

*Moulinex*  
home bread



[www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)

F

GB

D

E

I

RUS

UA

PL

CZ

SK

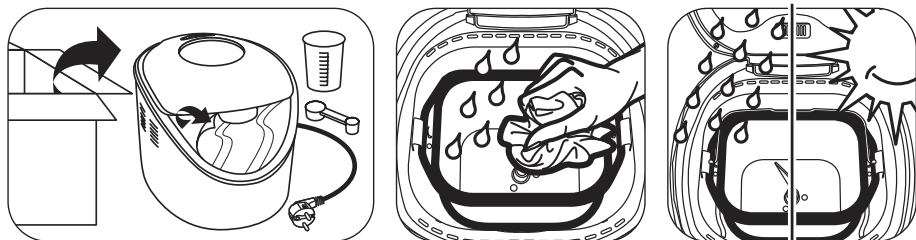
H

BG

RO



## AVANT DE COMMENCER



⚠ Une légère odeur peut se dégager lors de la première utilisation.

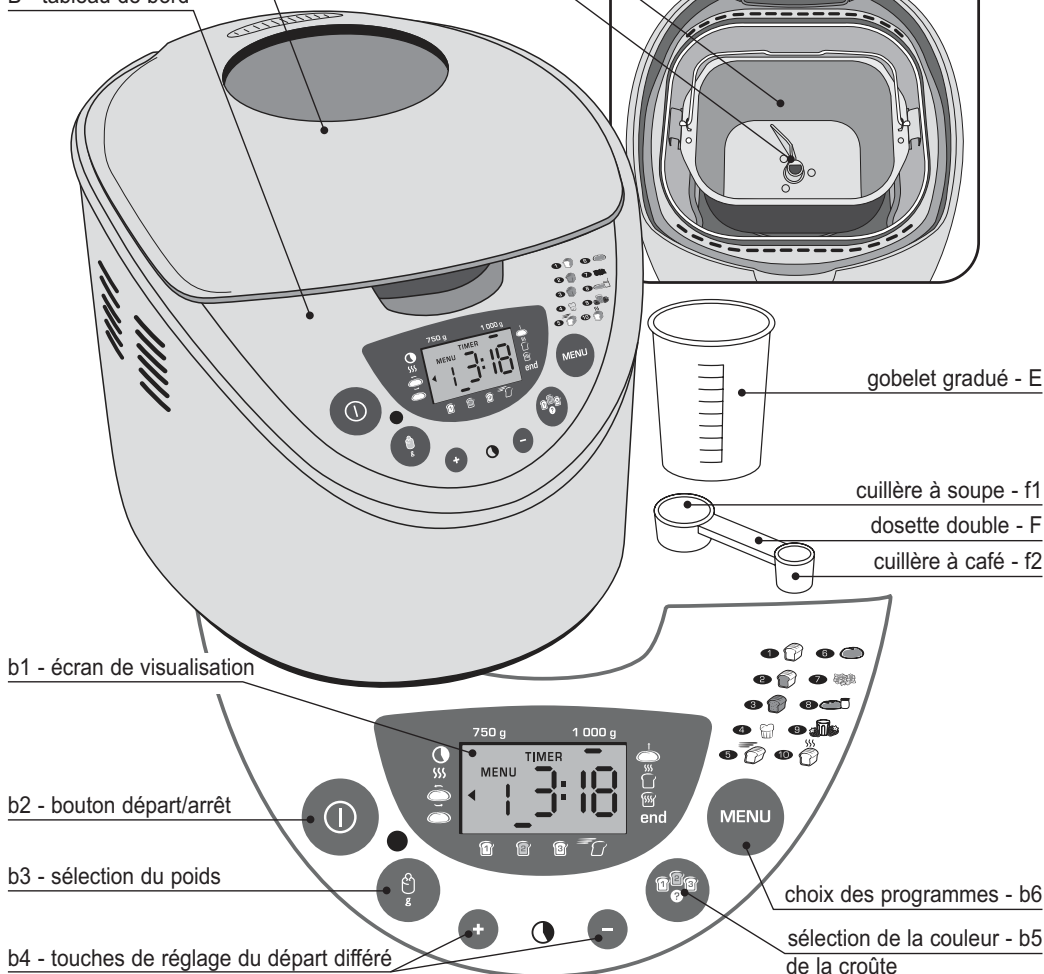
## FAIRE CONNAISSANCE AVEC VOTRE MACHINE A PAIN

A - couvercle avec hublot

C - cuve à pain

B - tableau de bord

D - mélangeur



# INTRODUCTION

**Le pain joue un rôle important dans notre alimentation.**

**Qui n'a jamais rêvé de faire son pain à la maison ?**

**Voici la chose réalisable grâce à la machine à pain.**

Que vous soyez novice ou expert, il vous suffira d'ajouter les ingrédients et la machine à pain s'occupera du reste. Vous pourrez réaliser facilement pains, brioches, pâtes, confitures sans aucune intervention. Mais attention, un temps d'apprentissage est toutefois nécessaire afin d'utiliser au mieux votre machine à pain. Prenez le temps de faire connaissance avec elle et ne soyez pas déçu(e) si vos premiers essais paraissent un peu moins que parfaits. Si vous êtes impatient, une recette se trouvant dans le paragraphe démarrage rapide vous aidera à faire vos premiers pas. Sachez que la texture du pain obtenu est plus compacte que celle du pain de boulangerie.

## PREMIERS PAS

### Conseils et astuces pour réussir vos pains

1

Lisez attentivement le mode d'emploi et utilisez ses recettes : on ne fait pas son pain dans cet appareil comme on le fait à la main !

2

Tous les ingrédients utilisés doivent être à température ambiante, et doivent être pesés avec précision. **Mesurez les liquides avec le gobelet gradué fourni. Utilisez la dosette double fournie pour mesurer d'un côté les cuillères à café et de l'autre les cuillères à soupe.** Des mesures incorrectes se traduiront par de mauvais résultats.

3

Utilisez des ingrédients avant leur date limite de consommation et conservez-les dans des endroits frais et secs.

4

La précision de la mesure de la quantité de farine est importante. C'est pourquoi la farine doit être pesée à l'aide d'une balance de cuisine. Utilisez de la levure de boulangerie active déshydratée en sachet. Sauf indication contraire dans les recettes, n'utilisez pas de levure chimique. Lorsqu'un sachet de levure est ouvert, il doit être utilisé sous 48 heures.

5

Afin d'éviter de perturber la levée des préparations, nous vous conseillons de mettre tous les ingrédients dans la cuve dès le début et d'éviter d'ouvrir le couvercle en cours d'utilisation. Respecter précisément l'ordre des ingrédients et les quantités indiquées dans les recettes. D'abord les liquides ensuite les solides. **La levure ne doit pas entrer en contact avec les liquides ni avec le sel.**

---

#### Ordre général à respecter :

Liquides (beurre, huile, œufs, eau, lait)

Sel

Sucre

Farine première moitié

Lait en poudre

Ingrédients spécifiques solides

Farine deuxième moitié

Levure

---

## DEMARRAGE RAPIDE

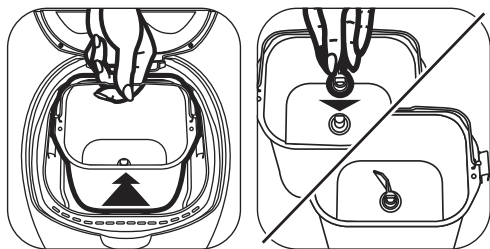
Pour faire connaissance avec votre machine à pain nous vous suggérons d'essayer la recette du **PAIN BASIQUE** pour votre premier pain.

**PAIN BASIQUE** (programme 1) DORAGE > MOYEN  
POIDS > 1000 g

TEMPS > 3 : 18  
HUILE > 1,5 c à s  
EAU > 300 ml

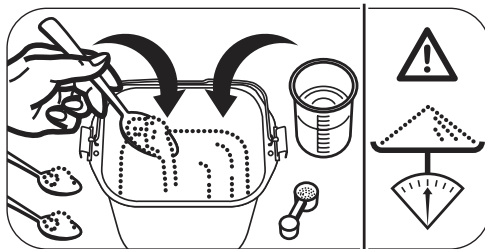
SEL > 1,5 c à c  
SUCRE > 1 cà s  
LAIT EN POUDRE > 2 c à s  
FARINE > 550 g  
LEVURE > 1,5 c à c

c à c > cuillère à café  
c à s > cuillère à soupe



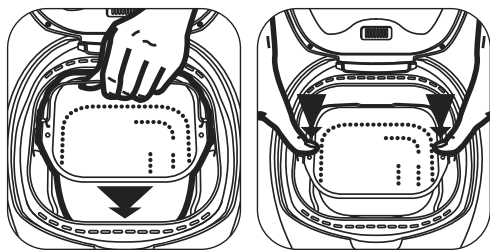
Retirez la cuve à pain en soulevant la poignée et en tirant verticalement.

Adaptez ensuite le mélangeur.

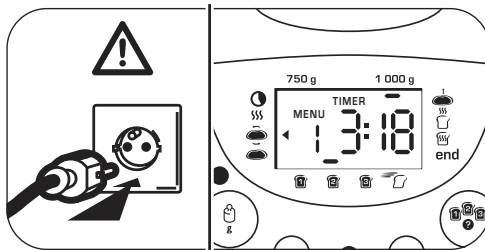


Ajoutez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre préconisé.

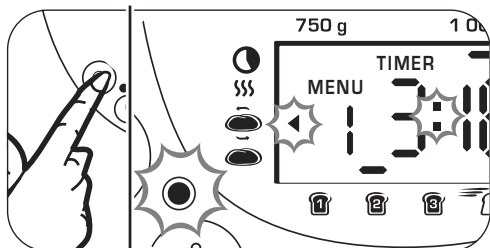
Assurez-vous que tous les ingrédients soient pesés avec exactitude.



Introduisez la cuve à pain. Appuyez sur la cuve pour l'enclencher sur l'entraîneur et de manière à ce qu'elle soit bien clipsée des 2 côtés.



Branchez la machine à pain et mettez-la sous tension. Après le signal sonore, le programme 1 s'affiche par défaut, soit 1000 g dorage moyen.

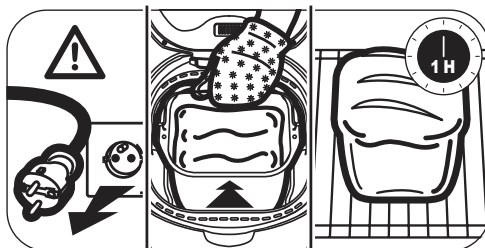


Appuyez sur la touche ①.

Le témoin visuel en face l'étape du cycle atteinte s'affiche.

Les 2 points de la minuterie clignotent.

Le témoin de fonctionnement s'allume.



A la fin du cycle de cuisson, débranchez la machine à pain. Retirez la cuve à pain en tirant sur la poignée. Utilisez toujours des gants isolants car la poignée de la cuve est chaude ainsi que l'intérieur du couvercle. Démoulez le pain à chaud et placez-le 1 h sur une grille pour refroidir.

## UTILISEZ VOTRE MACHINE A PAIN



### SELECTION D'UN PROGRAMME

Le choix d'un programme déclenche une suite d'étapes, qui se déroulent automatiquement les unes après les autres.

**MENU** La touche **MENU** vous permet de choisir un certain nombre de programmes différents. Le temps correspondant au programme s'affiche. Chaque fois que vous appuyez sur la touche **MENU** le numéro dans le panneau d'affichage passe au programme suivant et ainsi de 1 à 10 :

- |                       |                             |
|-----------------------|-----------------------------|
| 1 > pain basique      | 6 > pâtes levées (ex pizza) |
| 2 > pain français     | 7 > pâtes fraîches          |
| 3 > pain complet      | 8 > pain au yaourt          |
| 4 > pain sucré        | 9 > confiture               |
| 5 > pain super rapide | 10 > cuisson uniquement     |

**1** Le programme Pain basique permet d'effectuer la plupart des recettes de pain utilisant de la farine de blé.

**2** Le programme Pain français correspond à une recette de pain blanc traditionnel français.

**3** Le programme Pain complet est à sélectionner lorsqu'on utilise de la farine pour pain complet.

**4** Le programme Pain sucré est adapté aux recettes qui contiennent plus de matière grasse et de sucre.

**5** Le programme Pain Super Rapide est spécifique à la recette du pain SUPER RAPIDE (voir page 11).

**6** Le programme Pâtes levées ne cuit pas. Il correspond à un programme de pétrissage et de pousse pour toutes les pâtes levées. Ex : la pâte à pizza.

**7** Le programme 7 pétrit uniquement. Il est destiné aux pâtes non levées. Ex : nouilles.

**8** Le pain au yaourt est une spécialité au goût acide, en dorage medium et 1000 g uniquement.

**9** Le programme Confiture cuit automatiquement la confiture dans la cuve.


**10** Le programme Cuisson uniquement permet de cuire 60 mn. Il peut être sélectionné seul et être utilisé :

- en association avec le programme Pâtes levées,
- pour réchauffer ou rendre croustillants des pains déjà cuits et refroidis,
- pour finir une cuisson en cas de panne de courant prolongée pendant un cycle de pain.

**La machine à pain ne doit pas être laissée sans surveillance lors de l'utilisation du programme 10.**


Lorsque la couleur de la croûte souhaitée a été obtenue, arrêtez manuellement le programme par un appui long sur la touche **Ⓜ**.

## SELECTION DU POIDS DU PAIN

Le poids du pain se règle par défaut sur 1000 g. Le poids est donné à titre indicatif. Se référer au détail des recettes pour plus de précisions. Les programmes 6, 7, 8 et 9 ne possèdent pas le réglage du poids. Appuyez sur la touche  pour régler le poids choisi 750 g ou 1000 g. Le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi.

## SELECTION DE LA COULEUR DE LA CROÛTE (DORAGE)

La couleur de la croûte se règle par défaut sur MOYEN. Les programmes 6, 7, 8 et 9 ne possèdent pas le réglage de la couleur.

Trois choix sont possibles : CLAIR/MOYEN/FONCÉ. Si vous souhaitez modifier le réglage par défaut, appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi.

## SELECTION DU MODE RAPIDE


Les recettes 1, 2, 3 et 4 peuvent être réalisées en mode RAPIDE et réduire ainsi le temps de cuisson.

Appuyez 4 fois sur la touche  pour sélectionner le mode rapide.

Le mode RAPIDE ne permet pas le réglage de la couleur de la croûte.

## DEPART/ARRET







Appuyez sur la touche  pour mettre l'appareil en marche. Le compte à rebours commence.


Pour arrêter le programme ou annuler la programmation différée, appuyez 5 secondes sur la touche .


## LES CYCLES

Le témoin visuel s'allume en face l'étape du cycle atteinte par la machine à pain.

Un tableau (page 14-15) vous indique la décomposition des différents cycles suivant le programme choisi.

					
<b>Préchauffage</b> >	<b>Pétrissage</b> >	<b>Repos</b>	> <b>Levée</b>	> <b>Cuisson</b>	> <b>Maintien au chaud</b>
Utilisé dans les programmes 3 et 8 pour améliorer la levée de la pâte.	Permet de former la structure de la pâte et donc sa capacité à bien lever.	Permet à la pâte de se détendre pour améliorer la qualité du pétrissage.	Temps pendant lequel la levure agit pour faire lever le pain et développer son arôme.	Transforme la pâte en mie et permet le dorage et le croustillant de la croûte.	Permet de garder le pain chaud après la cuisson. Il est toutefois recommandé de démouler le pain dès la fin de la cuisson.

 **Préchauffage** : n'est actif que pour les programmes 3 et 8. Le mélangeur ne fonctionne pas pendant cette période. Cette étape permet d'accélérer l'activité des levures et ainsi favoriser la pousse des pains constitués de farines ayant tendance à ne pas trop lever.

 **Pétrissage** : la pâte se trouve dans le 1<sup>er</sup> ou 2<sup>ème</sup> cycle de pétrissage ou en période de brassage entre les cycles de levées. Au cours de ce cycle, et pour les programmes 1,3,4 et 8, vous avez la possibilité d'ajouter des ingrédients : fruits secs, olives, lardons etc...


Un signal sonore vous indique à quel moment intervenir. Reportez-vous au tableau récapitulatif des temps de préparation (pages 14-15) et à la colonne "extra".

Cette colonne indique le temps qui sera affiché sur l'écran de votre appareil lorsque le signal sonore retentira. Pour savoir plus précisément au bout de combien de temps se produit le signal sonore, il suffit de retrancher le temps de la colonne "extra" au temps total de cuisson.

Ex : "extra" = 2:51 et "temps total" = 3:13, les ingrédients peuvent être rajoutés au bout de 22 mn.

 **Levée** : la pâte se trouve dans le 1<sup>er</sup>, 2<sup>ème</sup> ou 3<sup>ème</sup> cycle de levée.

 **Cuisson** : le pain se trouve dans le cycle final de cuisson.

 **Maintien au chaud** : pour les programmes 1, 2, 3, 4, 5, 8 et 10, vous pouvez laisser la préparation dans l'appareil. Un cycle de maintien au chaud d'une heure s'enchaîne automatiquement après la cuisson. L'afficheur reste à 0:00 pendant l'heure de maintien au chaud. Un bip retentit à intervalles réguliers. En fin de cycle l'appareil s'arrête automatiquement après l'émission de 3 bips.

## PROGRAMME DIFFERE

**Vous pouvez programmer l'appareil afin d'avoir votre préparation prête à l'heure que vous aurez choisie, jusqu'à 15 h à l'avance.**

**Les programmes 5,6,7,9,10 n'ont pas le programme différé.**

Cette étape intervient après avoir sélectionné le programme, le niveau de dorage et le poids. Le temps du programme s'affiche. Calculez l'écart de temps entre le moment où vous démarrez le programme et l'heure à laquelle vous souhaitez que votre préparation soit prête.

La machine inclut automatiquement la durée des cycles du programme. A l'aide des touches **+** et **-**, affichez le temps trouvé (**+** vers le haut et **-** vers le bas). Les appuis courts permettent un défilement par tranche de 10 mn + bip court. Avec un appui long, le défilement est continu par tranche de 10 mn.

Ex : il est 20 h et vous voulez votre pain prêt à 7 h 00 le lendemain matin. Programmez 11 h 00 à l'aide des touches **+** et **-**.

Appuyez sur la touche **Ⓜ**. Un signal sonore est émis. Le témoin visuel **◀** s'affiche en face **◐** et les 2 points **■** du minuteur clignotent. Le compte à rebours commence. Le voyant de fonctionnement s'allume.

Si vous faites une erreur ou souhaitez modifier le réglage de l'heure, appuyez longuement sur la touche **Ⓜ** jusqu'à ce qu'elle émette un signal sonore. Le temps par défaut s'affiche. Renouvelez l'opération.

Certains ingrédients sont périssables. N'utilisez pas le programme différé pour des recettes contenant : lait frais, œufs, yaourts, fromage, fruits frais.

## CONSEILS PRATIQUES

**En cas de coupure de courant :** si en cours de cycle, le programme est interrompu par une coupure de courant ou une fausse manœuvre, la machine dispose d'une protection de 7 mn pendant lesquelles la programmation sera sauvegardée. Le cycle reprendra où il s'est arrêté. Au-delà de ce temps, la programmation est perdue.

**Si vous enchaînez deux programmes,** attendez 1 h avant de démarrer la deuxième préparation.

## LES INGREDIENTS

**Les matières grasses et huiles :** les matières grasses rendent le pain plus moelleux et plus savoureux. Il se gardera également mieux et plus longtemps. Trop de gras ralentit la levée. Si vous utilisez du beurre, émiettez-le en petits morceaux pour le répartir de façon homogène dans la préparation ou faites-le ramollir. Ne pas incorporer le beurre chaud. Evitez que le gras ne vienne en contact avec la levure, car le gras pourrait empêcher la levure de se réhydrater.

**Œufs :** les œufs enrichissent la pâte, améliorent la couleur du pain et favorisent un bon développement de la mie. Si vous utilisez des œufs, réduisez la quantité de liquide en conséquence. Cassez l'œuf et compléter avec le liquide jusqu'à obtenir la quantité de liquide indiquée dans la recette. Les recettes ont été prévues pour un œuf moyen de 50 g, si les œufs sont plus gros, ajouter un peu de farine ; si les œufs sont plus petits, il faut mettre un peu moins de farine.

**Lait :** vous pouvez utiliser du lait frais ou du lait en poudre. Si vous utilisez du lait en poudre, ajoutez la quantité d'eau initialement prévue. Si vous utilisez du lait frais, vous pouvez également ajouter de l'eau : le volume total doit être égal au volume prévu dans la recette. Le lait a aussi un effet émulsifiant qui permet d'obtenir des alvéoles plus régulières et donc un bel aspect de la mie.

**Eau :** l'eau réhydrate et active la levure. Elle hydrate également l'amidon de la farine et permet la formation de la mie. On peut remplacer l'eau, en partie ou totalement par du lait ou d'autres liquides. Utilisez des liquides à température ambiante.

**Farines :** le poids de la farine varie sensiblement en fonction du type de farine utilisé. Selon la qualité de la farine, les résultats de cuisson du pain peuvent également varier. Conservez la farine dans un contenant hermétique, car la farine réagira aux fluctuations des conditions climatiques, en absorbant de l'humidité ou au contraire en en perdant. Utilisez de préférence une farine dite "de force", "panifiable" ou "boulangère" plutôt qu'une farine standard.



L'addition d'avoine, de son, de germe de blé, de seigle ou encore de grains entiers à la pâte à pain, vous donnera un pain plus lourd et moins gros.

**L'utilisation d'une farine T55 est recommandée, sauf indication contraire dans les recettes.**

Le tamisage de la farine influe aussi sur les résultats : plus la farine est complète (c'est à dire qu'elle contient une partie de l'enveloppe du grain de blé), moins la pâte lèvera et plus le pain sera dense.

Vous trouverez également, dans le commerce, des préparations pour pains prêtes à l'emploi. Reportez-vous aux recommandations du fabricant pour l'utilisation de ces préparations. De façon générale, le choix du programme se fera en fonction de la préparation utilisée. Ex : Pain complet - Programme 3.

**Sucre :** privilégiez le sucre blanc, roux ou du miel. N'utilisez pas de sucre raffiné ou en morceaux. Le sucre nourrit la levure, donne une bonne saveur au pain et améliore le dorage de la croûte.

**Sel :** il donne du goût à l'aliment, et permet de réguler l'activité de la levure. Il ne doit pas entrer en contact avec la levure. Grâce au sel, la pâte est ferme, compacte et ne lève pas trop vite. Il améliore aussi la structure de la pâte.

**Levure :** la levure permet de faire lever la pâte. Utilisez de la levure de boulangerie active déshydratée en sachet. La qualité de la levure peut être variable, elle ne gonfle pas toujours de la même façon. Les pains peuvent donc être différents en fonction de la levure utilisée.

Une vieille levure ou une levure mal conservée ne fonctionnera pas aussi bien que de la levure déshydratée fraîchement ouverte.

Les proportions indiquées sont pour une levure déshydratée. En cas d'utilisation de levure fraîche, il faut multiplier la quantité par 3 (en poids) et diluer la levure dans un peu d'eau tiède légèrement sucrée pour une action plus efficace.

Il existe des levures déshydratées sous forme de petites billes qu'il faut réhydrater avec un peu d'eau tiède légèrement sucrée. Elles s'utilisent dans les mêmes proportions que la levure déshydratée en paillettes, mais nous vous conseillons cette dernière pour plus de facilité d'utilisation.

**Les additifs** (olives, lardons etc) : vous pouvez personnaliser vos recettes avec tous les ingrédients additionnels que vous souhaitez en prenant soin :

- > de bien respecter le signal sonore pour l'ajout d'ingrédients, notamment les plus fragiles,
- > les graines les plus solides (comme le lin ou le sésame) peuvent être incorporées dès le début du pétrissage pour faciliter l'utilisation de la machine (départ différé par exemple),
- > de bien égoutter les ingrédients très humides (olives),
- > de fariner légèrement les ingrédients gras pour une meilleure incorporation,
- > de ne pas les incorporer en trop grande quantité, au risque de perturber le bon développement de la pâte.

## CONSEILS PRATIQUES

**La préparation du pain est très sensible aux conditions de température et d'humidité.** En cas de forte chaleur, il est conseillé d'utiliser des liquides plus frais qu'à l'accoutumée. De même, en cas de froid, il est possible qu'il soit nécessaire de faire tiédir l'eau ou le lait (sans jamais dépasser 35°C).

**Il est aussi parfois utile de vérifier l'état de la pâte en milieu de pétrissage :** elle doit former une boule homogène qui se décolle bien des parois.

- > s'il reste de la farine non incorporée, c'est qu'il faut mettre un peu plus d'eau,
- > sinon, il faudra éventuellement ajouter un peu de farine.

Il faut corriger très doucement (1 cuillère à soupe maxi à la fois) et attendre de constater l'amélioration ou non avant d'intervenir de nouveau.

**Une erreur courante est de penser qu'en ajoutant de la levure le pain lèvera davantage.** Or, trop de levure fragilise la structure de la pâte qui lèvera beaucoup et s'affaissera lors de la cuisson. Vous pouvez juger de l'état de la pâte juste avant la cuisson en tâtant légèrement du bout des doigts : la pâte doit offrir une légère résistance et l'empreinte des doigts doit s'estomper peu à peu.

## LES RECETTES

**Pour chacune des recettes, respecter l'ordre des ingrédients indiqué.  
Suivant la recette choisie et le programme correspondant, vous pouvez  
vous reporter au tableau récapitulatif des temps de préparation (page 14-15)  
et suivre la décomposition des différents cycles.**

**c à c** > cuillère à café - **c à s** > cuillère à soupe

### PROGRAMME 1

#### PAIN BASIQUE

	750 g	1000 g
Huile	1 c à s	1,5 c à s
Eau	245 ml	300 ml
Sel	1 c à c	1,5 c à c
Sucre	3 c à c	1 c à s
Lait en poudre	1 c à s	2 c à s
Farine	455 g	550 g
Levure	1 c à c	5 g ou 1,5 c à c

#### PAIN AU LAIT

	750 g	1000 g
Beurre ramolli en dés	50 g	60 g
Sel	1,5 c à c	2 c à c
Sucre	2 c à s	2,5 c à s
Lait liquide	260 ml	310 ml
Farine	400 g	470 g
Levure	1 c à c	5 g ou 1,5 c à c

### PROGRAMME 2

#### PAIN FRANÇAIS

	750 g	1000 g
Eau	270 ml	360 ml
Sel	1,5 c à c	2 c à c
Farine	460 g	620 g
Levure	5 g ou 1,5 c à c	2 c à c

#### PAIN DE CAMPAGNE

	750 g	1000 g
Eau	270 ml	360 ml
Sel	1,5 c à c	2 c à c
Farine	370 g	500 g
Farine seigle	90 g	120 g
Levure	5 g ou 1,5 c à c	2 c à c

### PROGRAMME 3

#### PAIN COMPLET

	750 g	1000 g
Huile	2 c à c	1 c à s
Eau	270 ml	360 ml
Sel	1,5 c à c	2 c à c
Sucre	2 c à c	1 c à s
Farine	225 g	300 g
Farine complète	225 g	300 g
Levure	1 c à c	5 g ou 1,5 c à c

#### PAIN PAYSAN

	750 g	1000 g
Huile	2 c à c	1 c à s
Eau	270 ml	360 ml
Sel	1,5 c à c	2 c à c
Sucre	2 c à c	1 c à s
Farine	230 g	300 g
Farine de seigle	110 g	150 g
Farine complète	110 g	150 g
Levure	1 c à c	5 g ou 1,5 c à c

## PROGRAMME 4

### BRIOCHE

	750 g	1000 g
Œufs	2	3
Beurre	150 g	175 g
Lait liquide	60 ml	70 ml
Sel	1 c à c	1,5 c à c
Sucre	3 c à s	4 c à s
Farine type 55	360 g	440 g
Levure	2 c à c	2,5 c à c

**optionnel** : 1 cuillère à café d'eau de fleur d'oranger.

### KUGELHOPF

	750 g	1000 g
Œufs	2	3
Beurre	140 g	160 g
Lait liquide	80 ml	100 ml
Sel	1/2 c à c	1 c à c
Sucre	4 c à s	5 c à s
Farine	350 g	420 g
Levure	2 c à c	2,5 c à c
Raisins	100 g	150 g

**optionnel** : imbibler les raisins avec un sirop léger (50% sucre 50% eau) ou un alcool type schnaps ou eau de vie de marc de raisin.

**optionnel** : mettre des amandes entières sur le dessus de la pâte, à la fin du dernier cycle de pétrissage.

## PROGRAMME 5

### PAIN SUPER RAPIDE

	750 g	1000 g
Huile	1 c à s	1,5 c à s
Eau (35 à 40°C maxi)	270 ml	360 ml
Sel	1 c à c	1,5 c à c
Sucre	1 c à s	1 c à s
Lait en poudre	1 c à s	2 c à s
Farine	430 g	570 g
Levure	3 c à c	3,5 c à c

## PROGRAMME 8

### PAIN AU YAOURT

		1000 g
Eau		200 ml
Yaourt nature		1 (125 g)
Sel		2 c à c
Sucre		1 c à s
Farine		480 g
Farine de seigle		70 g
Levure		2,5 c à c

## PROGRAMME 6

### PATE A PIZZA

	750 g	1000 g
Huile d'olive	1 c à s	1,5 c à s
Eau	240 ml	320 ml
Sel	1,5 c à c	2 c à c
Farine	480 g	640 g
Levure	1 c à c	5 g ou 1,5 c à c

## PROGRAMME 9

### COMPOTES ET CONFITURES

Coupez ou hachez vos fruits selon vos goûts avant de les mettre dans votre machine à pain.

**Confiture de fraises, pêches, rhubarbe ou abricots :**  
580 g de fruit, 360 g de sucre, 1 jus de citron.

**Confiture d'orange :**  
500 g de fruit, 400 g de sucre.

**Compote pommes/rhubarbe :**  
750 g de fruit, 4,5 c à s de sucre

**Compote de rhubarbe :**  
750 g de fruit, 4,5 c à s de sucre.







## PROGRAMME 7

### PATE FRAICHES

		1000 g
Œufs		5
Eau		60 ml
Farine		600 g
Sel		1 c à c

## GUIDE DE DEPANNAGE

**Vous n'obtenez pas le résultat attendu ? Ce tableau vous aidera à vous repérer.**

	Pain trop levé	Pain affaissé après avoir trop levé	Pain pas assez levé	Croûte pas assez dorée	Côtés bruns mais pain pas assez cuit	Côtés et dessus enfarinés
						
La touche ① a été actionnée pendant la cuisson				●		
Pas assez de farine		●				
Trop de farine			●			●
Pas assez de levure			●			
Trop de levure		●		●		
Pas assez d'eau			●			●
Trop d'eau		●			●	
Pas assez de sucre			●			
Mauvaise qualité de farine			●	●		
Les ingrédients ne sont pas dans les bonnes proportions (trop grande quantité)	●					
Eau trop chaude		●				
Eau trop froide			●			
Programme inadapté			●	●		

## GUIDE DE DEPANNAGE TECHNIQUE

PROBLEMES	SOLUTIONS
Le mélangeur reste coincé dans la cuve	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laisser tremper avant de le retirer.</li> </ul>
Le mélangeur reste coincé dans le pain	<ul style="list-style-type: none"> <li>Huiler légèrement le mélangeur avant d'incorporer les ingrédients dans la cuve.</li> </ul>
Après appui sur ① rien ne se passe	<ul style="list-style-type: none"> <li>La machine est trop chaude. Attendre 1 heure entre 2 cycles.</li> <li>Un départ différé a été programmé.</li> <li>Il s'agit d'un programme avec préchauffage.</li> </ul>
Après appui sur ① le moteur tourne mais le pétrissage ne se fait pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>La cuve n'est pas insérée complètement.</li> <li>Absence de mélangeur ou mélangeur mal mis en place.</li> </ul>
Après un départ différé, le pain n'a pas assez levé ou rien ne s'est passé	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vous avez oublié d'appuyer sur ① après la programmation du départ différé.</li> <li>La levure est entrée en contact avec le sel et/ou l'eau.</li> <li>Absence de mélangeur.</li> </ul>
Odeur de brûlé	<ul style="list-style-type: none"> <li>Une partie des ingrédients est tombée à côté de la cuve : laissez refroidir la machine et nettoyez l'intérieur de la machine avec une éponge humide et sans produit nettoyant.</li> <li>La préparation a débordé : trop grande quantité d'ingrédients, notamment de liquide. Respecter les proportions des recettes.</li> </ul>

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Nettoyez le corps de l'appareil et l'intérieur de la cuve avec une éponge humide. Séchez soigneusement.
- Lavez la cuve et le mélangeur à l'eau chaude. Si le mélangeur reste dans la cuve, laissez tremper 5 à 10 mn.
- Démontez le couvercle pour le nettoyer à l'eau chaude.
- Ne lavez aucune partie au lave vaisselle.
- N'utilisez pas de produit ménager, ni tampon abrasif, ni alcool. Utilisez un chiffon doux et humide.
- N'immergez jamais le corps de l'appareil ou le couvercle.

## CONSIGNES DE SECURITE



### Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

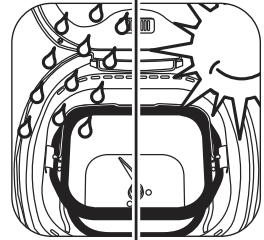
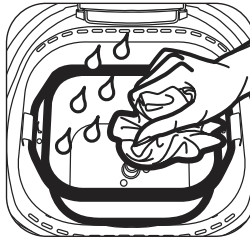
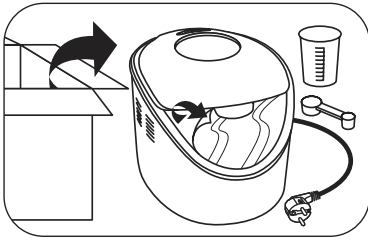
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité Electromagnétique, matériaux en contact avec des aliments, environnement...)
- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégraderait le fabricant de toute responsabilité.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique. Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Branchez impérativement votre appareil sur une prise de courant reliée à la terre. Le non respect de cette obligation peut provoquer un choc électrique et entraîner éventuellement des lésions graves. Il est indispensable pour votre sécurité que la prise de terre corresponde aux normes d'installation électrique en vigueur dans votre pays. Si votre installation ne comporte pas de prise de courant reliée à la terre, il est impératif que vous fassiez intervenir, avant tout branchement, un organisme agréé qui mettra en conformité votre installation électrique.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la maison.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.
- N'utilisez pas l'appareil si :
  - celui-ci a un cordon endommagé ou défectueux,
  - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.Dans chacun de ces cas, l'appareil doit être envoyé au centre SAV le plus proche afin d'éviter tout danger. Consulter la garantie.
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur angle vif.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé (voir liste dans le livret service).
- Ne pas toucher le hublot pendant et juste après le fonctionnement. La température du hublot peut être élevée.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.
- Ne placez pas l'appareil sur d'autres appareils.
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Débranchez l'appareil. Etouffez les flammes avec un linge humide.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.
- Tous les appareils sont soumis à un contrôle qualité sévère. Des essais d'utilisation pratiques sont faits avec des appareils pris au hasard, ce qui explique d'éventuelles traces d'utilisation.
- En fin de programme, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler la cuve ou les parties chaudes de l'appareil. L'appareil devient très chaud pendant l'utilisation.
- N'obstruez jamais les grilles d'aération.
- Faites très attention, de la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez le couvercle en fin ou en cours de programme.
- Lorsque vous êtes en programme n°9 (confiture, compote) faites attention au jet de vapeur et aux projections chaudes à l'ouverture du couvercle.
- Attention, la pâte en débordant hors de la cavité de cuisson sur l'élément chauffant peut s'enflammer, aussi :
  - ne dépassez pas les quantités indiquées dans les recettes.
  - ne dépassez pas 1000 g de pâte au total.
- Le niveau de puissance acoustique relevé sur ce produit est de 64 dBA.

PROGRAMME	TAILLE	DORAGE	TEMPS (h)	PRECHAUFFAGE (mn)	1 <sup>er</sup> PETRISSAGE (mn)	REPOS (mn)	2 <sup>ème</sup> PETRISSAGE (mn)	1 <sup>ère</sup> LEVEE (mn)	3 <sup>ème</sup> PETRISSAGE (sec)	2 <sup>ème</sup> LEVEE (mn)	4 <sup>ème</sup> PETRISSAGE (sec)	3 <sup>ème</sup> LEVEE (mn)	CUISSON (mn)	MAINTIEN AU CHAUD (mn)	EXTRA	
<b>1</b>	750	1	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51	
		2	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51	
		3	3.13		5	5	20	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51
	1000 g	Rapide		2.12		5	5	20	15	10	9	10	30	48	60	1.50
		1	3.18		5	5	20	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		2	3.18		5	5	20	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		3	3.18		5	5	20	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		Rapide		2.17		5	5	20	15	10	9	10	30	53	60	1.55
		<b>2</b>	750	1	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60
2	3.30				5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30	
3	3.30				5	5	20	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
1000 g	Rapide			2.30		5	5	20	15	10	16	10	39	50	60	2.30
	1		3.32		5	5	20	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
	2		3.32		5	5	20	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
	3		3.32		5	5	20	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
	Rapide			2.32		5	5	20	15	10	16	10	39	52	60	2.32
	<b>3</b>		750	1	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60
2		3.43		30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56	
3		3.43		30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56	
1000 g		Rapide		2.28	5	5	5	15	24	10	11	10	35	48	60	2.06
		1	3.45	30	5	5	15	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58
		2	3.45	30	5	5	15	15	49	10	26	10	35	50	60	2.58
		3	3.45	30	5	5	15	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58
		Rapide		2.30	5	5	15	15	24	10	11	10	35	50	60	2.08

PROGRAMME	TAILLE	DORAGE	TEMPS (h)	PRECHAUFFAGE (mn)	1 <sup>er</sup> PETRISSAGE (mn)	REPOS (mn)	2 <sup>ème</sup> PETRISSAGE (mn)	1 <sup>ère</sup> LEVEE (mn)	3 <sup>ème</sup> PETRISSAGE (sec)	2 <sup>ème</sup> LEVEE (mn)	4 <sup>ème</sup> PETRISSAGE (sec)	3 <sup>ème</sup> LEVEE (mn)	CUISSON (mn)	MAINTIEN AU CHAUD (mn)	EXTRA	
4	750	1	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55	
		2	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55	
		3	3.17		5	5	20	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55
		Rapide	2.37		5	5	20	20	25	10	16	5	36	50	60	2.55
		1	3.22		5	5	20	20	39	10	26	5	52	55	60	2.15
		2	3.22		5	5	20	20	39	10	26	5	52	55	60	3.00
		3	3.22		5	5	20	20	39	10	26	5	52	55	60	3.00
Rapide	2.42		5	5	20	20	25	10	16	5	36	55	60	2.20		
5	750	1	1.17		2		10	20					45	60		
		2	1.17		2		10	20					45	60		
		3	1.17		2		10	20	20				45	60		
		1	1.20		2		10	10	20				48	60		
		2	1.20		2		10	10	20				48	60		
3	1.20		2		10	10	20				48	60				
6			1.30		5	5	20	60								
7			0.14		3		11									
8	1000 g		3.55	30	5	10	20	39	10	26	10	45	60	60	2.58	
9				1.05			5					10	50			
10	1000 g	1	1										60	60		
		2	1										60	60		
		3	1										60	60		

Remarque : la durée totale n'inclut pas le temps de maintien au chaud pour les programmes 1,2,4,5,8 et 10.

## BEFORE YOU BEGIN



△ A slight odour may be given off when used for the first time

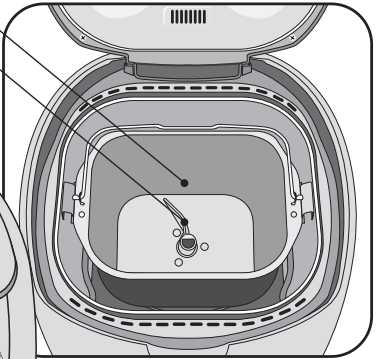
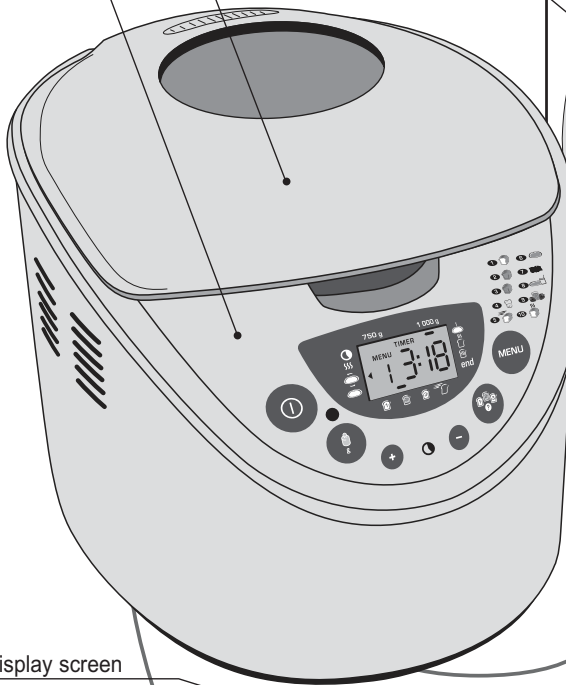
## GETTING TO KNOW YOUR BREADMAKER

A - lid with window

B - control panel

C - bread pan

D - kneading paddle



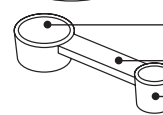
graduated beaker - E



tablespoon measure - f1

double doser - F

teaspoon measure - f2



b1 - display screen

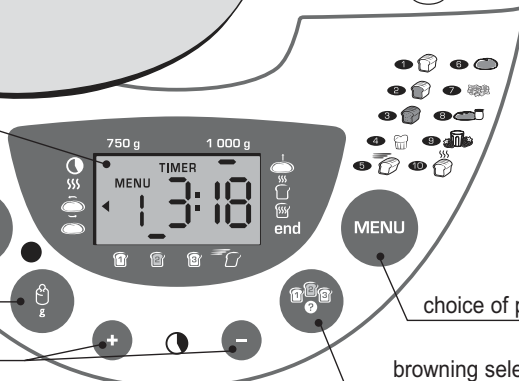
b2 - on/off button

b3 - weight selection

b4 - buttons for setting delayed start  
and adjusting the time

choice of programmes - b6

browning selection button - b5





# INTRODUCTION

**Bread plays an important role in our nutrition.**

**Who has never dreamed of making their own freshly baked bread at home?**

**Now you can using a breadmaker.**

Whether you are a beginner or an expert, all you have to do is add the ingredients and the breadmaker does the rest. You can easily make bread, bread dough, pizza dough, brioche, pasta and jam effortlessly. However be aware that to make the most of your breadmaker a certain learning curve is necessary. Take the time to get to know it and don't be disappointed if your first attempts aren't quite perfect. But if you're impatient to make your first loaf, one of the recipes in the quick-start paragraph will help you take your first steps. Note that the texture of the bread you'll get is more compact than bread from a bakery. Also, remember that all baked loaves have a hole underneath where the kneading paddle is positioned while the bread is baking in the pan.

## FIRST STEPS

### Tips for making good bread

**1**

Read the instructions carefully and use the recipes: breadmaking using this appliance is not the same as breadmaking by hand!

**2**

All the ingredients used must be at room temperature and should be weighed precisely. **Measure liquids with the graduated beaker supplied. Use the double doser supplied to measure teaspoons on one side and tablespoons on the other.** All spoon measures are level and not heaped. Incorrect measurements give bad results.

**3**

For successful bread making using the correct ingredients is critical (see page 20 & 21). Use ingredients before their use-by date and keep them in a cool, dry place.

**4**

It is important to measure the quantity of flour precisely. That is why you should weigh out flour using a kitchen scale. Use packets of flaked dried yeast (sold in the UK as Easy Bake or Fast Action Yeast). Unless otherwise indicated in the recipe, do not use baking powder. Once a packet of yeast has been opened, it should be sealed, stored in a cool place and used within 48 hours.

**5**

To avoid disturbing the preparation while it is rising, we recommend that you place all the ingredients into the pan at the beginning and do not open the lid during use. Carefully follow the order of ingredients and quantities indicated in the recipes. **First the liquids, then the solids. Yeast should not come into contact with liquids, sugar or salt.**

---

#### **General order to be followed:**

Liquids (butter, oil, eggs, water, milk)

Salt

Sugar

Flour, first half

Powdered milk

Specific solid ingredients

Flour, second half

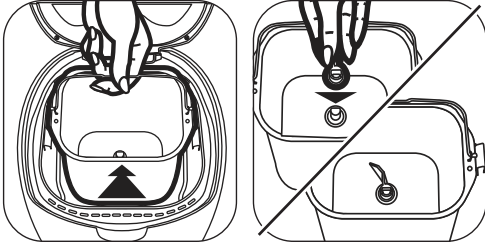
Yeast

---

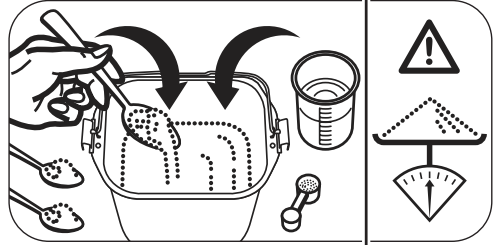
## QUICK-START

To get to know your breadmaker, we suggest trying the **BASIC BREAD** recipe for your first loaf.

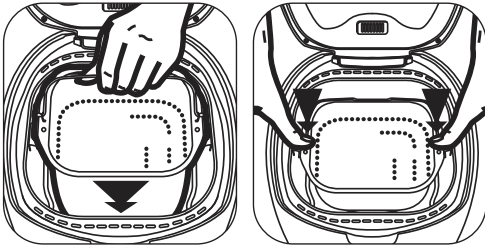
<b>BASIC</b>	BROWNING	> MEDIUM	SALT	> 1.5 teaspoons
<b>WHITE BREAD</b>	WEIGHT	> 1000 g	SUGAR	> 1 tablespoon
(programme 1)	TIME	> 3 : 18	POWDERED MILK	> 2 tablespoon
	OIL	> 1.5 tablespoons	WHITE BREAD FLOUR	> 550 g
	WATER	> 300 ml	YEAST	> 1.5 teaspoons



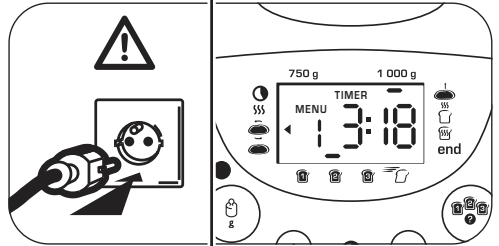
Remove the bread pan by lifting the handle and firmly pulling upward. Then insert the kneading paddle.



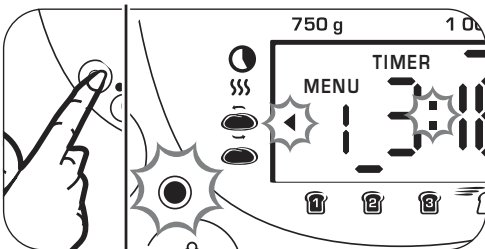
Put the ingredients in the pan in exactly the order recommended. Make sure that all ingredients are weighed with precision.



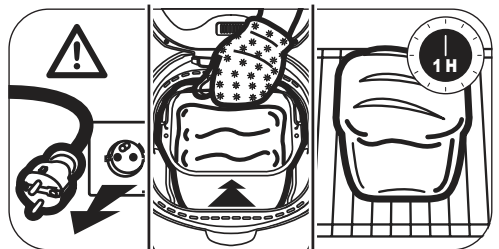
Place the bread pan in the breadmaker. Press down on both sides of the pan so that it clips well to both sides of the breadmaker and engages the drive. NOTE: If the baking pan is incorrectly fitted the paddle will not operate.



Close the lid. Plug in the breadmaker and switch it on. After you hear the beep, programme 1 will appear on the display as the default setting, i.e. 1000 g, medium browning.

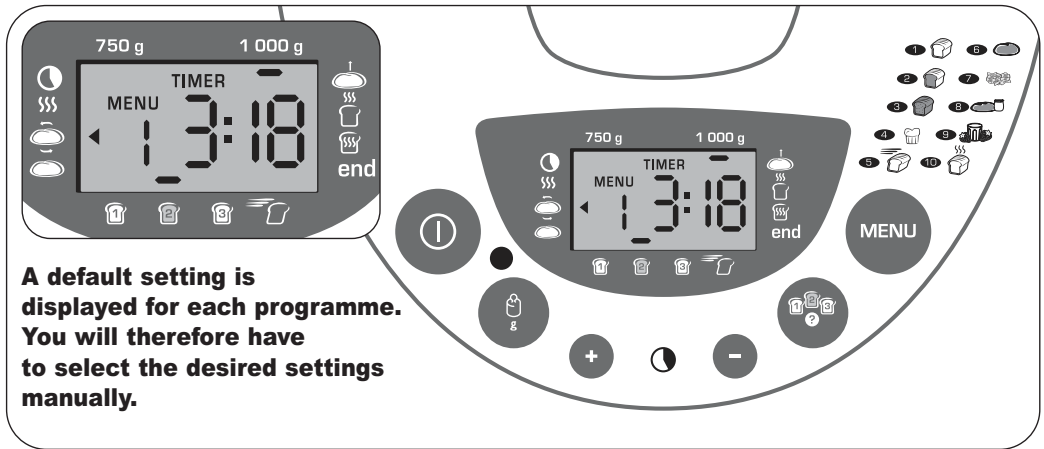


Press the ① button. The indicator light ◀ comes on facing the stage the program has reached. The timer colon flashes, and the timer will count down. The operating indicator lights up. When baking has finished a beep sounds.



Unplug the breadmaker at the end of the cooking or warming cycle. Lift the bread pan out of the breadmaker by pulling on the handle. Always use oven gloves as the pan handle is hot, as is the inside of the lid. Turn out the hot bread and place it on a rack for at least 1 hour to cool.

## USING YOUR BREADMAKER



### SELECTING A PROGRAMME

Choosing a programme triggers a series of steps which are carried out automatically one after another.

**MENU**

**The MENU button** enables you to choose a certain number of different programmes. The time corresponding to the programme is displayed. Every time you press the **MENU** button, the number on the display panel advances to the next programme, from 1 to 10:

- |                       |  |
|-----------------------|--|
| 1 > basic white bread | 6 > leavened dough (pizza for example) |
| 2 > French bread      | 7 > fresh pasta                        |
| 3 > wholemeal bread   | 8 > yoghurt bread                      |
| 4 > sweet bread       | 9 > jams and compotes                  |
| 5 > super fast bread  | 10 > cooking only                      |

**1** The Basic Bread programme is used to make most bread recipes using white wheat flour.

**2** The French Bread programme corresponds to a traditional French crusty white bread recipe.

**3** The Wholemeal Bread programme should be selected when using wholemeal bread flour.

**4** The Sweet Bread programme is suited to recipes which contain more fat and sugar.

**5** The Super Fast Bread programme is specific to the SUPER FAST bread recipe (see page 24).

**6** The Leavened Dough programme does not bake. It is a kneading and rising programme for all leavened doughs such as pizza dough, rolls, sweet buns.

**7** Programme 7 only kneads. It is for unleavened pasta, like noodles for example.

**8** Yoghurt bread is a speciality with an acidic taste, with medium browning, 1000 g only.

**9** The Jams programme automatically cooks jams and compotes (stewed fruits) in the pan.


**10** The Cooking Only programme is used to cook for 60 min. It can be selected alone and used:

- with the Leavened Dough programme,
- to reheat cooked and cooled breads or to make them crusty,
- to finish cooking in case of a prolonged electricity cut during a bread baking cycle.

The breadmaker should not be left unattended when using programme 10.

When the crust has browned to the colour you want, manually stop the programme by pressing the **⏻** button for several seconds.

## SELECTING THE WEIGHT OF THE BREAD

The bread weight is set by default at 1000 g. This weight is shown for informational purposes. See the recipes for more details. Programmes 6, 7, 8 and 9 do not have weight settings. Press the  button to set the desired weight of 750 g or 1000 g. The indicator light against the selected setting comes on.

## SELECTING THE COLOUR OF THE CRUST (BROWNING)

By default, the colour of the crust is set at MEDIUM.

Programmes 6, 7, 8 and 9 do not have a colour setting.

Three choices are possible: LIGHT/MEDIUM/DARK.

If you want to change the default setting, press the  button until the indicator light facing the desired setting comes on.

## SELECTING FAST MODE


Recipes 1, 2, 3 and 4 can be made in FAST mode, thus reducing baking time.

Press on the  button 4 times to select FAST mode.

The colour of the crust cannot be set in FAST mode.

## START/STOP







Press the  button to switch the appliance on. The countdown begins.


To stop the programme or to cancel delayed programming, hold down on the  button for 5 seconds.


## CYCLES

The indicator light comes on facing the cycle that the breadmaker has reached.

A table (page 26-27) indicates the breakdown of the various cycles for the programme chosen.

					
<b>Preheating</b>	<b>Kneading</b>	<b>Rest</b>	<b>Rising</b>	<b>Baking</b>	<b>Warming</b>
Used for programmes 3 and 8 to let the dough rise better.	For forming the dough's structure so that it can rise better.	Allows the dough to rest to improve kneading quality.	Time during which the yeast works to let the bread rise and to develop its aroma.	Transforms the dough into bread and gives it a golden, crusty crust.	Keeps the bread warm after baking. It is recommended that the bread should be turned out promptly after baking, however.


 **Preheating:** only activated for programmes 3 and 8. The kneading paddle does not operate during this period. This step accelerates yeast activity and thus encourages rising in breads made of flours which tend not to rise well.


 **Kneading:** the dough is in the 1st or 2nd kneading cycle or in a stirring period between rising cycles. During this cycle, and for programmes 1, 3, 4 and 8, you can add ingredients: dried fruit or nuts, olives, bacon pieces, etc.


A beep indicates when you can intervene. See the summary table for preparation times (page 26-27) and the "extra" column.

This column indicates the time that will be displayed on your appliance's screen when the beep sounds. For more precise information on how long before the beep sounds, subtract the "extra" column time from the total baking time.

For example: "extra" = 2:51 and "total time" = 3:13, the ingredients can be added after 22 min.

 **Rising:** the dough is in the 1st, 2nd or 3rd rising cycle.

 **Baking:** the bread is in the final baking cycle.

 **Warming:** for programmes 1, 2, 3, 4, 5, 8 and 10, you can leave your preparation in the appliance. A one-hour warming cycle automatically follows baking.

The display remains at 0:00 for one hour of warming. The appliance beeps at regular intervals. At the end of the cycle, it stops automatically after 3 beeps. To stop the warming programme, unplug the appliance.

## DELAYED START PROGRAMME

**You can programme the appliance up to start 15 hours in advance to have your preparation ready at the time you want. This function cannot be used on programmes 5,6,7,9,10.**

This step comes after selecting the programme, browning level and weight. The programme time is displayed. Calculate the time difference between the moment when you start the programme and the time at which you want your preparation to be ready.

The machine automatically includes the duration of the programme cycles.

Using the **+** and **-** buttons, display the calculated time (**+** up and **-** down).

Short presses change the time by intervals of 10 min + a short beep.

Holding the button down gives continuous scrolling of 10-min intervals.

For example, it is 8 pm and you want your bread to be ready for 7 am the next morning. Programme 11:00 using the **+** and **-** buttons.

Press the **Ⓢ** button. A beep is emitted. The facing indicator light **◀** switches on **●** and the timer colon **■** blinks. The countdown begins. The ON light switches on.

If you make a mistake or want to change the time setting, hold down the **Ⓢ** button until it makes a beep. The default time is displayed. Start the operation again.

With the delayed start programme do not use recipes which contain fresh milk, eggs, soured cream, yoghurt, cheese or fresh fruit as they could spoil or stale overnight.

## PRACTICAL ADVICE

**If there is a power cut:** if, during the cycle, the programme is interrupted by a power cut or mishandling, the machine has a 7-min protection time during which the settings are saved. The cycle starts again where it stopped. Beyond that time, the settings are lost.

**If you plan to run a second programme bake a second loaf,** open the lid and wait 1 hour before beginning the second preparation.

## INGREDIENTS

**Fats and oils:** fats make the bread softer and tastier. It also stores better and longer. Too much fat slows down rising. If you use butter, cut it into tiny pieces so that it is distributed evenly throughout the preparation, or soften it. You can substitute 15g butter for 1 tablespoon of oil. Do not add hot butter. Keep the fat from coming into contact with the yeast, as fat can prevent yeast from rehydrating. Do not use low fat spreads or butter substitutes.

**Eggs:** eggs make the dough richer, improve the colour of the bread and encourage the development of the soft, white part. If you use eggs, reduce the quantity of liquid you use proportionally. Break the egg and top up with the liquid until you reach the quantity of liquid indicated in the recipe. Recipes are designed for 50 g size eggs; if your eggs are bigger, add a little flour; if they are smaller, use less flour.

**Milk:** recipes use either fresh or powdered milk. If using powdered milk, add the quantity of water stated in the recipe. It enhances the flavour and improves the keeping qualities of the bread. For recipes using fresh milk, you can substitute some of it with water but the total volume must equal the quantity stated in the recipe. Semi-skimmed or skimmed milk is best to avoid bread having a close texture. Milk also has an emulsifying effect which evens out its airiness, giving the soft, white part a better aspect.

**Water:** water rehydrates and activates the yeast. It also hydrates the starch in the flour and helps the soft, white part to form. Water can be totally or partially replaced with milk or other liquids. Use liquids at room temperature.

**Flour:** the weight of the flour varies significantly depending on the type of flour used. Depending on the quality of the flour, baking results may also vary. Keep flour in a hermetically sealed container, as flour reacts to fluctuations in atmospheric conditions, absorbing moisture or losing it. Use "French T55 flour", "strong flour", "bread flour" or "baker's flour" rather than standard flour, unless otherwise indicated in the recipe.

Adding oats, bran, wheat germ, rye or whole grains to the bread dough will give a smaller, heavier loaf of bread.

Sifting the flour during manufacture also affects the results: the more the flour is whole (i.e. the more of the outer envelope of the wheat it contains), the less the dough will rise and the denser the bread.

You can also find ready-to-use bread preparations or bread mixes on the market.

Follow the manufacturer's instructions when using these preparations. Usually, the choice of the programme will depend on the preparation used. For example: Wholemeal bread - Programme 3.

**Sugar:** use white sugar, brown sugar or honey. Do not use unrefined sugar or lumps. Sugar acts as food for the yeast, gives the bread its good taste and improves browning of the crust. Artificial sweeteners cannot be substituted for sugar as the yeast will not react with them.

**Salt:** salt gives taste to food and regulates the yeast's activity. It should not come into contact with the yeast. Thanks to salt, the dough is firm, compact and does not rise too quickly. It also improves the structure of the dough. Use ordinary table salt. Do not use coarse salt or salt substitutes.

**Yeast:** yeast is what makes the dough rise. Use flaked dried yeast (in the UK sold as Easy Bake or Fast Action Yeast). The quality of yeast can vary, and it does not always rise in the same way. Bread can therefore come out differently depending on the yeast used. Old or poorly stored yeast will not work as well as a freshly opened packet of dry yeast.

The proportions indicated are for flaked dried yeast. If you use fresh yeast, multiply the quantity by 3 (in weight) and dilute the yeast in a small amount of warm water with a little sugar for more effective action. There are dry yeasts in the form of small granular pellets that have to be rehydrated with a small amount of warm water with a little sugar. These are used in the same proportions as flaked dry yeast, but we recommend the latter as it is easier to use.

**Additives** (olives, bacon pieces, etc.): you can add a personal touch to your recipes by adding whatever ingredients you want, taking care:

- > to add following the beep for additional ingredients, especially those that are fragile such as dried fruit,
- > to add the most solid grains (such as linseed or sesame) at the start of the kneading process to facilitate use of the machine (delayed starting, for example),
- > to thoroughly drain moist ingredients (olives),
- > to lightly flour fatty ingredients for better blending,
- > not to add too large a quantity of additional ingredients, especially cheese, fresh fruit and fresh vegetables, as they can affect the development of the dough,
- > to finely chop nuts as they can cut through the loaf structure and reduce the cooked height.

## PRACTICAL ADVICE

**Bread preparation is very sensitive to temperature and humidity conditions.** In case of high heat, use liquids that are cooler than usual. Likewise, if it is cold, it may be necessary to warm up the water or milk (never exceeding 35°C). Any liquid used should be tepid, about 20 to 25 C (except for Super Fast Bread which should be 35 to 40 C max.).

**It can also sometimes be useful to check the state of the dough during the second kneading:** it should form an even ball which comes away easily from the walls of the pan.

> if not all of the flour has been blended into the dough, add a little more water,

> if the dough is too wet and sticks to the sides, you may need to add a little flour.

Such corrections should be undertaken very gradually (no more than 1 tablespoon at a time) and wait to see if there is an improvement before continuing.

**A common error is to think that adding more yeast will make the bread rise more.** Too much yeast makes the structure of the bread more fragile and it will rise a lot and then fall while baking. You can determine the state of the dough just before baking by touching it lightly with your fingertips: the dough should be slightly resistant and the fingerprint should disappear little by little.

# RECIPES

**For each recipe, add the ingredients in the exact order indicated. Depending on the recipe chosen and the corresponding programme, you can take a look at the summary table of preparation times (page 26-27) and follow the breakdown for the various cycles. Do not alter the quantities or omit ingredients as it can upset the critical balance of the recipe.**

tsp > teaspoon - tbsp > tablespoon

## PROGRAMME 1

### BASIC WHITE BREAD

	750 g	1000 g
Sunflower oil	1 tbsp	1.5 tbsp
Water	245 ml	300 ml
Salt	1 tsp	1.5 tsp
Sugar	3 tsp	1 tbsp
Powdered milk	1 tbsp	2 tbsp
White Bread Flour	455 g	550 g
Yeast*	1 tsp	5 g or 1.5 tsp

### MILK LOAF

	750 g	1000 g
Butter, softened, diced	50 g	60 g
Salt	1.5 tsp	2 tsp
Sugar	2 tbsp	2.5 tbsp
Liquid milk	260 ml	310 ml
White Bread Flour	400 g	470 g
Yeast*	1 tsp	5 g or 1.5 tsp

## PROGRAMME 2

### FRENCH BREAD \*\*

	750 g	1000 g
Water	270 ml	360 ml
Salt	1.5 tsp	2 tsp
White Bread Flour	460 g	620 g
Yeast	5 g or 1.5 tsp	2 tsp

### FARMHOUSE LOAF

	750 g	1000 g
Water	270 ml	360 ml
Salt	1.5 tsp	2 tsp
White Bread Flour	370 g	500 g
Rye flour	90 g	120 g
Yeast	5 g or 1.5 tsp	2 tsp

## PROGRAMME 3

### WHOLEMEAL LOAF

	750 g	1000 g
Sunflower oil	2 tsp	1 tbsp
Water	270 ml	360 ml
Salt	1.5 tsp	2 tsp
Sugar	2 tsp	1 tbsp
Flour	225 g	300 g
Wholemeal flour	225 g	300 g
Yeast*	1 tsp	5 g or 1.5 tsp

### PEASANT BREAD

	750 g	1000 g
Sunflower oil	2 tsp	1 tbsp
Water	270 ml	360 ml
Salt	1.5 tsp	2 tsp
Sugar	2 tsp	1 tbsp
Flour	230 g	300 g
Rye flour	110 g	150 g
Wholemeal flour	110 g	150 g
Yeast*	1 tsp	5 g or 1.5 tsp

\* = Flaked dried type. In UK use "Easy Bake" or "Fast Action" yeast.

\*\* = Sugar is not included in the recipe, instead the yeast feeds on the natural starches and sugars in the flour.

\*\*\* = Add when machine beeps.

## PROGRAMME 4

## BRIOCHE

	750 g	1000 g
Eggs	2	3
Butter	150 g	175 g
Liquid milk	60 ml	70 ml
Salt	1 tsp	1.5 tsp
Sugar	3 tbsp	4 tbsp
White Bread Flour, type 55	360 g	440 g
Yeast*	2 tsp	2.5 tsp

**Optional:** 1 teaspoon orange blossom water.

## KUGELHOPF

	750 g	1000 g
Eggs	2	3
Butter	140 g	160 g
Liquid milk	80 ml	100 ml
Salt	1/2 tsp	1 tsp
Sugar	4 tbsp	5 tbsp
White Bread Flour	350 g	420 g
Yeast*	2 tsp	2.5 tsp
Raisins***	100 g	150 g

**Optional:** soak the raisins in a light syrup (50% sugar 50% water) or alcohol such as schnapps or grape eau de vie.

**Optional:** place whole almonds on the top of the dough at the end of the last kneading cycle.

## PROGRAMME 5

## SUPER FAST BREAD

	750 g	1000 g
Sunflower oil	1 tbsp	1.5 tbsp
Water (35 to 40°C max.)	270 ml	360 ml
Salt	1 tsp	1.5 tsp
Sugar	1 tbsp	1 tbsp
Powdered milk	1 tbsp	2 tbsp
White Bread Flour	430 g	570 g
Yeast*	3 tsp	3.5 tsp

## PROGRAMME 6

## PIZZA DOUGH

	750 g	1000 g
Olive oil	1 tbsp	1.5 tbsp
Water	240 ml	320 ml
Salt	1.5 tsp	2 tsp
White Bread Flour	480 g	640 g
Yeast*	1 tsp	5 g or 1.5 tsp

## PROGRAMME 7

## FRESH PASTA

		1000 g
Eggs		5
Water		60 ml
Flour (in UK Plain Flour)		600 g
Salt		1 tsp

## PROGRAMME 8

## YOGHURT BREAD

		1000 g
Water		200 ml
Plain yoghurt		1 (125 g)
Salt		2 tsp
Sugar		1 tbsp
White Bread Flour		480 g
Rye flour		70 g
Yeast*		2.5 tsp

## PROGRAMME 9

## JAMS AND COMPOTES

Cut or chop up the fruit of your choice before putting in the breadmaker.

**Strawberry, peach, rhubarb or apricot jam:**

580 g fruit, 360 g sugar, juice of 1 lemon.

**Orange marmalade:**

500 g fruit, 400 g sugar.

**Apple/rhubarb compote:**

750 g fruit, 4.5 tbsp sugar

**Rhubarb compote:**

750 g fruit, 4.5 tbsp sugar.

Note: When making jam never exceed the quantity in the recipe otherwise it could boil over.



## TROUBLESHOOTING GUIDE

Not getting the expected results? This table will help you.

	Bread rises too much	Bread falls after rising too much	Bread does not rise enough	Crust not golden enough	Sides brown but bread not fully cooked	Top and sides floury
The  button was pressed during baking				●		
Not enough flour		●				
Too much flour			●			●
Not enough yeast			●			
Too much yeast		●		●		
Not enough water			●			●
Too much water		●			●	
Not enough sugar			●			
Poor quality flour			●	●		
Wrong proportions of ingredients (too much)	●					
Water too hot		●				
Water too cold			●			
Wrong programme			●	●		

## TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEMS	SOLUTIONS
<p>The kneading paddle is stuck in the pan</p> <p>The kneading paddle is stuck in the bread</p> <p>After pressing on , nothing happens</p> <p>After pressing on , the motor is on but no kneading takes place</p> <p>After a delayed start, the bread has not risen enough or nothing happens</p> <p>Burnt smell</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Let it soak before removing it.</li> <li>• Lightly oil the kneading paddle before adding the ingredients to the pan</li> <li>• The machine is too hot. Wait 1 hour between 2 cycles.</li> <li>• A delayed start has been programmed.</li> <li>• The programme includes preheating</li> <li>• The pan has not been correctly inserted.</li> <li>• Kneading paddle missing or not installed properly.</li> <li>• You forgot to press on  after programming.</li> <li>• The yeast has come into contact with salt and/or water.</li> <li>• Kneading paddle missing.</li> <li>• Some of the ingredients have fallen outside the pan: let the machine cool down and clean the inside of the machine with a damp sponge and without any cleaning product.</li> <li>• The preparation has overflowed: the quantity of ingredients used is too great, notably liquid. Follow the proportions given in the recipe.</li> </ul>

PROGRAMME	WEIGHT	BROWNING	TOTAL TIME (h)	PREHEATING (mn)	1 <sup>st</sup> KNEADING (mn)	REST (mn)	2 <sup>nd</sup> KNEADING (mn)	1 <sup>st</sup> RISING (mn)	3 <sup>rd</sup> KNEADING (sec)	2 <sup>nd</sup> RISING (mn)	4 <sup>th</sup> KNEADING (sec)	3 <sup>rd</sup> RISING (mn)	COOKING (mn)	KEEP WARM (mn)	EXTRA*	
<b>1</b> Basic White Bread	750	1	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51	
		2	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51	
		3	3.13		5	5	20	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51
	1000 g	Fast	2.12		5	5	20	20	15	10	9	10	30	48	60	1.50
		1	3.18		5	5	20	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		2	3.18		5	5	20	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		3	3.18		5	5	20	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
	<b>2</b> French Bread	750	Fast	2.17		5	5	20	15	10	9	10	30	53	60	1.55
			1	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	60	60	3.30
			2	3.30		5	5	20	20	39	10	31	10	60	60	60
1000 g		3	3.30		5	5	20	20	39	10	31	10	60	60	60	3.30
		Fast	2.30		5	5	20	20	15	10	16	10	39	50	60	2.30
		1	3.32		5	5	20	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
		2	3.32		5	5	20	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
<b>3</b> Wholemeal Bread	750	3	3.32		5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32	
		Fast	2.32		5	5	20	20	15	10	16	10	39	52	60	2.32
		1	3.43	30	5	5	15	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
	1000 g	2	3.43	30	5	5	15	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		3	3.43	30	5	5	15	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		Fast	2.28	5	5	5	15	15	24	10	11	10	35	48	60	2.06
		1	3.45	30	5	5	15	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58
		2	3.45	30	5	5	15	15	49	10	26	10	35	50	60	2.58
1000 g	3	3.45	30	5	5	15	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58	
	Fast	2.30	5	5	5	15	15	24	10	11	10	35	50	60	2.08	

\* Time on display to add extra ingredients egg, dried fruit, nuts, olives, etc.

PROGRAMME	WEIGHT	BROWNING	TOTAL TIME (h)	PREHEATING (min)	1 <sup>st</sup> KNEADING (min)	REST (min)	2 <sup>nd</sup> KNEADING (min)	1 <sup>st</sup> RISING (min)	3 <sup>rd</sup> KNEADING (sec)	2 <sup>nd</sup> RISING (min)	4 <sup>th</sup> KNEADING (sec)	3 <sup>rd</sup> RISING (min)	COOKING (min)	KEEP WARM (min)	EXTRA*	
4 Sweet Bread	750	1	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55	
		2	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55	
		3	3.17		5	5	20	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55
		Fast	2.37		5	5	20	20	25	10	16	5	36	50	60	2.55
5 Super Fast Bread	1000 g	1	3.22		5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	2.15	
		2	3.22		5	5	20	20	39	10	26	5	52	60	3.00	
		3	3.22		5	5	20	20	39	10	26	5	52	60	3.00	
		Fast	2.42		5	5	20	20	25	10	16	5	36	55	60	2.20
		1	1.17		2			10	20					45	60	
		2	1.17		2			10	20					45	60	
6 Dough	750	3	1.17		2		10	20					45	60		
		1	1.20		2			10	20				48	60		
		2	1.20		2			10	20				48	60		
7 Pasta	1000 g	3	1.20		2		10	20					48	60		
		1	1.20		2			10	20				48	60		
		2	1.20		2			10	20				48	60		
8 Yoghurt Bread	1000 g	3	1.20		2		10	20					48	60		
		1	1.30		5	5	20	60								
9 Jam			0.14		3		11									
			3.55	30	5	10	20	39	10	26	10	45	60	60	2.58	
10 Bake only	1000 g			1.05			5					10	50			
		1	1										60	60		
		2	1										60	60		
		3	1									60	60			

Comment: the total duration does not include warming time for programmes 1, 2, 4, 5, 8 and 10.

## CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance and let it cool down.
- Clean the body of the appliance and the inside of the pan with a damp sponge. Dry thoroughly.
- Wash the pan and kneading paddle in hot water.  
If the kneading paddle remains stuck in the pan, let it soak for 5 to 10 min.
- Remove the lid to clean it with hot water.
- Do not wash any part in a dishwasher.
- Do not use household cleaning products, scouring pads or alcohol. Use a soft, damp cloth.
- Never immerse the body of the appliance or the lid.

## SAFETY RECOMMENDATIONS



### Let's help to protect the environment!

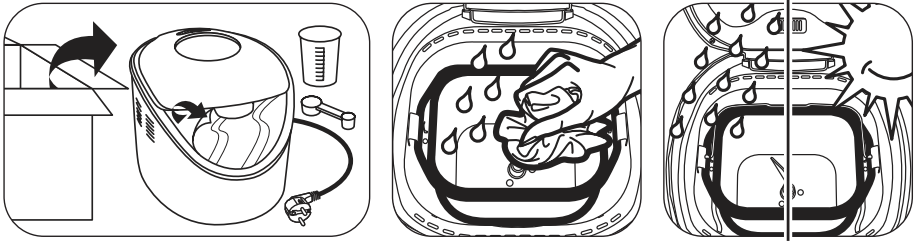
① Your appliance contains many materials that can be reused or recycled.

➔ Take it to a collection point so it can be processed.

- This appliance is not intended to be operated using an external timer or separate remote control system.
- For your safety, this appliance conforms with applicable standards and regulations (Directives on low voltage, electromagnetic compatibility, materials in contact with foodstuffs, environment, etc.)
- Carefully read the instructions before using your appliance for the first time: the manufacturer does not accept responsibility for use that does not comply with the instructions.
- This appliance is not designed to be used by people (including children) with a physical, sensory or mental impairment, or people without knowledge or experience, unless they are supervised or given prior instructions concerning the use of the appliance by someone responsible for their safety. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Make sure that the power it uses corresponds to your electrical supply system. Any error in connection will cancel the guarantee.
- Your appliance must be plugged into an earthed socket. If this is not the case, an electric shock may be received, should a fault develop. For your safety, earthing must correspond to the electrical system standards applicable in your country.
- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Unplug the appliance when you have finished using it and when you clean it.
- Do not use the appliance if:
  - the supply cord is defective or damaged,
  - the appliance has fallen to the floor and shows visible signs of damage or does not function correctly.In either case, the appliance must be sent to the nearest approved service centre to eliminate any risk. See the guarantee documents.
- All interventions other than cleaning and everyday maintenance by the customer must be performed by an authorised service centre.
- Do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
- Do not leave the power cord hanging within reach of children.
- The power cord must never be close to or in contact with the hot parts of your appliance, near a source of heat or over a sharp corner.
- Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged. The power cord must be replaced by an authorised service centre to avoid any danger (see the list in the service booklet).
- Do not touch the viewing window during and just after operation. The window can reach a high temperature.
- Do not pull on the supply cord to unplug the appliance.
- Only use an extension cord that is in good condition, has an earthed socket and is suitably rated.
- Do not place the appliance on other appliances.
- Do not use the appliance as a source of heating.
- Do not place paper, card or plastic in the appliance and place nothing on it.
- Should any part of the appliance catch fire, do not attempt to extinguish it with water. Unplug the appliance. Smother flames with a damp cloth.
- For your safety, only use accessories and spare parts designed for your appliance.
- All appliances undergo strict quality control. Practical usage tests are performed on randomly selected appliances, which would explain any slight traces of use.
- At the end of the programme, always use oven gloves to handle the pan or hot parts of the appliance. The appliance gets very hot during use.
- Never obstruct the air vents.
- Be very careful, steam can be released when you open the lid at the end of or during the programme.
- When using programme No. 9 (jam, compotes) watch out for steam and hot spattering when opening the lid.
- Caution, if the dough overflows the baking cavity and touches the heating element, it can catch fire, therefore:
  - do not exceed the quantities indicated in the recipes.
  - do not exceed a total of 1000 g of dough.
- The measured noise level of this product is 64 dBA.

If you have any product problems or queries, please visit our website - [www.tefal.co.uk](http://www.tefal.co.uk)

## VOR DEM GEBRAUCH



⚠ Während des ersten Gebrauchs kann sich ein leichter Geruch entwickeln.

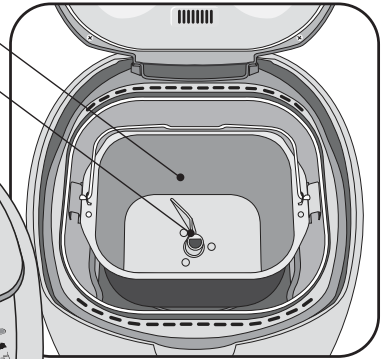
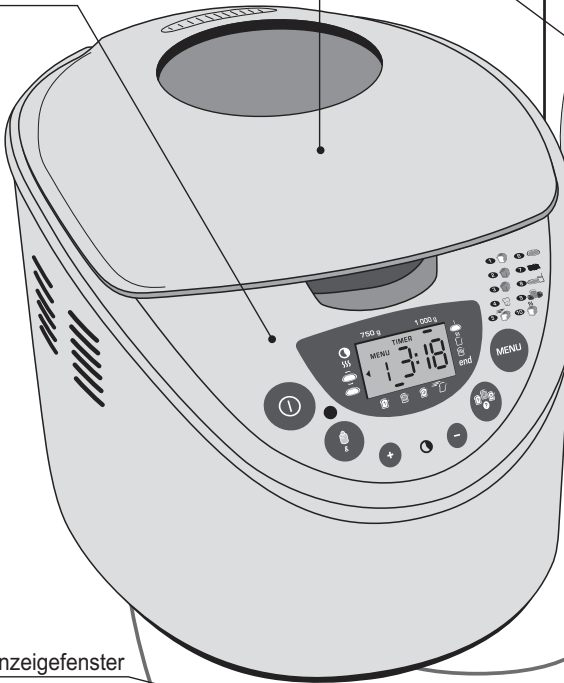
## MACHEN SIE SICH MIT IHREM BROTBACKAUTOMATEN VERTRAUT

A - abnehmbarer Deckel mit Sichtfenster

C - Backform

B - Bedienfeld

D - Kneithaken



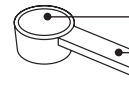
Messbecher - E



Esstöffel - f1

Messlöffel - F

Kaffeelöffel - f2

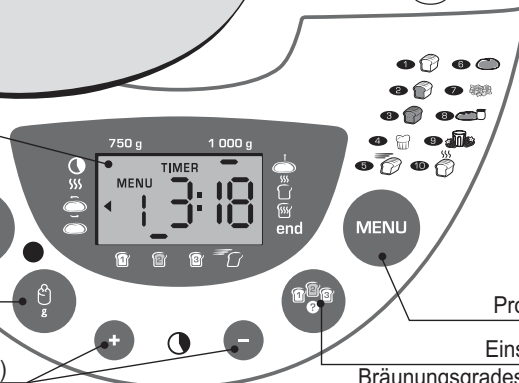


b1 - Anzeigefenster

b2 - Start/Stopp-Taste

b3 - Brotgröße

b4 - Zeiteinstelltasten (Timer-Funktion)



Programmwahl - b6

Einstellung des Bräunungsgrades der Kruste - b5

# VORWORT

**Brot spielt in unserer Ernährung eine große Rolle.**

**Wer wünscht sich nicht, sein eigenes Brot zu backen?**

**Mit diesem Brotbackautomaten geht Ihr Wunsch in Erfüllung.**

Ob Back-Neuling oder bereits Experte, Sie füllen einfach die Zutaten ein und schalten den Brotbackautomaten ein. Er erledigt den Rest. Sie können Brot, Hefegebäck, Teige und auch Marmelade ohne weiteres Zutun herstellen. Etwas Aufmerksamkeit ist allerdings erforderlich, um sich mit dem Gerätebetrieb vertraut zu machen. Nehmen Sie sich diese Zeit und seien Sie nicht gleich enttäuscht, wenn die ersten Versuche nicht auf Anhieb gelingen. Mit dem Rezept im Abschnitt "Schnellanleitung" können auch Ungeduldige die ersten Brotbackschritte machen. Achten Sie bitte darauf, dass das selbstgemachte Brot kompakter ist als das vom Bäcker.

## DIE ERSTEN SCHRITTE

**Hinweise und Tipps - so gelingen Ihre Brote**

**1**

Die Gebrauchsanleitung aufmerksam lesen und die Rezepte befolgen. Das Brotbacken mit dem Backautomaten ist anders als die rein "manuelle" Methode!

**2**

Alle zu verwendenden Zutaten müssen Raumtemperatur haben und präzise abgewogen sein. **Die Flüssigkeiten mit dem mitgelieferten Messbecher abmessen. Der doppelseitige Messlöffel besitzt auf einer Seite das Esslöffel- und auf der anderen Seite das Kaffeelöffel-Maß.** Falsche Messmengen beeinträchtigen das Backergebnis.

**3**

Die Zutaten vor Ablauf ihres Verfalldatums verwenden und an einem kühlen und trockenen Ort lagern.

**4**

Die Mehlmenge muss genau abgewogen sein, das ist wichtig. Am besten eine Küchenwaage dazu verwenden. Nehmen Sie Trockenhefe (in der Tüte). Kein Backpulver verwenden, außer, das Rezept schreibt es vor. Eine geöffnete Tüte Trockenhefe muss binnen 48 Stunden aufgebraucht werden.

**5**

Um den Gehprozess des Teigs nicht zu beeinträchtigen, raten wir, alle Zutaten in die Backform zu geben und den Deckel während des Gebrauchs nicht zu oft zu öffnen. Halten Sie die Reihenfolge der Zutatenzugabe genau ein sowie die in den Rezepten genannten Mengenangaben. Als erstes die flüssigen und danach die festen Zutaten einfüllen. **Die Hefe darf weder mit den Flüssigkeiten noch mit dem Salz in Berührung kommen.**

---

### **Einzuhaltende Reihenfolge**

Flüssigkeiten (Butter, Öl, Eier, Wasser, Milch)

Salz

Zucker

Mehl, erste halbe Menge

Milchpulver

Zusätzliche feste Zutaten

Mehl, zweite halbe Menge

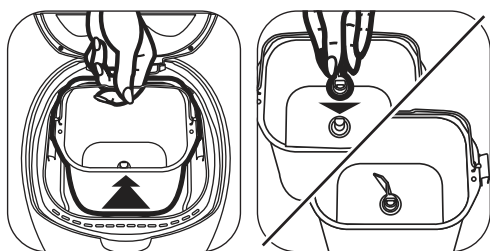
Trockenhefe

---

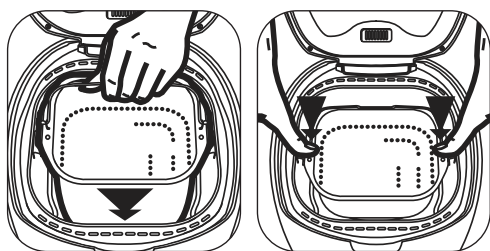
## SCHELLANLEITUNG

**Damit Sie sich mit Ihrem Brotbackautomaten vertraut machen, empfehlen wir Ihnen, dieses Brot-Grundrezept nachzubacken.**

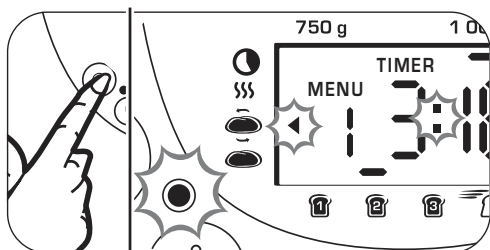
<b>BROT-GRUNDREZEPT</b> (Programm 1)	KRUSTENFARBE > MITTEL	SALZ > 1,5 Kaffeelöffel
	BROTGRÖSSE > 1000 g	ZUCKER > 1 Esslöffel
	ZEIT > 3 : 18	MILCHPULVER > 2 Esslöffel
	ÖL > 1,5 Esslöffel	MEHL > 550 g
	Wasser > 300 ml	HEFE > 1,5 Kaffeelöffel



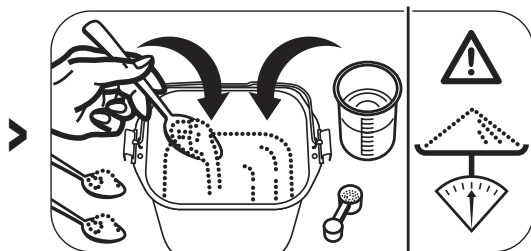
Backform am Griff nehmen und senkrecht herausziehen.  
Den Knethaken einsetzen.



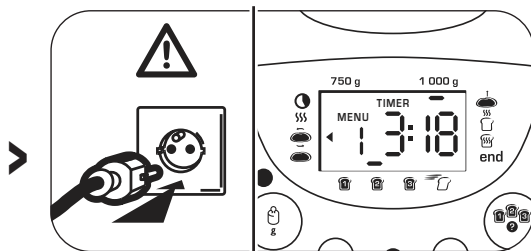
Backform einsetzen und den Antrieb einrasten lassen. Beide Seiten der Form sollten gut arretiert sein.



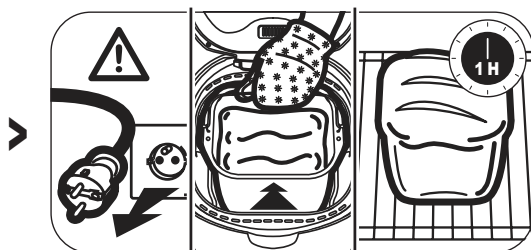
Drücken Sie auf ①. Das Hinweislicht über dem relevanten Symbol leuchtet auf, um anzuzeigen, welches Stadium des jeweiligen Zyklus der Brotbackautomat erreicht hat.  
Der Doppelpunkt blinkt;  
Die Betriebskontrollleuchte ist an.



Die Zutaten in der genannten Reihenfolge in die Backform geben.  
Zutaten präzise abwägen.

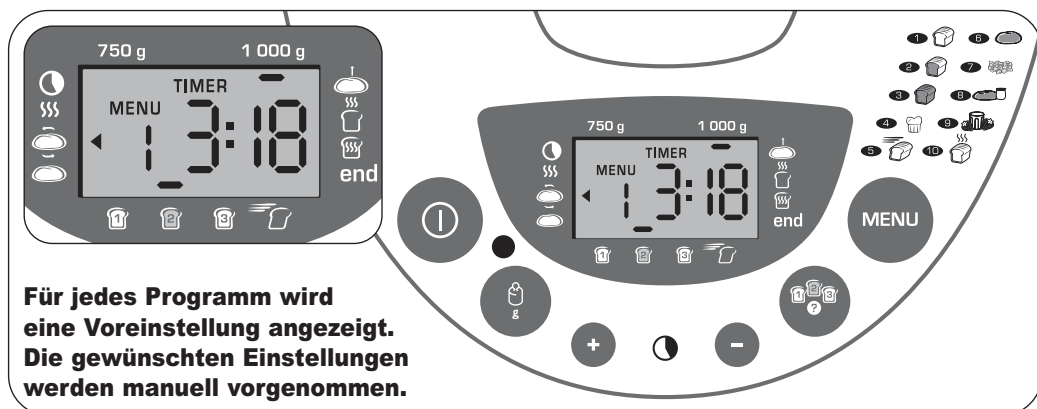


Stecker in die Steckdose stecken und den Brotbackautomaten einschalten. Es ertönt ein Summer und im Anzeigefenster erscheint danach Programm 1 (Standardprogramm), d.h. Brotgröße 1000 g, Kruste mittelbraun.




Am Ende des Backzyklus ziehen Sie den Netzstecker. Sie nehmen die Backform am Griff heraus. Achtung! Griff und Deckelinnenseite sind heiß. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe. Brot aus der Form nehmen und 1 Stunde auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

## GEBRAUCH IHRES BROTBACKAUTOMATEN



### PROGRAMMWahl

Mit der Programmwahl werden verschiedene Stufen ausgelöst, die Schritt für Schritt automatisch ablaufen.

Mit der **MENÜ-Taste** haben Sie die Wahl unter einer Anzahl verschiedener Programme. Die jeweilige Programmzeit wird angezeigt. Mit jedem Drücken der Taste  erscheint im Anzeigefeld die nächste Nummer im Menü von 1 bis 10:

- |                         |                               |
|-------------------------|-------------------------------|
| 1 > Grundrezept         | 6 > Hefeteig (z.B. Pizzateig) |
| 2 > französisches Brot  | 7 > Nudelteig                 |
| 3 > Vollkornbrot        | 8 > Joghurtbrot               |
| 4 > Süßes Brot          | 9 > Marmelade                 |
| 5 > Brot (sehr schnell) | 10 > nur Backen               |

**1** Das Grundrezept-Programm eignet sich zum Backen der meisten Brotrezepte mit Weizenmehl.

**2** Das Programm "französisches Brot" entspricht einem Rezept für traditionelles französisches Weißbrot.

**3** Das Programm "Vollkornbrot" wird für Rezepte gewählt, die Vollkornmehl vorschreiben.

**4** Das Programm "süßes Brot" backt Brot mit höherem Fett- und Zuckergehalt.

**5** Das Programm "Brot sehr schnell" ist die besondere Einstellung für das Brotrezept SUPER SCHNELL (siehe Seite 37).

**6** Das Programm "Hefeteig" backt nicht. Diese Einstellung knetet den Teig und lässt ihn ruhen, damit er aufgehen kann, z.B. für Pizzateig.

**7** Das Programm 7 knetet nur und ist für Teige bestimmt, die nicht aufgehen sollen, z.B. Nudelteig.


**8** Das Joghurtbrot ist ein Spezialbrot mit angenehmen säuerlichen Geschmack, mittelbrauner Kruste, Brotgröße nur 1000 g.

**9** Das Marmeladen-Programm bereitet automatisch Marmeladen zu.

**10** Das Programm "nur Backen" ermöglicht, 60 Minuten zu backen. Es kann allein ausgewählt werden, oder:


- in Verbindung mit dem Programm für Hefeteig.
- zum Aufbacken oder Nachbacken von bereits gebackenen und abgekühlten Broten.
- zum Fertigbacken eines unterbrochenen Backzyklus, z.B. bei längerem Stromausfall.

Den Brotbackautomaten bei laufendem Programm 10 nicht unbeaufsichtigt lassen.

Wenn die gewünschte Krustenfarbe erreicht ist, schalten Sie das Programm mit einem längeren Druck auf die Taste  ab.




## EINSTELLUNG DER BROTRÖSSE

Die Brotgröße steht standardmäßig auf 1000 g. Es handelt sich um eine Grundeinstellung. Einzelheiten ersehen Sie den jeweiligen Rezepten. Die Programme 6, 7, 8 und 9 haben keine Einstellung der Brotgröße. Die gewünschte Brotgröße 750 g oder 1000 g mit der Taste  auswählen. Das Hinweislicht leuchtet neben der ausgewählten Größe auf.


## EINSTELLUNG DER KRUSTENFARBE (BRÄUNUNGSGRAD)

Grundeinstellung der Kruste ist standardmäßig auf MITTELBRAUN eingestellt. Die Programme 6, 7, 8 und 9 haben keine Einstellung des Bräunungsgrads.

Drei Bräunungsgrade stehen zur Auswahl: HELL/MITTEL/DUNKEL. Zum Ändern der Standardeinstellung drücken Sie auf die Taste , bis das Hinweislicht neben der ausgewählten Krustenfarbe leuchtet.

## AUSWAHL DES SCHNELLZYKLUS


Die Rezepte 1, 2, 3 und 4 können im SCHNELLMODUS mit reduzierter Backzeit realisiert werden.

Der Taste  vier mal drücken, um den Schnellzyklus auszuwählen.

Im SCHNELLMODUS kann die Krustenfarbe nicht eingestellt werden.

## START/STOPP







Den Brotbackautomaten mit einem Druck von die Taste  einschalten. Der Countdown beginnt.

Um das Programm zu stoppen oder eine zeitversetzte Programmierung (Timer-Funktion) zu löschen, drücken Sie 5 Sekunden auf die Taste .

## PROGRAMM-ZYKLEN

Die Hinweislichter über dem relevanten Symbol leuchten auf, um anzuzeigen, welches Stadium des Zyklus der Brotbackautomat erreicht hat.

Eine Tabelle (Seite 40-41) zeigt den Aufbau der verschiedenen Zyklen je nach ausgewähltem Programm.

					
<b>Vorheizen</b>	<b>&gt; Kneten</b>	<b>&gt; Ruhen</b>	<b>&gt; Gehen</b>	<b>&gt; Backen</b>	<b>&gt; Warmhalten</b>
Wird in den Programmen 3 und 8 benutzt, damit der Teig besser gehen kann.	Verleiht dem Teig Struktur, damit er gut aufgeht.	Der Teig entspannt sich und verbessert damit die Güte des Knetvorgangs.	In dieser Zeit wirkt die Hefe, der Teig geht auf und entwickelt sein Aroma.	Der Teig bekommt eine Kruste, die Kruste knusprig und goldbraun.	Zum Warmhalten nach dem Backzyklus. Es ist jedoch ratsam, das Brot gleich nach dem Backen zu entfernen.

**Vorheizen:** Diese Etappe beschleunigt die Wirkung der Hefe und begünstigt das Gehen von Teigen, die Mehltypen enthalten, welche nicht so leicht aufgehen.

**Kneten:** Der Teig befindet sich im ersten oder zweiten Knetstadium oder wird zwischen den Gehzyklen durchgeknetet. Während dieses Zyklus können Sie für die Programme 1, 3, 4 und 8 weitere Zutaten, z.B. Trockenfrüchte, Oliven, Speck, usw. zufügen.

Sie werden durch einen Alarmton darauf hingewiesen. Siehe Tabelle mit der Zusammenfassung der Vorbereitungszeiten (Seite 40-41) und Spalte "Extra".

Diese Spalte nennt die Zeit, die im Anzeigefenster steht, wenn der Alarmton zu hören ist. Um genauer zu wissen, nach welcher Zeit dieser Alarm ertönt, genügt es, die Zeitangabe in der Spalte "Extra" von der Gesamtbackzeit abzuziehen.

Beispiel: "extra" = 2:51 und "Gesamtzeit" = 3:13, die Zutaten können nach 22 Minuten zugefügt werden.

**Gehen:** Der Teig geht im ersten, zweiten oder dritten Zyklus.

**Backen:** Das Brot befindet sich im letzten Backzyklus.

**Warmhalten:** Bei den Programmen 1, 2, 3, 4, 5, 8 und 10 können Sie das Backgut im Gerät lassen. Nach Ende des Backzyklus schaltet der Brotbackautomat automatisch auf Warmhalten (1 Stunde). Während des Warmhaltemodus steht im Anzeigefenster 0:00 und ein Piepsignal ertönt in regelmäßigen Abständen. Am Ende des Gerätezyklus erfolgt eine automatische Abschaltung und es ertönen 3 Piepsignale.

## ZEITVERSETZTE PROGRAMMIERUNG (TIMER-FUNKTION)

**Mit der Timer-Funktion können Sie den Brotbackvorgang bis zu 15 Stunden im Voraus programmieren, damit das Brot fertig ist, wann Sie es brauchen.**

**Das zeitlich verschobene Programm ist für die Programme 5/6/7/9/10 nicht verfügbar.**

Dieses Stadium wird nach der Auswahl des Programms, der Einstellung der Krustenfarbe und der Brotgröße aktiv. Im Anzeigefeld steht die Programmzeit. Sie berechnen die Zeitdifferenz zwischen dem Zeitpunkt, an dem Sie das Programm starten und die Zeit, zu der das Brot fertig sein soll.

Die Maschine fügt die Dauer der Programmzyklen automatisch ein.

Die errechnete Zeit anhand der  $\oplus$  und  $\ominus$ -anzeigen ( $\oplus$  zum Wert heraufsetzen,  $\ominus$  zum Wert herabsetzen).

Durch kurzes Drücken stellt sich der Timer in 10 Minuten-Schritten weiter und es ertönt ein kurzer Piepton.

Durch langes Drücken stellt sich der Timer kontinuierlich in 10 Minuten-Schritten weiter.

Beispiel: Es ist 20h00 und Sie möchten ein frisches Brot für den nächsten Morgen 7h00.

Sie programmieren mit der  $\oplus$  und  $\ominus$  11h00. Drücken Sie auf  $\textcircled{1}$ . Es ertönt ein Signalton und das Hinweislicht  $\blacktriangleleft$  neben  $\textcircled{\bullet}$  leuchtet und der Doppelpunkt  $\text{■}$  des Timers blinkt.

Der Countdown beginnt. Die Betriebskontrollleuchte ist an.

Wenn Sie die Programmierung verändern möchten, drücken Sie länger auf  $\textcircled{1}$ , bis ein Signalton zu hören ist. Die Standardzeit wird im Anzeigefenster angezeigt. Wiederholen Sie die Programmierung.

Manche Zutaten sind verderblich. Aus diesem Grunde darf das zeitlich verschobene Programm nicht für Rezepte mit folgenden Zutaten verwendet werden: frische Milch, Eier, Joghurt, Käse, frisches Obst.

### PRAKTISCHE TIPPS

**Bei Stromausfall:** Der Brotbackautomat hat eine Schutzfunktion, die die Programmierung 7 Minuten speichert, falls der laufende Zyklus durch einen Stromausfall oder eine falsche Bedienung unterbrochen wird. Der Zyklus setzt dort wieder ein, wo er stehen geblieben ist. Bei längeren Unterbrechungen geht die Programmierung verloren.

**Wenn Sie zwei Programme hintereinander starten möchten,** warten Sie 1 Stunde, bevor Sie den zweiten Backzyklus aufnehmen.

### DIE ZUTATEN

**Fett und Öle:** Fette machen den Teig weicher und geschmacksintensiver. Die Brote halten sich besser und über längere Zeit. Zuviel Fett verzögert allerdings den Gehprozess. Wenn Sie Butter verwenden, schneiden Sie sie in kleine Stückchen und verteilen diese gleichmäßig auf der Teigmischung, oder Sie verwenden weiche Butter. Keine warme Butter hinzufügen. Das Fett soll die Hefe nicht berühren, denn Fett verhindert, dass die Hefe Feuchtigkeit aufnimmt.

**Eier:** Eier machen den Teig gehaltvoller, verbessern die Farbe der Kruste und lassen die Kruste besser aufgehen. Wenn Sie Eier verwenden, reduzieren Sie die Flüssigkeitsmenge dementsprechend. Geben Sie das Ei in den Messbecher und vervollständigen Sie die Flüssigkeit bis zur angegebenen Menge im Rezept. Die Eiangaben in den Rezepten gelten für mittelgroße Eier von 50 g Stückgewicht. Bei größeren Eiern vergrößern Sie etwas die Mehlmenge, und bei kleinen Eiern reduzieren Sie sie dementsprechend.

**Milch:** Sie können Frischmilch wie Milchpulver verwenden. Bei Milchpulver nehmen Sie die ursprünglich angegebene Wassermenge. Sie können Frischmilch zusammen mit Wasser verwenden: die Gesamtflüssigkeitsmenge muss der Angabe im Rezept entsprechen. Milch wirkt emulgierend und gibt der Brotkrume eine gleichmäßigere und damit schönere Struktur.

**Wasser:** Wasser macht die Hefe wieder feucht und lässt sie aufgehen. Wasser befeuchtet ebenfalls die Stärke des Mehls und ermöglicht die Bildung der Kruste. Wasser kann ganz oder teilweise durch Milch oder Milchpulver ausgetauscht werden. Flüssigkeiten mit Raumtemperatur verwenden.

**Mehl:** Die Mehlmengen schwanken je nach verwendetem Mehltyp. Das Backergebnis ist ebenfalls stark von der Mehlqualität bestimmt. Das Mehl in einer dicht schließenden Verpackung aufbewahren, denn es reagiert auf Veränderungen der klimatischen Bedingungen, nimmt Feuchtigkeit an oder, im Gegenteil, gibt Feuchtigkeit ab. Verwenden Sie bevorzugt backstarkes Mehl, Backmehl oder Bäckermehl anstatt Standardmehl.

Die Zugabe von Haferflocken, Kleie, Weizenkeimen, Roggen oder sonstigen Körnern ergibt schwerere und kleinere Brote. **Wenn in den Rezepten nicht anders angegeben, verwenden Sie am besten Mehlsorten der Typ 55.**

Die Feinheit des Mehls beeinflusst ebenfalls die Backergebnisse: je vollständiger das Mehl ist (d.h. es enthält noch Reste der Kornhülle, die Kleie), umso weniger wird der Teig gehen und umso dichter und kompakter wird das Brot. Im Handel finden Sie auch backfertige Brotmischungen. Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers, wenn Sie diese Zubereitungen verwenden. Allgemein gilt, dass die Wahl des Programms auf das Brotrezept abgestimmt sein muss. Beispiel: Vollkornbrot - Programm 3.

**Zucker:** Süßen Sie am besten mit weißem Zucker, braunem Zucker oder Honig. Verwenden Sie keine Zuckerraffinade oder Würfelzucker. Zucker ist Nahrung für die Hefe, gibt dem Brot einen guten Geschmack und verleiht der Kruste eine goldbraune Farbe.

**Salz:** Salz gibt Geschmack und reguliert die Aktivität der Hefe. Es darf nicht mit der Hefe in Berührung kommen. Durch Salz wird der Teig fest, kompakt und geht nicht zu stark auf. Salz verbessert ebenfalls die Teigstruktur.

**Hefe:** Durch Hefe geht der Teig auf. Verwenden Sie Trockenhefe in der Tüte. Die Qualität der Hefe ist unterschiedlich und sie geht nicht unbedingt auf die gleiche Art auf. Je nach verwendeter Hefe können die Brote durchaus unterschiedlich sein.

Ältere Hefe oder schlecht aufbewahrte Hefe hat weniger Treibkraft als eine frisch geöffnete Tüte Trockenhefe.

Die Mengenangaben sind für Trockenhefe gedacht. Wenn Sie Frischhefe verwenden, müssen Sie die Menge verdreifachen (an Gewicht) und die Hefe mit lauwarmen Wasser und etwas Zucker ansetzen, um die Wirkung zu verstärken.

Es gibt ebenfalls Trockenhefe als Granulat (fein gekörnt), die in etwas gezuckertem warmem Wasser eingeweicht wird. Diese Hefe wird in den gleichen Proportionen wie die Trockenhefe in Pulver verwendet. Wegen ihrer einfacheren Verarbeitung empfehlen wir die gekörnte Hefe.

**Weitere Zutaten** (Oliven, Speck, usw.): Sie können die Rezepte abwandeln und Zutaten Ihrer Wahl dazugeben. Bitte beachten Sie dabei:

- > den Alarmton, der Sie auf den richtigen Zeitpunkt der Zugabe hinweist, vor allem bei empfindlichen Zutaten,
- > festere Körner (wie Leinsamen oder Sesam) können zu Beginn des Knetprozesses hinzugefügt werden und vereinfachen damit den Gebrauch des Brotbackautomaten (z.B. bei Verwendung des Timers),
- > sehr feuchte Zutaten (Oliven) gut abtropfen,
- > fette Zutaten leicht mit Mehl bestäuben, damit sie sich besser im Teig verteilen,
- > die Zutaten in nicht zu großen Mengen dazugeben, die gute Teigentwicklung könnte dadurch gestört werden.

## **PRAKTISCHE HINWEISE**

**Die Brotzubereitung ist sehr empfindlich gegenüber bestimmten Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen.**

An heißen Tagen wird geraten, kältere Flüssigkeiten als gewöhnlich zu verwenden. An kalten Tagen sollte das Wasser oder die Milch dagegen angewärmt werden (aber nie über 35°C).

**Manchmal ist es nützlich, den Teig nach dem halben Knetprozess zu prüfen.** Er soll homogen sein und nicht an den Wänden der Backform kleben.

- > bei Mehlrückständen noch etwas Wasser nachgießen,
- > bei klebrigem Teig noch etwas Mehl hinzufügen.

Diese Korrekturen sehr behutsam vornehmen (max. 1 Esslöffel auf einmal) und erst das Ergebnis abwarten bevor Sie noch weitere Korrekturen vornehmen.

**Ein weit verbreiteter Irrtum ist, dass das Brot durch die Zugabe von Hefe besser aufgeht.** Zuviel Hefe schwächt hingegen die Teigstruktur. Das Brot geht zwar schön auf, fällt aber nach dem Backen in sich zusammen. Sie können die Beschaffenheit des Teigs kurz vor dem Backen mit leichtem Fingerdruck prüfen: der Teig muss geschmeidig sein und etwas Widerstand bieten. Der Fingerabdruck verschwindet allmählich.

# DIE REZEPTE

**Bei jedem Rezept die Reihenfolge der genannten Zutaten beachten.  
Je nach gewähltem Rezept und dem entsprechenden Programm können Sie  
aus der zusammenfassenden Tabelle (Seite 40-41) die Vorbereitungszeiten  
und die Zusammensetzung der verschiedenen Backzyklen entnehmen.**

**KL** > Kaffeelöffel - **EL** > Esslöffel

## PROGRAMM 1

### BROT-GRUNDREZEPT

	750 g	1000 g
Öl	1 EL	1,5 EL
Wasser	245 ml	300 ml
Salz	1 KL	1,5 KL
Zucker	3 KL	1 EL
Milchpulver	1 EL	2 EL
Mehl	455 g	550 g
Hefe	1 KL	5 g oder 1,5 KL

### MILCHBROT

	750 g	1000 g
Weiche Butter in Stücken	50 g	60 g
Salz	1,5 KL	2 KL
Zucker	2 EL	2,5 EL
Flüssige Milch	260 ml	310 ml
Mehl	400 g	470 g
Hefe	1 KL	5 g oder 1,5 KL

## PROGRAMM 2

### FRANZÖSISCHES BROT

	750 g	1000 g
Wasser	270 ml	360 ml
Salz	1,5 KL	2 KL
Mehl	460 g	620 g
Hefe	5 g oder 1,5 KL	2 KL

### BAUERNBROT

	750 g	1000 g
Wasser	270 ml	360 ml
Salz	1,5 KL	2 KL
Mehl	370 g	500 g
Roggenmehl	90 g	120 g
Hefe	5 g oder 1,5 KL	2 KL

## PROGRAMM 3

### VOLLKORNBROT

	750 g	1000 g
Öl	2 KL	1 EL
Wasser	270 ml	360 ml
Salz	1,5 KL	2 KL
Zucker	2 KL	1 EL
Mehl	225 g	300 g
Vollkornmehl	225 g	300 g
Hefe	1 KL	5 g oder 1,5 KL

### LANDBROT

	750 g	1000 g
Öl	2 KL	1 EL
Wasser	270 ml	360 ml
Salz	1,5 KL	2 KL
Zucker	2 KL	1 EL
Mehl	230 g	300 g
Roggenmehl	110 g	150 g
Vollkornmehl	110 g	150 g
Hefe	1 KL	5 g oder 1,5 KL

## PROGRAMM 4

### BRIOCHE

	750 g	1000 g
Eier	2	3
Butter	150 g	175 g
Flüssige Milch	60 ml	70 ml
Salz	1 KL	1,5 KL
Zucker	3 EL	4 EL
Mehl Type 55	360 g	440 g
Hefe	2 KL	2,5 KL

**Wahlweise:** 1 Kaffeelöffel Orangenblütenwasser hinzufügen.

### GUGELHUPF

	750 g	1000 g
Eier	2	3
Butter	140 g	160 g
Flüssige Milch	80 ml	100 ml
Salz	1/2 KL	1 KL
Zucker	4 EL	5 EL
Mehl	350 g	420 g
Hefe	2 KL	2,5 KL
Rosinen	100 g	150 g

**Wahlweise:** die Rosinen in leichtem Zuckersirup (50% Zucker 50% Wasser), Schnaps oder Traubentrestler einweichen.

**Wahlweise:** nach dem letzten Knetzyklus ganze Mandeln auf den Teig legen.

## PROGRAMM 5

### BROT SUPER SCHNELL

	750 g	1000 g
Öl	1 EL	1,5 EL
Wasser (max. 35 / 40°C)	270 ml	360 ml
Salz	1 KL	1,5 KL
Zucker	1 EL	1 EL
Milchpulver	1 EL	2 EL
Mehl	430 g	570 g
Hefe	3 KL	3,5 KL

## PROGRAMM 8

### JOGHURTBRÖT

		1000 g
Wasser		200 ml
Naturjoghurt		1 (125 g)
Salz		2 KL
Zucker		1 EL
Mehl		480 g
Roggenmehl		70 g
Hefe		2,5 KL

## PROGRAMM 6

### PIZZATEIG

	750 g	1000 g
Olivenöl	1 EL	1,5 EL
Wasser	240 ml	320 ml
Salz	1,5 KL	2 KL
Mehl	480 g	640 g
Hefe	1 KL	5 g
		oder 1,5 KL

## PROGRAMM 9

### KOMPOTTE UND MARMELADEN

Die Früchte nach Belieben in Stücke schneiden oder klein hacken und in den Brotbackautomaten einfüllen.

#### Marmelade aus Erdbeeren, Pfirsichen, Rhabarber oder Aprikosen:

580 g Früchte, 360 g Zucker, 1 Zitronensaft.

#### Orangenmarmelade:

500 g Früchte, 400 g Zucker.

#### Apfel/Rhabarber-Kompott:

750 g Früchte, 4,5 EL Zucker

#### Rhabarber-Kompott:

750 g Früchte, 4,5 EL Zucker.







## PROGRAMM 7

### FRISCHE PASTA

		1000 g
Eier		5
Wasser		60 ml
Mehl		600 g
Salz		1 KL

## FEHLERSUCHANLEITUNG

**Das Backergebnis entspricht nicht Ihren Erwartungen?  
Die folgende Tabelle kann Ihnen helfen.**

	Brot zu stark aufgegangen	Brot zu stark aufgegangen, dann zusammengefallen	Brot nicht genug aufgegangen	Kruste nicht braun genug	Brot außen braun, aber innen nicht genug gebacken	Oberseite und Seiten bemehlt
						
Während des Backzyklus wurde die Ⓢ bedient.		●		●		
Zu wenig Mehl			●			
Zu viel Mehl						●
Zu wenig Hefe			●			
Zu viel Hefe		●		●		
Zu wenig Wasser			●			●
Zu viel Wasser		●			●	
Zu wenig Zucker			●			
Schlechte Mehlqualität			●	●		
Falsche Proportionen der Zutaten (zu große Mengen)	●					
Wasser zu warm		●				
Wasser zu kalt			●			
Falsches Programm			●	●		

## SUCHANLEITUNG FÜR TECHNISCHE STÖRUNGEN

<b>FEHLER</b>	<b>ABHILFE</b>
<p>Knethaken bleibt in der Backform stecken</p> <p>Knethaken bleibt im Brot stecken.</p> <p>Nichts passiert nach Druck auf Ⓢ</p> <p>Nach Druck auf Ⓢ läuft zwar der Motor, aber der Teig wird nicht geknetet</p> <p>Nach Aufnahme eines zeitversetzten Backzyklus (Timer) ist das Brot nicht genug aufgegangen, oder nichts ist passiert</p> <p>Es riecht verbrannt</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In Wasser einweichen und dann herausziehen.</li> <li>• Knethaken leicht ölen, bevor die Zutaten eingefüllt werden.</li> <li>• Der Backautomat ist zu heiß. Zwischen zwei Backzyklen 1 Stunde warten.</li> <li>• Es wurde ein zeitversetzter Start (Timer) programmiert.</li> <li>• Das gewählte Programm hat einen Vorheizzyklus.</li> <li>• Die Backform ist nicht richtig eingesetzt.</li> <li>• Der Knethaken fehlt oder sitzt nicht richtig.</li> <li>• Sie haben nach der Timer-Einstellung vergessen, auf Ⓢ zu drücken.</li> <li>• Die Hefe ist mit Salz bzw. Wasser in Berührung gekommen.</li> <li>• Der Knethaken fehlt.</li> <li>• Ein Teil der Zutaten ist neben die Backform gefallen: Backautomaten abkühlen lassen und das Geräterinnere nur mit einem feuchten Schwamm, ohne Reinigungsmittel, auswaschen.</li> <li>• Der Teig ist übergelaufen: die Zutatenmenge ist zu groß, vor allem der Flüssigkeitsanteil. Die Mengenangaben der Rezepte einhalten.</li> </ul>

## REINIGUNG UND PFLEGE

- Vor dem Reinigen den Netzstecker ziehen und den Brotbackautomaten auskühlen lassen.
- Das Gerät außen und innen mit einem feuchten Schwamm auswaschen. Sorgfältig trocknen.
- Die Backform und den Knethaken mit heißem Wasser waschen.  
Wenn der Knethaken sich nicht lösen lässt, 5 bis 10 Minuten in Wasser einweichen.
- Den Deckel abnehmen und mit heißem Wasser reinigen.
- Die Teile nicht in die Spülmaschine stellen.
- Weder haushaltsübliche Reinigungsmittel, Topfkratzer noch Brennspritus verwenden.  
Nur mit einem weichen und feuchten Tuch reinigen.
- Das Gerätegehäuse oder den Deckel niemals in Wasser tauchen.

## SICHERHEITSHINWEISE



### Denken Sie an den Umweltschutz!

- ① Das Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ② Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

- Dieses Gerät ist nicht dazu angelegt, mit einem externen Timer oder einer gesonderten Fernbedienung in Betrieb gesetzt zu werden.
- Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den jeweils anwendbaren Normen und Bestimmungen (Niederspannung, Elektromagnetische Verträglichkeit, Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, Umweltverträglichkeit...)
- Die Gebrauchsanleitung vor der ersten Benutzung aufmerksam lesen. Ein unsachgemäßer Gebrauch entbindet den Hersteller von seiner Haftung. Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen und Aufkleber innerhalb und außerhalb des Gerätes und entnehmen Sie das Zubehör.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (inbegriffen Kindern) mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Fähigkeiten benutzt werden. Das Gleiche gilt für Personen, die keine Erfahrung mit dem Gerät besitzen oder sich mit ihm nicht auskennen, außer wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder von dieser mit dem Gebrauch des Gerät vertraut gemacht wurden. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Überprüfen, dass die Gerätespannung mit der Netzspannung übereinstimmt. Durch einen falschen Anschluss geht die Garantie verloren.
- Das Gerät nur an eine geerdete Schukosteckdose anschließen. Zuwiderhandlungen können Stromschläge zur Folge haben und unter Umständen schwere Verletzungen verursachen. Für Ihre Sicherheit ist es wichtig, dass die Schukosteckdose den geltenden Elektrovorschriften Ihres Landes entspricht. Wenn Sie keine geerdete Schukosteckdose haben, müssen Sie vor Gerätegebrauch unbedingt Ihr Stromnetz von einer zugelassenen Stelle anpassen lassen.
- Das Gerät ist ausschließlich für einen häuslichen Gebrauch bestimmt. Nicht im Freien verwenden.
- Bei Nichtgebrauch oder zum Reinigen stets den Netzstecker ziehen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn:
  - dessen Stromkabel beschädigt oder fehlerhaft ist,
  - dass Gerät auf den Boden gefallen ist und sichtbare Schäden aufweist oder Funktionsstörungen auftreten.In diesen Fällen muss das Gerät zur nächsten Kundendienstwerkstatt gebracht werden, um jedwede Gefahr zu vermeiden. Bitte sehen Sie sich die Garantie an.
- Von der Reinigung und Bedienung abgesehen, dürfen alle sonstigen Eingriffe nur vom zugelassenen Servicecenter durchgeführt werden.
- Das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Das Netzkabel nicht herabhängen lassen, Kinder könnten daran ziehen.
- Das Netzkabel nicht in die Nähe oder in Kontakt mit heißen Geräteflächen, Hitzequellen oder scharfen Kanten bringen.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind. Zur Vermeidung jeder Gefahr die chadhafte Teile vom zugelassenen Servicecenter austauschen lassen (Liste im Kundendienstheft).
- Das Sichtfenster während und direkt nach dem Betrieb nicht berühren. Das Sichtfenster kann sehr heiß werden.
- Das Gerät nicht durch Ziehen am Stromkabel ausstecken.
- Nur geerdete Verlängerungskabel in gutem Zustand benutzen, deren Durchmesser mindestens so groß ist wie der des mitgelieferten Stromkabels. Das Kabel muss so verlegt werden das niemand darüber stolpern kann..
- Das Gerät darf nicht auf andere Geräte gestellt werden.
- Das Gerät darf nicht als Wärmequelle benutzt werden.
- Legen Sie nie Papier, Karton oder Plastik ins Innere des Geräts und stellen Sie nichts darauf ab.  
Das Gerät nicht unter leicht entflammare Gegenstände (z. B. Gardinen, Vorhänge) stellen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt betreiben. Bewegen Sie das Gerät nicht solange es heiß ist.
- Wenn Teile des Geräts Feuer fangen, nie mit Wasser löschen. Das Gerät ausstecken und die Flammen mit einem feuchten Tuch ersticken.
- Verwenden Sie für Ihre Sicherheit nur Zubehör und Ersatzteile, die für dieses Gerät bestimmt sind.
- Jedes Gerät unterliegt einer strengen Qualitätskontrolle. Mit in Stichproben entnommenen Geräten werden praktische Gebrauchssversuche angestellt. Deshalb können einzelne Geräte Gebrauchsspuren aufzeigen.
- Am Ende des Programms zur Herausnahme der Backform oder zum Berühren heißer Flächen immer Ofenhandschuhe tragen. Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß.
- Die Belüftungsschlitze nie verstopfen.
- Vorsicht. Am Ende oder während des Programms kann beim Öffnen des Deckels Dampf austreten.
- Achten Sie im Programm 9 (Marmelade, Kompott) darauf, dass beim Öffnen des Deckels Dampf oder heiße Spritzer entstehen können.
- Achtung, überlaufender Teig, der das Heizelement berührt, kann sich entflammen. Daher:
  - die Mengenangaben in den Rezepten nicht überschreiten.
  - das Gesamtgewicht von 1000 g Teig nicht überschreiten.
- Der an diesem Gerät gemessene Geräuschpegel liegt bei 64 dBa.

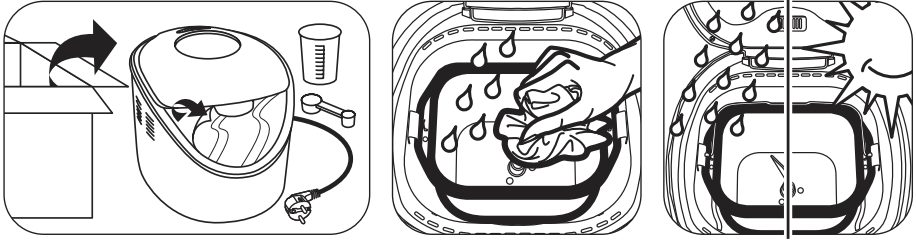
PROGRAMM	GEWICHT	KRUSTE	ZEIT (h)	VORHEIZEN (min)	1. KNETEN (min)	RUHEN (min)	2. KNETEN (min)	1. GEHEN (min)	3. KNETEN (sec)	2. GEHEN (min)	4. KNETEN (sec)	3. GEHEN (min)	BACKEN (min)	WARMHALTEN (min)	EXTRA	
<b>1</b>	750	1	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51	
		2	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51	
		3	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51	
	1000 g	Schnell	2.12		5	5	20	20	15	10	9	10	30	48	60	1.50
		1	3.18		5	5	20	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		2	3.18		5	5	20	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		3	3.18		5	5	20	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		Schnell	2.17		5	5	20	20	15	10	9	10	30	53	60	1.55
		<b>2</b>	750	1	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60
2	3.30				5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30	
3	3.30				5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30	
1000 g	Schnell		2.30		5	5	20	20	15	10	16	10	39	50	60	2.30
	1		3.32		5	5	20	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
	2		3.32		5	5	20	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
	3		3.32		5	5	20	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
	Schnell		2.32		5	5	20	20	15	10	16	10	39	52	60	2.32
	<b>3</b>		750	1	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60
2		3.43		30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56	
3		3.43		30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56	
1000 g		Schnell	2.28	5	5	5	15	24	24	10	11	10	35	48	60	2.06
		1	3.45	30	5	5	15	49	49	10	26	10	45	50	60	2.58
		2	3.45	30	5	5	15	49	49	10	26	10	35	50	60	2.58
		3	3.45	30	5	5	15	49	49	10	26	10	45	50	60	2.58
		Schnell	2.30	5	5	5	15	24	24	10	11	10	35	50	60	2.08



PROGRAMM	GEWICHT	KRUSTE	ZEIT (h)	VORHEIZEN (min)	1. KNETEN (min)	RUHEN (min)	2. KNETEN (min)	1. GEHEN (min)	3. KNETEN (sec)	2. GEHEN (min)	4. KNETEN (sec)	3. GEHEN (min)	BACKEN (min)	WARMHALTEN (min)	EXTRA	
4	750	1	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55	
		2	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55	
		3	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55	
	1000 g	Schnell	2.37		5	5	20	25	25	10	16	5	36	50	60	2.55
		1	3.22		5	5	20	39	39	10	26	5	52	55	60	2.15
		2	3.22		5	5	20	39	39	10	26	5	52	55	60	3.00
		3	3.22		5	5	20	39	39	10	26	5	52	55	60	3.00
		Schnell	2.42		5	5	20	25	25	10	16	5	36	55	60	2.20
5	750	1	1.17		2		10	20					45	60		
		2	1.17		2		10	10	20				45	60		
		3	1.17		2		10	10	20				45	60		
1000 g	1	1.20		2		10	10	20					48	60		
	2	1.20		2		10	10	20					48	60		
	3	1.20		2		10	10	20					48	60		
6			1.30		5	5	20	60								
			0.14		3		11									
8	1000 g		3.55	30	5	10	20	39	10	26	10	45	60	60	2.58	
				1.05				5				10	50			
10	1000 g	1	1										60	60		
		2	1										60	60		
		3	1										60	60		

Hinweis: Für die Programme 1, 2, 4, 5, 8 und 10 ist die Warmhaltezeit nicht in der Gesamtzeit enthalten.

## ANTES DE COMENZAR



⚠ Se puede desprender un ligero olor durante la primera utilización

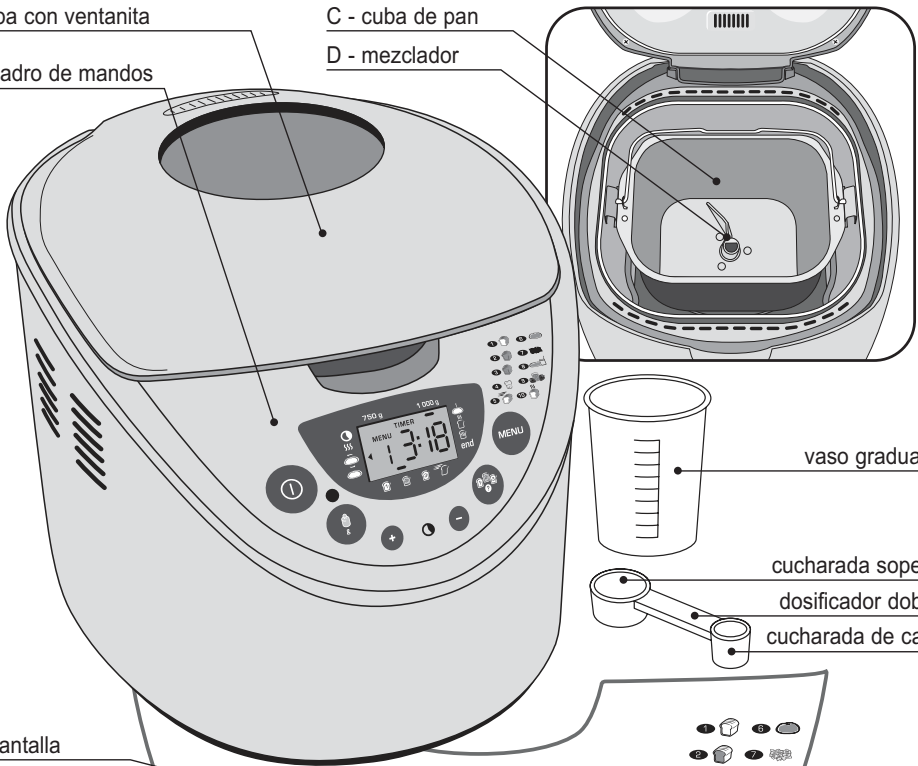
## DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA PANIFICADORA

A - tapa con ventanita

B - cuadro de mandos

C - cuba de pan

D - mezclador



vaso graduado - E

cucharada sopera - f1

dosificador doble - F

cucharada de café - f2

b1 - pantalla  
de visualización

b2 - botón de puesta  
en marcha / parada

b3 - selección del peso

b4 - botones de ajuste de puesta  
en marcha diferida

selección de programas - b6

selección del color de la corteza - b5

# INTRODUCCIÓN

**El pan tiene un papel importante en nuestra alimentación.**

**¿Ha pensado alguna vez en hacer pan en su casa?**

**Esto es posible gracias a la máquina panificadora.**

Sea principiante o experto, será suficiente con añadir los ingredientes y la máquina panificadora hará el resto. Podrá hacer fácilmente pan, brioches, masas, mermeladas sin ninguna intervención. Pero tenga en cuenta que es necesario un tiempo de aprendizaje para utilizar mejor la máquina panificadora. Tómese el tiempo para conocerla y no se sienta frustrado(a) si sus primeros intentos no son perfectos. Si es impaciente, encontrará una nota en el párrafo de puesta en marcha rápida que le ayudará a realizar sus primeros pasos. Sepa que la textura del pan obtenido es más compacta que la del pan de panadería.

## PRIMER PASO

### Consejos y trucos

**1**

Lea atentamente el modo de empleo y utilice sus recetas: ¡en ésta máquina no se hace pan como se hace a mano!

**2**

Todos los ingredientes utilizados deberán estar a temperatura ambiente, y deberán pesarse con precisión. **Mida los líquidos con el vaso graduado provisto. Utilice el dosificador doble provisto para medir por un lado, las cucharadas de café y por otro, las cucharadas soperas.** Las medidas incorrectas se traducirán en resultados inadecuados.

**3**

Utilice ingredientes antes de la fecha límite de consumo y consérvelos en lugares frescos y secos.

**4**

La precisión de la medida de la cantidad de harina es importante. Por este motivo, la harina debe pesarse con una báscula de cocina. Utilice levadura activa deshidratada en sobres o de panadería fresca. Excepto indicación contraria en las recetas, no utilice levadura química. Cuando un sobre de levadura está abierto debe utilizarse en 48 horas.

**5**

Para evitar perturbar la subida de las preparaciones, le aconsejamos que ponga todos los ingredientes en la cuba desde el principio y evite abrir la tapa durante la utilización. Respete cuidadosamente el orden de los ingredientes y las cantidades indicadas en las recetas. En primer lugar, los líquidos y a continuación los sólidos. **La levadura no debe entrar en contacto con los líquidos y la sal.**

---

#### Orden general a respetar:

Líquidos (mantequilla, aceite, huevos, agua, leche)

Sal

Azúcar

Harina (primera mitad)

Leche en polvo

Ingredientes específicos sólidos

Harina (segunda mitad)

Levadura

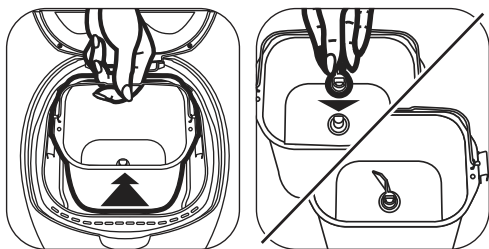
---

## PUESTA MARCHA RÁPIDA

Para conocer la máquina panificadora le sugerimos que intente la receta del PAN BÁSICO para su primer pan.

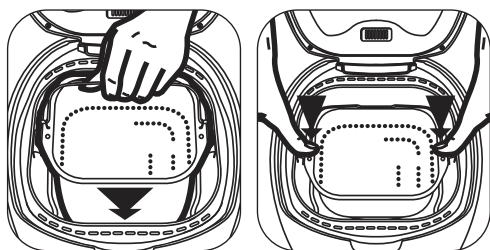
<b>PAN BÁSICO</b>	DORADO	>	MEDIO
(programa 1)	PESO	>	1000 g
	TIEMPO	>	3 :18
	ACEITE	>	1,5 cucharadas soperas
	AGUA	>	300 ml

SAL	>	1,5 cucharada de café
AZÚCAR	>	1 cucharada sopera
LECHE EN POLVO	>	2 cucharadas soperas
HARINA	>	550 g
LEVADURA	>	5 g
		o 1,5 cucharada de café

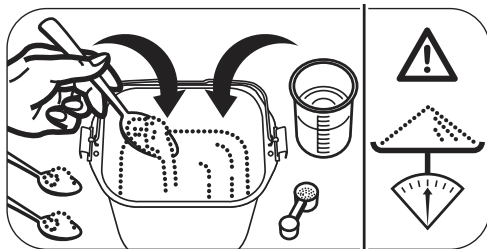


Retire la cuba de pan quitando el asa y tirando verticalmente.

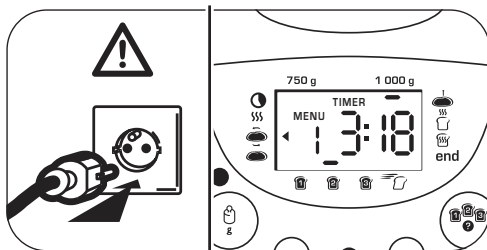
Adapte luego el mezclador.



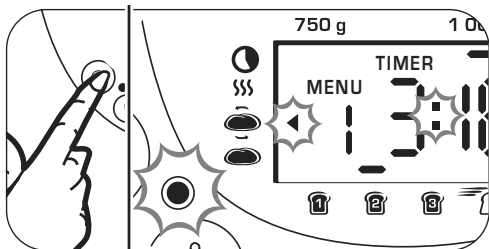
Introduzca la cuba de pan. Presione en la cuba para encajarla en el arrastrador, de tal manera que quede bien encajada por los dos lados.



Añada los ingredientes en la cuba en el orden aconsejado. Asegúrese de que todos los ingredientes se pesen con exactitud.



Conecte la máquina panificadora. Después de la señal sonora, el programa 1 se visualiza por defecto, es decir 1000 g con dorado medio.

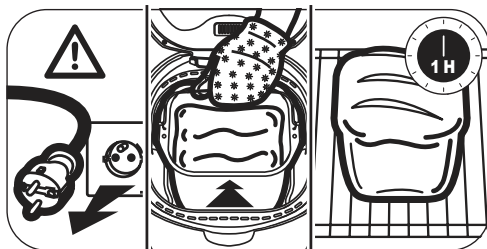


Presione el botón ①.

El indicador visual de la etapa del ciclo alcanzado se visualizará.

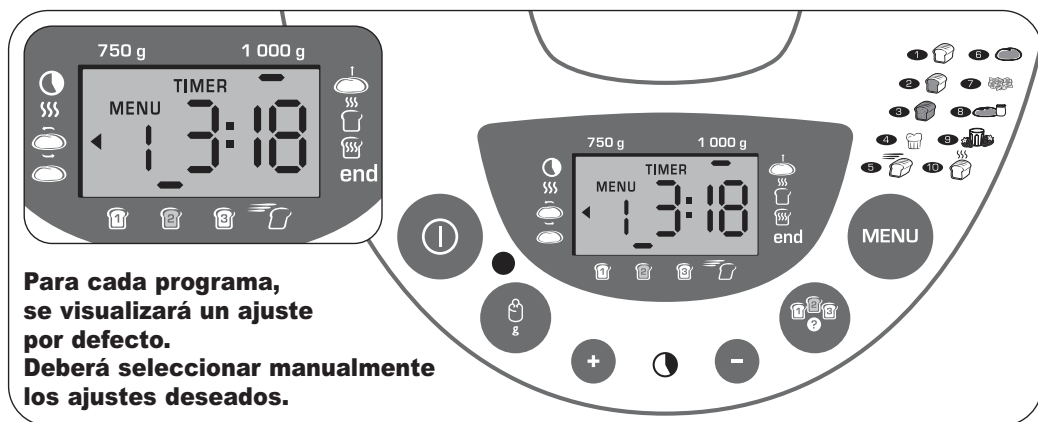
Los 2 puntos del reloj parpadearán.

El indicador de funcionamiento se encenderá.



Al final del ciclo de cocción, desconecte la máquina panificadora. Retire la cuba de pan tirando del asa. Utilice siempre guantes aislantes porque el asa de la cuba está caliente así como el interior de la tapa. Retire el pan en caliente y colóquelo 1 h sobre una rejilla para enfriarlo.

# UTILICE LA MÁQUINA PANIFICADORA



**Para cada programa, se visualizará un ajuste por defecto. Deberá seleccionar manualmente los ajustes deseados.**

## SELECCIÓN DE UN PROGRAMA

La selección de un programa activa una sucesión de etapas, que se desarrollarán automáticamente una tras otra.

**El botón MENU** le permitirá elegir un determinado número de programas diferentes. El tiempo correspondiente al programa se visualizará. Cada vez que presione el botón **MENU**, el número en el panel de visualización pasará al programa siguiente y de este modo de 1 a 10:

- |                    |                               |
|--------------------|-------------------------------|
| 1 > pan básico     | 6 > masas subidas (ej. pizza) |
| 2 > pan francés    | 7 > pasta fresca              |
| 3 > pan integral   | 8 > pan con yogur             |
| 4 > pan azucarado  | 9 > mermelada                 |
| 5 > pan muy rápido | 10 > cocción únicamente       |

**1** El programa Pan básico permite realizar la mayoría de las recetas de pan utilizando harina de trigo.

**2** El programa Pan francés corresponde a una receta de pan blanco tradicional francés.

**3** El programa Pan integral se debe seleccionar cuando utilice harina para pan integral.

**4** El programa Pan azucarado está adaptado a las recetas que contienen más materia grasa y azúcar.

**5** El programa Pan Muy Rápido es específico para la receta del pan MUY RÁPIDO (ver página 50).

**6** El programa Masas subidas no cuece. Corresponde a un programa de amasado y de subida para todas las masas subidas. Ej.: la masa de pizza.

**7** El programa 7 amasa únicamente. Va dirigido a masas que no necesitan subir. Ej.: tallarines.

**8** El pan con yogur es una especialidad de sabor ácido, en dorado medio y 1000 g únicamente.

**9** El programa Mermelada cuece automáticamente la mermelada en la cuba.


**10** El programa Cocción únicamente permite cocer 60 min. Puede seleccionarse solo y utilizarse:

- en combinación con el programa Masas subidas,
- para calentar o hacer pan crujiente ya cocido y frío,
- para acabar una cocción en caso de corte de corriente prolongada durante un ciclo de pan.

La máquina panificadora debe supervisarse durante la utilización del programa 10.


Cundo se haya obtenido el color deseado de la corteza, pare manualmente el programa mediante una presión prolongada del botón **MENU**.

## SELECCIÓN DEL PESO DEL PAN

El peso del pan se ajusta por defecto en 1000 g. El peso se proporciona a título indicativo. Consulte el detalle de las recetas para más información. Los programas 6, 7, 8 y 9 no poseen el ajuste del peso. Presione el botón  para ajustar el peso seleccionado 750 g o 1000 g. El indicador visual se encenderá en frente del ajuste seleccionado.


## SELECCIÓN DEL COLOR DE LA CORTEZA (DORADO)

El color de la corteza se ajusta por defecto en MEDIO. Los programas 6, 7, 8 y 9 no poseen el ajuste del color.

Se pueden elegir tres opciones: CLARO/MEDIO/OSCURO. Si desea modificar el ajuste por defecto, presione el botón  hasta que el indicador visual se encienda en frente del ajuste seleccionado.

## SELECCIÓN DEL MODO RÁPIDO


Las recetas 1, 2, 3 y 4 pueden realizarse en modo RÁPIDO y reducir de este modo el tiempo de cocción.

Presione 4 veces el botón  para seleccionar el modo rápido.

El modo RÁPIDO no permite el ajuste del color de la corteza.







## PUESTA EN MARCHA/PARADA


Presione prolongadamente el botón  para poner en marcha el aparato. La cuenta atrás comenzará.


Para parar el programa o anular la programación diferida, presione 5 segundos el botón .

## LOS CICLOS

El indicador visual se encenderá en frente de la etapa del ciclo alcanzado por la máquina panificadora. Un panel (página 52-53) le indicará el desglose de los diferentes ciclos según el programa seleccionado.

					
<b>Precalentado</b> >	<b>Amasado</b>	> <b>Reposo</b>	> <b>Subida</b>	> <b>Cocción</b>	> <b>Mantenimiento en caliente</b>
Utilizado en los programas 3 y 8 para mejorar la subida de la masa.	Permite formar la estructura de la masa y por lo tanto su capacidad para subir correctamente.	Permite que la masa repose para mejorar la calidad del amasado.	Tiempo durante el cual la levadura actúa para que el pan suba y desarrolle su aroma.	Transforma la masa en miga y permite el dorado y la corteza crujiente.	Permite guardar el pan caliente después de la cocción. No obstante, recomendamos retirar el pan al final de la cocción.

 **Precalentado:** sólo se activa para los programas 3 y 8. El mezclador no funciona durante este periodo. Esta etapa permite acelerar la actividad de las levaduras y de este modo favorecer la subida del pan formado por harina con tendencia a no subir demasiado.

 **Amasado:** la masa se encuentra en el 1er o 2º ciclo de amasado o en periodo de mezcla entre los ciclos de subidas. Durante este ciclo, y para los programas 1, 3, 4 y 8, tiene la posibilidad de añadir ingredientes: frutos secos, aceitunas, chicharrones, tiras de bacon, etc...


Una señal sonora le indicará en que momento debe intervenir. Diríjase a la tabla resumen de los tiempos de preparación (página 52-53) y a la columna "extra".

Esta columna indica el tiempo que se visualizará en la pantalla del aparato cuando la señal sonora suene. Para saber al cabo de cuanto tiempo se produce la señal sonora, hay que restar el tiempo de la columna "extra" del tiempo total de cocción.

Ej.: "extra" = 2:51 y "tiempo total" = 3:13, los ingredientes pueden añadirse al cabo de 22 min.

 **Subida:** la masa se encuentra en el 1er 2º o 3er ciclo de subida.

 **Cocción:** el pan se encuentra en el ciclo final de cocción.

 **Mantenimiento en caliente:** para los programas 1, 2, 3, 4, 5, 8 y 10, puede dejar la preparación en el aparato. Un ciclo de mantenimiento en caliente de una hora se activará automáticamente después de la cocción. La pantalla permanecerá en 0:00 durante la hora de mantenimiento en caliente. Un bip sonará a intervalos regulares.

Al final del ciclo el aparato se parará automáticamente después de la emisión de 3 bips.

## PROGRAMA DIFERIDO

**Puede programar el aparato para tener su preparación lista a la hora que haya elegido, hasta 15 h antes. Los programas 5, 6, 7, 9 y 10 no tienen programa diferido.**

Esta etapa interviene después de haber seleccionado el programa, el nivel de dorado y el peso.

El tiempo del programa se visualizará. Calcule la diferencia de tiempo entre el momento en el que inicia el programa y la hora a la que le gustaría que su preparación esté lista.

La máquina incluye automáticamente la duración de los ciclos del programa.

Con los botones **+** y **-**, visualizará el tiempo encontrado (**+** hacia arriba y **-** hacia abajo).

Las presiones cortas permiten que el tiempo desfile por periodos de 10 min + bip corto.

Con una presión larga, el tiempo desfila de manera continua por periodos de 10 min.

Ej: si son las 20:00 h y quiere el pan listo para las 7:00 h del día siguiente. Programe 11 horas con los botones **+** y **-**.

Presione el botón **!**. Se emitirá una señal sonora. El indicador visual **◀** se visualizará en frente **!** y los 2 puntos **■** del reloj parpadearán.

La cuenta atrás comienza. El indicador de funcionamiento se encenderá.

Si se equivoca o desea modificar el ajuste de la hora, presione de manera prolongada el botón **!** hasta que emita una señal sonora. El tiempo por defecto se visualizará. Repita la operación.

Algunos ingredientes son perecederos. No utilice el programa de puesta en marcha diferida con recetas que contengan: leche fresca, huevos, yogur, queso, trutas frescas.

## CONSEJOS PRÁCTICOS

**En caso de corte de corriente:** si durante un ciclo, el programa se interrumpe por un corte de corriente o una falsa maniobra, la máquina dispone de una protección de 7 min durante los cuales la programación queda guardada. El ciclo comenzará de nuevo donde se paró. Después de este tiempo, la programación se perderá.

**Si encadena dos programas,** espere 1 h antes de iniciar la segunda programación.

## LOS INGREDIENTES

**Las materias grasas y el aceite:** las materias grasas hacen que el pan sea más esponjoso y sabroso. Se conservará también mejor y por más tiempo. Demasiada grasa ralentiza la subida de la masa. Si utiliza mantequilla, desmíguela en pequeños trozos para distribuirla de manera homogénea en la preparación o ablándela. No añada la mantequilla caliente. Evite que la grasa entre en contacto con la levadura, ya que la grasa podría impedir que la levadura se rehidrate.

**Huevos:** los huevos enriquecen la masa, mejoran el color del pan y favorecen el buen desarrollo de la miga. Si utiliza huevos, reduzca la cantidad de líquido en consecuencia. Añada el huevo y complete con el líquido hasta que obtenga la cantidad de líquido indicado en la receta. Las recetas están previstas para un huevo medio de 50 g, si los huevos son más grandes, añadir un poco de harina; si los huevos son más pequeños, poner un poco menos de harina.

**Leche:** puede utilizar leche fresca o leche en polvo. Si utiliza leche en polvo, añada la cantidad de agua inicialmente prevista. Si utiliza leche fresca, puede añadir agua también: el volumen total debe ser igual al volumen previsto en la receta. La leche produce también un efecto emulsionante que permite obtener una miga más esponjosa y por lo tanto un mejor aspecto.

**Agua:** el agua rehidrata y activa la levadura. Hidrata también el almidón de la harina y permite la formación de la miga. Se puede sustituir el agua, en parte o totalmente por leche u otros líquidos. Utilice líquidos a temperatura ambiente.

**Harinas:** el peso de la harina varía sensiblemente en función del tipo de harina utilizado. Según la calidad de la harina, los resultados de la cocción pueden variar también. Conserve la harina en un recipiente hermético, ya que la harina reacciona a las fluctuaciones de las condiciones climáticas, absorbiendo la humedad o por el contrario perdiéndola. Utilice preferentemente una harina llamada "de fuerza", "panificable" o "de panadería" mejor que una harina estándar.

Si añade avena, salvado, germen de trigo, centeno o incluso semillas enteras a la masa, conseguirá un pan más consistente y menos graso. **Se recomienda utilizar una harina fuerte o media, excepto indicación contraria en las recetas.**

El refinado de la harina influye también en los resultados: cuanto más integral sea la harina (es decir, que contenga una parte de la envoltura del grano de trigo), menos subirá la masa y más denso será el pan. Encontrará también, en la tienda, preparaciones para pan listas para usar.

Diríjase a las recomendaciones del fabricante para utilizar estas preparaciones. En términos generales, la selección del programa se hará en función de la preparación utilizada. Ej: Pan integral - Programa 3.

**Azúcar:** utilice preferentemente azúcar blanco, moreno o miel. No utilice azúcar refinado o en trozos. El azúcar nutre la levadura, le da buen sabor al pan y mejora el dorado de la corteza.

**Sal:** da gusto al alimento, y permite regular la actividad de la levadura. No debe entrar en contacto con la levadura. Gracias a la sal, la masa se cierra, se compacta y no sube demasiado deprisa. Mejora también la estructura de la masa.

**Levadura:** la levadura permite hacer la masa. Utilice levadura de panadería o activa deshidratada en sobres. La calidad de la levadura puede variar, no sube siempre de la misma manera.

El pan puede ser de diferente tipo en función de la levadura utilizada.

Una levadura vieja o una levadura mal conservada no funcionará tan bien como la levadura deshidratada recién abierta.

Las proporciones indicadas son para una levadura deshidratada. En caso de que se utilice levadura fresca, hay que multiplicar la cantidad por 3 (en peso) y diluir la levadura en un poco de agua templada ligeramente azucarada para una acción más eficaz.

Existen levaduras deshidratadas bajo la forma de pequeñas bolas que hay que rehidratar con un poco de agua templada ligeramente azucarada. Se utilizan en las mismas proporciones que la levadura deshidratada en laminillas, pero le aconsejamos esta última para una utilización más fácil.

**Los aditivos** (aceitunas, chicharrones, tiras de bacon, etc): puede personalizar sus recetas con todos los ingredientes adicionales que desee teniendo cuidado de:

- > respetar la señal sonora para añadir ingredientes, sobre todo los más frágiles,
- > las semillas más sólidas (como el lino o el sésamo) pueden incorporarse desde el comienzo del amasado para facilitar la utilización de la máquina (puesta en marcha diferida por ejemplo),
- > escurrir bien los ingredientes muy húmedos (aceitunas),
- > añadir un poco de harina a los ingredientes grasos para incorporarlos mejor,
- > no incorporarlos en cantidades demasiado grandes, para no perturbar el buen desarrollo de la masa.

## CONSEJOS PRÁCTICOS

**La preparación del pan es muy sensible a las condiciones de temperatura y humedad.** En caso de excesivo calor, es aconsejable utilizar líquidos más frescos que los acostumbrados. Al igual, en caso de frío, es posible que sea necesario templar el agua o la leche (sin sobrepasar nunca los 35°C).

**Algunas veces es útil también comprobar el estado de la masa en mitad del amasado:** debe formar una bola homogénea que se despegue bien de las paredes.

- > si queda harina no incorporada, es que falta un poco de agua,
- > si no, habrá que añadir ocasionalmente un poco de harina.

Hay que corregir muy suavemente (1 cucharada sopera como máximo a la vez) y esperar a constatar que ha mejorado o no, antes de intervenir de nuevo.

**Un error corriente es pensar que añadiendo levadura, el pan subirá antes.** Sin embargo, demasiada levadura fragiliza la estructura de la masa que subirá mucho y se hundirá durante la cocción. Puede valorar el estado de la masa justo antes de la cocción palpándola con la punta de los dedos: la masa debe presentar una ligera resistencia y la huella de los dedos debe irse poco a poco.



# LAS RECETAS

**Para cada una de las recetas, respetar el orden de los ingredientes indicados.  
Según la receta elegida y el programa correspondiente,  
puede dirigirse a la tabla resumen de preparación (página 52-53)  
y seguir el desglose de los diferentes ciclos.**

**c de c** > cucharada de café - **c s** > cucharada sobera

## PROGRAMA 1

### PAN BÁSICO

	750 g	1000 g
Aceite	1 c s	1,5 c s
Agua	245 ml	300 ml
Sal	1 c de c	1,5 c de c
Azúcar	3 c de c	1 c s
Leche en polvo	1 c s	2 c s
Harina	455 g	550 g
Levadura	1 c de c	5 g o 1,5 c de c

### PAN CON LECHE

	750 g	1000 g
Mantequilla derretida en dados	50 g	60 g
Sal	1,5 c de c	2 c de c
Azúcar	2 c s	2,5 c s
Leche	260 ml	310 ml
Harina	400 g	470 g
Levadura	1 de c	5 g o 1,5 c de c

## PROGRAMA 2

### PAN FRANCÉS

	750 g	1000 g
Agua	270 ml	360 ml
Sal	1,5 c de c	2 c de c
Harina	370 g	500 g
Levadura	5 g o 1,5 c de c	2 c de c

### PAN RÚSTICO

	750 g	1000 g
Agua	270 ml	360 ml
Sal	1,5 c de c	2 c de c
Harina	370 g	500 g
Harina de centeno	90 g	120 g
Levadura	5 g o 1,5 c de c	2 c de c

## PROGRAMA 3

### PAN INTEGRAL

	750 g	1000 g
Aceite	2 c de c	1 c s
Agua	270 ml	360 ml
Sal	1,5 c de c	2 c de c
Azúcar	2 c de c	1 c s
Harina	225 g	300 g
Harina integral	225 g	300 g
Levadura	1 c de c	5 g o 1,5 c de c

### PAN DE PUEBLO

	750 g	1000 g
Aceite	2 c de c	1 c s
Agua	270 ml	360 ml
Sal	1,5 c de c	2 c de c
Azúcar	2 c de c	1 c s
Harina	230 g	300 g
Harina de centeno	110 g	150 g
Harina integral	110 g	150 g
Levadura	1 c de c	5 g o 1,5 c de c

## PROGRAMA 4

### BRIOCHE

	750 g	1000 g
Huevos	2	3
Mantequilla	150 g	175 g
Leche	60 ml	70 ml
Sal	1 c de c	1,5 c de c
Azúcar	3 c s	4 c s
Harina	360 g	440 g
Levadura	2 c de c	2,5 c de c

**opcional:** 1 cucharada de café de agua de flor de naranjo.

### KUGELHOPF

	750 g	1000 g
Huevos	2	3
Mantequilla	140 g	160 g
Leche	80 ml	100 ml
Sal	1/2 c de c	1 c de c
Azúcar	4 c s	5 c s
Harina	350 g	420 g
Levadura	2 c de c	2,5 c de c
Pasas	100 g	150 g

**opcional:** remojar las pasas con un jarabe ligero (50% azúcar 50% agua) o un alcohol tipo schnaps o aguardiente.

**opcional:** poner las almendras enteras por encima de la masa, al final del ciclo de amasado.

## PROGRAMA 5

### PAN SUPER RÁPIDO

	750 g	1000 g
Aceite	1 c s	1,5 c s
Agua (35 a 40°C maxi)	270 ml	360 ml
Sal	1 c de c	1,5 c de c
Azúcar	1 c s	1 c s
Leche en polvo	1 c s	2 c s
Harina	430 g	570 g
Levadura	3 c de c	3,5 c de c

## PROGRAMA 6

### MASA DE PIZZA

	750 g	1000 g
Aceite de oliva	1 c s	1,5 c s
Agua	240 ml	320 ml
Sal	1,5 c de c	2 c de c
Harina	480 g	640 g
Levadura	1 c de c	5 g o 1,5 c de c

## PROGRAMA 7

### PASTA FRESCA

	1000 g
Huevos	5
Agua	60 ml
Harina	600 g
Sal	1 c de c

## PROGRAMA 8

### PAN CON YOGUR

	1000 g
Agua	200 ml
Yogur natural	1 (125 g)
Sal	2 c de c
Azúcar	1 c s
Harina	480 g
Harina de centeno	70 g
Levadura	2,5 c de c

## PROGRAMA 9

### COMPOTAS Y MERMELADAS

Corte las frutas antes de introducirlas en la máquina panificadora.

#### Mermelada de fresa, melocotón, ruibarbo o albaricoque:

580 g de fruta, 360 g de azúcar, zumo de 1 limón.

#### Mermelada de naranja:

500 g de fruta, 400 g de azúcar.

#### Compota de manzana/ruibarbo:







750 g de fruta, 4,5 c s de azúcar

#### Compota de ruibarbo:

750 g de fruta, 4,5 c s de azúcar.

## GUÍA DE AVERÍAS

¿No ha obtenido el resultado esperado? Esta tabla le ayudará a obtenerlo.

	Pan demasiado subido	Pan hundido después de haber subido demasiado	Pan que no ha subido bastante	Corteza que no se ha dorado bastante	Lados quemados pero el pan no está bastante cocido	Lados y parte superior con harina
						
El botón ① se ha accionado durante la cocción				●		
Falta harina		●				
Demasiada harina			●			●
Falta levadura			●			
Demasiada levadura		●		●		
Falta agua			●			●
Demasiada agua		●			●	
Falta azúcar			●			
Harina de mala calidad			●	●		
Los ingredientes no están en las proporciones adecuadas (demasiada cantidad)	●					
Agua demasiado caliente		●				
Agua demasiado fría			●			
Programa no adecuado			●	●		

## GUÍA DE SOLUCIÓN A PROBLEMAS TÉCNICOS

PROBLEMAS	SOLUCIONES
El mezclador se queda atrapado en la cuba	• Dejarlo en remojo antes de retirarlo.
El mezclador se queda atrapado en el pan	• Untar ligeramente el mezclador con aceite antes de introducir los ingredientes en la cuba
Después de presionar en ① no pasa nada	• La máquina está demasiado caliente. Espere 1 hora entre los 2 ciclos. • Se ha programado una puesta en marcha diferida. • Se trata de un programa con precalentado.
Después de presionar en ① el motor gira pero no amasa	• La cuba no está completamente encajada. • No hay mezclador o el mezclador está mal colocado.
Después de una puesta en marcha diferida, el pan no ha subido bastante o no ha pasado nada	• Ha olvidado presionar en ① después de la programación. • La levadura ha entrado en contacto con la sal y/o el agua. • No hay mezclador.
Olor a quemado	• Una parte de los ingredientes se ha salido por un lado de la cuba: deje enfriar la máquina y limpie el interior de la máquina con una esponja húmeda y sin productos de limpieza. • La preparación se ha desbordado: ingredientes en demasiada cantidad, sobre todo de líquido. Respetar las proporciones de las recetas.

PROGRAMA	PESO	DORADO	TIEMPO (h)	PRECALENTADO (mn)	1 <sup>er</sup> AMASADO (mn)	REPOSO (mn)	2 <sup>o</sup> AMASADO (mn)	1 <sup>a</sup> SUBIDA (mn)	3 <sup>er</sup> AMASADO (sec)	2 <sup>a</sup> SUBIDA (mn)	4 <sup>o</sup> AMASADO (sec)	3 <sup>a</sup> SUBIDA (mn)	COCCIÓN (mn)	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (mn)	EXTRA	
<b>1</b>	750	1	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51	
		2	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51	
		3	3.13		5	5	20	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51
	1000 g	Rápido	2.12		5	5	5	20	15	10	9	10	30	48	60	1.50
		1	3.18		5	5	5	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		2	3.18		5	5	5	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		3	3.18		5	5	5	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
	750	Rápido	2.17		5	5	5	20	15	10	9	10	30	53	60	1.55
		1	3.30		5	5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
		2	3.30		5	5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
3		3.30		5	5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30	
Rápido		2.30		5	5	5	20	15	10	16	10	39	50	60	2.30	
1		3.32		5	5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32	
1000 g	2	3.32		5	5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32	
	3	3.32		5	5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32	
	Rápido	2.32		5	5	5	20	15	10	16	10	39	52	60	2.32	
	1	3.43	30	5	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56	
	2	3.43	30	5	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56	
	3	3.43	30	5	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56	
750	Rápido	2.28	5	5	5	5	15	24	10	11	10	35	48	60	2.06	
	1	3.45	30	5	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58	
	2	3.45	30	5	5	5	15	49	10	26	10	35	50	60	2.58	
	3	3.45	30	5	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58	
	Rápido	2.30	5	5	5	5	15	24	10	11	10	35	50	60	2.08	
	1	3.45	30	5	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58	

PROGRAMA	PESO	DORADO	TIEMPO (h)	PRECALENTADO (min)	1 <sup>er</sup> AMASADO (min)	REPOSO (min)	2 <sup>o</sup> AMASADO (min)	1 <sup>a</sup> SUBIDA (min)	3 <sup>er</sup> AMASADO (sec)	2 <sup>a</sup> SUBIDA (min)	4 <sup>o</sup> AMASADO (sec)	3 <sup>a</sup> SUBIDA (min)	COCCIÓN (min)	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (min)	EXTRA		
4	750	1	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55		
		2	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55		
		3	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55		
	1000 g	Rápido	2.37		5	5	20	25	25	10	16	5	36	50	60	2.55	
		1	3.22		5	5	20	39	39	10	26	5	52	55	60	2.15	
		2	3.22		5	5	20	20	39	10	26	5	52	55	60	3.00	
		3	3.22		5	5	20	20	39	10	26	5	52	55	60	3.00	
		Rápido	2.42		5	5	20	20	25	10	16	5	36	55	60	2.20	
		750	1	1.17			2		10	20					45	60	
			2	1.17			2		10	20					45	60	
3	1.17				2		10	20					45	60			
1000 g	1	1.20			2		10	20					48	60			
	2	1.20			2		10	20					48	60			
	3	1.20			2		10	20					48	60			
6			1.30		5	5	20	60									
	7		0.14		3		11										
				3.55	30	5	10	20	39	10	26	10	45	60	60	2.58	
9				1.05			5					10	50				
	10	1	1										60	60			
		2	1										60	60			
	3	1										60	60				

Observación: la duración total no incluye el tiempo de mantenimiento en caliente para los programas 1, 2, 4, 5, 8 y 10.

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte el aparato y déjelo enfriar.
- Limpie el cuerpo con una esponja húmeda. Seque cuidadosamente.
- Lave la cuba y el mezclador con agua caliente. Si el mezclador se queda en la cuba, póngalo en remojo de 5 a 10 min.
- Desmonte la tapa para limpiarla con agua caliente.
- No introduzca ninguna parte en el lavavajillas.
- No utilice ningún producto de limpieza, estropajos abrasivos, ni alcohol. Utilice un paño suave y húmedo.
- Nunca sumerja el cuerpo del aparato o la tapa.

## CONSEJOS DE SEGURIDAD

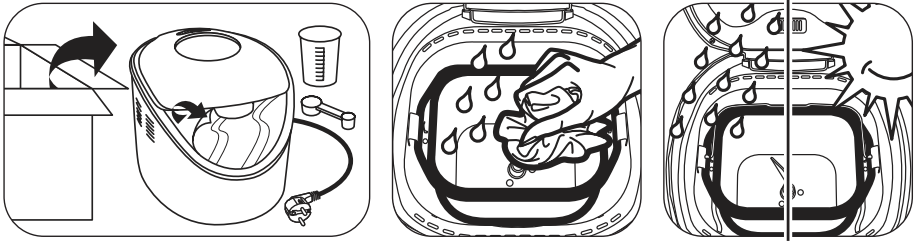


### ¡Participemos en la protección del medio ambiente!

- ① El aparato contiene muchos materiales valorizables o reciclables.
- ② Llévelo a un punto de recogida para que realice su tratamiento.

- Este aparato no está diseñado para ponerse en funcionamiento mediante un reloj externo o un sistema de mando a distancia aparte.
- Para su seguridad, este aparato cumple las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas de Baja Tensión, compatibilidad Electromagnética, materiales en contacto con alimentos, medio ambiente...)
- Lea atentamente el modo de empleo antes de utilizar el aparato por primera vez: un uso no conforme al modo de empleo libraría al fabricante de cualquier responsabilidad.
- Este aparato no está previsto para que lo utilicen personas (incluso niños) cuya capacidad física, sensorial o mental esté disminuida, o personas sin experiencia o conocimientos, excepto si pueden recibir a través de otra persona responsable de su seguridad, una vigilancia adecuada o instrucciones previas relativas a la utilización del aparato. Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Compruebe que la tensión de alimentación del aparato corresponde a la de la instalación eléctrica. Cualquier error de conexión anularía la garantía.
- Conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra. Si no respeta esta obligación podría provocar un cortocircuito y producirse ocasionalmente lesiones graves. Es imprescindible para su seguridad que la toma de tierra corresponda a las normas de instalación eléctrica en vigor de su país. Si la instalación no dispone de un enchufe con toma de tierra, antes de utilizarlo es obligatorio que contacte con personal técnico autorizado para que adapte correctamente su instalación eléctrica.
- El aparato está destinado únicamente a uso dentro del hogar.
- Desconecte el aparato en cuanto deje de utilizarlo y cuando vaya a limpiarlo.
- No utilice el aparato si:
  - éste tiene un cable dañado o defectuoso.
  - el aparato se ha caído y presenta daños visibles o anomalías de funcionamiento.En cada uno de estos casos, deberá enviar el aparato al Servicio Técnico Autorizado más próximo para evitar cualquier peligro. Consultar la garantía.
- Cualquier intervención que no sea la limpieza y el mantenimiento habitual por parte del cliente, debe realizarla un servicio técnico autorizado.
- No introduzca el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
- No deje colgando el cable de alimentación al alcance de los niños.
- El cable de alimentación no debe estar cerca o en contacto con las partes calientes del aparato, cerca de una fuente de calor o en un ángulo vivo.
- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, no utilice el aparato. Para evitar cualquier peligro, llévelos a sustituir obligatoriamente a un servicio técnico autorizado (ver lista en el folleto de servicio).
- No toque la ventanita durante ni justo después del funcionamiento. La temperatura de la ventanita puede ser elevada.
- No desconecte el aparato tirando del cable.
- Sólo utilice un alargador que esté en buen estado, que tenga toma de tierra y un cable conductor de sección al menos igual al cable suministra con el producto.
- No coloque el aparato sobre otros aparatos.
- No utilice el aparato como fuente de calor.
- Nunca coloque papel, plástico o cartón en el aparato, y no ponga nada encima de él.
- Si ocurriera que algunas partes del aparato se inflaman, nunca intente apagarlas con agua. Desconecte el aparato. Apague las llamas con un paño húmedo.
- Para su seguridad, sólo utilice accesorios y piezas sueltas adaptadas al aparato.
- Todos los aparatos están sometidos a un riguroso control de calidad. Se han realizado pruebas de utilización al azar en algunos aparatos, lo que explica las posibles señales de utilización.
- Al final del programa, utilice siempre guantes de cocina para manipular la cuba o las partes calientes del aparato. El aparato está muy caliente cuando está funcionando.
- Nunca obstruya las rejillas de ventilación.
- Preste mucha atención, el vapor puede salir cuando abra la tapa al final o durante el programa.
- Cuando esté en el programa n° 9 (mermelada, compota) preste atención al chorro de vapor y a las salpicaduras calientes al abrir la tapa.
- Atención, la masa se ha desbordado por fuera de la cuba de cocción sobre el elemento caliente, puede inflamarse, al igual:
  - no sobrepase las cantidades indicadas en las recetas.
  - no sobrepase los 1000 g de masa en total.
- El nivel de potencia acústica anotado en este producto es de 64 dBa.

## PRIMA DI INIZIARE



⚠ Al primo utilizzo potrebbe verificarsi una lieve fuoriuscita di odore

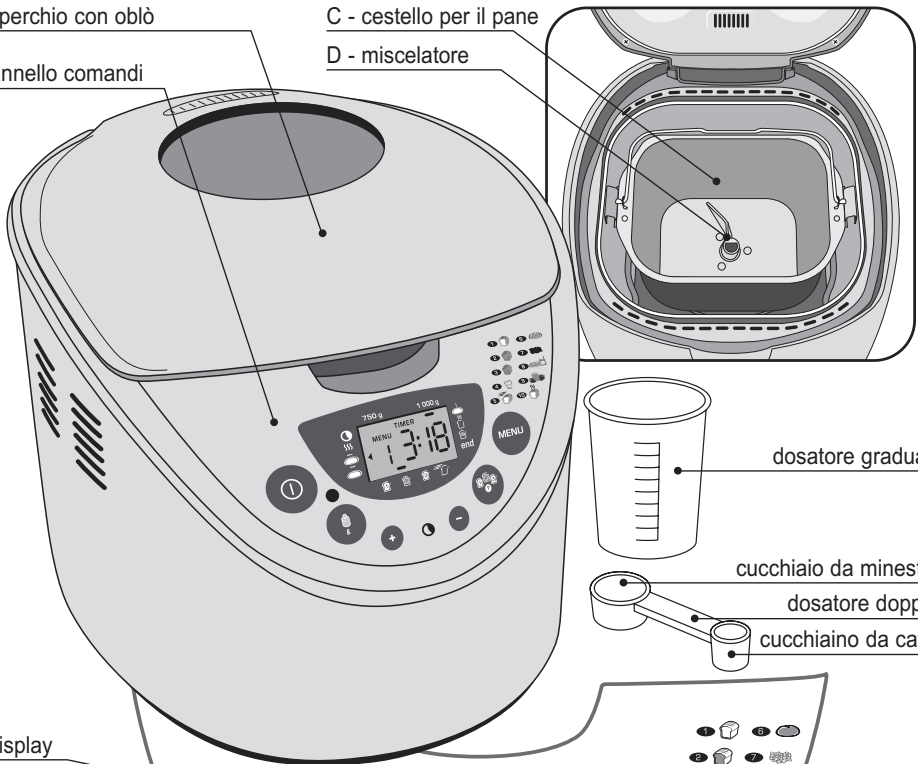
## FAMILIARIZZARE CON LA MACCHINA DEL PANE

A - coperchio con oblò

B - pannello comandi

C - cestello per il pane

D - miscelatore



dosatore graduato - E

cucchiaino da minestra - f1

dosatore doppio - F

cucchiaino da caffè - f2

b1 - display

b2 - interruttore on/off

b3 - selezione del peso

b4 - tasti di regolazione dell'avvio programmato

scelta dei programmi - b6

selezione della doratura della crosta - b5

## INTRODUZIONE

**Il pane ricopre un ruolo importante nella nostra alimentazione.  
Chi non ha mai sognato di prepararsi il pane fatto in casa?  
Ecco come realizzare il vostro sogno grazie alla macchina del pane.**

Principianti o esperti, vi basterà aggiungere gli ingredienti e la macchina del pane si occuperà di tutto il resto. Potrete facilmente realizzare pane, brioche, pasta, marmellate senza alcun intervento. Attenzione, è comunque necessario un tempo di apprendimento al fine di utilizzare al meglio la vostra macchina del pane. Concedetevi un po' di tempo per conoscerla e non preoccupatevi se le vostre prime ricette non risulteranno proprio perfette. Se siete impazienti di iniziare a utilizzare la macchina, seguite la ricetta che troverete nel paragrafo di avvio rapido. Sappiate che il pane ottenuto con questa macchina è più consistente di quello del fornaio.

## PRIMO UTILIZZO

### Consigli e suggerimenti per ottenere un buon pane

1

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso e utilizzare le proprie ricette: con questo apparecchio non si fa pane come quello fatto a mano!

2

Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente e pesati con precisione. **Misurate i liquidi con il dosatore graduato in dotazione. Utilizzate il dosatore doppio in dotazione per misurare da un lato i cucchiaini da caffè e dall'altro i cucchiari da minestra.** Se non si rispettano scrupolosamente le dosi si possono ottenere cattivi risultati.

3

Utilizzate gli ingredienti prima della data di scadenza e conservateli in un luogo fresco e asciutto.

4

La farina deve essere pesata con precisione utilizzando una bilancia da cucina. Utilizzate lievito per pane attivo disidratato in bustina. Non utilizzate lievito chimico, salvo diverse indicazioni nelle ricette. Una volta aperta la bustina di lievito, utilizzatela entro 48 ore.

5

Per non ostacolare la lievitazione delle preparazioni, si consiglia di mettere tutti gli ingredienti nel cestello fin dall'inizio e quando richiesto e di non aprire il coperchio durante il funzionamento. Rispettate precisamente l'ordine degli ingredienti e le quantità indicate nelle ricette. Prima mettete i liquidi, poi i solidi. **Il lievito non deve entrare in contatto diretto con i liquidi o con il sale.**

---

#### Ordine generale da rispettare:

Liquidi (burro, olio, uova, acqua, latte)

Sale

Zucchero

Farina prima metà dose

Latte in polvere

Ingredienti specifici solidi

Farina seconda metà dose

Lievito

---

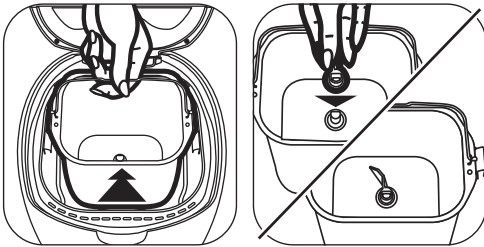


## AVVIO RAPIDO

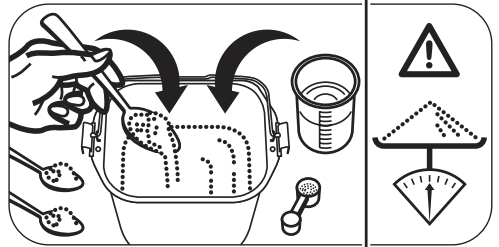
Per un primo approccio con la macchina del pane vi suggeriamo di provare la ricetta del **PANE CLASSICO**.

**PANE CLASSICO** (programma 1)  
 DORATURA > MEDIA  
 PESO > 1.000 g  
 TEMPO > 3:18  
 OLIO > 1,5 cucchiaini da minestra  
 ACQUA > 300 ml

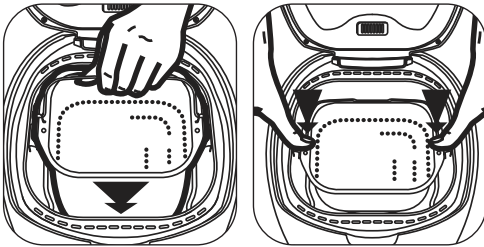
SALE > 1,5 cucchiaini  
 ZUCCHERO > 1 cucchiaio  
 LATTE IN POLVERE > 2 cucchiaini da minestra  
 FARINA > 550 g  
 LIEVITO > 1,5 cucchiaini da caffè



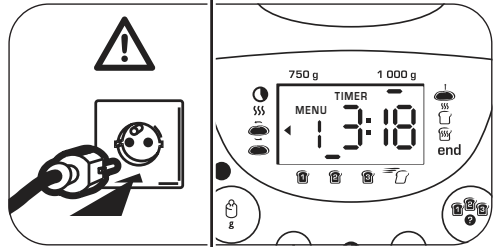
Estraete il cestello per pane sollevando l'impugnatura e tirando verticalmente. Adattate in seguito il miscelatore.



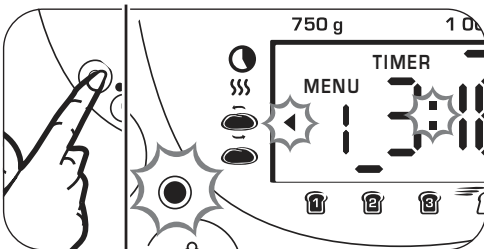
Aggiungete gli ingredienti nel cestello nell'ordine consigliato. Assicuratevi che tutti gli ingredienti siano pesati con precisione.



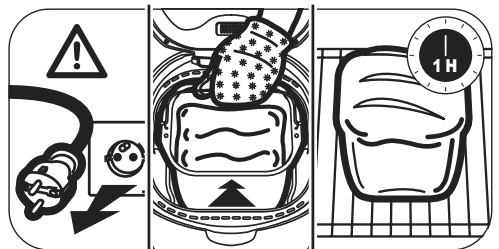
Introducete il cestello per pane. Premete il cestello per pane e inseritelo sul trascinatore in modo da fissarlo saldamente sui 2 lati.



Collegate l'apparecchio alla presa elettrica e accendetelo. Dopo il bip sonoro, sul display compare il programma 1 predefinito, ovvero 1.000 g doratura media.

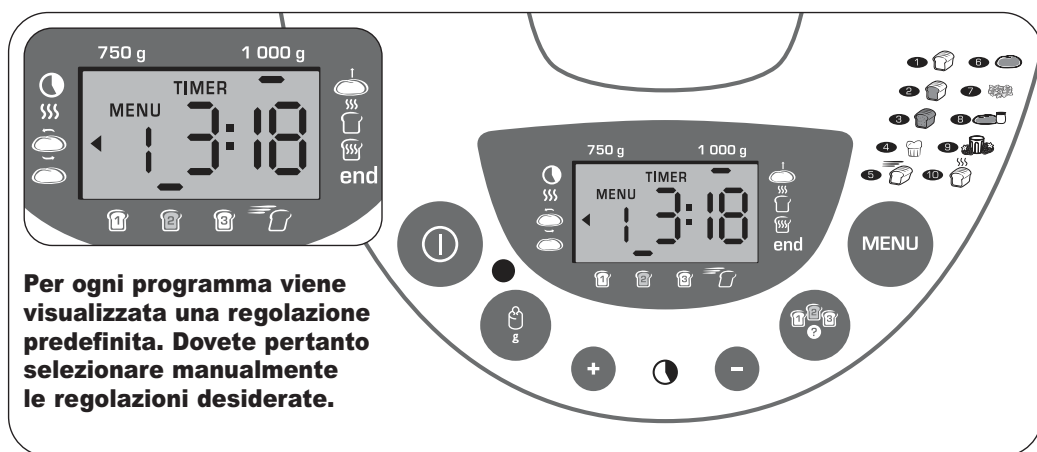


Premete il tasto ①.  
 La spia luminosa corrispondente alla fase del ciclo raggiunta compare sul display.  
 I 2 led del timer lampeggiano.  
 La spia di avvio si accende.



Alla fine del ciclo di cottura, scollegate la macchina del pane dalla presa di corrente. Estraete il cestello tirando l'impugnatura. Utilizzate sempre dei guanti isolanti poiché l'impugnatura e l'interno del coperchio sono caldi. Sfnate il pane ancora caldo e lasciatelo raffreddare su una griglia per 1 ora.

## FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA DEL PANE



Per ogni programma viene visualizzata una regolazione predefinita. Dovete pertanto selezionare manualmente le regolazioni desiderate.

### SELEZIONE DI UN PROGRAMMA

La scelta di un programma avvia una serie di fasi che si susseguono automaticamente le une dopo le altre.

**MENU**

Il **tasto MENU** permette di scegliere svariati programmi diversi. Il tempo corrispondente a ogni programma è visualizzato sul display. Ogni volta che premete il tasto **MENU** il numero visualizzato sul display passa al programma successivo da 1 a 10:

- |                       |                                  |
|-----------------------|----------------------------------|
| 1 > pane classico     | 6 > pasta lievitata (es.: pizza) |
| 2 > pane francese     | 7 > pasta fresca                 |
| 3 > pane integrale    | 8 > pane allo yogurt             |
| 4 > pane dolce        | 9 > marmellata                   |
| 5 > pane super rapido | 10 > solo cottura                |

**1** Il programma Pane classico consente di preparare la maggior parte delle ricette di pane che utilizzano la farina di frumento.

**2** Il programma Pane francese corrisponde a una ricetta di pane bianco tradizionale francese.

**3** Il programma Pane integrale deve essere selezionato quando si utilizza la farina integrale.

**4** Il programma Pane dolce è adatto alle ricette che contengono più grassi e zucchero.

**5** Il programma Pane super rapido è specifico per la ricetta del pane SUPER RAPIDO (vedi pagina 63).

**6** Il programma pasta lievitata non cuoce. Si tratta di un programma di impasto e di lievitazione per tutti i tipi di pasta lievitata ad esempio la pasta per pizza).

**7** Il programma 7 impasta solamente. È destinato alla pasta non lievitata (es.: le tagliatelle).

**8** Il pane allo yogurt è una specialità dal gusto acido, in doratura media e 1.000 g solamente.

**9** Il programma Marmellata cuoce automaticamente la marmellata nel cestello per pane.


**10** Il programma Cottura solamente consente di cuocere 60 min. Può essere selezionato da solo ed essere utilizzato:

- in associazione al programma per la pasta lievitata,
- per riscaldare o rendere croccante del pane già cotto e raffreddato,
- per ultimare una cottura in caso d'interruzione prolungata dell'alimentazione di corrente elettrica durante un ciclo di preparazione del pane.

Non lasciate la macchina del pane senza sorveglianza quando è in funzione il programma 10.


Una volta ottenuta la crosta desiderata, spegnete manualmente il programma mediante una pressione prolungata sul tasto **1**.

## SELEZIONE DEL PESO DEL PANE

Il peso del pane si regola su un valore preimpostato di 1.000 g. Il peso è dato a titolo indicativo. Per maggiore precisione consultate la lista delle ricette. I programmi 6, 7, 8 e 9 non sono provvisti di regolazione del peso. Premete il tasto  per regolare il peso scelto tra 750 g o 1.000 g. La spia luminosa si accende in corrispondenza della regolazione scelta.


## SELEZIONE DEL COLORE DELLA CROSTA (DORATURA)

Il colore della crosta è preimpostato su MEDIO. I programmi 6, 7, 8 e 9 non sono provvisti di regolazione della doratura.

Tre scelte possibili: CHIARO/MEDIO/SCURO. Se desiderate modificare il colore preimpostato, premete il tasto  fino all'accensione della spia luminosa in corrispondenza della vostra scelta.

## SELEZIONE DELLA MODALITÀ RAPIDA


Le ricette 1, 2, 3 e 4 possono essere realizzate in modalità RAPIDA riducendo così il tempo di cottura.

Premete 4 volte il tasto  per selezionare la modalità rapida.

La modalità RAPIDA non consente di regolare la doratura della crosta.







## AVVIO/SPEGNIMENTO


Premete il tasto  per accendere l'apparecchio. Il conto alla rovescia inizia.


Per interrompere il programma o annullare l'avvio programmato, premete il tasto  per 5 secondi.

## I CICLI

La spia luminosa si accende in corrispondenza della fase del ciclo raggiunta dalla macchina del pane. Una tabella (pagina 66-67) vi indica le fasi dei differenti cicli in base al programma scelto.

					
<b>Preriscaldamento</b>	<b>&gt; Impasto</b>	<b>&gt; Riposo</b>	<b>&gt; Lievitazione</b>	<b>&gt; Cottura</b>	<b>&gt; Mantenimento al caldo</b>
Utilizzato nei programmi 3 e 8 per migliorare la lievitazione della pasta.	Consente di formare la struttura della pasta garantendo quindi una buona lievitazione.	Consente alla pasta di distendersi per migliorare la qualità dell'impasto.	Tempo durante il quale il lievito agisce e fa sviluppare al pane il suo aroma.	Trasforma la pasta in mollica e consente alla crosta di diventare dorata e croccante.	Permette di mantenere il pane caldo dopo la cottura. Tuttavia si consiglia di sfornare subito il pane a fine cottura.

 **Preriscaldamento:** è attivo solo per i programmi 3 e 8. Il miscelatore non funziona durante questo periodo. Questa fase consente di accelerare l'attività del lievito permettendo così la lievitazione di quei tipi di pane preparati con farine a basso potere lievitante.

 **Impasto:** la pasta si trova nel 1° o 2° ciclo d'impasto o in una fase di mescolamento tra i cicli di lievitazione. Nel corso di questo ciclo, e per i programmi 1, 3, 4 e 8, avete la possibilità di aggiungere gli ingredienti: frutta secca, olive, pancetta, ecc...


Un bip sonoro vi indica il momento in cui intervenire. Consultate la tabella riassuntiva dei tempi di preparazione (pagina 66-67) e la colonna "extra".

Questa colonna indica il tempo che comparirà sul display del vostro apparecchio al momento del bip sonoro. Per sapere più precisamente dopo quanto tempo verrà emesso il bip sonoro, è sufficiente sottrarre il tempo della colonna "extra" dal tempo totale di cottura.

Es.: "extra" = 2:51 e "tempo totale" = 3:13, gli ingredienti possono essere aggiunti dopo 22 min.

 **Lievitazione:** la pasta si trova nel 1° 2° o 3° ciclo di lievitazione.

 **Cottura:** il pane si trova nel ciclo finale di cottura.

 **Mantenimento al caldo:** per i programmi 1, 2, 3, 4, 5, 8 e 10 potete lasciare il preparato nell'apparecchio. A fine cottura, il preparato viene mantenuto al caldo automaticamente per un'ora.

Il display si mantiene a 0:00 durante l'ora di mantenimento al caldo. Un bip sonoro suona a intervalli regolari. Alla fine del ciclo l'apparecchio si ferma automaticamente dopo l'emissione di 3 bip.

## FUNZIONE AVVIO PROGRAMMATO

**Potete impostare l'avvio programmato dell'apparecchio fino a 15 ore, ottenendo una preparazione all'ora preferita.**

**L'avvio programmato non può essere utilizzato per i programmi 5/6/7/9/10.**

Questa fase ha inizio dopo aver selezionato il programma, il livello di doratura e il peso. Il tempo del programma compare sul display. Calcolate il tempo tra l'avvio del programma e l'ora in cui desiderate trovare la preparazione pronta.

La macchina prende automaticamente in considerazione la durata dei cicli del programma.

Tramite i tasti **+** e **-**, visualizzate il tempo trovato (**+** verso l'alto e **-** verso il basso).

Pressioni brevi consentono uno scorrimento a intervalli di 10 min + bip corto.

Una pressione prolungata consente uno scorrimento continuo a intervalli di 10 min.

Es.: sono le 20.00 e volete che il pane sia pronto il giorno successivo alle 7.00. Programmate 11 ore tramite i tasti **+** e **-**.

Premete il tasto **Ⓜ**. Viene emesso un bip sonoro. La spia luminosa **◀** è visualizzata in corrispondenza **Ⓜ** e i 2 **■** led del timer lampeggiano. Il conto alla rovescia inizia. La spia di avvio si accende.

Se fate un errore o desiderate modificare l'impostazione dell'ora, premete a lungo il tasto **Ⓜ** fino a quando non viene emesso un bip sonoro. Il tempo predefinito compare sul display. Ripetete l'operazione.

Alcuni ingredienti sono deperibili. Non utilizzate l'avvio programmato per ricette che contengono latte fresco, uova, yogurt, formaggio e frutta fresca.

### CONSIGLI PRATICI

**In caso di interruzione della corrente elettrica:** se durante il ciclo il programma smette di funzionare a causa della mancanza di energia elettrica o di un errore da parte vostra, la macchina mantiene la programmazione memorizzata per 7 minuti. Il ciclo riprenderà da dove si era fermato. Trascorso questo tempo, la programmazione è cancellata.

**Se volete avviare due programmi uno di seguito all'altro,** aspettate 1 ora prima di iniziare la preparazione successiva.

### GLI INGREDIENTI

**I grassi e l'olio:** i grassi rendono il pane più morbido e più saporito. Inoltre si manterrà meglio e più a lungo. Troppi grassi rallentano la lievitazione. Se utilizzate il burro, tagliatelo a cubetti per distribuirlo in modo omogeneo nel preparato o fatelo ammorbidire. Non aggiungete burro caldo. Non mettete i grassi a contatto diretto con il lievito, perché potrebbero impedire a quest'ultimo di reidratarsi.

**Uova:** le uova arricchiscono la pasta, migliorano il colore del pane e favoriscono un buon livello di sviluppo della mollica. Se utilizzate le uova, riducete di conseguenza la quantità di liquido. Rompete l'uovo e aggiungete la quantità di liquido fino a ottenere la dose indicata nella ricetta. Le ricette si basano sull'utilizzo di un uovo di circa 50 g, se le uova sono più grandi, aggiungete un po' di farina, se le uova sono più piccole, utilizzate meno farina.

**Latte:** potete utilizzare latte fresco o latte in polvere. Se utilizzate latte in polvere, aggiungete la quantità d'acqua inizialmente prevista. Se utilizzate latte fresco, potete comunque aggiungere acqua: il volume totale deve essere uguale al volume indicato nella ricetta. Il latte ha anche un effetto emulsionante che consente di ottenere alveoli più regolari e quindi un aspetto gradevole della mollica.

**Acqua:** l'acqua reidrata e attiva il lievito. Idrata anche l'amido della farina e consente la formazione della mollica. L'acqua può essere sostituita, in parte o totalmente, da latte o altro liquido. Utilizzate liquidi a temperatura ambiente.

**Farine:** il peso della farina varia sensibilmente in funzione del tipo di farina utilizzato. In base alla qualità della farina, anche i risultati di cottura del pane possono variare. Conservate la farina in un contenitore ermetico poiché la farina è sensibile alla variazione delle condizioni climatiche, assorbendo o perdendo umidità. Utilizzate di preferenza una farina detta "di forza", "panificabile" o "da panificazione" e non una farina comune reperibile in commercio.

L'aggiunta all'impasto di avena, di crusca, di germi di grano, di segale o ancora di semi interi, renderanno più pesante e meno voluminoso il pane. **Si consiglia l'utilizzo di una farina di tipo T55, salvo diverse indicazioni nella ricetta.**

La setacciatura della farina influisce anche sui risultati: più la farina è integrale (cioè che contiene una parte del rivestimento del chicco di grano), meno la pasta lieviterà e più il pane sarà consistente. Troverete in commercio anche dei preparati per pane pronti all'uso. Seguite i consigli del produttore per l'utilizzo di questi preparati. In generale, la scelta del programma si farà in funzione del preparato utilizzato. Es.: Pane integrale - Programma 3.

**Zucchero:** preferite lo zucchero bianco, di canna o il miele. Non utilizzate lo zucchero raffinato o a cubetti. Lo zucchero nutre il lievito, dà un buon sapore al pane e migliora la doratura della crosta.

**Sale:** insaporisce gli alimenti e consente di regolare l'attività del lievito. Non deve entrare in contatto diretto con il lievito. Grazie al sale, la pasta risulta soda, compatta e non lievita troppo velocemente. Anche la struttura della pasta risulterà migliore.

**Lievito:** il lievito consente di gonfiare l'impasto. Utilizzate il lievito per pane attivo disidratato in bustina. La qualità del lievito può variare e non agire sempre allo stesso modo. I tipi di pane ottenuti possono essere diversi in base al lievito utilizzato.

Un lievito vecchio o mal conservato non funzionerà bene quanto un lievito disidratato appena aperto.

Le quantità indicate si riferiscono a un lievito disidratato. Nel caso utilizzate del lievito fresco, dovrete moltiplicare la quantità per 3 (in peso) e diluire il lievito in poca acqua tiepida leggermente zuccherata per un'azione più efficace.

Esiste del lievito disidratato sotto forma di piccole biglie che bisogna reidratare in poca acqua tiepida zuccherata. Si utilizza nelle stesse quantità del lievito disidratato in scaglie, ma vi consigliamo quest'ultimo perché di più facile utilizzo.

**Gli additivi** (olive, pancetta, ecc): potete personalizzare le vostre ricette aggiungendo i vostri ingredienti preferiti stando attenti a:

- > rispettare il bip sonoro prima di aggiungere gli ingredienti, soprattutto i più delicati,
- > introdurre fin dall'inizio della lavorazione i semi più solidi (come il lino o il sesamo) per facilitare l'utilizzo della macchina (partenza programmata ad esempio),
- > sgocciolare bene gli ingredienti molto umidi (olive),
- > infarinare leggermente gli ingredienti grassi per incorporarli meglio,
- > non versarli in grosse quantità per non impedire lo sviluppo dell'impasto.

## CONSIGLI PRATICI

**La preparazione del pane è molto sensibile alle condizioni di temperatura e di umidità.** In caso di forte calore, si consiglia l'utilizzo di liquidi più freschi del solito. Ugualmente in caso di freddo si consiglia di intiepidire l'acqua o il latte (non superare mai i 35°C).

**Può essere utile verificare lo stato dell'impasto durante la lavorazione:** deve formare una palla omogenea che si scolle bene dalle pareti del cestello.

> se rimane della farina non impastata, aggiungete ancora un po' d'acqua.

> in caso contrario, aggiungete un po' di farina.

Correggete molto lentamente (massimo 1 cucchiaino per volta) e verificate prima di intervenire di nuovo.

**Un errore diffuso è quello di pensare che aggiungendo del lievito il pane si alzerà di più.** Al contrario, troppo lievito rende fragile la struttura dell'impasto che si alzerà troppo e si affloscerà durante la cottura. Potete giudicare lo stato dell'impasto subito prima della cottura saggiandolo con la punta delle dita: l'impasto deve offrire una leggera resistenza e l'impronta delle dita deve scomparire lentamente.

# LE RICETTE

**Per ogni ricetta, rispettate l'ordine degli ingredienti indicati.  
A seconda della ricetta scelta e del programma selezionato, potete consultare  
la tabella riassuntiva dei tempi di preparazione (pagina 66-67)  
e seguire le tappe dei diversi cicli.**

c > cucchiaino da caffè - C > cucchiaino da minestra

## PROGRAMMA 1

### PANE CLASSICO

	750 g	1000 g
Olio	1 C	1,5 C
Acqua	245 ml	300 ml
Sale	1 c	1,5 c
Zucchero	3 c	1 C
Latte in polvere	1 C	2 C
Farina	455 g	550 g
Lievito	1 c	5 g o 1,5 c

### PANE AL LATTE

	750 g	1000 g
Burro rammollito a dadi	50 g	60 g
Sale	1,5 c	2 c
Zucchero	2 C	2,5 C
Latte fresco	260 ml	310 ml
Farina	400 g	470 g
Lievito	1 c	5g o 1,5 c

## PROGRAMMA 2

### PANE FRANCESE

	750 g	1000 g
Acqua	270 ml	360 ml
Sale	1,5 c	2 c
Farina	460 g	620 g
Lievito	5g o 1,5 c	2 c

### PANE DI CAMPAGNA

	750 g	1000 g
Acqua	270 ml	360 ml
Sale	1,5 c	2 c
Farina	370 g	500 g
Farina di segale	90 g	120 g
Lievito	5g o 1,5 c	2 c

## PROGRAMMA 3

### PANE INTEGRALE

	750 g	1000 g
Olio	2 c	1 C
Acqua	270 ml	360 ml
Sale	1,5 c	2 c
Zucchero	2 c	1 C
Farina	225 g	300 g
Farina integrale	225 g	300 g
Lievito	1 c	5 g o 1,5 c

### PANE CONTADINO

	750 g	1000 g
Olio	2 c	1 C
Acqua	270 ml	360 ml
Sale	1 c	2 c
Zucchero	2 c	1 C
Farina	230 g	300 g
Farina di segale	110 g	150 g
Farina integrale	110 g	150 g
Lievito	1 c	5 g o 1,5 c

**BRIOCHE**

	750 g	1000 g
Uova	2	3
Burro	150 g	175 g
Latte fresco	60 ml	70 ml
Sale	1 c	1,5 c
Zucchero	3 C	4 C
Farina tipo 55	360 g	440 g
Lievito	2 c	2,5 c

**facoltativo:** 1 cucchiaino di fiore d'arancio.

**DOLCE ALL'UVETTA "KUGELHOPF"**

	750 g	1000 g
Uova	2	3
Burro	140 g	160 g
Latte fresco	80 ml	100 ml
Sale	1/2 c	1 c
Zucchero	4 C	5 C
Farina	350 g	420 g
Lievito	2 c	2,5 c
Uva sultanina	100 g	150 g

**facoltativo:** ammorbidite l'uva sultanina in uno sciroppo leggero (50% zucchero 50% acqua), nella grappa o in un liquore a scelta.

**facoltativo:** aggiungete delle mandorle intere sopra la pasta alla fine dell'ultimo ciclo di impasto.

**PROGRAMMA 5****PANE SUPER RAPIDO**

	750 g	1000 g
Olio	1 C	1,5 C
Acqua (35 a 40°C max.)	270 ml	360 ml
Sale	1 c	1,5 c
Zucchero	1 C	1 C
Latte in polvere	1 C	2 C
Farina	430 g	570 g
Lievito	3 c	3,5 c

**PROGRAMMA 8****PANE ALLO YOGURT**

	1000 g
Acqua	200 ml
Yogurt naturale	1 (125 g)
Sale	2 c
Zucchero	1 C
Farina	480 g
Farine di segale	70 g
Lievito	2,5 c

**PROGRAMMA 6****PASTA PER PIZZA**

	750 g	1000 g
Olio d'oliva	1 C	1,5 C
Acqua	240 ml	320 ml
Sale	1,5 c	2 c
Farina	480 g	640 g
Lievito	1 c	5 g o 1,5 c

**PROGRAMMA 9****COMPOSTE E MARMELLATE**

Tagliate o tritate la frutta secondo il vostro gusto prima di versarla nella macchina del pane.

**Confettura di fragole, pesche, rabarbaro o albicocche:**

580 g di frutta, 360 g di zucchero, 1 succo di limone.

**Marmellata d'arancia:**

500 g di frutta, 400 g di zucchero.

**Composta di mele/rabarbaro:**

750 g di frutta, 4,5 C di zucchero.

**Composta di rabarbaro:**

750 g di frutta, 4,5 C di zucchero.

**PROGRAMMA 7****PASTA FRESCA**

	1000 g
Uova	5
Acqua	60 ml
Farina	600 g
Sale	1 c

## GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Non ottenete il risultato atteso? Consultate questa tabella di riferimento.

	Pane troppo lievitato	Pane afflosciato dopo aver lievitato troppo	Pane non abbastanza lievitato	Crosta non abbastanza dorata	Bordi scuri ma pane non abbastanza cotto	Superficie infarinata
Il tasto ① è stato premuto durante la cottura				●		
Quantità di farina insufficiente		●				
Eccessiva quantità di farina			●			●
Quantità di lievito insufficiente			●			
Eccessiva quantità di lievito		●		●		
Quantità d'acqua insufficiente			●			●
Eccessiva quantità d'acqua		●			●	
Quantità di zucchero insufficiente			●			
Farina di scarsa qualità			●	●		
Gli ingredienti non sono nelle dovute proporzioni (quantità eccessiva)	●					
Acqua troppo calda		●				
Acqua troppo fredda			●			
Programma non adatto			●	●		

## GUIDA ALLA RISOLUZIONE DI PROBLEMI TECNICI

PROBLEMI	SOLUZIONE
Il miscelatore rimane incastrato nel contenitore	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lasciatelo in ammollo prima di estrarlo.</li> </ul>
Il miscelatore rimane incastrato nel pane	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oliate leggermente il miscelatore prima di introdurre gli ingredienti nel contenitore</li> </ul>
Dopo aver premuto su ① non succede niente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La macchina è troppo calda. Aspettate 1 ora tra 2 cicli.</li> <li>• È stato impostato un avvio programmato.</li> <li>• Si tratta di un programma con preriscaldamento.</li> </ul>
Dopo aver premuto su ① il motore gira ma la lavorazione non ha inizio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il cestello non è completamente inserito</li> <li>• Assenza di miscelatore o miscelatore mal posizionato.</li> </ul>
Dopo un avvio programmato, il pane non è lievitato abbastanza o non è successo niente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vi siete dimenticati di premere ① dopo la programmazione.</li> <li>• Il lievito è entrato in contatto con il sale e/o l'acqua.</li> <li>• Assenza del miscelatore.</li> </ul>
Odore di bruciato	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Una parte degli ingredienti è caduta di fianco al cestello: lasciate raffreddare la macchina e pulite l'interno con una spugnetta umida e senza prodotto detergente.</li> <li>• La preparazione è fuoriuscita: quantità eccessiva di ingredienti, soprattutto di liquidi. Rispettate le quantità delle ricette.</li> </ul>



## PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegate l'apparecchio e lasciatelo raffreddare.
- Pulite il corpo dell'apparecchio e l'interno del cestello con una spugna umida. Asciugate con cura.
- Lavate il contenitore e il miscelatore con acqua calda.  
Se il miscelatore resta nella vasca, lasciate in immersione da 5 a 10 minuti.
- Smontate il coperchio per pulirlo con acqua calda.
- Non lavate nessun accessorio in lavastoviglie.
- Non utilizzate prodotti di pulizia, spugne abrasive o alcool. Utilizzate un panno morbido e umido.
- Non immergete mai il corpo dell'apparecchio o il coperchio in alcun liquido.

## CONSIGLI DI SICUREZZA



### Partecipiamo alla tutela dell'ambiente!

- ① Il vostro apparecchio contiene numerosi materiali valorizzabili o riciclabili.
- ➔ Portate il vostro apparecchio in un centro per la raccolta differenziata.

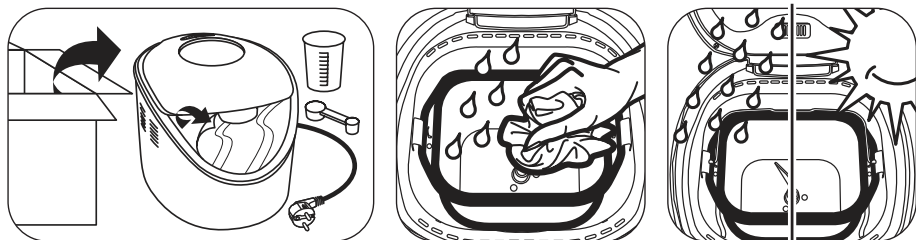
- Questo apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- Per la vostra sicurezza, questo apparecchio è conforme alle norme e regolamentazioni applicabili (Direttive Bassa Tensione, compatibilità Elettromagnetica, materiali a contatto con alimenti, ambiente...).
- Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente le istruzioni d'uso: un utilizzo non conforme alle norme d'uso prescritte manleverà il fabbricante da ogni responsabilità.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio. È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Assicuratevi che la tensione di alimentazione del vostro apparecchio corrisponda a quella del vostro impianto elettrico. Qualsiasi errore di collegamento elettrico annulla il diritto alla garanzia.
- Collegate sempre l'apparecchio ad una presa provvista di messa a terra. Onde evitare rischi di folgorazione e le lesioni gravi che ne conseguono è obbligatorio rispettare la suddetta prescrizione. Per la vostra sicurezza utilizzate solo prese provviste di messa a terra conformi alle norme d'impianto elettrico in vigore nel vostro paese. Se il vostro impianto non è dotato di prese provviste di messa a terra, dovete assolutamente, prima di qualunque collegamento, fare mettere a norma il vostro impianto da personale specializzato.
- L'apparecchio è destinato al solo uso domestico, all'interno della vostra abitazione.
- Scollegate l'apparecchio quando non lo utilizzate o durante le operazioni di pulizia.
- Non utilizzate un apparecchio che:
  - presenti un cavo difettoso o danneggiato,
  - sia caduto e presenti danni visibili o anomalie di funzionamento.In ciascuno dei casi elencati, l'apparecchio dovrà essere portato presso il centro assistenza autorizzato più vicino, al fine di evitare eventuali rischi. Consultate la garanzia.
- Eventuali interventi diversi dalla pulizia e dalle normali operazioni di manutenzione effettuate dal cliente devono essere svolti presso un Centro di Assistenza autorizzato.
- Non immergete mai l'apparecchio, il cavo o la presa elettrica nell'acqua o in altro liquido.
- Non lasciate pendere il cavo di alimentazione a portata di mano dei bambini.
- Il cavo non deve mai trovarsi in prossimità o a contatto delle parti calde dell'apparecchio, vicino ad una fonte di calore o premuto contro uno spigolo vivo.
- Se il cavo o la presa di corrente risultano danneggiati, non utilizzate l'apparecchio. Al fine di evitare ogni possibile pericolo, fateli obbligatoriamente sostituire presso un Centro di Assistenza autorizzato (vedere l'elenco nel libretto).
- Non toccate l'oblò durante e immediatamente dopo il funzionamento. L'oblò può raggiungere temperature molto elevate.
- Evitate di scollegare l'apparecchio tirando il cavo.
- Utilizzate esclusivamente prolunghe in buono stato con una presa provvista di messa a terra e con un cavo conduttore avente sezione almeno uguale al cavo fornito con il prodotto.
- Non posizionate l'apparecchio su altri apparecchi.
- Non utilizzate l'apparecchio come fonte di riscaldamento.
- Evitate accuratamente d'introdurre carta, cartone o plastica all'interno dell'apparecchio e non collocate alcun oggetto sopra di esso.
- Non tentate in alcun caso di spegnere con acqua eventuali fiamme scaturite da componenti del prodotto. Scollegate l'apparecchio. Soffocate le fiamme con un panno umido.
- Per la vostra sicurezza utilizzate solo accessori e ricambi adatti al vostro apparecchio.
- Tutti gli apparecchi sono sottoposti a severi controlli di qualità. Su apparecchi presi a caso vengono eseguite prove di utilizzo pratico, il che spiega eventuali tracce di utilizzo su prodotti nuovi.
- Al termine del programma, utilizzate sempre dei guanti isolanti per manipolare il contenitore o le parti calde dell'apparecchio. L'apparecchio diventa molto caldo durante l'utilizzo.
- Non ostruite le griglie d'aerazione.
- Fate molta attenzione alla fuoriuscita di vapore che può avvenire al momento dell'apertura del coperchio durante il funzionamento o al termine di un programma.
- Quando è in funzione il programma n° 9 (marmellata, composta) fate attenzione al getto di vapore e agli schizzi caldi durante l'apertura del coperchio.
- Attenzione, la fuoriuscita dell'impasto dalla cavità di cottura sulla resistenza può provocare delle fiamme, inoltre:
  - non superate le quantità indicate sulle ricette.
  - Il volume totale dell'impasto non deve superare i 1.000g.
- Il livello di potenza acustica rilevato su questo prodotto è pari a 64 dBa.

PROGRAMMA	QUANTITÀ	DORATURA	TEMPO (h)	PRERI-SCALDAMENT (mn)	1° IMPASTO (mn)	RIPOSO (mn)	2° IMPASTO (mn)	1° LIEVI-TAZIONE (mn)	3° IMPASTO (sec)	2° LIEVI-TAZIONE (mn)	4° IMPASTO (sec)	3° LIEVI-TAZIONE (mn)	COTTURA (mn)	MANTENIMENTO AL CALDO (mn)	EXTRA	
<b>1</b>	750	1	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51	
		2	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51	
		3	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51	
	1000 g	Rapido	2.12		5	5	20	20	15	10	9	10	30	48	60	1.50
		1	3.18		5	5	20	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		2	3.18		5	5	20	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		3	3.18		5	5	20	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
	<b>2</b>	750	Rapido	2.17		5	5	20	15	10	9	10	30	53	60	1.55
			1	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
			2	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
3			3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30	
Rapido			2.30		5	5	20	20	15	10	16	10	39	50	60	2.30
1			3.32		5	5	20	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
<b>3</b>	750	2	3.32		5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32	
		3	3.32		5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32	
		Rapido	2.32		5	5	20	20	15	10	16	10	39	52	60	2.32
		1	3.43	30	5	5	15	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		2	3.43	30	5	5	15	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		3	3.43	30	5	5	15	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
<b>3</b>	1000 g	Rapido	2.28	5	5	5	15	24	10	11	10	35	48	60	2.06	
		1	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58	
		2	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	35	50	60	2.58	
		3	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58	
		Rapido	2.30	5	5	5	15	24	10	11	10	35	50	60	2.08	

PROGRAMMA	QUANTITÀ	DORATURA	TEMPO (h)	PRERI-SCALDAMENT (mn)	1° IMPASTO (mn)	RIPOSO (mn)	2° IMPASTO (mn)	1° LIEVI-TAZIONE (mn)	3° IMPASTO (sec)	2° LIEVI-TAZIONE (mn)	4° IMPASTO (sec)	3° LIEVI-TAZIONE (mn)	COTTURA (mn)	MANTENIMENTO AL CALDO (mn)	EXTRA	
4	750	1	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55	
		2	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55	
		3	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55	
	1000 g	Rapido	2.37		5	5	20	25	25	10	16	5	36	50	60	2.55
		1	3.22		5	5	20	39	39	10	26	5	52	55	60	2.15
		2	3.22		5	5	20	39	39	10	26	5	52	55	60	3.00
		3	3.22		5	5	20	39	39	10	26	5	52	55	60	3.00
		Rapido	2.42		5	5	20	25	25	10	16	5	36	55	60	2.20
		750	1	1.17		2		10	20					45	60	
5	1000 g	2	1.17		2		10	20					45	60		
		3	1.17		2		10	20					45	60		
		1	1.20		2		10	20	20				48	60		
6	1000 g	2	1.20		2		10	20					48	60		
		3	1.20		2		10	20					48	60		
		1	1.30		5	5	20	60								
7	1000 g		0.14		3		11									
			3.55		5	10	20	39		10	26	10	45	60	60	2.58
9	1000 g						5									
													10	50		
10	1000 g	1	1											60		
		2	1											60		
		3	1											60		

Attenzione: la durata totale non include il tempo di mantenimento al caldo per i programmi 1, 2, 4, 5, 8 e 10.

## ПРЕЖДЕ, ЧЕМ НАЧАТЬ



⚠ При первом использовании может появиться легкий запах.

## ОЗНАКОМЬТЕСЬ СО СВОЕЙ ХЛЕБОПЕЧКОЙ

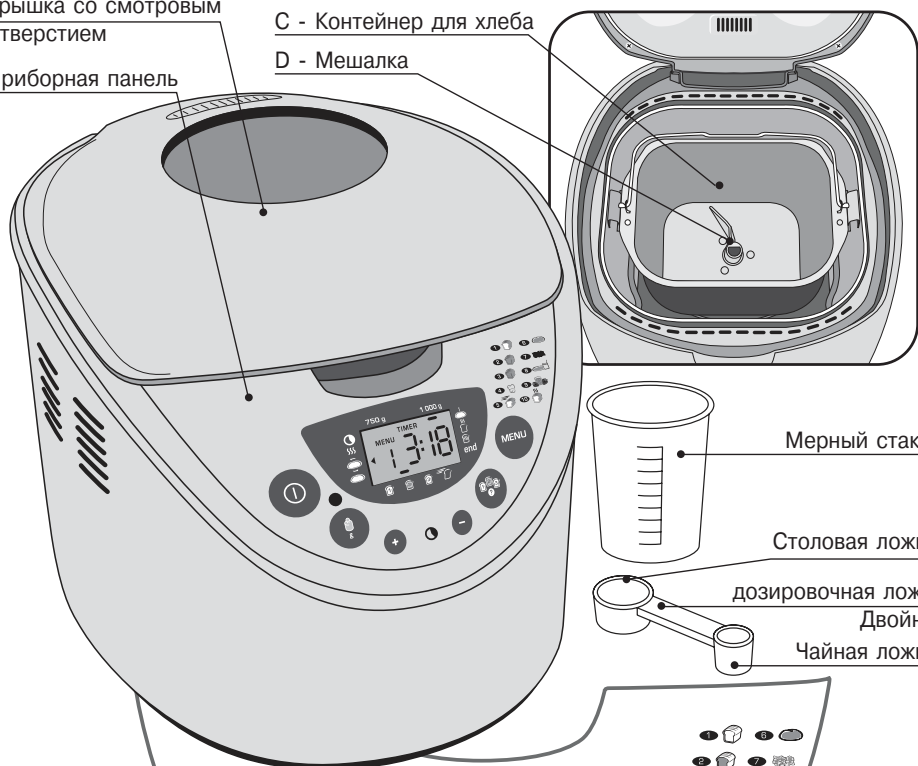
A - Крышка со смотровым отверстием

B - Приборная панель

C - Контейнер для хлеба

D - Мешалка

RUS



Мерный стакан - E

Столовая ложка - f1

дозировочная ложка - F

Двойная

Чайная ложка - f2

b1 - Жидкокристаллический дисплей

b2 - Кнопки запуска в различных режимах

b3 - Выбор веса

b4 - Кнопка уменьшения/увеличения времени

Выбор программ - b6

Выбор цвета корочки - b5

## ВВЕДЕНИЕ

**Хлеб играет важную роль в нашем питании.  
Вы когда-нибудь мечтали испечь хлеб для себя дома?  
Вы сможете это сделать с нашей хлебопечкой.**

Неважно, есть у Вас опыт, или нет, достаточно просто загрузить ингредиенты, а хлебопечка сама сделает всё остальное. Можно с легкостью выпекать хлеб, сдобы, пирожные, без всякого вмешательства. Но не спешите — сначала следует, всё-таки, ознакомиться со своей новой хлебопечкой. Уделите для этого некоторое время, и не расстраивайтесь, если Ваши первые попытки оказались не совсем удачными. Если Вам не хочется долго ждать, то в Ваших первых шагах Вам поможет рецепт, который находится в разделе «Быстрый запуск». Имейте в виду, что хлеб, выпеченный в хлебопечке, плотнее, чем хлеб, который покупается в булочной.

## ПЕРВЫЕ ШАГИ

Советы по выпечке хлеба.

1

Внимательно прочитайте инструкцию, и пользуйтесь рецептами: хлеб в хлебопечке выпекается не так, как «вручную»!

2

Все ингредиенты следует отмерять при комнатной температуре и точно. **Отмеряйте жидкости с помощью прилагаемого мерного стакана. Пользуйтесь двойной дозировочной ложкой, со столовой ложкой и чайной ложкой.** При неправильной дозировке результаты будут плохими.

3

Используйте ингредиенты до истечения их срока годности. Храните их в сухом прохладном месте.

4

Важно отмерять точное количество муки. Поэтому взвешивайте муку на кухонных весах. Используйте активные обезвоженные пекарные дрожжи из пакетика. Если в рецептах не указано иное, не используйте пекарные дрожжи. После открытия пакетика с дрожжами, использовать их в течение не более двух суток.

5

Во избежание помехи подъему теста, советуем сразу же поместить все ингредиенты в чан, и не открывать крышку во время пользования хлебопечкой. Тщательно соблюдайте порядок закладки и количество ингредиентов, указанные в рецептах. Сначала заливайте жидкости, затем закладывайте твердые продукты. **Дрожжи не должны соприкасаться ни с жидкостью, ни с солью.**

---

### Общий порядок закладки:

Жидкости (сливочное масло, растительное масло, яйца, вода, молоко)

Соль

Сахар

Первая половина муки

Порошковое молоко

Особые твердые ингредиенты

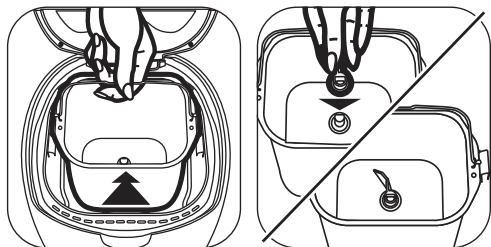
Дрожжи

---

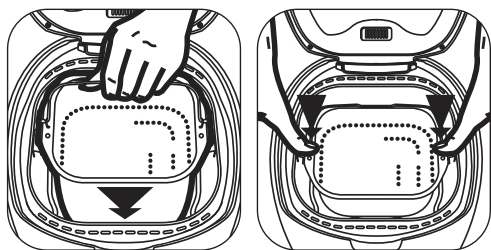
## КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО

Чтобы ознакомиться с Вашей хлебопечкой, советуем Вам сначала испечь первый хлеб по рецепту БЕЛОГО ХЛЕБА.

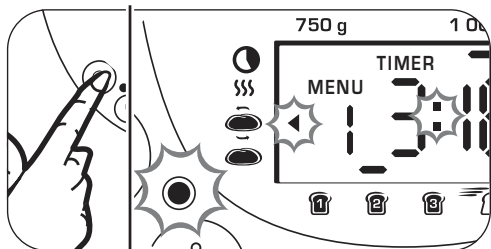
<b>БЕЛЫЙ ХЛЕБ</b> (программа 1)	ЗОЛОТИСТАЯ КОРОЧКА	> СРЕДНЯЯ	СОЛЬ	> 1,5 чайных ложки
	ВЕС	> 1000 г.	САХАР	> 1 столовая ложка
	ВРЕМЯ	> 3 часа 18 минут	ПОРОШКОВОЕ МОЛОКО	> 2 столовых ложки
	РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	> 1,5 столовых ложки	МУКА	> 550 г.
	ВОДА	> 300 мл	ДРОЖЖИ	> 1,5 чайных ложки



Вынуть контейнер, взявшись за ручку, и вертикально подняв его. Затем установить мешалку.



Вставить контейнер в хлебопечку. Нажать на контейнер, чтобы зафиксировать его в захвате расположенными с 2 сторон стопорами.

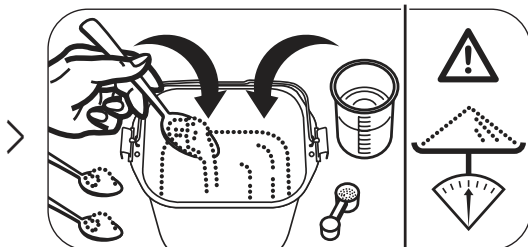


Нажать на кнопку ①.

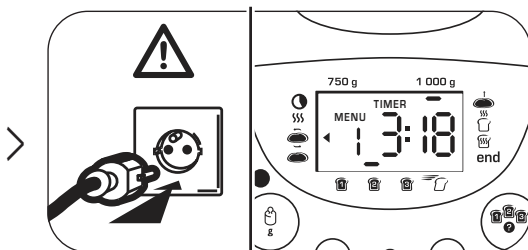
Загорается световой индикатор достигнутого этапа цикла.

Мигают два указателя таймера.

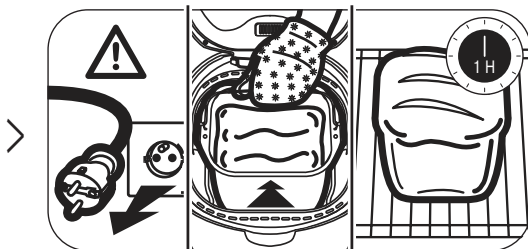
Загорается индикатор работы.



Заложить ингредиенты в контейнер в указанном порядке. Удостовериться в том, что все ингредиенты отмерены точно.

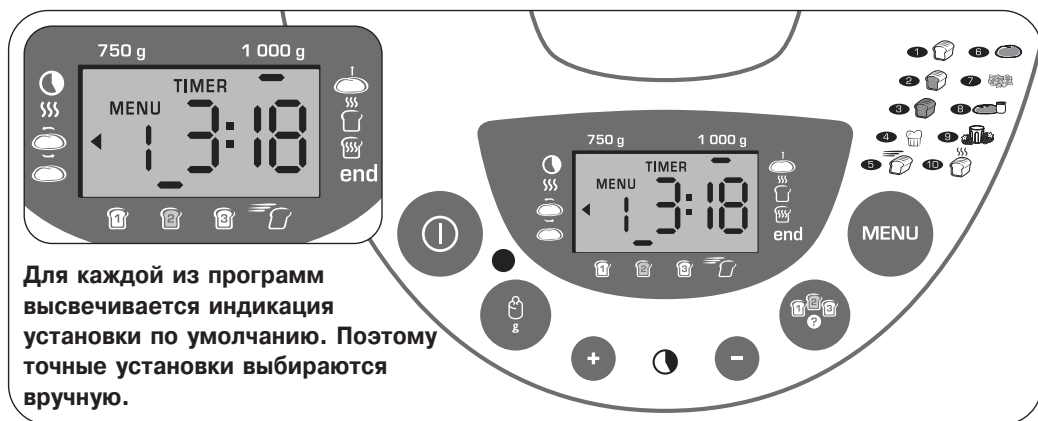


Включить питание хлебопечки. После звукового сигнала на индикаторе высвечивается первая программа, то есть, программа выпечки хлеба весом в 1000 г. со средней золотистой корочкой



После окончания цикла выпечки отключите хлебопечку от электропитания. Выньте контейнер для хлеба, потянув за ручку. Всегда пользуйтесь рукавицами, потому что ручка и внутренняя поверхность крышки нагреваются. Выньте горячий хлеб и поместите его на час на решетку для охлаждения.

## ПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКОЙ



Для каждой из программ высвечивается индикация установки по умолчанию. Поэтому точные установки выбираются вручную.

### ВЫБОР ПРОГРАММЫ

При выборе программы включается последовательность этапов, которые выполняются один за другим.

**MENU**

Клавишей **MENU** выбирается одна из различных программ. На индикаторе указывается время исполнения программы. Каждый раз при нажатии клавиши с номером на индикаторной панели осуществляется переход к следующей программе, от 1 до 10:

- |                          |                                       |
|--------------------------|---------------------------------------|
| 1 > белый хлеб           | 6 > дрожжевое тесто (например, пицца) |
| 2 > французская булка    | 7 > свежее тесто                      |
| 3 > хлеб из цельной муки | 8 > хлеб с йогуртом                   |
| 4 > сладкий хлеб         | 9 > варенье                           |
| 5 > хлеб быстрой выпечки | 10 > только выпекание                 |

**1** Программа Белый хлеб, позволяет выпекать хлеб по большинству рецептов для пшеничной муки.

**2** Программа Французская булка, соответствует рецепту традиционного французского белого хлеба.

**3** Программа Цельнозерновой хлеб, выбирается для выпечки хлеба из муки с отрубями.

**4** Программа Сдобная булка, адаптирована для рецептов сладкого хлеба с повышенным содержанием сахара и жиров.

**5** Программа Хлеб быстрой выпечки, предназначена для быстрой выпечки хлеба (см. страницу 76).

**6** Программа Дрожжевое тесто, не предназначена для выпечки. Она предназначена для замешивания и подъема любого дрожжевого теста, например, теста для пиццы.

**7** Программа 7 предназначена только для замешивания не дрожжевого теста, например, для лапши.

**8** Для хлеба с йогуртом характерны кисловатый вкус, средней степени подрумянивание, и вес только 1000 г.

**9** Программа Варенье, предназначена только для автоматического приготовления сладкой начинки в контейнере.


**10** Программа Только выпекание, вы можете задать любой время в интервале от 10 до 60 минут. Она может использоваться:

- а) в сочетании с программой для дрожжевого теста
- б) для подогрева и получения хрустящей корочки на уже выпеченном и охлажденном хлебе.
- в) для завершения приготовления хлеба в случае длительного перерыва электропитания при цикле выпекания хлеба.

Не оставляйте хлебопечку без присмотра во время работы программы 10.


После достижения нужного цвета корочки, остановить программу вручную, нажав на кнопку (1).

## ВЫБОР ВЕСА ХЛЕБА


По умолчанию устанавливается вес хлеба в 1000 г. Этот вес — ориентировочный. Для получения хлеба другого веса пользуйтесь подробными рецептами. В программах 6, 7, 8 и 9 вес хлеба не регулируется. Нажатием на клавишу  установите выбранный вес от 750 до 1000 г. Рядом с нужным весом загорается огонёк индикатора.

## ВЫБОР ЦВЕТА ЗОЛОТИСТОЙ КОРОЧКИ (ПОДРУМЯНИВАНИЕ)

Интенсивность подрумянивания по умолчанию устанавливается на СРЕДНЮЮ [MOYEN]. В программах 6, 7, 8 и 9 регулировка подрумянивания не осуществляется.



Возможен выбор из трех степеней подрумянивания — СВЕТЛАЯ КОРОЧКА / СРЕДНЯЯ КОРОЧКА / ТЁМНАЯ КОРОЧКА [CLAIR/MOYEN/FONCE]. Для установки выбора нажать на кнопку  до высвечивания на индикаторе нужной степени подрумянивания.

## ВЫБОР БЫСТРОГО РЕЖИМА

Выпечку хлеба по рецептам 1, 2, 3 и 4 можно осуществлять в БЫСТРОМ [RAPIDE] режиме, чтобы уменьшить время прогрева. Нажмите 4 раза на кнопку , чтобы перейти к быстрому режиму.

В быстром режиме степень подрумянивания корочки не регулируется.




## ПУСК/ОСТАНОВКА

Нажатием на кнопку  включите хлебопечку. Включается обратный отсчёт времени. Для остановки программы или отмены отличающейся программы нажмите на кнопку , и удерживайте её нажатой в течение 5 секунд.

## ЦИКЛЫ РАБОТЫ

Напротив достигнутого этапа цикла загорается огонёк индикатора.

В таблице (страница 78-79) указана разбивка по циклам выбираемых программ.

					
<b>Прогрев</b> >	<b>Замешивание</b> >	<b>Успокаивание</b> >	<b>Подъем</b> >	<b>Выпекание</b> >	<b>Поддержание в тепле</b>
Применяется в программах 3 и 8 для улучшения подъема теста.	Обеспечивает формирование структуры теста, и, следовательно, способности к быстрому подъему.	Позволяет тесту успокоиться для улучшения качества подъема.	Время действия дрожжей, за которое хлеб поднимается и приобретает свой аромат.	Тесто превращается в мякиш, обеспечивается подрумянивание хрустящей золотистой корочки.	Позволяет поддерживать хлеб в теплом состоянии после выпечки. Тем не менее, рекомендуется вынимать хлеб из формы после выпечки.

**Прогрев:** работает только в программах 3 и 8. Мешалка в это время не работает. Прогрев позволяет повысить активность дрожжей и способствовать подъему хлеба из муки, которая обычно поднимается слабо.

**Замешивание:** тесто проходит 1 й и 2 й циклы замешивания между циклами подъема. В ходе этих циклов, и в программах 1, 3, 4 и 8, есть возможность добавлять ингредиенты — сухофрукты, оливки, ломтики сала и т.д.

Звуковой сигнал указывает, когда это можно делать. В обобщенной таблице (страница 78-79) и в колонке «дополнительно» указано время работы хлебопечки.

В этой колонке указано время, которое выводится на индикатор при звуковом сигнале. Чтобы точнее знать, через какое время подается звуковой сигнал, нужно вычесть время, указанное в колонке «дополнительно» из общего времени выпечки.

Например, в колонке «дополнительно» указано 2 часа 51 минута, а «общее время» составляет 3 часа 13 минут, следовательно, ингредиенты можно добавлять через 22 минуты.

**Подъем:** тесто в 1 м, 2 м или 3 м циклах подъема.

**Выпечка:** хлеб в конечной стадии выпечки.





**Поддержание в тепле:** в программах 1, 2, 3, 4, 5, 8 и 10 Вы можете оставить хлеб в хлебопечке. Цикл поддержания в тепле в течение одного часа включается автоматически после выпечки. Индикатор времени остается на 0:00 в течение одного часа. Через равные промежутки времени подается звуковой сигнал. В конце цикла хлебопечка автоматически отключается после 3 звуковых сигналов.










## ДРУГИЕ УСТАНОВКИ ПРОГРАММ

**Вы можете запрограммировать свою хлебопечку так, чтобы Ваша выпечка была готова к выбранному времени, за срок до 15 часов. Отсроченный режим не может применяться для программ 5/6/7/9/10.**

Этот этап вводится в действие после выбора программы, степени подрумянивания и веса. На индикаторе указывается время исполнения программы. Рассчитайте время между запуском программы и сроком, к которому Вы хотите получить свою выпечку.

В хлебопечку уже включены автоматические циклы программы. Кнопками  и  выберите время ( увеличение и  уменьшение времени). Короткими нажатиями увеличивайте или уменьшайте время на промежутки по 10 минут, при этом подается короткий звуковой сигнал. Длинными нажатиями время изменяется промежутками по 10 минут непрерывно.

Например, сейчас 20:00, а Вы хотите, чтобы Ваш хлеб был готов в 7:00 завтрашнего дня. Установите 11 часов кнопками  и . Нажмите на кнопку . Подается звуковой сигнал. Рядом с индикацией  высвечивается индикация таймера , и начинает мигать указатель минут . Начинается обратный отсчёт. Загорается индикатор работы.

Если Вы ошиблись, и хотите изменить установку времени, нажмите и удерживайте кнопку  до звукового сигнала. На индикатор выводится время по умолчанию. Установите нужное время заново. Помните, что отдельные ингредиенты не являются скоропортящимися продуктами. Не пользуйтесь отсроченным режимом при приготовлении блюд, содержащих сырые яйца, йогурт, сыр, свежие фрукты.

### ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

**В случае обрыва подачи электроэнергии:** если это происходит во время цикла работы, исполнение программы прерывается по отключению тока или неправильному срабатыванию; у хлебопечки имеется 7 минутный резерв питания, в течение действия которого программа сохраняется. Цикл возобновляется с места останова. По истечении этого времени программирование теряется.

**Если должны работать последовательно две программы,** выждите 1 час прежде, чем начать вторую операцию.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**Жиры и растительное масло:** жиры придают хлебу пышность и вкус. Такой хлеб также дольше хранится. Излишек жиров замедляет подъём теста. Если Вы используете сливочное масло, порежьте его маленькими кусочками для более равномерного распределения в тесте, или предварительно размягчите его. Не заливайте в хлебопечку жидкое масло. Избегайте соприкосновения жиров с дрожжами, поскольку жир может помешать насыщению дрожжей влагой.

**Яйца:** яйца обогащают тесто, улучшают цвет хлеба и способствуют образованию вкусного мякиша. Если Вы используете яйца, сократите количество жидких ингредиентов. Разбейте яйцо и добавьте жидкости до объема, указанного для жидкости в рецепте. Рецепты предусматривают использование среднего яйца в 50 граммов; для более крупных яиц добавьте немного муки, для более мелких яиц уменьшите количество муки.

**Молоко:** можно использовать свежее или порошковое молоко. Если Вы используете порошковое молоко, добавьте воды до первоначально указанного объема. Если Вы используете свежее молоко, можно также добавить воды — общий объем жидкости должен быть равен объему, указанному в рецепте. Молоко также обладает эффектом образования эмульсии, что позволяет обеспечивать более равномерные полости и более красивый вид мякиша.

**Вода:** вода насыщает и активирует дрожжи. Она также насыщает крахмал, содержащийся в муке, и обеспечивает образование мякиша. Воду можно заменить, частично или полностью, молоком или другими жидкостями. Жидкости должны быть, при их добавлении, комнатной температуры.

**Мука:** вес муки сильно зависит от её вида. В зависимости от качества муки, может меняться и получаемая выпечка. Храните муку в герметичной упаковке, поскольку она может реагировать на колебания температуры и влажности, поглощая, или, наоборот, отдавая влагу. Добавление овсяной муки, отрубей, проростков пшеничного зерна, ржаной муки, и, наконец, цельных зёрен, к тесту, даёт более тяжёлый и менее пышный хлеб.

### **Рекомендуется использование муки высшего сорта, если в рецептах не указано иное.**

На результаты влияет также то, насколько просеяна мука — чем более она цельная (то есть, если в ней имеются частицы оболочки пшеничных зёрен), тем меньше поднимается тесто, и тем плотнее получается хлеб. В магазинах также можно найти готовое тесто для выпечки. При использовании такого теста соблюдайте указания его производителя. В общем и целом, при выборе программы придерживайтесь требований к готовой выпечке.

Например, для хлеба из цельной муки используйте программу 3.

**Сахар:** предпочтительнее использование сахарозы, сахара или мёда. Никогда не используйте сахар-рафинад или кусковой сахар. Сахар питает дрожжи, придаёт хлебу вкус, и улучшает румяный цвет корочки.

**Соль:** соль придаёт вкус выпечке, и позволяет регулировать деятельность дрожжей. Она не должна входить в соприкосновение с дрожжами. Благодаря соли, тесто получается твердым, компактным, и поднимается не очень быстро. Соль также улучшает структуру теста.

**Дрожжи:** дрожжи обеспечивают подъём теста. Используйте активные обезвоженные пекарные дрожжи в пакетиках. Качество дрожжей может быть разным, они не всегда расширяются одинаково. Таким образом, качество хлеба может различаться в зависимости от используемых дрожжей.

Старые дрожжи или неправильно хранившиеся дрожжи работают не так хорошо, как свежестрытые обезвоженные дрожжи.

Все пропорции в рецептах указаны для обезвоженных дрожжей. В случае, если Вы используете свежие дрожжи, следует взять их тройное (по весу) количество и развести их небольшим количеством тёплой слегка подсахаренной воды для более эффективного их действия.

Обезвоженные дрожжи могут продаваться в виде маленьких шариков, их следует также разводить небольшим количеством тёплой слегка подсахаренной воды. Такие дрожжи используются в тех же пропорциях, что и обезвоженные дрожжи в пластинках, однако мы советуем использовать именно обезвоженные дрожжи в пластинках, поскольку их легче подготавливать.

**Добавки** (оливки, жир, и т.д.): можно использовать свои собственные рецепты, добавляя любые желаемые добавки; при этом, однако, следует:

- > строго соблюдать время, указываемое звуковым сигналом, для ввода добавок, в особенности самых нежных,
- > иметь в виду, что самые твёрдые зёрна (например, льняные зёрна или зёрна кунжута) можно добавлять в самом начале замешивания, чтобы облегчить пользование хлебопечкой (например, при ручной установке времени),
- > тщательно сливать влагу с очень влажных ингредиентов (оливок),
- > слегка обваливать в муке жирные ингредиенты для получения более однородного теста,
- > не добавлять их в слишком большом количестве — это может повредить тесту.

## **ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ**

**Выпекаемый хлеб очень чувствителен к температуре и влажности.** При очень высокой температуре в помещении рекомендуется использовать более холодную, чем обычно, жидкость. При низкой температуре возможно, придётся подогревать воду или молоко (до температуры не выше 35°C).

**Иногда бывает также полезно проверять состояние теста во время замешивания:** оно должно представлять собой однородную массу, которая легко отстает от стенок чана:

- > если осталась не промешанная мука, добавить немного воды,
- > в противном случае может быть необходимо добавить муки.

Муку или воду следует добавлять очень осторожно (по одной столовой ложке), и убедиться в качестве теста, прежде, чем добавлять новые порции.

**Распространённая ошибка состоит в том, что считается, что добавление дрожжей обеспечивает лучший подъём теста.** Напротив, при слишком большом количестве дрожжей структура теста становится более хрупкой, оно высоко поднимается, и опускается при выпечке. Качество теста можно оценить, слегка постукивая по нему пальцами — тесто должно «сопротивляться» вдавливанию, а вмятины на нём должны понемногу разглаживаться.

## РЕЦЕПТЫ

Для каждого рецепта соблюдать порядок добавления ингредиентов.

В зависимости от выбранного рецепта и соответствующей программы, пользуйтесь обобщённой таблицей времени выпечки (страница 78-79) и соблюдайте указанный в ней порядок для разных циклов.

### ПРОГРАММА 1

#### БЕЛЫЙ ХЛЕБ

	750 г	1000 г
Растительное масло	1 ст. ложка	1,5 ст. ложки
Вода	245 мл	300 мл
Соль	1 чайн. ложки	1,5 чайн. ложки
Сахар	3 чайн. ложки	1 ст. ложка
Порошковое молоко	1 ст. ложка	2 ст. ложки
Мука	455 г	550 г
Дрожжи	1 чайн. ложки	5 г или 1,5 чайн. ложки

#### МОЛОЧНЫЙ ХЛЕБ

	750 г	1000 г
Размягчённое масло кусочками	50 г	60 г
Соль	1,5 чайн. ложки	2 чайн. ложки
Сахар	2 ст. ложки	2,5 ст. ложки
Жидкое молоко	260 мл	310 мл
Мука	400 г	470 г
Дрожжи	1 чайн. ложка	5 г или 1,5 чайн. ложки

### ПРОГРАММА 2

#### ФРАНЦУЗСКАЯ БУЛКА

	750 г	1000 г
Вода	270 мл	360 мл
Соль	1,5 чайн. ложки	2 чайн. ложки
Мука	460 г	620 г
Дрожжи	5 г или 1,5 чайн. ложки	2 чайн. ложки

#### ДЕРЕВЕНСКИЙ ХЛЕБ

	750 г	1000 г
Вода	270 мл	360 мл
Соль	1,5 чайн. ложки	2 чайн. ложки
Мука	370 г	500 г
Ржаная мука	90 г	120 г
Дрожжи	5 г или 1,5 чайн. ложки	2 чайн. ложки

### ПРОГРАММА 3

#### ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

	750 г	1000 г
Растительное масло	2 чайн. ложки	1 ст. ложка
Вода	270 мл	360 мл
Соль	1,5 чайн. ложки	2 чайн. ложки
Сахар	2 чайн. ложки	1 ст. ложка
Мука	225 г	300 г
Цельная мука	225 г	300 г
Дрожжи	1 чайн. ложка	5 г или 1,5 чайн. ложки

#### КРЕСТЬЯНСКИЙ ХЛЕБ

	750 г	1000 г
Растительное масло	2 чайн. ложки	1 ст. ложка
Вода	270 мл	360 мл
Соль	1,5 чайн. ложки	2 чайн. ложки
Сахар	2 чайн. ложки	1 ст. ложка
Мука	230 г	300 г
Ржаная мука	110 г	150 г
Цельная мука	110 г	150 г
Дрожжи	1 чайн. ложка	5 г или 1,5 чайн. ложки

## ПРОГРАММА 4

### СДОБНЫЙ ПИРОГ

	750 г	1000 г
Яйца	2	3
Сливочное масло	150 г	175 г
Жидкое молоко	60 мл	70 мл
Соль	1 чайн. ложка	1,5 чайн. ложки
Сахар	3 ст. ложки	4 ст. ложки
Мука высшего сорта	360 г	440 г
Дрожжи	2 чайн. ложки	2,5 чайн. ложки

**Вариант:** добавить 1 чайную ложку флёрдоранжевой воды.

### СДОБНЫЙ ПИРОГ С ИЗЮМОМ

	750 г	1000 г
Яйца	2	3
Сливочное масло	140 г	160 г
Жидкое молоко	80 мл	100 мл
Соль	1/2 чайн. ложки	1 чайн. ложка
Сахар	4 ст. ложка	5 ст. ложка
Мука	350 г	420 г
Дрожжи	2 чайн. ложки	2,5 чайн. ложки
Изюм	100 г	150 г

**Вариант:** смочить изюм в лёгком сиропе (50% воды на 50% сахара) или в напитке типа шнапса или в высококачественном виноградном спирте.

**Вариант:** выложить на тесто целые миндальные орехи после завершения цикла замешивания.

## ПРОГРАММА 5

### ХЛЕБ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ

	750 г	1000 г
Растительное масло	1 ст. ложка	1,5 ст. ложки
Вода (не теплее 35-40°C)	270 мл	360 мл
Соль	1 чайн. ложка	1,5 чайн. ложки
Сахар	1 ст. ложка	1 ст. ложка
Порошковое молоко	1 ст. ложка	2 ст. ложки
Мука	430 г	570 г
Дрожжи	3 чайн. ложки	3,5 чайн. ложки

## ПРОГРАММА 6

### ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

	750 г	1000 г
Оливковое масло	1 ст. ложка	1,5 ст. ложки
Вода	240 мл	320 мл
Соль	1,5 чайн. ложки	2 чайн. ложки
Мука	480 г	640 г
Дрожжи	1 чайн. ложка	5 г или 1,5 чайн. ложки

## ПРОГРАММА 7

### СВЕЖЕЕ ТЕСТО

	1000 г
Яйца	5
Вода	60 мл
Мука	600 г
Соль	1 чайн. ложка

## ПРОГРАММА 8

### ХЛЕБ С ЙОГУРТОМ

	1000 г
Вода	200 мл
Натуральный йогурт	1 (125 г)
Соль	2 чайн. ложки
Сахар	1 ст. ложка
Мука	480 г
Ржаная мука	70 г
Дрожжи	2,5 чайн. ложки

## ПРОГРАММА 9

### КОМПОТЫ И варенье

Нарезать или порубить фрукты по вкусу, прежде, чем класть их в хлебопечку.

### Варенье из клубники, персиков, ревеня или абрикосов:

580 г фруктов, 360 г сахара, сок 1 лимона.

### Варенье из апельсинов:

500 г фруктов, 400 г сахара.

### Компот из яблок и ревеня:

750 г фруктов, 4,5 ст. ложки сахара







### Компот из ревеня:

750 г фруктов, 4,5 ст. ложки сахара

## ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

### ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Вы не получили желаемого результата? Эта таблица может оказаться для Вас полезной.

	Слишком сильно поднимается тесто	Хлеб осел после слишком сильного подъёма теста	Хлеб недостаточно поднялся	Корочка не пропеклась	Подрумянилась корочка при непропеченном хлебе	Следы муки внизу и по бокам
						
Во время выпечки была нажата кнопка ①				●		
Недостаточно муки		●				
Слишком много муки			●			●
Недостаточно дрожжей			●			
Слишком много дрожжей		●		●		
Недостаточно воды			●			●
Слишком много воды		●			●	
Недостаточно сахара			●			
Мука плохого качества			●	●		
Неправильные пропорции ингредиентов (слишком большое количество)	●					
Слишком горячая вода		●				
Слишком холодная вода			●			
Неправильно выбрана программа			●	●		

## ВОЗМОЖНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

ПРОБЛЕМЫ	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Мешалка застревает в контейнере. Мешалка застревает в хлебе.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Замочить перед снятием.</li> <li>• Слегка смазать мешалку растительным маслом перед тем, как помещать ингредиенты в контейнер.</li> </ul>
При нажатии на кнопку ① хлебопечка не реагирует.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Хлебопечка перегрелась. Выждать час между циклами.</li> <li>• Был запрограммирован другой запуск.</li> <li>• Введена программа с подогревом.</li> </ul>
При нажатии на кнопку ① двигатель начинает вращаться, но замешивания теста не происходит	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контейнер вставлен не полностью.</li> <li>• Отсутствие мешалки или неправильная установка мешалки.</li> </ul>
После запуска по введенной вручную программе хлеб недостаточно поднимается, или ничего не происходит.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• После ввода программы вручную не была нажата кнопка ①.</li> <li>• Дрожжи вступили в контакт с солью и/или водой.</li> <li>• Отсутствует мешалка.</li> </ul>
Запах горелого.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Часть ингредиентов выпала из контейнера. Оставить хлебопечку охладиться и вымыть внутреннюю часть мокрой губкой без моющего средства.</li> <li>• Вывалилась часть смеси из-за передозировки ингредиентов, в особенности жидкости. Соблюдать рецептурные пропорции.</li> </ul>

ПРОГРАММА	ВЕС ХЛЕБА	КОРОЧКА	ВРЕМЯ (ч)	ПРОТРЕВ (мин)	1-й ЗАМЕС (мин)	УСТОЙЧИВАНИЕ (мин)	2-й ЗАМЕС (мин)	1-й ПОДЪЁМ (мин)	3-й ЗАМЕС (сек)	2-й ПОДЪЁМ (мин)	4-й ЗАМЕС (сек)	3-й ПОДЪЁМ (мин)	ВЫПЕКАНИЕ (мин)	Поддержание в горячем состоянии	закладка добавок	
<b>1</b>	750	1	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51	
		2	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51	
		3	3.13		5	5	20	39	15	10	9	10	30	48	60	2.51
	1000	Быстрый	2.12		5	5	20	39	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		1	3.18		5	5	20	39	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		2	3.18		5	5	20	39	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		3	3.18		5	5	20	39	39	10	26	15	50	53	60	2.56
	2	750	1	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
			2	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
			3	3.30		5	5	20	39	39	10	31	10	60	50	60
1000		Быстрый	2.30		5	5	20	39	15	10	16	10	39	50	60	2.30
		1	3.32		5	5	20	39	39	10	31	10	60	52	60	3.32
		2	3.32		5	5	20	39	39	10	31	10	60	52	60	3.32
3	750	3	3.32		5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32	
		Быстрый	2.32		5	5	20	15	10	16	10	39	52	60	2.32	
		1	3.43	30	5	5	15	49	49	10	26	10	45	48	60	2.56
	1000	2	3.43	30	5	5	15	49	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		3	3.43	30	5	5	15	49	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		Быстрый	2.28	5	5	5	15	24	24	10	11	10	35	48	60	2.06
		1	3.45	30	5	5	15	49	49	10	26	10	45	50	60	2.58
2	2	3.45	30	5	5	15	49	49	10	26	10	35	50	60	2.58	
	3	3.45	30	5	5	15	49	49	10	26	10	45	50	60	2.58	
	Быстрый	2.30	5	5	5	15	24	24	10	11	10	35	50	60	2.08	

ПРОГРАММА	ВЕС ХЛЕБА	КОРОЧКА	ВРЕМЯ (ч)	ПРОТРЕВ (мин)	1-й ЗАМЕС (мин)	УСТОАИВАНИЕ (мин)	2-й ЗАМЕС (мин)	1-й ПОДЪЁМ (мин)	3-й ЗАМЕС (сек)	2-й ПОДЪЁМ (мин)	4-й ЗАМЕС (сек)	3-й ПОДЪЁМ (мин)	ВЫПЕКАНИЕ (мин)	Поддержание в горячем состоянии	закладка добавок
<b>4</b>	750	1	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55
		2	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55
		3	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55
		Быстрый	2.37		5	5	20	25	10	16	5	36	50	60	2.55
	1000	1	3.22		5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	2.15
		2	3.22		5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	3.00
<b>5</b>		3	3.22		5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	3.00
	1000	Быстрый	2.42		5	5	20	25	10	16	5	36	55	60	2.20
	750	1	1.17		2		10	20					45	60	
		2	1.17		2		10	20					45	60	
		3	1.17		2		10	20					45	60	
		1	1.20		2		10	20					48	60	
<b>6</b>		2	1.20		2		10	20					48	60	
		3	1.20		2		10	20					48	60	
<b>7</b>			1.30		5	5	20	60							
			0.14		3		11								
<b>8</b>	1000		3.55	30	5	10	20	39	10	26	10	45	60	60	2.58
				1.05			5					10	50		
<b>10</b>	1000	1	1											60	
		2	1											60	
		3	1											60	

Применение: в общее время на входит выдержка в тепле для программ 1, 2, 4, 5 8 и 10.

## ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Отключите хлебопечку от сети питания и оставьте её охладиться.
- Протрите корпус и внутренние поверхности контейнера влажной тканью. Тщательно высушите.
- Промойте чашу и мешалку горячей водой. Если мешалка остается в контейнере, оставьте отмокнуть на 5-10 минут.
- Снимите крышку и промойте её горячей водой.
- Не помещайте какие-либо части в посудомоечную машину.
- Никогда не используйте бытовые чистящие средства, абразивные губки, или спирта. Используйте мягкую влажную губку.
- Никогда не погружайте корпус хлебопечки или крышку в жидкость.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

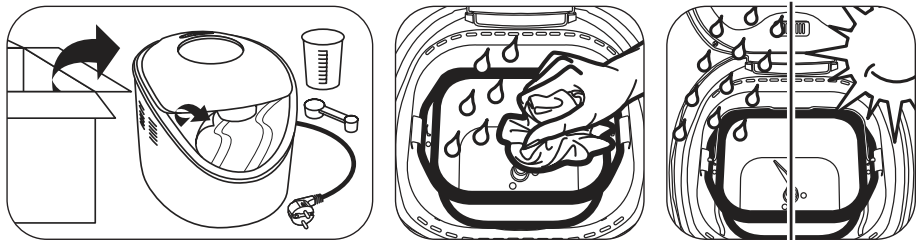


### Участвуйте в защите окружающей среды!

- ① В Вашей хлебопечке содержится много ценных материалов и материалов, которые могут служить вторичным сырьём.
  - ➔ Доставьте её в пункт сбора вторичного сырья, чтобы обеспечить их правильную переработку.
- Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером и не управляется отдельной системой дистанционного управления.
  - В целях вашей безопасности данный прибор соответствует существующим нормам и правилам (Нормативные акты, касающиеся низкого напряжения, электромагнитной совместимости, материалов, соприкасающихся с продуктами, охраны окружающей среды....).
  - Внимательно прочитайте инструкции по использованию перед первым использованием хлебопечки: несоблюдение этих инструкций освобождает изготовителя от любой ответственности.
  - Данный электроприбор не должен использоваться лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также людьми, не имеющих соответствующего опыта или необходимых знаний. Указанные лица могут использовать данное устройство только под наблюдением или после получения инструкций по его эксплуатации от лиц, отвечающих за их безопасность. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.
  - Проверьте соответствие напряжения в Вашей сети электропитания соответствует напряжению, выставленному на хлебопечке. Несоблюдение этого соответствия ведёт к освобождению изготовителя от гарантии.
  - Включайте хлебопечку только в заземлённую розетку. Несоблюдение этого условия может привести к поражению электрическим током и тяжёлым травмам. Для Вашей безопасности необходимо, чтобы заземление соответствовало действующим в Вашей стране правилам эксплуатации электроустановок. Если у Вас нет розетки с заземлением, обратитесь в уполномоченную организацию, для приведения сети электропитания в соответствие с предъявляемыми требованиями.
  - Ваша хлебопечка предназначена для эксплуатации исключительно в домашних условиях и внутри помещений.
  - Отключайте хлебопечку от сети электропитания, если она не используется, и на время мойки.
  - Не пользуйтесь прибором, если:
    - шнур питания неисправен или поврежден.
    - прибор упал и имеет заметные повреждения или сбои в работе. В таких случаях во избежание опасности любого рода прибор следует направить в ближайший сервисный центр. Обратитесь к гарантии вашего изделия.
  - Любое обслуживание, кроме мойки и ежедневного ухода клиентом, должно осуществляться уполномоченным сервисным центром.
  - Не оставляйте хлебопечку, шнур или разъём питания в воде или любой другой жидкости.
  - Шнур питания должен быть недоступен для детей.
  - Шнур питания ни в коем случае не должен соприкасаться с горячими частями хлебопечки, находиться вблизи источников тепла или острых углов.
  - При повреждении шнура или разъёма питания не пользоваться хлебопечкой. Во избежание опасности, обязательно замените их через уполномоченный сервисный центр (их список имеется в техническом паспорте).
  - Не касайтесь смотрового отверстия во время работы прибора и сразу после ее окончания. Смотровое отверстие может быть горячим. Не отключайте прибор от сети за шнур питания.
  - Пользуйтесь только исправным удлинителем с заземлением и проводом сечением не менее сечения прилагаемого шнура питания.
  - Не ставьте прибор на другие электроприборы.
  - Не пользуйтесь хлебопечку в качестве нагревательного прибора.
  - Никогда не помещайте в прибор бумагу, картон или пластмассу, и ничего не кладите сверху.
  - При воспламенении деталей прибора запрещается тушить их водой. Отключите прибор от сети. Погасите пламя мокрой тряпкой.
  - В целях безопасности используйте только те приспособления и запасные части, которые предназначены для Вашей хлебопечки.
  - Все приборы проходят жёсткий контроль на заводе-изготовителе. Практические испытания проводятся на случайно выбираемых экземплярах - этим объясняется возможное наличие следов использования.
  - По окончании работы программы всегда пользуйтесь кухонными перчатками для манипуляций с контейнером или горячими частями хлебопечки. Хлебопечка во время работы сильно нагревается.
  - Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия.
  - Будьте внимательны - при открытии крышки по окончании работы программы или во время её работы из хлебопечки может вырваться струя пара.
  - При работе программы № 9 (варенье, компот) берегитесь струй пара и горячего воздуха, которые могут вырываться при открытии крышки.
  - Внимание! Тесто, вываливающееся при переполнении контейнера на нагревательный элемент, может воспламениться, поэтому:
    - никогда не превышайте количеств ингредиентов, указанных в рецептах;
    - не превышайте общего веса теста в 1000 г.
  - Акустический уровень шума прибора составляет 64 дБ.



## ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ



⚠ При першому використанні може виділятися легкий запах

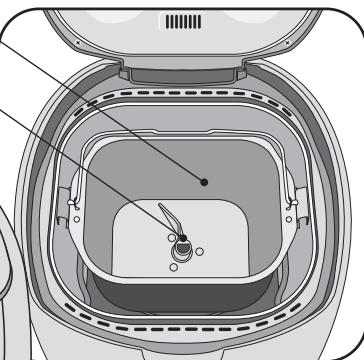
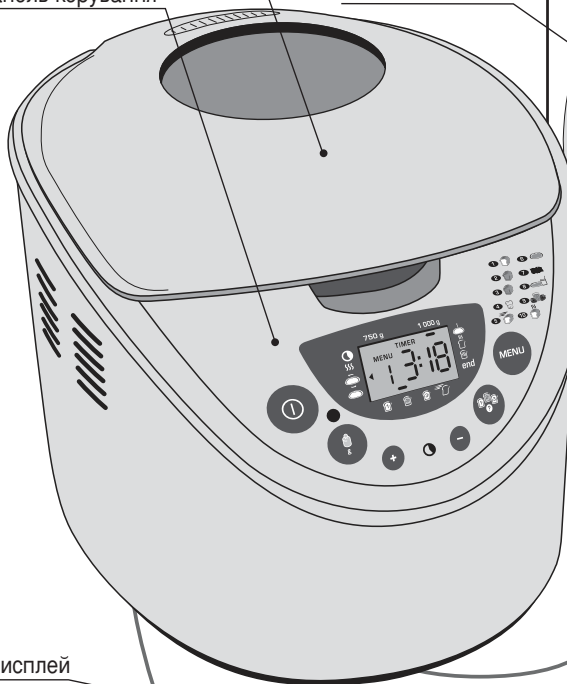
## ОЗНАЙОМТЕСЬ З ВАШОЮ ХЛІБОПІЧКОЮ

A - кришка з оглядовим вікном

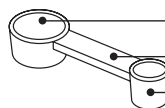
B - панель керування

C - форма для випікання хліба

D - мішалка



градуйований стакан - E



столова ложка - f1

двобічний дозатор - F

чайна ложка - f2

b1 - дисплей

b2 - кнопка вмикання/вимикання

b3 - кнопка вибору ваги

b4 - кнопки виставлення часу відкладеного ввімкнення



кнопка вибору програм - b6

кнопка вибору кольору шкоринки - b5

## ВСТУП

**Хліб відіграє важливу роль у нашому харчуванні.  
Хто хоч коли-небудь не мріяв спекти хліб удома?  
Ви зможете це зробити завдяки цій хлібопічці.**

Незалежно від того, який ви маєте в цьому досвід, вам достатньо буде лише покласти в хлібопічку інгредієнти, а все інше він зробить сам. Ви легко зможете випікати хліб різних видів, булочки, коржі, готувати джеми, не втручаючись у процес приготування. Проте зважте на те, що для того, щоб навчитись якнайкращим чином використовувати вашу хлібопічку, вам знадобиться певний час. Не пошкодуйте часу на те, щоб ознайомитись з хлібопічкою, і не розчаруйтеся, якщо ваші перші спроби будуть не дуже вдалим. Якщо вам бракує терпіння, для початку скористайтесь одним з рецептів, наведених у розділі “Швидкий початок”. Знайте, що структура випеченого вами хліба буде більш компактною, ніж у хліба з булочної.

## З ЧОГО ПОЧАТИ

### Поради і секрети для вдалого випікання

1

Уважно прочитайте інструкцію з використання і випікайте хліб відповідно до наведених у ній рецептів, тому що ви не зможете випікати його за допомогою цього приладу так само, як зазвичай вручну!

2

Усі використовувані інгредієнти повинні мати кімнатну температуру і точно зважуватись. Відміряйте рідкі інгредієнти за допомогою стакана з комплекту поставки приладу. **Для того, щоб відміряти столову або чайну ложку інгредієнта, користуйтеся відповідними ложками, розташованими на кінцях дозатора.** Добра випічка можлива тільки при точному дозуванні інгредієнтів.

3

Використовуйте інгредієнти до закінчення терміну їх придатності і зберігайте у прохолодному і сухому місці.

4

Велике значення має дозування борошна. Тому борошно слід зважувати за допомогою кухонних вагів. Використовуйте сухі активні хлібопекарські дріжджі в пакетиках. Не використовуйте хімічні дріжджі, якщо в рецептах не вказано інше. Після відкриття пакетика дріжджі з нього повинні бути використані протягом 48 годин.

5

Щоб не перешкоджати підйманню тіста, рекомендуємо класти всі інгредієнти в форму з самого початку і уникати відкривання кришки під час приготування. Точно виконуйте послідовність закладання інгредієнтів і беріть їх саме стільки, скільки вказано в рецептах. Спочатку заливаються рідкі інгредієнти, а потім закладаються тверді. **Дріжджі не повинні торкатися ані рідких інгредієнтів, ані солі.**

---

#### Загальний порядок закладання інгредієнтів:

Рідкі інгредієнти (масло, олія, яйця, вода, молоко)

Сіль

Цукор

Борошно - перша половина

Сухе молоко

Спеціальні тверді інгредієнти

Борошно - друга половина

Дріжджі

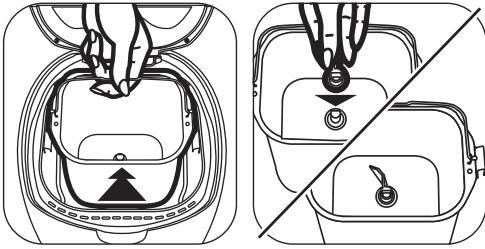
---

## ШВИДКИЙ ПОЧАТОК

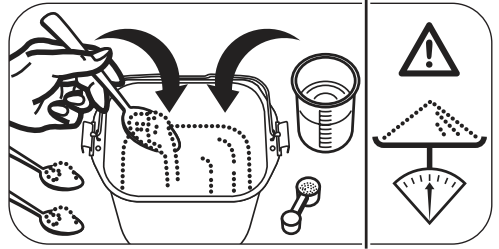
Щоб швидше опанувати використання вашої хлібопічки, пропонуємо вам спробувати рецепт ЗВИЧАЙНОГО ХЛІБА як першого хліба, який ви випікатимете.

### ЗВИЧАЙНИЙ ХЛІБ ІНТЕНСИВНІСТЬ КОЛЬОРУ

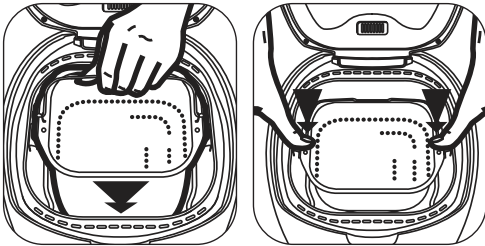
(програма 1)	ШКОРИНКИ	>	СЕРЕДНЯ	СІЛЬ	>	1,5 чайної ложки
	ВАГА	>	1000 г	ЦУКОР	>	1 столова ложка
	ТРИВАЛІСТЬ	>	3 :18	СУХЕ МОЛОКО	>	2 столові ложки
	ОЛІЯ	>	1,5 столової ложки	БОРОШНО	>	550 г
	ВОДА	>	300 мл	ДРІЖДЖІ	>	1,5 чайної ложки



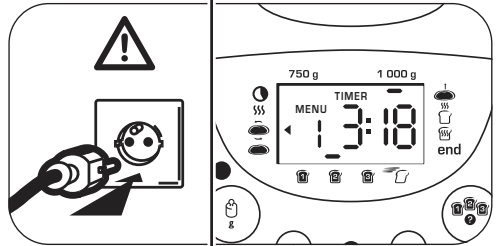
Вийміть форму для випікання, тримаючи її за ручку і тягнучи вертикально вгору. Після цього вставте мішалку.



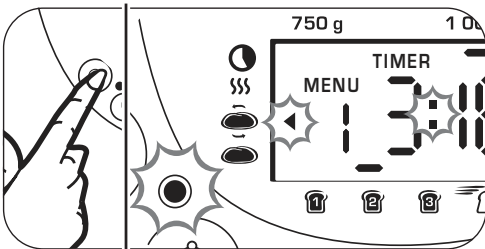
Покладіть у форму інгредієнти в рекомендованому порядку. Перевірте, щоб усі інгредієнти були точно зважені.



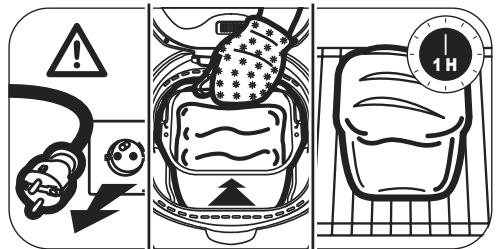
Вставте форму для випікання. Натисніть на форму, щоб вона зчепилася з привідним пристроєм і добре зафіксувалася з обох боків



Підключіть хлібопічку до електромережі і ввімкніть напругу. Після звукового сигналу по умовчання на дисплеї з'явиться програма 1, тобто 1000 г, середня інтенсивність кольору шкоринки.



Натисніть кнопку ①.  
Навпроти позначення досягнутого етапу циклу з'явиться індикатор.  
2 крапки таймера почнуть блимати.  
Засвітиться світловий індикатор роботи.



По закінченні циклу випікання відключіть хлібопічку від електромережі. Вийміть форму для випікання, тримаючи її за ручку. Завжди надягайте захисні рукавички, тому що ручка форми, а також внутрішня поверхня кришки гарячі. Витягніть хліб з форми, поки він гарячий, і залиште його на решітці на 1 годину, щоб він охолов.

## ВИКОРИСТАННЯ ХЛІБОПІЧКИ



При ввімкненні кожної програми на дисплеї з'являються значення по умовчання.

Тому ви самі повинні вручну регулювати параметри випікання.

### ВИБІР ПРОГРАМИ

При виборі програми починається здійснення певної послідовності етапів, які виконуються автоматично один за одним.

За допомогою кнопки **MENU** ви можете вибрати одну з запропонованих програм. При виборі на дисплеї з'являється значення часу виконання програми. При кожному натисканні кнопки **MENU** номер програми на дисплеї змінюється на номер наступної програми від 1 до 10:

- |                                   |                                       |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| 1 > звичайний хліб                | 6 > дріжджове тісто (наприклад, піца) |
| 2 > французький хліб              | 7 > бездріжджове тісто                |
| 3 > хліб з борошна грубого помелу | 8 > хліб з йогуртом                   |
| 4 > солодкий хліб                 | 9 > джем                              |
| 5 > хліб швидкого випікання       | 10 > тільки випікання                 |

1 За допомогою програми “Звичайний хліб” можна випікати хліб за більшістю рецептів, в яких використовується пшеничне борошно.

2 Програма “Французький хліб” відповідає традиційному рецепту білого французького хліба.

3 Програму “Хліб з борошна грубого помелу” слід вибирати тоді, коли використовується борошно грубого помелу.

4 Програма “Солодкий хліб” призначена для випікання хліба за рецептами, в яких використовується більше жирів та цукру.

5 Програма “Хліб швидкого випікання” використовується для випікання хліба ШВИДКОГО ВИПІКАННЯ (див. сторінку 89).

6 Програма “Дріжджове тісто” не призначена для випікання. Вона відповідає програмі замішування і забезпечення підймання дріжджового тіста всіх видів. Наприклад: тісто для піци.

7 Виконання програми 7 передбачає тільки замішування. Вона призначена для обробки бездріжджового тіста. Наприклад: тісто для локшини.

8 “Хліб з йогуртом” – це специфічний, кислий на смак продукт, з середньо підпеченою шкоринкою і лише на 1000 г.

9 Програма “Джем” призначена для автоматичного приготування джемів в формі для випікання.


10 Програма “Тільки випікання” призначена для випікання протягом 60 хв. Її можна вибирати як окрему програму, а також використовувати:

- a) у сполученні з програмою “Дріжджове тісто”,
- b) для нагрівання або підпікання вже спеченого і охолодженого хліба,
- c) для завершення випікання після тривалого аварійного відключення струму під час виконання циклу випікання хліба.


Хлібопічку не можна залишати без нагляду під час використання програми 10.

Коли шкоринка хліба набуде потрібного кольору, зупиніть виконання програми вручну тривалим натисканням кнопки **Ⓜ**.


## ВИБІР ВАГИ ХЛІБА

По умовчанню вага хліба встановлюється на 1000 г. Дана вага має орієнтовне значення. Більш точні значення ваги можна знайти в таблицях. У програмах 6, 7, 8 і 9 регулювання ваги не передбачене. Вибір ваги 750 г або 1000 г здійснюється натисканням кнопки . При цьому навпроти позначення вибраної ваги засвічується світловий індикатор.

## ВИБІР КОЛЬОРУ ШКОРИНКИ (СТУПІНЬ ПІДПІКАННЯ)

По умовчанню колір шкоринки встановлюється на СЕРЕДНІЙ. У програмах 6, 7, 8 і 9 регулювання кольору шкоринки не передбачене. Можливий вибір одного з трьох варіантів кольору: СВІТЛИЙ/СЕРЕДНІЙ/ТЕМНИЙ. Якщо ви хочете змінити наявне значення по умовчанню, натискуйте кнопку  доти, поки світловий індикатор не засвітиться навпроти вибраного значення.

## ВИБІР РЕЖИМУ ШВИДКОГО ВИПІКАННЯ







Випікання за рецептами 1, 2, 3 і 4 може здійснюватись в режимі ШВИДКОГО ВИПІКАННЯ для скорочення часу випікання. Щоб вибрати режим швидкого випікання, натисніть 4 рази кнопку . У режимі ШВИДКОГО ВИПІКАННЯ регулювання кольору шкоринки не передбачене.


## ВВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ


Для ввімкнення приладу натисніть кнопку . Після цього починається зворотний відлік часу. Щоб зупинити виконання програми або анулювати відкладене ввімкнення, натисніть і утримуйте натисненою протягом 5 секунд кнопку .

## ЦИКЛИ

Світловий індикатор засвічується напроти позначення етапу циклу, досягнутого під час роботи приладу. У таблиці (сторінка 92-93) подано розбивку різних циклів залежно від вибраної програми.


					
<b>Попереднє нагрівання</b> Використовується 3 і 8 для покращення підймання тіста.	<b>Замішування</b> Дозволяє сформувати тісто таким чином, щоб воно добре підіймалось.	<b>Пауза</b> Дозволяє усунути напруження в тісті, щоб покращити якість замішування.	<b>Підймання</b> Час, протягом якого підіймається тісто і утворюється аромат хліба.	<b>Випікання</b> Протягом цього етапу тісто перетворюється на м'якушку, а шкоринка набуває кольору і хрусткості.	<b>Підтримання температури</b> Підтримує високу температуру хліба після закінчення випікання. Рекоменується, проте, виймати хліб з форми одразу після закінчення випікання.

 **Попереднє нагрівання:** використовується тільки в програмах 3 і 8. Під час цього етапу мішалка не працює. Цей етап дозволяє прискорити дію дріжджів і сприяє збільшенню об'єму хліба, що складається з борошна, яке саме по собі не здатне сильно збільшуватись в об'ємі.

 **Замішування:** тісто проходить 1-й або 2-й цикл замішування або період змішування між циклами підймання. Протягом цього циклу, під час виконання програм 1,3,4 і 8, ви маєте можливість додавати інгредієнти: сухофрукти, оливки, шматочки сала та ін. Ви знатимете, коли це можна зробити, коли пролунає звуковий сигнал. Відповідну інформацію ви можете знайти у зведеній таблиці тривалості приготування (сторінка 92-93) і в стовпчику "extra". У цьому стовпчику вказаний час, який відобразиться на дисплеї вашого приладу, коли пролунає звуковий сигнал. Щоб точніше знати, через який час пролунає звуковий сигнал, достатньо відняти значення часу в стовпчику "extra" від значення загального часу випікання. Наприклад: "extra" = 2:51, загальний час = 3:13, інгредієнти можна додавати через 22 хв.

 **Підймання:** тісто проходить 1-й, 2-й або 3-й цикл підймання.

 **Випікання:** хліб проходить кінцевий цикл випікання.

 **Підтримання температури:** при використанні програм 1, 2, 3, 4, 5, 8 і 10 ви можете залишити хліб у хлібopічці. Цикл підтримання температури тривалістю одна година автоматично починається після завершення випікання. Протягом однієї години, коли виконується цикл підтримання температури, на дисплеї залишається індикація таймера 0:00. Через однакові проміжки часу лунає звуковий сигнал. По закінченні цього циклу прилад видає 3 звукових сигнали і автоматично вимикається.

## ПРОГРАМА ВІДКЛАДЕНОГО ВВІМКНЕННЯ

**Ви можете максимум за 15 годин запрограмувати роботу приладу таким чином, щоб страва була готова у вибраній вами час. Відкладене ввімкнення не може здійснюватись для програм 5/6/7/9/10.**

Цей етап починається після вибору програми, інтенсивності кольору шкоринки і ваги. На дисплеї з'являється значення тривалості програми. Вирахуйте проміжок часу між моментом, коли ви запускаєте програму, і моментом, коли вам потрібно, щоб страва була готова. Прилад автоматично включає в нього тривалість циклів програми. За допомогою кнопок (+) і (-) виставте визначений час (+ для збільшення, - для зменшення значення). При кожному короткому натисканні відбувається зміна значення часу на 10 хв + лунає короткий звуковий сигнал. При тривалому натисканні зміна значення часу відбувається безперервно відрізками по 10 хв.

Наприклад: зараз 20-а година, а ви хочете, щоб хліб був готовий о 7 год 00 хв завтра вранці. Введіть 11 год 00 хв за допомогою кнопок (+) і (-). Натисніть кнопку (ⓘ). Пролунає звуковий сигнал. Навпроти відповідного позначення (🕒) з'явиться індикатор, а 2 🕒 крапки : таймера почнуть блимати. Починається зворотний відлік часу. Засвічується світловий індикатор роботи.

Якщо ви помилились або бажаєте змінити введене значення часу, натисніть і утримуйте натиснутою кнопку (ⓘ) доти, поки не пролунає звуковий сигнал. На дисплеї з'явиться значення часу по умовчанню. Повторіть процедуру програмування.

Деякі інгредієнти можуть псуватись. Не використовуйте відкладене ввімкнення, якщо рецепт містить: свіже молоко, яйця, йогурт, сир, свіжі фрукти.

### ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

**У випадку відключення живлення:** на випадок, якщо воно відбувається під час виконання циклу, а виконання програми переривається внаслідок аварійного відключення живлення або помилкових дій, хлібопічка має резервний час 7 хв, протягом якого зберігаються запрограмовані дані. Виконання циклу відновиться на тому етапі, на якому воно було перерване. Після того, як мине цей час, запрограмовані дані втрачаються.

**Якщо ви задали дві програми,** почекайте 1 годину перед тим, як почати приготування іншої страви.

### ІНГРЕДІЄНТИ

**Жири і олія:** жири надають хлібу більше м'якості і смаку. Завдяки жирам хліб також зберігатиметься краще і довше. Надлишок жиру уповільнює підймання тіста. Якщо ви використовуєте масло, подрібніть його на дрібні шматочки, щоб воно краще розподілилося в тісті, або розміжкшіть його. Не додавайте до тіста гаряче масло. Уникайте контакту жиру з дріжджами, тому що жир може перешкоджати зволоженню дріжджів.

**Яйця:** яйця збагачують тісто, покращують колір хліба і сприяють утворенню м'якушки. При використанні яйця зменшіть кількість рідких інгредієнтів. Розбийте яйце і додайте рідкі компоненти до отримання кількості рідини, вказаної в рецепті. Рецепти складено з розрахунку на яйце середнього розміру вагою 50 г, а якщо ви використовуєте більші яйця, додайте трохи борошна; якщо ви використовуєте менші яйця, додавайте менше борошна.

**Молоко:** ви можете використовувати як рідке, так і сухе молоко. При використанні сухого молока додавайте вказану в рецепті кількість води. При використанні рідкого молока можна теж додавати воду, але загальний об'єм повинен дорівнювати об'єму, вказаному в рецепті. Молоко також має емульгуючу дію, яка дозволяє отримувати м'якушку з більш однаковими комірками, що покращує її вигляд.

**Вода:** вода зволожує і активує дріжджі. Вона зволожує також крохмаль борошна і уможливіє утворення м'якушки. Воду можна частково замінити молоком або іншими рідинами. Використовуйте рідини, що мають кімнатну температуру.

**Борошно:** вага борошна може бути досить різною залежно від виду використовуваного борошна. Результати випікання хліба можуть бути різними залежно від сорту борошна. Зберігайте борошно в герметичному контейнері, тому що воно реагує на зміни кліматичних умов, поглинаючи вологу або, навпаки, втрачаючи її. Бажано використовувати не стандартне борошно, а борошно з високоякісних твердих сортів пшениці з підвищеним вмістом клейковини, борошно "для хлібопечення" або "для пекарень".

Якщо ви додаватимете овес, висівки, пророслі зерна пшениці, жита або ж цілі зерна до хлібного тіста, хліб матиме менший об'єм і більшу вагу. **Рекомендується використовувати борошно Т55, якщо в рецептах не зазначено інше.** На результат випікання впливає також просіювання борошна: чим більше борошно є цільним (тобто частково містить оболонку зерна), тим менше підійматиметься тісто і тим щільнішою буде структура хліба. В торговельній мережі є також готові набори продуктів для випікання хліба. При використанні цих наборів ознайомтесь з рекомендаціями виробника. Як правило, вибір програми здійснюється залежно від використовуваних інгредієнтів. Наприклад: "Хліб з борошна грубого помелу" - Програма 3.

**Цукор:** віддавайте перевагу білому, нерафінованому або медовому цукру. Не використовуйте рафінований або грудковий цукор. Цукор живить дріжджі, надає хлібу добрий смак і покращує підрум'янення шкоринки.

**Сіль:** надає продуктам смак і дозволяє контролювати дію дріжджів. Вона не повинна вступати в контакт із дріжджами. Завдяки солі тісто стає твердішим, компактним і підіймається не дуже швидко. Вона також покращує структуру тіста.

**Дріжджі:** дріжджі підіймають тісто. Використовуйте активні сухі дріжджі для хлібопечення у пакетиках. Якість дріжджів може бути різною, не всі дріжджі діють однаково. Тому хліб може виходити різним залежно від використовуваних дріжджів.

Старі дріжджі або дріжджі, що неналежно зберігались, не діють так само добре, як сухі дріжджі з тільки-но відкритого пакетика.

Вказані пропорції стосуються сухих дріжджів. При використанні свіжих дріжджів необхідно помножити вказану кількість на 3 (по вазі) і розвести дріжджі невеликою кількістю теплої, трохи підсолодженої води, щоб вони діяли краще.

Існують сухі дріжджі у вигляді гранул, які потрібно зволожувати невеликою кількістю теплої, трохи підсолодженої води. Вони використовуються в таких самих пропорціях, що й сухі дріжджі у вигляді лусочок, але ми рекомендуємо вам останні, які легше використовувати.

**Добавки** (оливки, шматочки сала та ін.): ви можете випікати хліб за вашими власними рецептами, використовуючи усі потрібні вам додаткові інгредієнти, не забуваючи про наступне:

- > інгредієнти, зокрема найбільш крихкі, можна додавати тільки після звукового сигналу,
- > найбільш тверді зерна (такі як льон або кунжут) можна додавати з самого початку замішування для полегшення роботи хлібопічки (наприклад, при відкладеному ввімкненні),
- > потрібно зціджувати воду з інгредієнтів, що містять багато вологи (оливки),
- > жирні інгредієнти слід трохи посипати борошном, щоб вони краще розмішувались у тісті,
- > не слід додавати їх у дуже великих кількостях, тому що це може перешкоджати нормальному утворенню тіста.

## ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

**Випікання дуже великою мірою залежить від умов температури і вологості.** Якщо дуже жарко, рекомендується використовувати рідкі інгредієнти з більш низькою температурою, ніж звичайно. Відповідно, якщо холодно, при необхідності можна підігріти воду або молоко (але в жодному разі не вище 35 °C).

**Часом буває доцільно перевірити стан тіста під час замішування:** воно повинно мати вигляд однорідної кулі, яка добре відділяється від стінок.

- > якщо частина борошна не змішалася з тістом, потрібно додати трохи води,
- > у протилежному випадку, можливо, потрібно додати трохи борошна.

Додавати треба потроху (не більше 1 столової ложки за один раз) і чекати, поки не впевнитесь, чи достатньо доданої кількості, перед тим як додавати ще.

**Часто помилково вважають, що чим більше додається дріжджів, тим більше підійметься хліб.** Між тим, при надлишку дріжджів структура дріжджів стає більш крихкою, і хліб, який високо піднявся, під час випікання осідає. Ви можете перевірити стан тіста безпосередньо перед випіканням, злегка натиснувши на нього кінчиками пальців: тісто повинно злегка опиратися натискуванню, а відбитки пальців повинні поступово зникати.

## РЕЦЕПТИ

Для кожного з рецептів потрібно дотримуватись наведеного порядку додавання інгредієнтів.

Вибравши рецепт і відповідну програму, ви можете користуватись зведеною таблицею тривалості приготування (сторінка 92-93) і розбивкою різних циклів.

ч.л. > чайна ложка - с.л. > столова ложка

### ПРОГРАМА 1

#### ЗВИЧАЙНИЙ ХЛІБ

	750 г	1000 г
Олія	1 с.л.	1,5 с.л.
Вода	245 мл	300 мл
Сіль	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Цукор	3 ч.л.	1 с.л.
Сухе молоко	1 с.л.	2 с.л.
Борошно	455 г	550 г
Дріжджі	1 ч.л.	5 г або 1,5 ч.л.

#### ЗДОБНИЙ ХЛІБ

	750 г	1000 г
Розм'якшене і порізане кубиками масло	50 г	60 г
Сіль	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Цукор	2 с.л.	
2,5 с.л.		
Рідке молоко	260 мл	310 мл
Борошно	400 г	470 г
Дріжджі	1 ч.л.	5 г або 1,5 ч.л.

### ПРОГРАМА 2

#### ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ

	750 г	1000 г
Вода	270 мл	360 мл
Сіль	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Борошно	460 г	620 г
Дріжджі	5 г або 1,5 ч.л.	2 ч.л.

	750 г	1000 г
Вода	270 мл	360 мл
Сіль	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Борошно	370 г	500 г
Житнє борошно	90 г	120 г
Дріжджі	5 г або 1,5 ч.л.	2 ч.л.

#### СЕЛЯНСЬКИЙ ХЛІБ

### ПРОГРАМА 3

#### ХЛІБ З БОРОШНА ГРУБОГО ПОМЕЛУ

	750 г	1000 г
Олія	2 ч.л.	1 с.л.
Вода	270 мл	360 мл
Сіль	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Цукор	2 ч.л.	1 с.л.
Борошно	225 г	300 г
Борошно грубого помелу	225 г	300 г
Дріжджі	1 ч.л.	5 г або 1,5 ч.л.

#### СЕЛЯНСЬКИЙ ХЛІБ

	750 г	1000 г
Олія	2 ч.л.	1 с.л.
Вода	270 мл	360 мл
Сіль	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Цукор	2 ч.л.	1 с.л.
Борошно	230 г	300 г
Житнє борошно	110 г	150 г
Борошно грубого помелу	110 г	150 г
Дріжджі	1 ч.л.	5 г або 1,5 ч.л.



## ЗДОБНА БУЛОЧКА

	750 г	1000 г
Яйця	2	3
Масло	150 г	175 г
Рідке молоко	60 мл	70 мл
Сіль	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Цукор	3 с.л.	4 с.л.
Борошно типу 55	360 г	440 г
Дріжджі	2 ч.л.	2,5 ч.л.

**варіант:** 1 чайна ложка води з ароматом квітів апельсинового дерева.

## КЕКС “КУГЕЛЬХОПФ”

	750 г	1000 г
Яйця	2	3
Масло	140 г	160 г
Рідке молоко	80 мл	100 мл
Сіль	1/2 ч.л.	1 ч.л.
Цукор	4 с.л.	5 с.л.
Борошно	350 г	420 г
Дріжджі	2 ч.л.	2,5 ч.л.
Родзинки	100 г	150 г

**варіант:** змочити родзинки негустим сиропом (50 % цукру, 50 % води) або алкогольним напоєм типу шнапсу або горілки з виноградних вичавків.

**варіант:** покласти цілі мигдалеві горіхи на верхню частину тіста в кінці останнього циклу замішування.

## ПРОГРАМА 5

## ХЛІБ ШВИДКОГО ВИПАКАННЯ

	750 г	1000 г
Олія	1 с.л.	1,5 с.л.
Вода (від 35 до 40 °С, не вище)	270 мл	360 мл
Сіль	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Цукор	1 с.л.	1 с.л.
Сухе молоко	1 с.л.	2 с.л.
Борошно	430 г	570 г
Дріжджі	3 ч.л.	3,5 ч.л.

## ПРОГРАМА 6

## ТІСТО ДЛЯ ПІЦИ

	750 г	1000 г
Оливкова олія	1 с.л.	1,5 с.л.
Вода	240 мл	320 мл
Сіль	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Борошно	480 г	640 г
Дріжджі	1 ч.л.	5 г або 1,5 ч.л.

## ПРОГРАМА 7

## БЕЗДРІЖДЖОВЕ ТІСТО

	1000 г
Яйця	5
Вода	60 мл
Борошно	600 г
Сіль	1 ч.л.

## ПРОГРАМА 8

## ХЛІБ З ЙОГУРТОМ

	1000 г
Вода	200 мл
Натуральний йогурт	1 (125 г)
Сіль	2 ч.л.
Цукор	1 с.л.
Борошно	480 г
Житнє борошно	70 г
Дріжджі	2,5 ч.л.

## ПРОГРАМА 9

## КОМПОТИ І ДЖЕМИ

Наріжте або подрібніть, як вам більше подобається, плоди перед тим, як закласти їх у хлібопічку.

**Джем з полуниць, персиків, ревеню або абрикосів:**

580 г плодів, 360 г цукру, сік 1 лимона.

**Джем з апельсинів:**

500 г плодів, 400 г цукру.

**Компот з яблук/ревеню:**







750 г плодів, 4,5 с.л. цукру

**Компот з ревеню:**

750 г плодів, 4,5 с.л. цукру.

## ПОГАНА ЯКІСТЬ ВИПЕЧЕНОГО ХЛІБА

Ви не отримали очікуваного результату? У цій таблиці наведено поради з усунення проблем.

	Хліб занадто високий	Хліб спочатку занадто високо піднявся, а потім осів	Хліб не досить високий	Шкоринка недостатньо рум'яна	Боки коричневі, але хліб недостатньо пропікся	Боки і верх вкриті борошном
						
Під час випікання була натиснута кнопка ①				●		
Недостатня кількість борошна		●				
Надмірна кількість борошна			●			●
Недостатня кількість дріжджів			●			
Надмірна кількість дріжджів		●		●		
Недостатня кількість води			●			●
Надмірна кількість води		●			●	
Недостатня кількість цукру			●			
Погана якість борошна			●	●		
Інгредієнти взято без дотримання потрібних пропорцій (занадто велика кількість)	●					
Вода занадто гаряча		●				
Вода занадто холодна			●			
Вибрана не та програма			●	●		

## ТЕХНІЧНІ ПРОБЛЕМИ

ПРОБЛЕМИ	СПОСОБИ УСУНЕННЯ
<p>Мішалка заблокована в чаші</p> <p>Мішалка заблокована в хлібі</p> <p>Жодної реакції на натискання кнопки ② 2 циклами</p> <p>Після натискання кнопки ② двигун працює, але тісто не замішується</p> <p>Після відкладеного ввімкнення хліб не піднявся достатньою мірою або хлібopічка не виконала жодної операції</p> <p>Запах горілого</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Перед тим як витягти мішалку, змочіть її.</li> <li>• Злегка змазуйте мішалку олією, перед тим як класти інгредієнти в чашу.</li> <li>• Хлібopічка перегрілася. Зробіть паузу тривалістю 1 година між</li> <li>• Було запрограмовано відкладене ввімкнення.</li> <li>• Виконується програма з попереднім нагріванням.</li> <li>• Форма не вставлена повністю.</li> <li>• Відсутня або неправильно встановлена мішалка.</li> <li>• Ви забули після програмування натиснути кнопку ②.</li> <li>• Дріжджі вступали в контакт з сіллю і/або з водою</li> <li>• Відсутня мішалка.</li> <li>• Частина інгредієнтів потрапила за форму: Дайте хлібopічці охолонути, після чого очистіть її всередині вологою губкою без мийного засобу.</li> <li>• Страва вилілася через край: занадто велика кількість інгредієнтів, зокрема рідких. Додержуйтесь вказаних у рецептах пропорцій</li> </ul>

## ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

- Відключіть прилад від електромережі і дайте йому охолонути.
- Очистіть корпус приладу і внутрішню поверхню форми вологою губкою. Ретельно висушіть.
- Помийте чашу і мішалку гарячою водою. Якщо мішалка не витягається з форми, замочіть її на 5-10 хв.
- Щоб помити кришку гарячою водою, зніміть її.
- Жодну з частин хлібopічки не можна мити у посудомийній машині.
- Для очищення не використовуйте ані побутових засобів, ані абразивних губок, ані спирту. Користуйтеся м'якою і вологою ганчіркою.
- Ніколи не занурюйте в воду корпус приладу або кришку.

## ПОРАДИ З БЕЗПЕКИ



### Сприяймо захисту довкілля !

- ① Ваш прилад містить багато матеріалів, які можуть бути утилізовані або повторно використані.
- ➔ Здайте його для переробки до спеціалізованого пункту приймання.

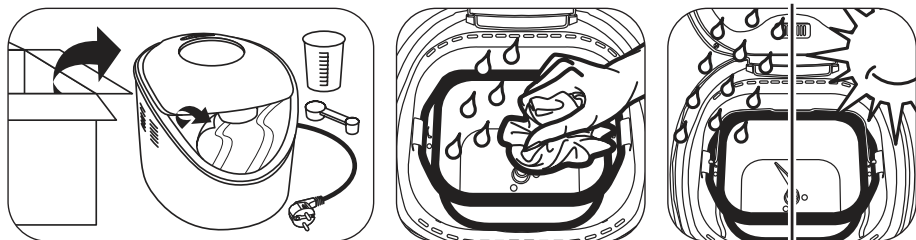
- Пристрій не призначений для використання зовнішнього таймера чи окремого пульта дистанційного керування.
- З точки зору безпеки, пристрій відповідає усім застосованим нормам та стандартам (директиви про низьку напругу, електромагнітну сумісність, матеріали, призначені для контакту з харчовими продуктами, охорону навколишнього середовища і т. ін.).
- Перед першим використанням приладу уважно прочитайте інструкцію з використання: використання з порушенням інструкції звільняє виробника від будь-якої відповідальності.
- Цей прилад не повинен використовуватися особами (в тому числі дітьми), які мають обмежені фізичні, чуттєві чи розумові можливості або не мають потрібного досвіду чи знань, якщо особа, відповідальна за їхню безпеку, не здійснює за ними нагляду або попередньо не дала вказівок щодо використання приладу. Слід наглядати за дітьми, щоб вони не гралися з приладом.
- Перевірте, щоб напруга живлення вашого приладу відповідала напрузі електромережі. Будь-яке порушення правил підключення до електромережі анулюватиме гарантію.
- Підключайте ваш прилад лише до розетки з заземленням. Невиконання цього правила може призвести до ураження електрошнуром і отримання тяжких травм. Заради вашої безпеки перевірте, щоб заземлення відповідало чинним у вашій країні стандартам безпеки електропроводки. Якщо у вашій електропроводці немає розетки з заземленням, необхідно перед підключенням до електромережі звернутися до уповноваженої організації для приведення вашої електропроводки у відповідність з чинними нормами.
- Ваш прилад призначений тільки для побутового використання в домашніх умовах.
- Відключайте прилад від електромережі після використання і перед очищенням.
- Не користуйтеся приладом, якщо:
  - він має пошкодження або дефектний електрошнур.
  - він падав на підлогу, має видимі пошкодження або несправно працює.Щоб уникнути небезпеки, в кожному з цих випадків прилад необхідно віднести до найближчого центру післяпродажного обслуговування. Див. умови гарантії.
- Будь-які операції всередині приладу, окрім очищення і звичайного догляду, здійснюючись користувачем, повинні виконуватися спеціалістами уповноваженого сервіс-центру.
- Не занурюйте прилад, його електрошнур або вилку в воду або інші рідини.
- Не допускайте звисання електрошнура у доступних для дітей місцях.
- Електрошнур не повинен торкатись або проходити поблизу гарячих частин приладу, джерел тепла або бути зігнутий під гострим кутом.
- Якщо електрошнур або вилка пошкоджені, не користуйтеся приладом. Щоб уникнути небезпеки, обов'язково замініть їх в уповноваженому сервіс-центрі (див. перелік у брошури про сервіс).
- Не торкайтесь оглядового вікна під час роботи і одразу після її закінчення. Вікно може бути гарячим.
- Відключаючи прилад від електромережі, не тягніть за електрошнур.
- Використовуйте тільки справний подовжувач з заземленням, переріз проводу якого повинен бути не меншим, ніж у електрошнура, що постачається з приладом.
- Не ставте цей прилад на інші прилади.
- Не використовуйте цей прилад як джерело тепла.
- Ніколи не кладіть папір, картон або пластик всередину приладу і нічого не кладіть зверху.
- Якщо якісь частини продукту займаються, ніколи не намагайтесь загасити їх водою. Відключіть прилад від електромережі. Загасіть полум'я вологою тканиною.
- Заради вашої безпеки використовуйте тільки приладдя і запасні частини, призначені для вашого приладу.
- Усі прилади піддаються суворому контролю якості. Практичні випробування роботи проводяться на приладах, взятих навмання, тому на деяких з приладів можуть залишатися сліди використання.
- Після закінчення робочої програми завжди вдягайте кухонні захисні рукавички для переміщення форми або коли ви торкаєтесь гарячих частин приладу. Під час роботи прилад нагрівається до високої температури.
- Ніколи не закривайте вентиляційні отвори.
- Відкриваючи кришку під час виконання або по закінченні програми, будьте дуже обережні, тому що з приладу може виходити гаряча пара.
- Коли ви користуєтесь програмою No 9 (джеми, компоти), будьте обережні, тому що при відкритті кришки можливі вихід пари або розбризкування гарячої рідини.
- Увага! Переливаючись через край форми для випікання, тісто може потрапити на нагрівальний елемент і зайнятися, тому:
  - не кладіть інгредієнти в кількостях, більших ніж ті, що вказані в рецептах.
  - загальна вага тіста не повинна перевищувати 1000 г.
- Рівень акустичної потужності, виміряний на цьому приладі, становить 64 дБА.

ПРОГРАМА	ВАГА ХЛІБА	ІНТЕНСИВНІСТЬ КОЛЮРУ ШКОРИЧКИ	ЧАС (ГОД)	ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ (ХВ)	1-Є ЗАМІШУВАННЯ (ХВ)	ПАУЗА (ХВ)	2-Є ЗАМІШУВАННЯ (ХВ)	1-Є ПІДІЙМАННЯ (ХВ)	3-Є ЗАМІШУВАННЯ (С)	2-Є ПІДІЙМАННЯ (ХВ)	4-Є ЗАМІШУВАННЯ (С)	3-Є ПІДІЙМАННЯ (ХВ)	ВІЛКАННЯ (ХВ)	ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ (ХВ)	ЕХТРА		
1	750 г	2	5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51	60	2.51		
			3.13		5	20	39	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51	
	1000 г	3	3.13		5	20	39	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51	
			2.12		5	20	39	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51	
		Шв. вип.	1	3.18		5	20	39	20	39	10	26	15	50	48	60	2.56
			2	3.18		5	20	39	20	39	10	26	15	50	48	60	2.56
		Шв. вип.	3	3.18		5	20	39	20	39	10	26	15	50	48	60	2.56
			2.17		5	20	39	20	39	10	26	15	50	48	60	2.56	
		2	750 г	1	3.30		5	20	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
					3.30		5	20	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
1000 г	3		3.30		5	20	20	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30	
			2.30		5	20	20	20	15	16	10	39	10	60	50	60	2.30
	Шв. вип.		1	3.32		5	20	20	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
			2	3.32		5	20	20	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
	Шв. вип.		3	3.32		5	20	20	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
			2.32		5	20	20	20	15	16	10	39	10	60	52	60	2.32
	3		750 г	1	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
					3.43	30	5	5	15	49	5	15	49	10	45	48	60
1000 г		3	3.43	30	5	5	15	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56	
			2.28	5	5	5	15	24	5	15	24	10	35	48	60	2.06	
		Шв. вип.	1	3.45	30	5	5	15	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58
			2	3.45	30	5	5	15	15	49	10	26	10	35	50	60	2.58
		Шв. вип.	3	3.45	30	5	5	15	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58
			2.30	5	5	5	15	24	5	15	24	10	35	48	60	2.08	

ПРОГРАМА	ВАГА ХЛІБА	ІНТЕНСИВНІСТЬ КОЛЮРУ ШКОРИЧКИ	ЧАС НАГРІВАННЯ (год)	ПОТЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ (хв)	1-е ЗАМІШУВАННЯ (хв)	ПАУЗА (хв)	2-е ЗАМІШУВАННЯ (хв)	1-е ПІДІМАННЯ (хв)	3-є ЗАМІШУВАННЯ (с)	2-е ПІДІМАННЯ (хв)	4-е ЗАМІШУВАННЯ (с)	3-є ПІДІМАННЯ (хв)	ВІЛКАННЯ (хв)	ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ (хв)	ЕКСТРА	
4	750	1	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55	
		2	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55	
		3	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55	
	1000 г	Шв. вип.	2.37		5	5	20	20	25	10	16	5	36	50	60	2.55
		1	3.22		5	5	20	20	39	10	26	5	52	55	60	2.15
		2	3.22		5	5	20	20	39	10	26	5	52	55	60	3.00
5	1000 г	3	3.22		5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	3.00	
		Шв. вип.	2.42		5	5	20	20	25	10	16	5	36	55	60	2.20
		1	1.17		2		10	10	20					45	60	
6		2	1.17		2		10	20						45	60	
		3	1.17		2		10	20						45	60	
		1	1.20		2		10	10	20					48	60	
7		2	1.20		2		10	20						48	60	
		3	1.20		2		10	10	20					48	60	
		1	1.30		5	5	20	20	60							
8	1000 г		0.14		3		11									
		3.55	30	5	10	20	39	10	26	10	45	60	60	2.58		
			1.05			5							10	50		
10	1000 г	1	1											60	60	
		2	1											60	60	
		3	1											60	60	

Примітка: загальна тривалість не включає час підтримання температури для програм 1, 2, 4, 5, 8 і 10.

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



△ Przy pierwszym użyciu urządzenie może wydzielać słaby zapach

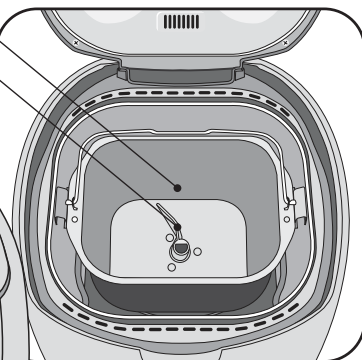
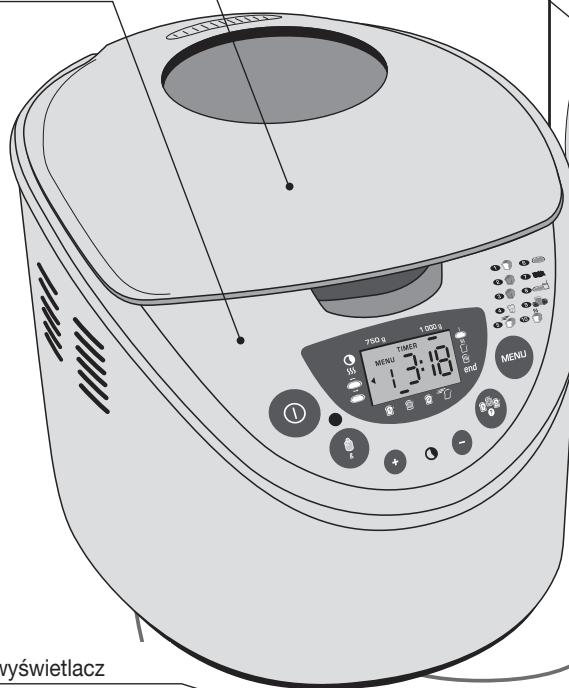
## ZAPOZNANIE SIĘ Z URZĄDZENIEM DO PIECZENIA CHLEBA

A - Pokrywa z okienkiem

B - panel sterowania

C - forma do chleba

D - mieszadło



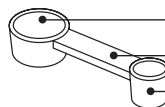
kubek z podziałką - E



łyżka - f1

podwójny dozownik - F

łyżeczka - f2



b1 - wyświetlacz

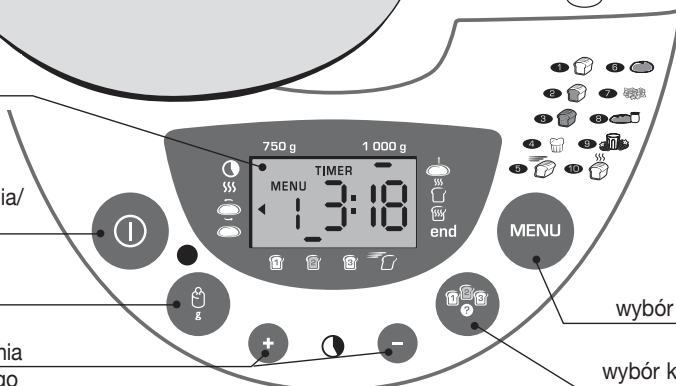
b2 - przycisk włączenia/  
wyłączenia

b3 - ustawienie wagi

b4 - przyciski ustawienia  
startu opóźnionego

wybór programów - b6

wybór koloru skórki - b5



## WSTĘP

**Chleb odgrywa ważną rolę w naszym żywieniu.  
Kto z nas nie marzył o samodzielnym upieczeniu chleba w domu?  
Dzięki automatowi do pieczenia chleba możesz je teraz zrealizować.**

Bez względu na to, czy jesteś osobą początkującą czy ekspertem, wystarczy dodać wszystkie składniki, a automat zajmie się resztą. Możesz z łatwością przygotować chleb, bułki, ciasto lub konfitury bez żadnej interwencji. Ale pamiętaj, że jak w każdej sytuacji musisz poświęcić trochę czasu na naukę, aby optymalnie wykorzystać możliwości urządzenia do pieczenia chleba. Poświęć wystarczającą ilość czasu na zapoznanie się z urządzeniem i nie zniechęcaj się, jeżeli pierwsze efekty nie okażą się idealne. Jeżeli należysz do osób niecierpliwych, przepis znajdujący się w rozdziale Szybkie Uruchomienie ułatwi Ci postawienie pierwszych kroków. Pamiętaj, że struktura upieczonego chleba jest bardziej zwarta niż chleba, który kupujesz w piekarni.

## PIERWSZE KROKI

**Rady i sztuczki prowadzące do uzyskania udanych wypieków**

**1**

Przeczytaj uważnie instrukcję obsługi i korzystaj z przepisów: chleba w naszym urządzeniu nie przygotowuje się w taki sam sposób jak ręcznie!

**2**

Wszystkie użyte składniki muszą mieć temperaturę pokojową i muszą być dokładnie odmierzone. **Ilość płynów możesz zmierzyć za pomocą dostarczonego kubka z podziałką. Używaj podwójnej miarki do odmierzania łyżeczek (z jednej strony) i łyżek (z drugiej strony).**

**3**

Używaj składników zgodnie z ich terminem przydatności do spożycia i przechowuj je w chłodnym i suchym miejscu.

**4**

Dokładność pomiaru ilości mąki jest ważna. Z tego powodu mąkę należy zważyć za pomocą wagi kuchennej. Używaj suszonych drożdży piekarskich w torebkach. Z wyjątkiem innych zaleceń w przepisach, nie stosuj proszków do pieczenia. Po otwarciu torebki z drożdżami, należy ją zużyć w ciągu 48 godzin.

**5**

Aby nie zakłócać wyrastania ciasta, zalecamy umieszczenie wszystkich składników w formie na początku i unikać otwierania pokrywy w czasie pracy. Przestrzegaj dokładnie kolejności dodawania składników i ilości podanych w przepisach. Najpierw dodaj płyny, następnie produkty stałe. **Drożdże nie mogą wchodzić w kontakt z płynami ani z solą.**

---

### Ogólna kolejność:

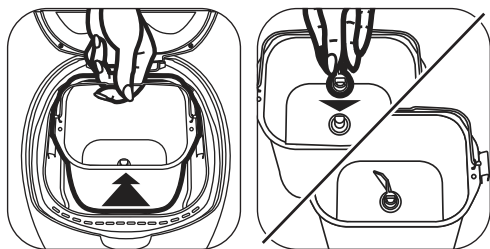
Płyny (masło, olej, jaja, woda, mleko)  
Sól  
Cukier  
Mąka - pierwsza połowa  
Mleko w proszku  
Specyficzne składniki stałe  
Mąka - druga połowa  
Drożdże

---

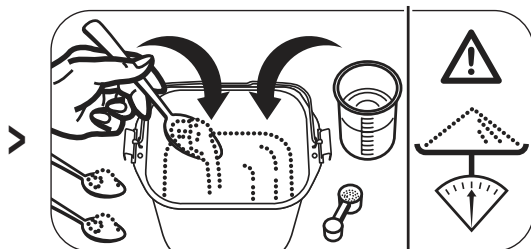
## SZYBKIE URUCHOMIENIE

Aby zapoznać się z automatem do pieczenia chleba sugerujemy wypróbowanie przepisu na **CHLEB PODSTAWOWY** przy pieczeniu pierwszego chleba.

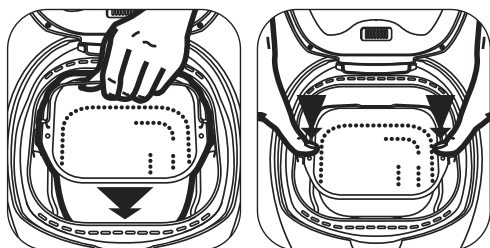
<b>CHLEB PODSTAWOWY ZRUMIENIENIE</b>	> ŚREDNIE	SÓL	> 1,5 łyżeczki
<b>(program 1)</b>	WAGA > 1000 g	CUKIER	> 1 łyżka
	CZAS > 3 :18	MLEKO W PROSZKU	> 2 łyżki
	OLEJ > 1,5 łyżki	MAKA	> 550 g
	WODA > 300 ml	DROŻDŻE	> 1,5 łyżeczki



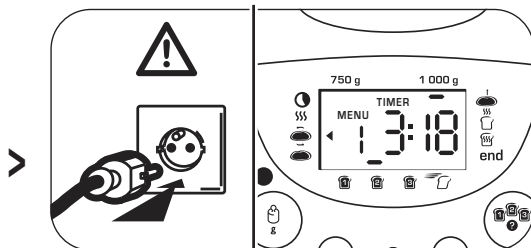
Wymij formę do chleba unosząc uchwyt i pociągając ją pionowo w górę. Włóż mieszadło.



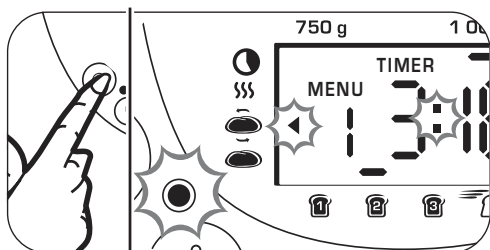
Dodaj składniki do formy w zalecanej kolejności. Upewnij się, że wszystkie składniki zostały dokładnie zważone.



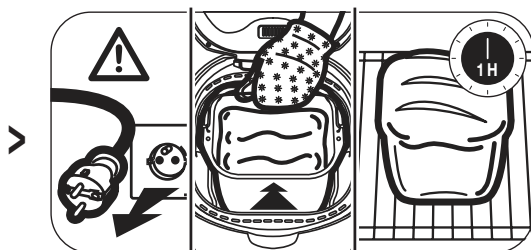
Włóż formę do chleba. Naciśnij formę, aby wcisnąć ją na napęd, w taki sposób, aby była zaczepona z 2 stron.



Podłącz automat do pieczenia chleba i włącz zasilanie. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego, program 1 wyświetla się domyślnie (1000 g - średnie zrumienienie).



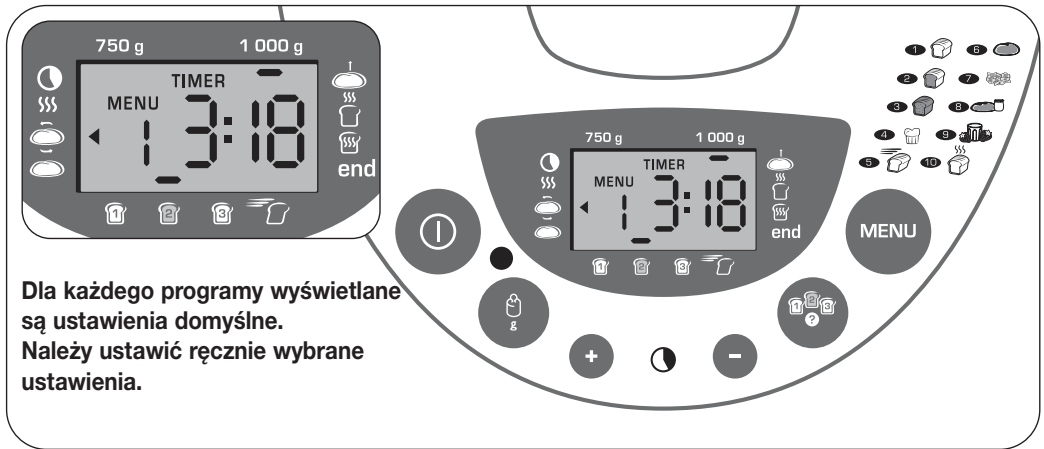
Naciśnij przycisk ①. Kontrolka na wprost etapu cyklu zapali się. 2 kropki minutnika migają. Kontrolka działania zapala się.



Po zakończeniu cyklu pieczenia, odłącz urządzenie do pieczenia chleba. Wymij formę do chleba pociągając za uchwyt. Zawsze używaj rękawic kuchennych, ponieważ uchwyt formy i wnętrze pokrywy są gorące. Wymij chleb z formy kiedy jest gorący i umieść go na kratce 1 godzinę do schłodzenia.




## OBSŁUGA AUTOMATU DO PIECZENIA CHLEBA



### WYBÓR PROGRAMU

Wybór programu powoduje uruchomienie kolejnych etapów, które przebiegają automatycznie jeden po drugim.

**Przycisk MENU** umożliwia wybranie kilku różnych programów. Czas każdego programu jest wyświetlany. Po każdym naciśnięciu przycisku numeru na panelu następuje przejście  do następnego programu, kolejno od 1 do 10:

**MENU**

- |                          |                                 |
|--------------------------|---------------------------------|
| 1 > chleb podstawowy     | 6 > ciasto rosnące (np.: pizza) |
| 2 > chleb francuski      | 7 > ciasto świeże               |
| 3 > chleb pełnoziarnisty | 8 > chleb jogurtowy             |
| 4 > chleb słodki         | 9 > konfitury                   |
| 5 > chleb na szybko      | 10 > tylko pieczenie            |

**1** Program Chleb podstawowy umożliwia zrealizowanie większości przepisów na chleb z mąką pszennej.

**2** Program Chleb francuski odpowiada przepisowi na tradycyjny biały chleb francuski.

**3** Program Chleb pełnoziarnisty należy wybrać kiedy używa się mąki pełnoziarnistej.

**4** Program Chleb słodki jest dostosowany do przepisów z większą ilością tłuszczu i cukru.

**5** Program Chleb na szybko jest specjalnym przepisem na BARDZO SZYBKIE upieczenie chleba (patrz strona 102).

**6** Program Ciasto rosnące nie obejmuje pieczenia.

Umożliwia zagniatanie ciasta i jego wyrośnięcie. Np.: ciasta na pizzę.

**7** Program 7 obejmuje samo zagniatanie. Jest przeznaczony dla ciast nie rosnących. Np.: kluski.


**8** Chleb jogurtowy jest wyjątkowym chlebem o kwaśnym smaku, średnim zrumienieniu i wadze 1000 g.

**9** Program Konfitura smaży automatycznie konfitury w formie.


**10** Program Tylko pieczenie umożliwia pieczenie przez 60 min. Można go wybrać niezależnie i może być używany:

- w połączeniu z programem Ciasto rosnące,
- do podgrzewania lub nadawania chrupkości pieczywu już upieczonemu i schłodzonemu,
- aby dokończyć pieczenie w przypadku awarii zasilania w czasie cyklu przygotowania chleba.


Automat do pieczenia chleba nie może być pozostawiany bez nadzoru w czasie używania programu 10.

Po uzyskaniu wymaganego koloru skórki, można wyłączyć ręcznie program naciskając i przytrzymując przycisk .

## WYBÓR WAGI CHLEBA

Waga chleba jest domyślnie ustawiona na 1000 g. Waga jest podawana orientacyjnie. Zapoznaj się z informacjami szczegółowymi w przepisach. Programy 6, 7, 8 i 9 nie posiadają ustawienia wagi. Naciśnij przycisk , aby ustawić masę na 750 g lub 1000 g. Kontrolka świetlna zapala się na wprost wybranego ustawienia.

## WYBÓR KOLORU SKÓRKI (ZRUMIENIENIE)

Kolor skórki jest ustawiony domyślnie na ŚREDNI. Programy 6, 7, 8 i 9 nie posiadają regulacji koloru. Możliwe są trzy ustawienia: JASNY/ŚREDNI/CIEMNY. Jeżeli chcesz zmienić ustawienie domyślne, naciśnij przycisk  do momentu zapalenia się kontrolki na wprost wybranego ustawienia.

## WYBÓR TRYBU SZYBKIEGO

Przepisy 1, 2, 3 i 4 można wykonać w trybie SZYBKIM i skrócić czas pieczenia.

Naciśnij 4 razy przycisk , aby wybrać tryb szybki.

Tryb SZYBKIM nie umożliwia ustawienia koloru skórki.

## START / STOP







Włącz urządzenie naciskając przycisk  Odliczanie rozpoczyna się.


Aby zatrzymać program lub anulować program ze startem opóźnionym, naciśnij przez 5 sekund przycisk .


## CYKLE

Kontrolka zapala się na wprost bieżącego etapu cyklu automatu do pieczenia chleba.

Tabela (strona 104-105) wskazuje układ różnych cykli zależnie od wybranego programu.

					
<b>Podgrzewanie</b> >	<b>Zagniatanie</b> >	<b>Odpoczynek</b> >	<b>Wyrastanie</b> >	<b>Pieczenie</b> >	<b>Podtrzymanie temperatury</b>
Używane w programach 3 i 8 do poprawienia wyrastania ciasta.	Umożliwia wytworzenie struktury ciasta i zapewnia jego wyrastanie.	Umożliwia "odpoczynek" ciasta dla poprawienia jakości zagniatania.	Czas działania drożdży i wyrastania chleba oraz uzyskiwania aromatu.	Zapewnia upieczenie chleba i uzyskanie zrumienionej i chrupiącej skórki.	Umożliwia utrzymanie ciepłego chleba po upieczeniu. Zaleca się wyjęcie chleba z formy po jego upieczeniu.


 **Podgrzewanie:** jest aktywne tylko w programach 3 i 8. Mieszadło nie działa w tym czasie. Ten etap umożliwia przyspieszenie działania drożdży i ułatwia wyrastanie chleba na mące, która słabo wyrasta.

 **Zagniatanie:** ciasto znajduje się w 1 lub 2 cyklu zagniatania lub w cyklu mieszania między cyklami wyrastania. W czasie tego cyklu i w programach 1, 3, 4 i 8, można dodawać składniki: suszone owoce, oliwki, boczek, itd.


Sygnal dźwiękowy wskazuje odpowiedni moment. Patrz tabela podsumowująca czasy przygotowania (strona 104-105) w kolumnie "ekstra".

Ta kolumna wskazuje czas wyświetlany na wyświetlaczu urządzenia w momencie włączenia sygnału dźwiękowego. Aby poznać dokładnie czas włączenia sygnału dźwiękowego wystarczy odjąć czas podany w kolumnie "ekstra" od całkowitego czasu pieczenia.

Np.: "ekstra" = 2:51 i "Czas łączny" = 3:13, składniki można dodać po 22 min.

 **Wyrastanie:** ciasto znajduje się w 1, 2 lub 3 cyklu wyrastania.

 **Pieczenie:** chleba znajduje się w cyklu pieczenia.

 **Podtrzymanie temperatury:** dla programów 1, 2, 3, 4, 5, 8 i 10, można pozostawić produkt w urządzeniu. Cykl podtrzymania temperatury przez jedną godzinę łączy się bezpośrednio z etapem pieczenia.

Wyświetlacz wskazuje 0:00 przez jedną godzinę podtrzymania temperatury. Sygnal dźwiękowy włącza się w regularnych odstępach. Na końcu cyklu urządzenie zatrzymuje się automatycznie po włączeniu 3 dźwięków.

## PROGRAM ZE STARTEM OPÓŹNIONYM

**Można tak zaprogramować urządzenie, aby przygotowało chleb na wybraną godzinę z 15 godzinnym wyprzedzeniem. Programator czasowy nie może być używany do programów 5/6/7/9/10.**

Ten etap ustawia się po wybraniu programu, poziomu zrumienienia i wagi. Czas programu wyświetla się. Należy obliczyć czas między momentem uruchomienia i czasem kiedy chleb ma być gotowy.

Maszyna uwzględni automatycznie czas cykli programu.

Za pomocą przycisków (+) i (-), należy wyświetlić właściwy czas (+ w górę i - w dół).

Krótkie naciśnięcia umożliwiają przewijanie co 10 min + krótki sygnał dźwiękowy.

Przy długim naciśnięciu, przewijanie odbywa się płynnie z dokładnością do 10 min.

Np.: jest 20 h, chleb ma być gotowy o 7 h 00 następnego dnia rano. Program 11 h 00 za pomocą przycisków (+) i (-).

Naciśnij przycisk (I). Włącza się sygnał dźwiękowy. Kontrolka wyświetla się na ◀ wprost (◐ i 2 punkty : minutnika migają. Odliczanie rozpoczyna się. Kontrolka działania zapala się.

W razie popełnienia błędu lub w razie konieczności zmiany czasu, naciśnij i przytrzymaj przycisk (I) do momentu włączenia sygnału dźwiękowego. Czas domyślny wyświetla się. Powtórz operację.

Niektóre produkty są nietrawne. Nie używaj programatora czasowego do przygotowywania potraw zawierających: świeże mleko, jajka, jogurt, ser, świeże owoce.

### WSKAZÓWKI PRAKTYCZNE

**W razie awarii zasilania:** jeżeli w czasie cyklu, program zostanie przerwany z powodu awarii zasilania lub błędu użytkownika, urządzenie posiada zabezpieczenie 7 minutowe umożliwiające podtrzymanie pamięci. Cykl zostaje wznowiony od momentu, w którym został przerwany. Po upływie tego czasu, programowanie zostaje utracone.

**W przypadku wykonywania jednego programu po drugim,** należy odczekać 1 godzinę przed uruchomieniem drugiego pieczenia.

### SKŁADNIKI

**Tłuszcze i oleje:** tłuszcze powodują, że chleb jest bardziej miękki i aromatyczny. Umożliwia również lepsze i dłuższe przechowywanie chleba. Zbyt duża ilość tłuszczu spowalnia wyrastanie. Jeżeli używasz masła, pokrój je na drobne kawałki, aby umożliwić jego równomierne rozprowadzenie w cieście lub dodaj miękkie masło. Nie dodawaj ciepłego masła. Unikaj kontaktu tłuszczów z drożdżami, ponieważ tłuszcz może zapobiec zamoczeniu drożdży.

**Jaja:** jaja wzbogacają ciasto, poprawiają kolor chleba i sprzyjają dobrej strukturze miąższu. Jeżeli używasz jajek, zmniejsz odpowiednio ilość płynów. Rozbij jajo i uzupełnij płynem do uzyskania ilości podanej w przepisie. Przepisy zostały przewidziane dla jajek o przeciętnej wadze 50 g, jeżeli jajka są większe, dodaj trochę mąki; jeżeli jajka są mniejsze, należy dodać mniej mąki.

**Mleko:** można używać świeżego mleka lub mleka w proszku. Jeżeli używasz mleko w proszku, dodaj podaną ilość wody. Jeżeli używasz świeżego mleka, możesz również dodać wodę: łączna ilość musi odpowiadać ilości przewidzianej w przepisie. Mleko działa emulgująco, co pozwala na uzyskanie bardziej regularnych pęcherzy i ładnego wyglądu miąższu.

**Woda:** woda nawilża i aktywuje drożdże. Powoduje również nawilżenie skrobi w mące i umożliwia formowanie miąższu. Wodę można zastąpić częściowo lub całkowicie mlekiem lub innymi płynami. Używaj płynów w temperaturze pokojowej.

**Mąki:** waga mąki zmienia się w zależności od rodzaju używanej mąki. Zależnie od jakości mąki, wyniki pieczenia chleba mogą się różnić. Przechowuj mąkę w hermetycznym pojemniku, ponieważ mąka reaguje na zmiany warunków zewnętrznych, pochłaniając wilgoć lub ją tracąc. Używaj mąki "pełnoziarnistej", "pełnej" lub "piekarskiej" zamiast mąki standardowej.

Dodanie owsa, otręb, kielków pszenicy, żyta lub ziaren to ciasta powoduje, że chleb będzie cięższy i mniejszy. **Zaleca się stosowanie mąki T55, z wyjątkiem innych zaleceń podanych w przepisach.** Przesiewanie mąki również wpływa na osiągnięte wyniki: im mąka jest bardziej pełnoziarnista (top znaczy zawiera większą ilość otoczki ziaren pszenicy), ciasto słabiej wyrośnie, a chleb będzie bardziej zwarty. W handlu są dostępne gotowe mieszanki do pieczenia chleba. Postępuj zgodnie z zaleceniami producenta mieszanki. Ogólnie, wybór programu odbywa się w zależności od przygotowywanego wypieku. Np.: Chleb pełnoziarnisty - Program 3.

**Sól:** stosuj cukier biały, brązowy lub miód. nie używaj cukru rafinowanego lub w kawałkach. Cukier odżywia drożdże, nadaje przyjemny smak i poprawia zrumienienie skórki.

**Sól:** nadaje smak i umożliwia regulowanie aktywności drożdży. Nie powinna stykać się z drożdżami. Dzięki soli ciasto jest ściśle, zwarte i nie wyrasta zbyt szybko. W ten sposób poprawia strukturę ciasta.

**Drożdże:** drożdże umożliwiają wyrastanie ciasta. Używaj suszonych drożdży piekarskich w torebkach. Ilość drożdży może być różna, drożdże nie działają zawsze w taki sam sposób. Chleb może być różny w zależności od zastosowanych drożdży.

Stare drożdże lub źle przechowywane nie spełniają tak samo swojej roli jak drożdże świeże.

Podawane proporcje dotyczą drożdży suszonych. W przypadku używania drożdży świeżych, należy zwiększyć ich ilość 3-krotnie (masa) i rozpuścić je w niewielkiej ilości letniej wody z cukrem, aby zapewnić ich skuteczniejsze działanie.

Istnieją drożdże suszone w postaci kulek, które trzeba namoczyć w letniej wodzie z dodatkiem cukru. Używa się ich w takich samych proporcjach jak drożdży suszonych granulowanych, zalecamy stosowanie drożdży suszonych w granulacie.

**Dodatki** (oliwki, boczek, itd.): przepisy można uzupełniać własnymi, dowolnymi dodatkami zwracając uwagę na:

- > przestrzeganie sygnału dźwiękowego określającego moment dodania składników, zwłaszcza w przypadku delikatnych ciast,
- > twarde ziarna (len lub sezam) można dodać na początku zagniatania dla ułatwienia użytkownika urządzenia (na przykład w razie startu opóźnionego),
- > odsączanie wilgotnych składników (oliwki),
- > posypanie mąką tłustych składników dla lepszego rozprowadzenia ich w cieście,
- > zaniechanie dodawania zbyt dużych ilości, ze względu na ryzyko złego wyrastania ciasta.

## WSKAZÓWKI PRAKTYCZNE

**Przygotowanie chleba jest bardzo wrażliwe na warunki temperaturowe i wilgotnościowe.** W przypadku wysokich temperatur, zaleca się zastosowanie chłodniejszych płynów niż zwykle. Podobnie, przy niskich temperaturach, zaleca się stosowanie letniej wody lub mleka (bez przekraczania 35°C).

**Czasami warto sprawdzić stan ciasta w połowie procesu zagniatania:** ciasto powinno tworzyć gładką kulę odklejającą się od ścianek.

> jeżeli w formie pozostaje niezwiązana mąka, należy dodać niewielką ilość wody,

> w precywnym przypadku należy dodać odrobinę mąki.

Produkty należy dodawać ostrożnie (maksymalnie 1 łyżka na jeden raz) i zaczekać na efekt poprawy przed dodaniem następnej porcji.

**Częsty błąd polega na przeświadczeniu, że dodanie większej ilości drożdży spowoduje lepsze wyrastanie chleba.** Za duża ilość drożdży powoduje osłabienie struktury ciasta, które silnie wyrasta i opada w czasie pieczenia. Stan ciasta można sprawdzić naciskając je lekko palcem przed pieczeniem: ciasto musi stawiać lekki opór i wykonane wgłębienie powinno się lekko wyrównać.

## PRZEPISY

Dla każdego przepisu, należy przestrzegać kolejności dodawania składników. Zależnie od przepisu i programu, można skorzystać z tabeli podsumowującej czasy przygotowania (strona 104-105) i zapoznać się z układem różnych cykli.

† > łyżeczka - Ł > łyżka

### PROGRAM 1

#### CHLEB PODSTAWOWY

	750 g	1000 g
Olej	1 Ł	1.5 Ł
Woda	245 ml	300 ml
Sól	1 †	1.5 †
Cukier	3 †	1 Ł
Mleko w proszku	1 Ł	2 Ł
Mąka	455 g	550 g
Drożdże	1 †	5 g lub 1,5 †

#### CHLEB NA MLEKU

	750 g	1000 g
Miękkie masło w kostkach po 50 g		60 g
Sól	1.5 †	2 †
Cukier	2 Ł	2.5 Ł
Mleko	260 ml	310 ml
Mąka	400 g	470 g
Drożdże	1 †	5 g lub 1.5 †

### PROGRAM 2

#### CHLEB FRANCUSKI

	750 g	1000 g
Woda	270 ml	360 ml
Sól	1.5 †	2 †
Mąka	460 g	620 g
Drożdże	5 g lub 1.5 †	2 †

#### CHLEB WIEJSKI

	750 g	1000 g
Woda	270 ml	360 ml
Sól	1.5 †	2 †
Mąka	370 g	500 g
Mąka żytnia	90 g	120 g
Drożdże	5 g lub 1.5 †	2 †

### PROGRAM 3

#### CHLEB PEŁNOZIARNISTY

	750 g	1000 g
Olej	2 †	1 Ł
Woda	270 ml	360 ml
Sól	1.5 †	2 †
Cukier	2 †	1 Ł
Mąka	225 g	300 g
Mąka pełnoziarnista	225 g	300 g
Drożdże	1 †	5 g lub 1.5 †

#### CHLEB TRADYCYJNY

	750 g	1000 g
Olej	2 tsp	1 Ł
Woda	270 ml	360 ml
Sól	1.5 †	2 †
Cukier	2 †	1 Ł
Mąka	230 g	300 g
Mąka żytnia	110 g	150 g
Mąka pełnoziarnista	110 g	150 g
Drożdże	1 †	5 g lub 1.5 †

## PROGRAM 4

### BUŁKA

	750 g	1000 g
Jaja	2	3
Masło	150 g	175 g
Mleko	60 ml	70 ml
Sól	1 ł	1.5 ł
Cukier	3 Ł	4 Ł
Mąka 55	360 g	440 g
Drożdże	2 ł	2.5 ł

w opcji: 1 łyżeczka wody pomarańczowej.

### BABKA KUGELHOPF

	750 g	1000 g
Jaja	2	3
Masło	140 g	160 g
Mleko	80 ml	100 ml
Sól	1/2 ł	1 ł
Cukier	4 Ł	5 Ł
Mąka	350 g	420 g
Drożdże	2 ł	2.5 ł
Rodzynki	100 g	150 g

w opcji namoczyć rodzynki w lekkim syropie (50% cukru 50% wody) lub alkoholu typu wódka lub brandy na bazie winogron.

w opcji: dodać migdały na górę ciasta w ostatnim cyklu zagniatania.

## PROGRAM 5

### CHLEB NA SZYBKO

	750 g	1000 g
Olej	1 ł	1.5 Ł
Woda (35 do 40°C maks.)	270 ml	360 ml
Sól	1 ł	1.5 ł
Cukier	1 Ł	1 Ł
Mleko w proszku	1 Ł	2 Ł
Mąka	430 g	570 g
Drożdże	3 ł	3.5 ł

## PROGRAM 8

### CHLEB JOGURTOWY

	1000 g
Woda	200 ml
Jogurt naturalny	1 (125 g)
Sól	2 ł
Cukier	1 Ł
Mąka	480 g
Mąka żytnia	70 g
Drożdże	2.5 ł

## PROGRAM 6

### CIASTO NA PIZZĘ

	750 g	1000 g
Oliwa	1 Ł	1.5 Ł
Woda	240 ml	320 ml
Sól	1.5 ł	2 ł
Mąka	480 g	640 g
Drożdże	1 ł	5 g lub 1.5 ł

## PROGRAM 9

### MUSY I KONFITURY

Pociąć lub posiekać owoce zgodnie z własnym gustem i włożyć do automatu do pieczenia chleba.

#### Konfitura z truskawek, brzoskwiń, rabarbaru lub moreli:

580 g owoców, 360 g cukru, sok z 1 cytryny.

#### Konfitura z pomarańczy:

500 g owoców, 400 g cukru.

#### Mus z jabłek/rabarbaru:

750 g owoców, 4,5 Ł cukru

#### Mus z rabarbaru:

750 g owoców, 4,5 Ł cukru.








## PROGRAM 7

### CIASTO ŚWIEŻE




	1000 g
Jaja	5
Woda	60 ml
Mąka	600 g
Sól	1 ł

## PROBLEMY

Oczekiwane rezultaty nie są osiągnięte? Poniższa tabela pomoże Ci w rozwiązaniu ewentualnych problemów.

	Chleb nie wyrasta	Chleb opada po zbyt silnym wyrośnięciu	Chleb nie wyrasta wystarczająco	Skórka nie jest wystarczająco zrumieniona	Skórka jest przypieczona, ale chleb nie jest dopieczony	Boki i górna część są pokryte mąką
						
Przycisk  został naciśnięty w czasie pieczenia				●		
Za mało mąki		●				
Za dużo mąki			●			●
Za mało drożdży			●			
Za dużo drożdży		●		●		
Za mało wody			●			●
Za dużo wody		●			●	
Za mało cukru			●			
Mąka złej jakości			●	●		
Składniki nie zostały dodane w prawidłowej proporcji (za duża ilość)	●					
Woda za ciepła		●				
Woda za zimna			●			
Niewłaściwy program			●	●		

## USTERKI TECHNICZNE I ICH USUWANIE

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Mieszadło zablokowało się w pojemniku	<ul style="list-style-type: none"> <li>Namoczyć je przed wyjęciem.</li> </ul>
Mieszadło zablokowało się w chlebie	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasmarować lekko mieszadło olejem przed dodaniem składników do pojemnika.</li> </ul>
Po naciśnięciu  nic się nie dzieje	<ul style="list-style-type: none"> <li>Urządzenie jest za ciepłe. Odczekać 1 godzinę między 2 cyklami.</li> <li>Zaprogramowano start opóźniony.</li> <li>Włączono program z podgrzewaniem.</li> </ul>
Po naciśnięciu  silnik pracuje, ale ciasto nie jest zagniatane	<ul style="list-style-type: none"> <li>Forma nie została włożona do końca.</li> <li>Brak mieszadła lub źle założone mieszadło.</li> </ul>
Po starcie opóźnionym, chleb nie wyrósł prawidłowo lub nic się nie dzieje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brak naciśnięcia  po programowaniu.</li> <li>Drożdże zetknęły się z solą i/lub wodą.</li> <li>Brak mieszadła.</li> </ul>
Zapach spalenizny	<ul style="list-style-type: none"> <li>Część składników wpadła z boku formy: pozostawić urządzenie do schłodzenia i wyciągnąć jego wnętrze wilgotną gąbką bez użycia środków do mycia.</li> <li>Ciasto przelało się: za duża ilość składników, zwłaszcza płynów. Przestrzegać proporcji podanych w przepisach.</li> </ul>

PROGRAM	WIELKOŚĆ ZMIENIENIE	CZAS PODGRZEWANIE (h)	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	3	PIECZENIE (min)	PODTRZYMANIE TEMPERATURY (min)	EKSTRA
		(min)	ZAGNIATANIE (min)	ODPOCZYNEK (min)	ZAGNIATANIE (min)	ZAGNIATANIE (min)	ZAGNIATANIE (min)	ZAGNIATANIE (sek)	WYPRASTANIE (min)	WYPRASTANIE (min)	ZAGNIATANIE (sek)	ZAGNIATANIE (sek)	WYPRASTANIE (min)	WYPRASTANIE (min)		
<b>1</b>	750	3.13	5	5	20	39	10	15	26	50	60	2.51				
		3.13	5	5	20	39	10	15	26	50	60	2.51				
		3.13	5	5	20	39	10	15	26	50	60	2.51				
	Szybkie	2.12	5	5	20	15	10	10	9	30	60	1.50				
	1	3.18	5	5	20	39	10	15	26	50	60	2.56				
	2	3.18	5	5	20	39	10	15	26	50	60	2.56				
	3	3.18	5	5	20	39	10	15	26	50	60	2.56				
	Szybkie	2.17	5	5	20	15	10	10	9	30	60	1.55				
	750	3.30	5	5	20	39	10	10	31	60	60	3.30				
	2	3.30	5	5	20	39	10	10	31	60	60	3.30				
<b>2</b>	750	3.30	5	5	20	39	10	10	31	60	60	3.30				
		3.30	5	5	20	39	10	10	31	60	60	3.30				
	Szybkie	2.30	5	5	20	15	10	10	16	39	60	2.30				
	1	3.32	5	5	20	39	10	10	31	60	60	3.32				
	2	3.32	5	5	20	39	10	10	31	60	60	3.32				
	3	3.32	5	5	20	39	10	10	31	60	60	3.32				
	Szybkie	2.32	5	5	20	15	10	10	16	39	60	2.32				
	750	3.43	5	5	15	49	10	10	26	45	60	2.56				
	2	3.43	5	5	15	49	10	10	26	45	60	2.56				
	<b>3</b>	750	3.43	5	5	15	49	10	10	26	45	60	2.56			
		3.43	5	5	15	49	10	10	26	45	60	2.56				
Szybkie		2.28	5	5	15	24	10	10	11	35	60	2.06				
1		3.45	5	5	15	49	10	10	26	45	60	2.58				
2		3.45	5	5	15	49	10	10	26	45	60	2.58				
3		3.45	5	5	15	49	10	10	26	45	60	2.58				
1000 g	2.30	5	5	15	24	10	10	11	35	60	2.08					



PROGRAM	WIELKOŚĆ ZMIENIENIE	CZAS PODGRZEWANIE (h)	1 (min)	ODPOCZYNEK (min)	2 (min)	3 (min)	1 (min)	ZAGNIATANIE (sek)	2 (min)	3 (min)	4 (sek)	3 (min)	PIECZENIE (min)	PODTRZYMANIE TEMPERATURY (min)	EKSTRA
4	750	3.17	5	5	20	39	10	26	5	52	5	50	60	2.55	
	2	3.17	5	5	20	39	10	26	5	52	5	50	60	2.55	
	3	3.17	5	5	20	39	10	26	5	52	5	50	60	2.55	
	Szybkie	2.37	5	5	20	25	10	16	5	36	5	50	60	2.55	
	1	3.22	5	5	20	39	10	26	5	52	5	55	60	2.15	
	2	3.22	5	5	20	39	10	26	5	52	5	55	60	3.00	
	3	3.22	5	5	20	39	10	26	5	52	5	55	60	3.00	
	Szybkie	2.42	5	5	20	25	10	16	5	36	5	55	60	2.20	
5	750	1.17	2		10	20							45	60	
	2	1.17	2		10	20							45	60	
	3	1.17	2		10	20							45	60	
	1	1.20	2		10	20							48	60	
	2	1.20	2		10	20							48	60	
6		1.20	2		10	20							48	60	
		1.30	5	5	20	60									
7		0.14	3		11										
8	1000 g	3.55	5	10	20	39	10	26	10	45	60	60	60	2.58	
9					5					10					
10	1000 g	1											60	60	
	2	1											60	60	
	3	1											60	60	

Uwaga: łączny czas nie obejmuje czasu podtrzymania temperatury dla programów 1, 2, 4, 5, 8 i 10.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka i pozostawić urządzenie do schłodzenia.
- Wyczyścić korpus urządzenia i wnętrze formy wilgotną gąbką. Wysuszyć dokładnie.
- Umyć pojemnik i mieszadło ciepłą wodą. Jeżeli mieszadło pozostaje w formie, namoczyć je na 5 do 10 min.
- Zdemontować pokrywę w celu umycia jej ciepłą wodą.
- Nie myć żadnego elementu w zmywarce.
- Nie używać produktów stosowanych w gospodarstwie domowym, gąbek do szorowania, ani alkoholu. Stosować miękką i wilgotną ścierekę.
- Nigdy nie zanurzać korpusu urządzenia i jego pokrywy.

## ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

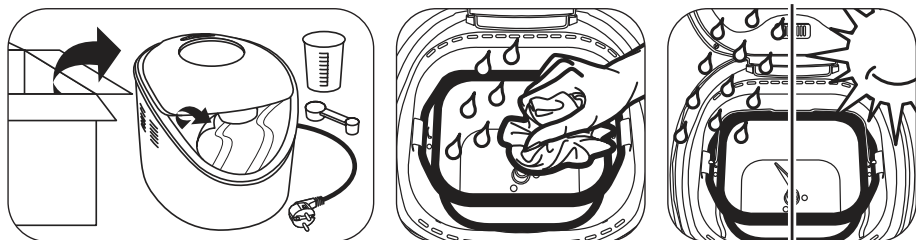


### Uczestnicz w ochronie środowiska!

- ① Urządzenie zawiera liczne materiały, które posiadają określoną wartość lub które mogą zostać poddane utylizacji.
- ➔ Należy je przekazać do punktu zbiórki lub w przypadku jego braku do autoryzowanego centrum serwisowego dla umożliwienia ich utylizacji.

- Urządzenie to nie powinno być uruchamiane za pomocą zewnętrznego zegara ani przez oddzielny system zdalnego sterowania.
- Dla Twojego bezpieczeństwa, urządzenie to spełnia wymogi obowiązujących norm i przepisów (Dyrektywy Niskonapięciowe, przepisy z zakresu kompatybilności elektromagnetycznej, Materiały będące w kontakcie z żywnością, normy środowiskowe...).
- Przeczytać uważnie instrukcję obsługi przed pierwszym użyciem urządzenia: nieprawidłowa obsługa zwalnia producenta z wszelkiej odpowiedzialności.
- Urządzenie to nie jest przewidziane do użytku przez osoby (również dzieci) o osłabionej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub też przez osoby pozbawione odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że znajdują się one pod nadzorem osób odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo lub jeśli mogą uzyskać od nich uprzednio instrukcje dotyczące sposobu użytkowania tego urządzenia. Szczególną uwagę należy zwracać na dzieci, aby mieć pewność, że nie bawią się one urządzeniem.
- Należy upewnić się, czy napięcie na tabliczce znamionowej urządzenia jest zgodne z napięciem w sieci zasilającej. Niewłaściwe podłączenie do sieci powoduje utratę gwarancji.
- Podłączyć obowiązkowo urządzenie do gniazdka wyposażonego w uziemienie. Brak przestrzegania tego zalecenia może prowadzić do porażenia prądem i spowodować poważne obrażenia ciała. Dla Twojego bezpieczeństwa gniazdko z uziemieniem musi być zgodne z obowiązującymi normami instalacji elektrycznej Twojego kraju. Jeżeli instalacja nie jest wyposażona w gniazdko z uziemieniem, przed podłączeniem urządzenia należy skorzystać z usług uprawnionej instytucji, która dostosuje instalację elektryczną.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym.
- Po każdym użyciu urządzenia i przed każdym jego czyszczeniem należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Nie używaj urządzenia, jeśli:
  - jego przewód jest wadliwy lub uszkodzony,
  - urządzenie upadło i widnieją na nim znaki uszkodzenia lub działa nieprawidłowo.W każdym z powyższych przypadków, urządzenie powinno zostać odesłane do najbliższego centrum obsługi serwisowej, aby uniknąć niebezpieczeństwa wypadku. Zapoznaj się z gwarancją.
- Każda interwencja nie związana z czyszczeniem i zwykłą konserwacją musi być wykonana w autoryzowanym centrum serwisowym.
- Nie wkładać urządzenia, przewodu zasilania lub wtyczki do wody lub innych płynów.
- Przewód nie powinien swobodnie zwisać w miejscu dostępnym dla dzieci.
- Przewód zasilania nie może znajdować się w pobliżu lub stykać się z nagrzewającymi się elementami urządzenia, źródłami ciepła lub ostrymi krawędziami.
- Jeżeli kabel zasilania lub wtyczka są uszkodzone nie używać urządzenia. Aby zapobiec wszelkiemu niebezpieczeństwu przewód musi być wymieniony przez autoryzowany serwis (patrz lista w książeczce serwisowej).
- Nie dotykać okienka w czasie i po pieczeniu. Temperatura okienka może być wysoka.
- Nie odłączaj urządzenia ciągnąc za przewód.
- Używać tylko przedłużaczy w dobrym stanie technicznym, z wtyczką z uziemieniem i z przewodem o przekroju równym lub większym od przewodu dostarczonego z produktem.
- Nie umieszczać urządzenia na innych urządzeniach.
- Nie używać urządzenia jako grzejnik.
- Nigdy nie umieszczać papieru, kartonu lub tworzyw sztucznych w urządzeniu i na nim.
- W przypadku zapalenia się produktu, nigdy nie gasić go wodą. Wyjąć wtyczkę z gniazdka. Stłumić płomień wilgotną ściereką.
- Dla Twojego bezpieczeństwa, należy używać tylko oryginalnego wyposażenia i części zamiennych dostosowanych do urządzenia.
- Wszystkie urządzenia są poddawane surowej kontroli jakości. Próby użytkowe są wykonywane na przypadkowo wybranych produktach co wyjaśnia ewentualne ślady użytkowania.
- Po zakończeniu programu, należy używać rękawic kuchennych podczas posługiwania się pojemnikiem lub gorącymi elementami urządzenia. Urządzenie silnie nagrzewa się w czasie działania.
- Nigdy nie zasłaniać otworów wentylacyjnych.
- Zwracać uwagę na parę wydostającą się podczas otwierania pokrywy na końcu lub w trakcie programu.
- W programie nr 9 (konfitury, mus) zwracać uwagę na gorący strumień pary i odpryski podczas otwierania pokrywy.
- Uwaga, ciasto wylewające się z formy i spadające na elementy grzejne może się zapalić:
  - nie przekraczać ilości podanych w przepisach.
  - nie przekraczać łącznej wagi ciasta 1000 g.
- Poziom mocy akustycznej mierzony na urządzeniu wynosi 64 dBa.

## DŘÍVE NEŽ ZAČNETE



⚠ Při prvním použití se může uvolnit mírný zápach.

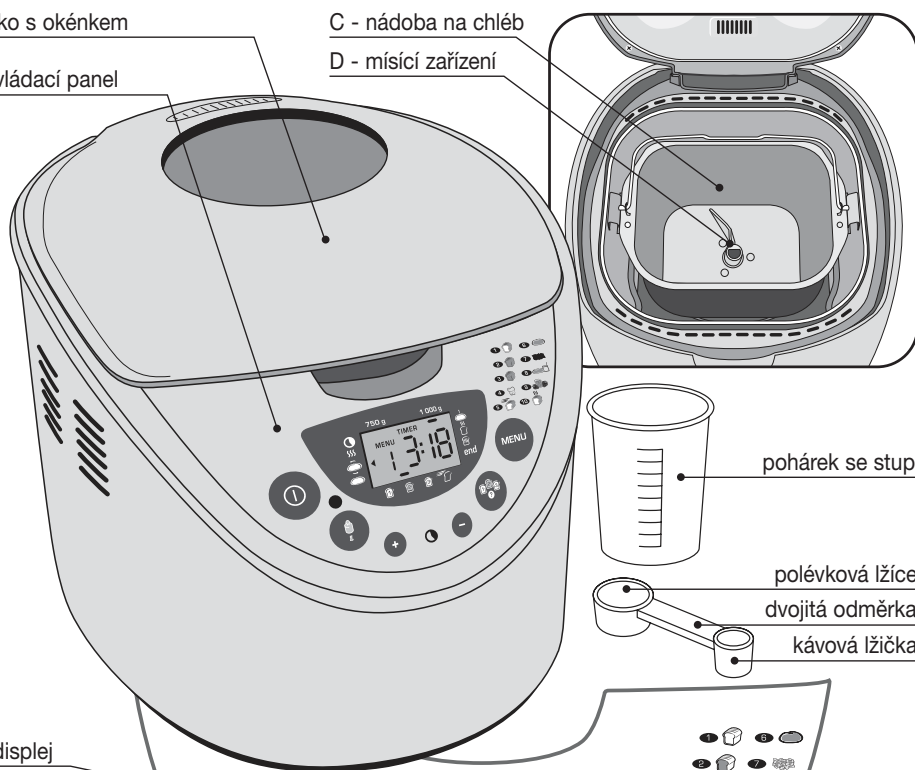
## SEZNAMTE SE DOBŘE SE SVOU DOMÁCÍ PEKÁRNOU

A - víko s okénkem

C - nádoba na chléb

B - ovládací panel

D - mísicí zařízení



pohárek se stupnicí - E

polévková lžice - f1

dvojitá odměrka - F

kávová lžička - f2

b1 - displej

b2 - tlačítko zapnout/vypnout

b3 - volba váhy

b4 - klávesy pro nastavení odloženého startu

volba programů - b6

volba barvy kůrky (vypečení) - b5

CZ

## ÚVOD

**Chléb hraje v naší výživě důležitou roli.  
Kdo nikdy nesnil o svém vlastním domácím chlebu?  
Nyní lze tento sen díky domácí pekárně uskutečnit.**

Ať jste nováček nebo odborník, postačí vám přidat přísady a domácí pekárna se postará o zbytek. Budete moci snadno vytvářet různé druhy chleba, brišky, těsta a zavařeniny bez jakéhokoliv dalšího zásahu. Ale pozor, musíte přesto počítat s časem na zaudčení, abyste svou domácí pekárnu mohl/a využívat co nejlépe. Dejte si dostatek času na to, abyste se s ní seznámil/a, a nebud'te zklamán/a, budou-li vaše první pokusy poněkud nedokonalé. Jste-li netrpělivý/a, pomůže vám při prvních krocích recept, který najdete v odstavci Rychlý start. Počítejte s tím, že struktura střídý takto získaného chleba je soudržnější, tužší než u chleba zakoupeného v pekařství.

## PRVNÍ KROKY

**Rady a triky, aby se vám chléb podařil**

**1**

Přečtete si pozorně návod k použití a používejte v něm uvedené recepty: v tomto přístroji se chléb nedělá stejným způsobem, jako když se připravuje ručně!

**2**

Všechny používané přísady mají mít teplotu okolí a je třeba je přesně zvážit. **Tekutiny odměřujte pomocí dodávaného pohárku se stupnicí. Dvojitou odměrku, která je též součástí balení, používejte k odměřování na jedné straně kávových lžiček a na druhé straně polévkových lžic.** Budete-li měřit špatně, projeví se to na špatných výsledcích.

**3**

Používejte přísady, u nichž nevypršelo datum doporučené spotřeby, a uchovávejte je na chladných a suchých místech.

**4**

Je důležitá přesnost měření ohledně množství mouky. Z tohoto důvodu je třeba mouku vážit na kuchyňské váze. Používejte sušené aktivní pekařské droždí v sáčku. Není-li v receptech uvedeno jinak, nepoužívejte prášek do pečiva. Když otevřete sáček s droždím, je třeba obsah spotřebovat do 48 hodin.

**5**

Abychom se vyhnuli narušení kynutí připravovaných produktů, radíme vám umístit všechny přísady do pečicí nádoby hned na začátku a během používání už víko nezvedat. Dodržujte přesně pořadí přísad a množství udávaná v receptech. Nejprve tekutiny, potom pevné látky. **Droždí se nesmí dostat do kontaktu s tekutinami ani se solí.**

---

### **Obecné pořadí, které je třeba dodržovat:**

Tekutiny (máslo, olej, vejce, voda, mléko)

Sůl

Cukr

První polovina mouky

Sušené mléko

Konkrétní pevné přísady

Druhá polovina mouky

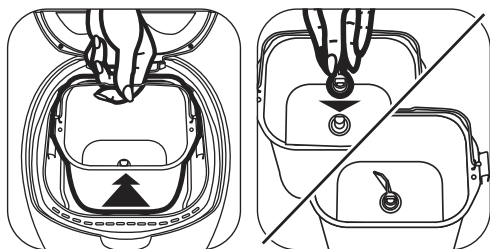
Droždí

---

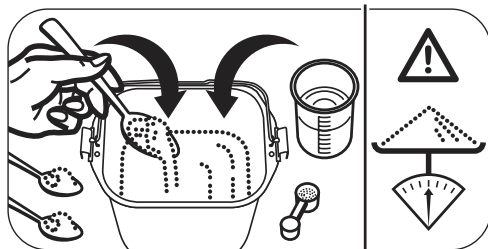
## RYCHLÝ START

Abyste se seznámili se svou domácí pekárou, doporučujeme jako první chléb vyzkoušet recept na **ZÁKLADNÍ CHLÉB**.

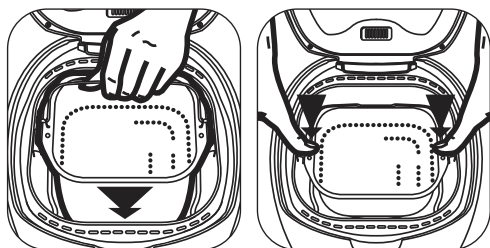
<b>ZÁKLADNÍ CHLÉB</b> (program 1)	STUPEŇ VYPEČENÍ	> STŘEDNÍ	SŮL	> 1,5 kávové lžičky
	VÁHA	> 1.000 g	CUKR	> 1 polévková lžice
	ČAS	> 3:18	SUŠENÉ MLÉKO	> 2 polévkové lžice
	OLEJ	> 1,5 polévkové lžice	MOUKA	> 550 g
	VODA	> 300 ml	DROŽDÍ	> 5 g nebo 1,5 kávové lžičky



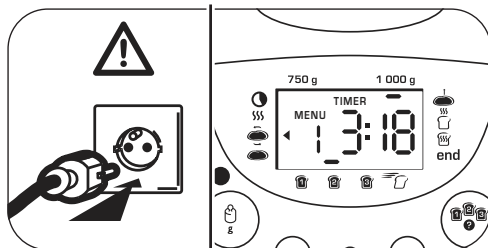
Vyjměte pečicí nádobu nadzvednutím rukojeti a zatáhnutím vzhůru. Potom přizpůsobte mísicí zařízení.



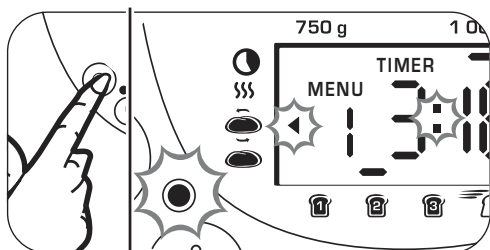
Přidávejte přísady do pečicí nádoby ve stanoveném pořadí. Ubezpečte se, že všechny přísady byly přesně zváženy.



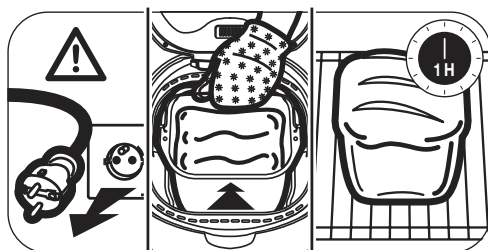
Pečicí nádobu vraťte na místo. Přitlačte na pečicí nádobu, aby byla dobře nasazena na unášec a tak, aby na obou stranách zapadly spony.



Domácí pekárnou zapněte a připojte ji k síti. Po zvukovém signálu se jako výchozí zobrazí program 1, tedy 1000 g se středním vypečením.

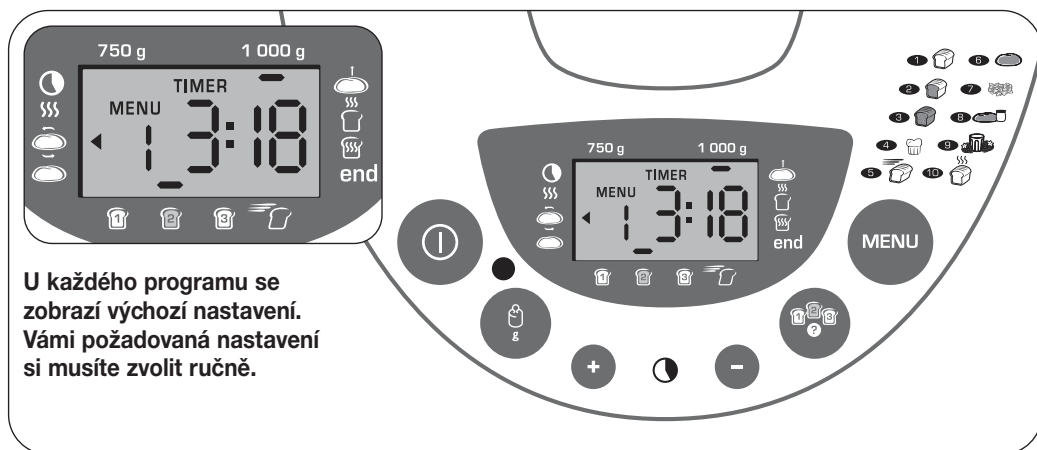


Stiskněte klávesu ①.  
U dosažené etapy cyklu se zobrazí světelná kontrolka.  
Oba body časového spínače blikají.  
Rozsvítí se světelná kontrolka chodu.



V závěru pečicího cyklu domácí pekárnou vypněte. Vyjměte pečicí nádobu nadzvednutím rukojeti a zatáhnutím vzhůru. Používejte vždy izolační rukavice, neboť rukojeť pečicí nádoby i vnitřek víka jsou horké. Vyklopte chléb z formy a položte jej na hodinu na rošt, aby vychladl.

## POUŽÍVÁME DOMÁCÍ PEKÁRNU



U každého programu se zobrazí výchozí nastavení. Vámi požadovaná nastavení si musíte zvolit ručně.

### VYBÍRÁME PROGRAM

Volba programu vyvolává sled etap, které probíhají automaticky jedna po druhé.

**MENU** Klávesa **NABÍDKA** vám umožňuje zvolit si určitý počet různých programů. Zobrazí se doba odpovídající programu. Kdykoliv na panelu stisknete číselnou klávesu **MENU**, změní se zobrazení na následující program, což se děje od 1 do 10:

- |                        |                                  |
|------------------------|----------------------------------|
| 1 > základní chléb     | 6 > kynutá těsta (příklad pizza) |
| 2 > francouzský chléb  | 7 > nudlové těsto                |
| 3 > celozrnný chléb    | 8 > jogurtový chléb              |
| 4 > sladký chléb       | 9 > zavařenina                   |
| 5 > super rychlý chléb | 10 > samotné pečení              |

**1** Program Základní chléb umožňuje realizovat většinu receptů na chléb z pšeničné mouky.

**2** Program Francouzský chléb odpovídá receptu na tradiční francouzský bílý chléb.

**3** Program Celozrnný chléb zvolte v případě, že používáte mouku na celozrnný chléb.

**4** Program Sladký chléb je přizpůsoben receptům, které obsahují více tuků a cukru.

**5** Program Superrychlý chléb je konkrétně přizpůsoben pro recept na SUPERRYCHLÝ chléb (viz stránku 115).

**6** Program na kynutá těsta nepeče. Odpovídá programu pro hnětení a vzejití u všech kynutých těst. Příklad: těsto na pizzu

**7** Program 7 pouze hněte. Je určen pro nekynutá těsta. Příklad: nudle.

**8** Jogurtový chléb je specialita s kyselou chutí, středně vypečený a pouze s váhou 1000 g.

**9** Program Zavařenina uvaří zavařeninu automaticky vpečicí nádobě.

**10** Program Pečení umožňuje pouze pečení vdélce 60 minut. Může být vybrán samostatně a použít se:


- a) společně s programem pro Kynutá těsta,
- b) k rozpečení nebo dopečení již upečeného a vychladlého pečiva,
- c) k dokončení pečení v případě delšího výpadku elektrického proudu během chlebového cyklu.

Domácí pekárnu nelze nechávat bez dozoru, používá-li se program 10.


Když byla získána požadovaná barva kůrky, zastavte program ručně dlouhým stiskem klávesy **MENU**.




## VOLÍME VÁHU CHLEBA

Váha chleba se standardně nastavuje na 1000 g. Váha se udává orientačně. Více upřesnění a podrobnosti najdete v receptech. Programy 6, 7, 8 a 9 nemají nastavení váhy. Stiskněte klávesu  k nastavení zvolené váhy na 750 g nebo 1000 g. U zvoleného nastavení se rozsvítí světelná kontrolka.

## VOLÍME BARVU KŮRKY (VYPEČENÍ)

Barva kůrky se nastavuje standardně na STŘEDNÍ. Programy 6, 7, 8 a 9 nemají nastavení barvy. Jsou možné tři volby: SVĚTLÁ/STŘEDNÍ/TMAVÁ. Jestliže si přejete změnit výchozí nastavení, držte  stisknuté tak dlouho, dokud se u zvoleného nastavení nerozsvítí světelná kontrolka.

## VOLÍME RYCHLÝ REŽIM

Recepty 1, 2, 3 a 4 lze realizovat v RYCHLÉM režimu a zkrátit tak dobu pečení. Pro výběr rychlého režimu stiskněte čtyřikrát klávesu .







RYCHLÝ režim nedovoluje nastavit barvu kůrky.


## SPUŠTĚNÍ / ZASTAVENÍ


Stiskněte klávesu  a uveďte přístroj do chodu. Začíná odpočítávání. Chcete-li program vypnout nebo zrušit odložený start programu, přidržte klávesu  stisknutou po dobu 5 vteřin.

## CYKLY

U etapy cyklu, ve které se nachází domácí pekárna, se rozsvěčí světelná kontrolka. Rozpis různých cyklů podle zvoleného programu najdete v tabulce (stránka 118 - 119).

					
<b>Předehřívání</b>	<b>Hnětení</b>	<b>Odpočinek</b>	<b>Kynutí</b>	<b>Pečení</b>	<b>Uchování v teple</b>
Používá se v programech 3 a 8, aby těsto lépe kynulo.	Umožňuje vytvořit strukturu těsta a tím i jeho schopnost dobře vykynout.	Umožňuje, aby pokleslo napětí těsta, čímž se zlepšuje kvalita hnětení.	Doba, po kterou působí droždí, aby chléb vykynul a uvolnila se jeho vůně.	Mění těsto ve střidu a umožňuje vypečení a tvorbu křupavé kůrky.	Umožňuje uchovat chléb po upečení teplý. V každém případě se doporučuje vyklopit chléb ihned po dopečení z formy.

 **Předehřívání:** aktivováno pouze pro programy 3 a 8. Mísící zařízení po tuto dobu nefunguje. Tato etapa umožňuje zrychlit činnost droždí a vytvořit podmínky k tomu, aby vzcházely i druhy chleba, které se skládají z mouky se sklonem ke špatnému kynutí.


 **Hnětení:** těsto je v 1. nebo 2. cyklu hnětení nebo v období zrání mezi cykly kynutí. V průběhu cyklu a u programů 1,3,4 a 8 máte možnost přidávat přísady: sušené ovoce, olivy, slaninu atd. ... Zvukový signál vám udává okamžik vhodný k zásahu. Nahlédněte do přehledné tabulky časů přípravy (stránka 118-119) a do sloupku „extra“.

Tento sloupek udává čas, který bude zobrazen na displeji přístroje v okamžiku, kdy zazní zvukový signál. Chcete-li se dozvědět přesněji, za jakou dobu zazní zvukový signál, postačí odečíst čas udaný ve sloupku „extra“ od celkové doby pečení.

Příklad: „extra“ = 2:51 a „celkový čas“ = 3:13, přísady lze tedy přidat za 22 minut.

 **Kynutí:** těsto je v 1. nebo 2. cyklu kynutí.

 **Pečení:** chléb se nachází v závěrečném cyklu pečení.

 **Uchování v teple:** u programů 1, 2, 3, 4, 5, 8 a 10 můžete připravovaný produkt ponechat vpřístroji. Vnávnaznosti na pečení se automaticky zapne hodinový cyklus uchování v teple. Zobrazovač zůstává po dobu této hodiny uchování v teple na 0:00. Vpravidelných intervalech zaznívá pípnutí. Na konci cyklu se přístroj automaticky zastaví po trojím pípnutí.

## ODLOŽENÝ START PROGRAMU

**Svůj přístroj můžete naprogramovat tak, aby byl připravovaný produkt hotov v hodinu, kterou jste zvolili, a to až s patnáctihodinovým předstihem.**

**Program s odloženým startem nelze použít pro programy 5/6/7/9/10.**

Tato etapa přichází po výběru programu, úrovně vypečení a váhy. Zobrazí se čas trvání programu. Vypočtete si časový rozdíl mezi okamžikem, kdy spouštíte program, a hodinou, kdy si přejete mít připravovaný produkt hotový. Stroj automaticky obsahuje trvání cyklů programu.

Pomocí kláves **+** a **-** zobrazíte zjištěný čas (**+** směrem nahoru a **-** směrem dolů). Krátké stisky umožňují posuv v desetiminutových skocích + krátké pípnutí. Dlouhý stisk vyvolává spojitý posuv v desetiminutových skocích.

Příklad: je 20 hodin a vy chcete mít chléb hotový v 7 hodin následující ráno. Naprogramujte 11 hodin 00 minut klávesami **+** a **-**.

Stiskněte klávesu **⏸**. Zazní zvukový signál. Naproti se zobrazí **◀** světelná kontrolka a **2** body časového spínače se rozblíkají. Začíná odpočítávání. Rozsvítí se světelná kontrolka chodu. Uděláte-li chybu nebo přejete-li si upravit nastavení času, stiskněte dlouze klávesu **⏸**, dokud nevydá zvukový signál. Zobrazí se výchozí čas. Opakujte operaci.

Některé přísady snadno podléhají zkáze. Nepoužívejte program s odloženým startem pro recepty obsahující: čerstvé mléko, vejce, jogurt, sýr, čerstvé ovoce.

### PRAKTICKÉ RADY

**V případě výpadku proudu:** probíhá-li právě cyklus a program se výpadkem proudu nebo chybným zásahem přeruší, nabízí přístroj ochranu po dobu 7 minut, během nichž zůstává nastavení programu uloženo. Cyklus bude pokračovat od bodu, v němž se zastavil. Nad rámeček této doby se nastavení programu vymazává.

**Používáte-li dva programy těsně po sobě,** vyčkejte 1 hodinu před spuštěním druhého z nich.

## SLOŽENÍ

**Tuky a olej:** tuky činí chléb měkčím a chutnějším. Rovněž se pak lépe a déle uchovává. Přílišné množství tuku zpomaluje kynutí. Používáte-li máslo, rozdělte je na malé kousky, aby bylo možno ho do připravovaného produktu rovnoměrně zamíchat nebo ho nechte změkknout. Nikdy nevmíchejte teplé máslo. Zabraňte kontaktu tuku s droždím, neboť tuk může zabránit rehydrataci droždí.

**Vejce:** vejce obohacují těsto, zlepšují barvu chleba a mají kladný účinek na vývoj střídy. Jestliže používáte vejce, snižte podle toho množství tekutiny. Rozbijte vejce a doplňte tekutinou tak, abyste získali množství tekutiny uvedené v receptu. V receptech se počítá s vejcem o průměrné váze 50 g, jsou-li vejce větší, přidejte trochu mouky; jsou-li vejce menší, je třeba dát mouky o něco méně.

**Mléko:** můžete použít čerstvé mléko nebo sušené mléko. Použijete-li sušené mléko, přidejte původně předpokládané množství vody. Použijete-li čerstvé mléko, můžete rovněž přidat vodu: celkový objem se musí rovnat objemu, s nímž počítá recept. Mléko má i emulgační účinek, který umožňuje docílit pravidelnější komůrky a tím i pěkný vzhled střídy.

**Voda:** voda rehydratuje a aktivizuje droždí. Rovněž hydratuje škrob vmouce a umožňuje tvorbu střídy. Vodu lze nahradit částečně nebo zcela mlékem nebo jinými tekutinami. Používejte tekutiny, které mají teplotu prostředí.

**Mouka:** váha mouky se značně liší podle typu použité mouky. Podle kvality mouky mohou být výsledky pečení chleba rovněž různé. Mouku uchovávejte v hermetickém obalu, neboť mouka bude reagovat na kolísání klimatických podmínek absorpcí nebo naopak ztrátou vlhkosti. Přednostně používejte mouku svyšší „pevností“, určenou „k pečení chleba“ nebo „k pečení“ spíše než běžnou mouku.



Přidáním ovsu, otrub, obilných klíčků, žita nebo i celých zrn do chlebového těsta docílíte chleba těžšího a méně objemného.

**Doporučuje se mouka sčíselným značením T550, není-li vreceptech uvedeno jinak.**

Na výsledky má vliv i prosetí mouky: čím vyšší stupeň celozrnnosti má mouka (tedy o co větší podíl otrub obsahuje), tím méně těsto nakyne a tím hutnější bude chléb. Vobchodní síti rovněž najdete hotové směsi na chleba připravené k použití. Prostudujte si doporučení výrobce o tom, jak tyto směsi používat. Obecně řečeno se volba programu provádí závislosti na použité směsi. Příklad: Celozrnný chléb – program 3.

**Cukr:** dávejte přednost bílému nebo surovému cukru nebo medu. Nepoužívejte rafinovaný nebo kostkový cukr. Cukr dodává energii droždí, dodává chlebu dobrou chuť a zlepšuje vypečení kůrky.

**Sůl:** dodává potravině chuť a umožňuje regulovat činnost droždí. Nesmí se sdroždím dostat do styku. Díky soli je těsto pevné, kompaktní a nekyně příliš rychle. Sůl též zlepšuje strukturu těsta.

**Droždí:** droždí umožňuje kynutí těsta. Používejte sušené aktivní pekařské droždí v sáčku. Kvalita droždí může být různá, droždí nevezde vždy stejným způsobem. Různé chleby se tedy mohou lišit podle toho, jaké droždí se do nich použilo.

Staré droždí nebo špatně uchovávané droždí nebude fungovat tak dobře, jako čerstvě otevřené sušené droždí.

Udávané poměry se týkají sušeného droždí. Vpřípadě použití čerstvého droždí je třeba množství znásobit 3 (váhově) a droždí rozpustit v troše mírně oslazené vlažné vody, aby působilo účinněji.

Existují dehydratovaná droždí ve formě malých kuliček, která je třeba rehydratovat v troše mírně oslazené vlažné vody. Používají se ve stejných proporcích, jako droždí dehydratované vevločkách, radíme vám je jen proto, že se snáze používají.

**Přísady** (oliv, slanina atd.): své recepty můžete přizpůsobit podle svého vkusu pomocí veškerých přísad, které si přejete, jen přitom dbejte na následující:

- > důsledně respektujte zvukový signál udávající vhodný okamžik pro přidání přísad, zvláště pokud jde o ty nejkřehčí materiály,
- > nejodolnější zrna (například lněná nebo sezamová) lze zapracovat od samého počátku hnětení, aby se spřístrojem snáze pracovalo (například pokud jde o odložený start),
- > velmi mokré přísady (oliv) nechte řádně okapat,
- > mastné přísady lehce zamoučnete, aby se lépe zapracovávaly,
- > nezapracovávejte naráz příliš velké množství, abyste nenarušili správný vývoj těsta.

## PRAKTICKÉ RADY

**Příprava chleba je velmi citlivá na teplotní a vlhkostní podmínky.** Vpřípadě velkého horka se doporučuje použít chladnějších tekutin než obvykle. Stejně tak je možné, že vchladu bude třeba vodu nebo mléko zvlažnět (nikdy však nepřekročte 35°C).

**Někdy je též užitečné ověřit stav těsta uprostřed hnětení:** těsto má tvořit homogenní kouli, která se ochotně odděluje od stěn.

- > zůstává-li nezapracovaná mouka, je třeba přidat trochu vody,
- > jinak bude eventuálně třeba trochu mouky přidat.

Korekci je třeba provádět velmi pomalu (maximálně po 1 polévkové lžici) a před dalším zásahem vyčkat, zda došlo nebo nedošlo kpožadovanému zlepšení.

**Běžnou chybou je myslet si, že když se přidá více droždí, chléb více vykyne.** Je tomu spíše tak, že přílišné množství droždí sníží pevnost struktury těsta, které hodně vykyne a pak se při pečení propadne. Skutečný stav těsta před pečením můžete posoudit lehkými dotyky konečky prstů: těsto musí klást mírný odpor a otisky prstů se musejí po chvíli ztratit.

## RECEPTY

U každého receptu dodržte udané pořadí přísad.

Podle zvoleného receptu a odpovídajícího programu můžete nahlédnout do přehledné tabulky časů přípravy (stránka 118 - 119) a prostudovat si rozpis různých cyklů.

káv. lž. > kávová lžička - pol. lž. > polévková lžice

### PROGRAM 1

#### ZÁKLADNÍ CHLÉB

	750 g	1000 g
Olej	1 pol. lž.	1,5 pol. lž.
Voda	245 ml	300 ml
Sůl	1 káv. lž.	1,5 káv. lž.
Cukr	3 káv. lž.	1 pol. lž.
Sušené mléko	1 pol. lž.	2 pol. lž.
Mouka	455 g	550 g
Droždí	1 káv. lž.	5 g nebo 1,5 káv. lž.

#### MLÉČNÝ CHLÉB

	750 g	1000 g
Změkklé máslo na kostičky	50 g	60 g
Sůl	1,5 káv. lž.	2 káv. lž.
Cukr	2 pol. lž.	2,5 pol. lž.
Mléko	260 ml	310 ml
Mouka	400 g	470 g
Droždí	1 káv. lž.	5 g nebo 1,5 káv. lž.

### PROGRAM 2

#### FRANCOUZSKÝ CHLÉB

	750 g	1000 g
Voda	270 ml	360 ml
Sůl	1,5 káv. lž.	2 káv. lž.
Mouka	460 g	620 g
Droždí	1 sáček (5g) nebo 1,5 káv. lž.	2 káv. lž.

#### SELSKÝ BOCHNÍK

	750 g	1000 g
Voda	270 ml	360 ml
Sůl	1,5 káv. lž.	2 káv. lž.
Mouka	370 g	500 g
Žitná mouka	90 g	120 g
Droždí	5g nebo 1,5 káv. lž.	2 káv. lž.

### PROGRAM 3

#### CELOZRNNÝ CHLÉB

	750 g	1000 g
Olej	2 káv. lž.	1 pol. lž.
Voda	270 ml	360 ml
Sůl	1,5 káv. lž.	2 káv. lž.
Cukr	2 káv. lž.	1 pol. lž.
Mouka	225 g	300 g
Celozrnná mouka	225 g	300 g
Droždí	1 káv. lž.	5 g nebo 1,5 káv. lž.

#### FARMÁŘSKÝ BOCHNÍK

	750 g	1000 g
Olej	2 káv. lž.	1 pol. lž.
Voda	270 ml	360 ml
Sůl	1 káv. lž.	2 káv. lž.
Cukr	2 káv. lž.	1 pol. lž.
Mouka	230 g	300 g
Žitná mouka	110 g	150 g
Celozrnná mouka	110 g	150 g
Droždí	1 káv. lž.	5 g nebo 1,5 káv. lž.

**PROGRAM 4****BRIOŠKA**

	750 g	1000 g
Vejce	2	3
Máslo	150 g	175 g
Mléko	60 ml	70 ml
Sůl	1 káv. lž.	1,5 káv. lž.
Cukr	3 pol. lž.	4 pol. lž.
Mouka typu 55	360 g	440 g
Droždí	2 káv. lž.	2,5 káv. lž.

**volitelné:** přidejte 1 kávovou lžičku esence z pomerančových květů

**KUGELHOPF**

	750 g	1000 g
Vejce	2	3
Máslo	140 g	160 g
Mléko	80 ml	100 ml
Sůl	1/2 káv. lž.	1 káv. lž.
Cukr	4 pol. lž.	5 pol. lž.
Mouka	350 g	420 g
Droždí	2 káv. lž.	2,5 káv. lž.
Rozinky	100 g	150 g

**volitelné:** namočte rozinky vcukrové vodě (50% cukru, 50% vody) nebo vpálence či matolinovici (kořalka zvinne dužiny).

**volitelné:** po ukončení posledního cyklu hnětení položte nahoru na těsto celé mandle

**PROGRAM 5****SUPER RYCHLÝ CHLĚB**

	750 g	1000 g
Olej	1 pol. lž.	1,5 pol. lž.
Voda (35 až max. 40°C)	270 ml	360 ml
Sůl	1 káv. lž.	1,5 káv. lž.
Cukr	1 pol. lž.	1 pol. lž.
Sušené mléko	1 pol. lž.	2 pol. lž.
Mouka	430 g	570 g
Droždí	3 káv. lž.	3,5 káv. lž.

**PROGRAM 8****JOGURTOVÝ CHLĚB**

		1000 g
Voda		200 ml
Přírodní jogurt		1 (125 g)
Sůl		2 káv. lž.
Cukr		1 pol. lž.
Mouka		480 g
Žitná mouka		70 g
Droždí		2,5 káv. lž.

**PROGRAM 6****TĚSTO NA PIZZU**

	750 g	1000 g
Olivový olej	1 pol. lž.	1,5 pol. lž.
Voda	240 ml	320 ml
Sůl	1,5 káv. lž.	2 káv. lž.
Mouka	480 g	640 g
Droždí	1 káv. lž.	5 g nebo 1,5 káv. lž.

**PROGRAM 9****KOMPOTY A ZAVAŘENINY**

Před umístěním do domácí pekárný ovoce nakrájejte nebo nasekejte podle chuti.

**Jahodová, broskvová, rebarborová nebo meruňková zavařenina:**

580 g ovoce, 360 g cukru, šťáva z1 citronu.

**Pomerančová zavařenina:**

500 g ovoce, 400 g cukru

**Jablečno-rebarborový kompot:**

750 g ovoce, 4,5 pol. lž. cukru

**Rebarborový kompot:**







750 g ovoce, 4,5 pol. lž. cukru

**PROGRAM 7****NUDLOVÉ TĚSTO**

		1000 g
Vejce		5
Voda		60 ml
Mouka		600 g
Sůl		1 káv. lž.

## PRŮVODCE ODSTRAŇOVÁNÍM PORUCH

Nedaří se vám dosáhnout očekávaného výsledku? Tato tabulka vám pomůže zorientovat se.

	Chléb vykynul příliš	Chléb se po přílišném vykynutí propadl	Chléb nevykynul dostatečně	Kůrka není dostatečně vypečená	Chléb je na stranách dohněda, ale není propečený	Strany a vršek jsou od mouky
						
Během pečení byla stisknuta klávesa ①				●		
Nedostatečné množství mouky		●				
Přílišné množství mouky			●			●
Nedostatečné množství droždí			●			
Přílišné množství droždí		●		●		
Nedostatečné množství vody			●			●
Přílišné množství vody		●			●	
Nedostatečné množství cukru			●			
Špatná kvalita mouky			●	●		
Složky nejsou ve správných proporcích (příliš velké množství)	●					
Příliš teplá voda		●				
Příliš studená voda			●			
Nevhodný program			●	●		

## PRŮVODCE ODSTRAŇOVÁNÍM TECHNICKÝCH PORUCH

PROBLÉMY	ŘEŠENÍ
Mísící zařízení uvázlo v nádobě.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Před vyjmutím nechte máčet.</li> </ul>
Mísící zařízení uvázlo v chlebu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mísící zařízení před přidáváním přísad do nádoby lehce naolejujte</li> </ul>
Po stisknutí ① se nic neděje	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Přístroj je příliš zahřátý. Mezi 2 cykly čekejte 1 hodinu.</li> <li>• Byl naprogramován odložený start.</li> <li>• Jedná se o program s předehříváním.</li> </ul>
Po stisknutí ② se motor otáčí, avšak hnětení neprobíhá	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pečící nádoba nebyla zcela zasunuta.</li> <li>• Chybí mísící zařízení nebo je mísící zařízení špatně nasazeno.</li> </ul>
Po odloženém startu chléb dostatečně nevykynul nebo se nestalo nic	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zapomněli jste po nastavení programu stisknout klávesu ①.</li> <li>• Droždí se dostalo do styku se solí a/nebo s vodou.</li> <li>• Chybí mísící zařízení.</li> </ul>
Zápach po spálenině	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Část přísad spadla vedle pečící nádoby: Inechejte přístroj vychladnout a očistěte jeho vnitřek vlhkou houbou bez čisticího prostředku.</li> <li>• Připravený produkt přetekl: příliš velké množství přísad, zvláště tekutiny. Dodržujte poměry uváděné v receptech.</li> </ul>

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Příklad odpojte od sítě a nechte jej vychladnout.
- Čistěte tělo přístroje a vnitřek pečicí nádoby vlhkou houbou. Pečlivě vysušte.
- Nádobu a mísicí zařízení omyjte teplou vodou. Jestliže zůstane mísicí zařízení vpečicí nádobě, nechte je na 5 až 10 minut odmáčet.
- Víko odmontujte a vyčistěte je teplou vodou.
- Žádnou část nedávejte do myčky nádobí.
- Nepoužívejte ani kuchyňské čisticí prostředky, ani abrazivní houbičku, ani alkohol. Používejte měkký a vlhký hadr.
- Nikdy tělo přístroje ani víko neponořujte do vody.

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



### Podílejte se na ochraně životního prostředí!

- ① Váš přístroj obsahuje četné materiály, které lze zhodnocovat nebo recyklovat.
- ➔ Svěťte jej sběrně surovin, aby byl odpovídajícím způsobem zpracován.

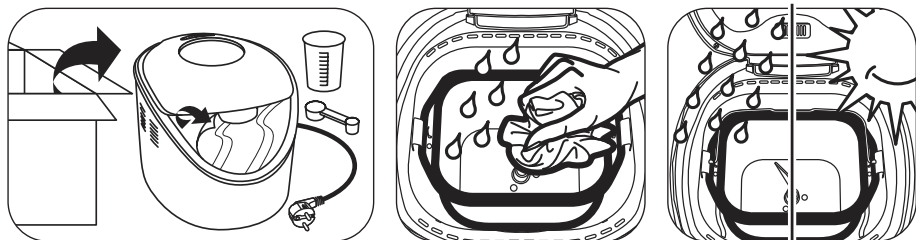
- Tento přístroj není určen k tomu, aby fungoval ve spojení s externím časovým spínačem nebo se zvláštním dálkově ovládaným systémem.
- V zájmu vaší bezpečnosti je tento přístroj ve shodě s použitelnými normami a předpisy (Směrnice o nízkém napětí, Elektromagnetické kompatibilitě, Materiálech v kontaktu s potravinami, Životním prostředí...).
- Přečtěte si pozorně návod k použití před tím, než přístroj poprvé použijete: jeho používání v rozporu s návodem k použití by zbavovalo výrobce veškeré odpovědnosti.
- Tento přístroj nesmí být obsluhován lidmi (včetně dětí) se sníženou tělesnou, motorickou nebo duševní schopností nebo lidmi neznalými či nezkušenými či neznalými, s výjimkou případu, kdy tito lidé konají pod dozorem osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo je odpovědné osoby poučí o používání přístroje. Dbejte na to, aby si s přístrojem nehrály děti.
- Ověřte si, zda napájecí napětí vašeho přístroje skutečně odpovídá napětí vaší elektrické instalace. Jakékoliv chybné zapojení vede k nepříjemným zárukám.
- Přístroj vždy připojujte pouze k uzemněné síťové zásuvce. Nedodržení této povinnosti může vyvolat elektrickou ránu a důsledkem mohou být eventuální těžká zranění. Pro vaši bezpečnost je nezbytné, aby uzemnění odpovídalo normám platným pro instalaci elektrických zařízení ve vaší zemi. Jestliže součástí vaší instalace není uzemněná síťová zásuvka, nelze jinak, než před prvním zapojením zajistit zásah oprávněné organizace, která vaši elektroinstalaci uvede do souladu s normou.
- Váš přístroj je určen výhradně k domácímu použití a to ve vnitřních prostorách domu.
- Jakmile přestanete přístroj používat nebo v průběhu jeho čištění vždy přístroj odpojte od sítě.
- Přístroj nepoužívejte, pokud:
  - má porušenou přírodní šňůru;
  - Spadnul-li přístroj na zem a jsou-li na něm viditelná poškození nebo nefunguje-li normálním způsobem.V těchto případech musí být přístroj zaslán do nejbližšího autorizovaného servisního střediska, aby se zamezilo jakémukoli nebezpečí. Prostudujte si záruční podmínky.
- Jakýkoliv zásah do přístroje jiný než jakým je čištění a běžná údržba, které provádí zákazník, musí provádět servisní středisko.
- Nevkládejte přístroj, přírodní kabel nebo zástrčku do vody ani do jiné kapaliny.
- Nenechávejte přírodní kabel viset v dosahu dětských rukou.
- Přírodní kabel se nesmí nikdy nacházet v blízkosti teplých částí vašeho přístroje nebo v kontaktu s nimi ani poblíž zdroje tepla a nesmí být ohýbán v ostrém úhlu.
- Nepoužívejte svůj přístroj za situace, kdy je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka. Abyste se vyhnuli veškerému nebezpečí, zásadně je dávejte na výměnu do smluvního servisního střediska (viz seznam uvedený v servisní knížce).
- Nedotýkejte se okénka za provozu a těsně po něm. Teplota okénka může být vysoká.
- Neodpojujte přístroj od sítě taháním za přírodní kabel.
- Používejte pouze prodlužovací šňůru v dobrém stavu s uzemněnou zásuvkou a s drátem o průměru rovnajícím se alespoň průměru drátu dodávaného s výrobkem.
- Přístroj nestavte na jiné elektrické přístroje.
- Nepoužívejte přístroj jako zdroj tepla.
- Nikdy do přístroje neumísťte papír, kartón nebo plast a nestavte nic na něj.
- Kdyby došlo ke vznícení některých částí výrobku, nikdy se je nesnažte hasit vodou. Přístroj odpojte od sítě. Uhasťte plameny kusem vlhké látky.
- V zájmu své bezpečnosti používejte pouze příslušenství a díly přizpůsobené pro váš přístroj.
- Všechny přístroje jsou podrobovány přísné kvalitativní kontrole. Praktické funkční zkoušky se provádějí na přístrojích vybíraných namátkově, což vysvětluje eventuální stopy používání.
- Po ukončení programu vždy použijte pro zacházení s nádobou nebo horkými částmi přístroje kuchyňské rukavice. Přístroj se během použití velmi zahřívá.
- Nikdy neblokuje větrací mřížky.
- Dávejte si velký pozor na možný únik páry, až budete otvírat víko po ukončení programu.
- Používáte-li program č. 9 (zavařenina, kompot), dejte si při otvírání víka pozor na páru a možné horké strážnice.
- Pozor, i těsto, které přeteče mimo prostor pro pečení na topný článek, může vzplanout, tedy:
  - nepřekračujte množství udávaná v receptech.
  - nepřekračujte celkové množství těsta 1000 g.
- Hladina zvukového výkonu změřená pro tento výrobek je 64dBa.

PROGRAM	VELIKOST	VYPEČENÍ	ČAS (h)	PŘEDE- HRÁTI (mm)	1° HNĚTENÍ (mm)	ODPO- ČINEK (mm)	2° HNĚTENÍ (mm)	1° KYNUTÍ (mm)	3° HNĚTENÍ (sec)	2° KYNUTÍ (mm)	4° HNĚTENÍ (vřt)	3° KYNUTÍ (mm)	PEČENÍ (mm)	UCHOVÁNÍ VTEPLE (mm)	EXTRA	
<b>1</b>	750	1	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51	
		2	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51	
		3	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51	
	1000 g	Rapid	2.12		5	5	20	20	15	10	9	10	30	48	60	1.50
		1	3.18		5	5	20	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		2	3.18		5	5	20	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		3	3.18		5	5	20	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
	1000 g	Rapid	2.17		5	5	20	20	15	10	9	10	30	53	60	1.55
		1	3.30		5	5	20	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
		2	3.30		5	5	20	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
3		3.30		5	5	20	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30	
Rapid		2.30		5	5	20	20	15	10	16	10	39	50	60	2.30	
1		3.32		5	5	20	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32	
<b>2</b>	750	2	3.32		5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32	
		3	3.32		5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32	
		Rapid	2.32		5	5	20	20	15	10	16	10	39	52	60	2.32
	1000 g	1	3.43	30	5	5	15	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		2	3.43	30	5	5	15	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		3	3.43	30	5	5	15	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		Rapid	2.28	5	5	5	15	15	24	10	11	10	35	48	60	2.06
		1	3.45	30	5	5	15	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58
		2	3.45	30	5	5	15	15	49	10	26	10	35	50	60	2.58
	1000 g	3	3.45	30	5	5	15	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58
		Rapid	2.30	5	5	5	15	15	24	10	11	10	35	50	60	2.08

PROGRAM	VELIKOST	VYPEČENÍ	ČAS (h)	PŘED- HRÁTI (mm)	1° HNĚTENÍ (mm)	ODPO- ČINEK (mm)	2° HNĚTENÍ (mm)	1° KYNUTÍ (mm)	3° HNĚTENÍ (sec)	2° KYNUTÍ (mm)	4° HNĚTENÍ (vřt)	3° KYNUTÍ (mm)	PEČENÍ (mm)	UCHOVÁNÍ VTEPLE (mm)	EXTRA	
4	750	1	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55	
		2	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55	
		3	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55	
	1000 g	Rapid	2.37		5	5	5	20	25	10	16	5	36	50	60	2.55
		1	3.22		5	5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	2.15
		2	3.22		5	5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	3.00
		3	3.22		5	5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	3.00
		Rapid	2.42		5	5	5	20	25	10	16	5	36	55	60	2.20
		1	1.17		2	2	10	10	20					45	60	
5	750	2	1.17		2	10	10	20					45	60		
		3	1.17		2	10	10	20					45	60		
		1	1.20		2	10	10	20	20				48	60		
6	1000 g	2	1.20		2	10	10	20					48	60		
		3	1.20		2	10	10	20	20				48	60		
		1	1.30		5	5	20	60								
7	1000 g		0.14		3		11									
		1	3.55	30	5	10	20	39	10	26	10	45	60	60	2.58	
		2		1.05			5						10	50		
10	1000 g	1	1										60	60		
		2	1										60	60		
		3	1										60	60		

Poznámka: celkové trvání nezahrnuje dobu uchování vteple u programů 1, 2, 4, 5, 8 a 10.

## SKÔR AKO ZAČNETE



⚠ Pri prvom použití sa môže uvoľniť mierny zápach.

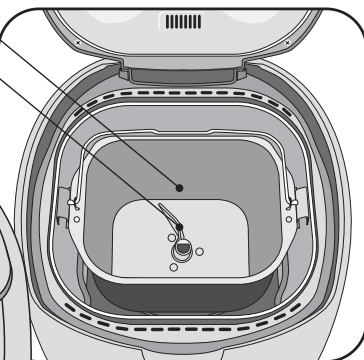
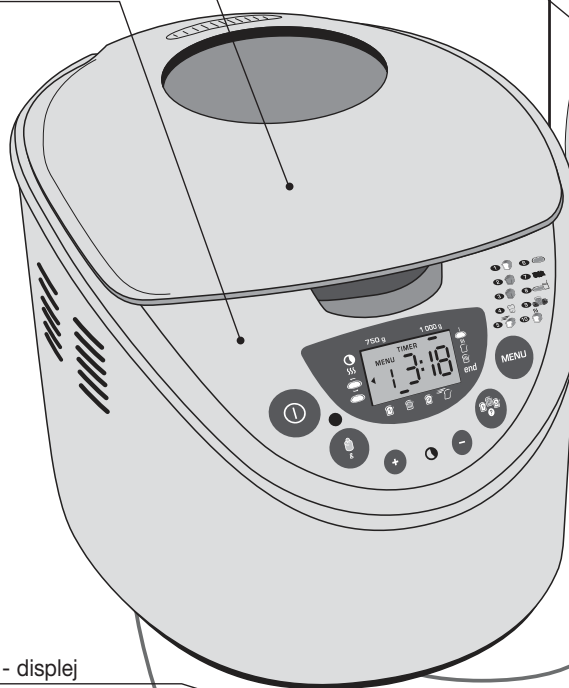
## ZOZNÁMTE SA DOBRE SO SVOJOU DOMÁCOU PEKÁRŇOU

A - veko s okienkom

B - ovládací panel

C - nádoba na chlieb

D - miešacie zariadenie

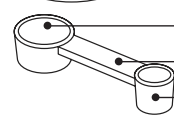


pohár so stupnicou - E

polievková lyžica - f1

dvojitá odmerka - F

kávová lyžička - f2



SK

b1 - displej

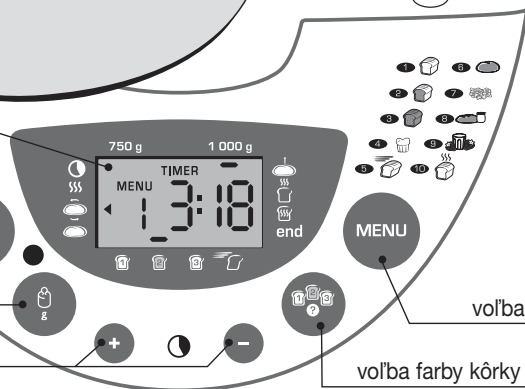
b2 - gombík  
zapnutia/vypnutia

b3 - voľba váhy

b4 - klávesy pre nastavenie  
odloženého štartu

voľba programov - b6

voľba farby kôrky (vypečenia) - b5





## ÚVOD

**Chlieb hrá v našej výžive dôležitú úlohu.**

**Kto nikdy nesníval o svojom vlastnom domácom chlebe?**

**Teraz možno tento sen vďaka domácej pekárni uskutočniť.**

Nech ste nováčik alebo odborník, postačí vám pridať prísady a domáca pekáreň sa postará o zvyšok. Budete môcť ľahko vytvárať rôzne druhy chleba, briošky, cestá a zaváraniny bez akéhokoľvek ďalšieho zásahu. Ale pozor, musíte napriek tomu rátať s časom na zaučenie, aby ste svoju domácu pekáreň mohol/mohla využívať čo najlepšie. Doprajte si dostatok času na to, aby ste sa s ňou zoznámil/a, a nebuďte sklamaný/á, ak budú vaše prvé pokusy akosi nedokonalé. Ak ste netrepezlivý/á, pomôže vám pri prvých krokoch recept, ktorý nájdete v odseku Rýchly štart. Rátajte s tým, že štruktúra striedky takto získaného chleba je súdržnejšia a tuhšia ako u chleba zakúpeného v pekárni.

## PRVÉ KROKY

**Rady a triky, aby sa vám chlieb vydaril**

**1**

Prečítajte si pozorne návod na použitie a používajte v ňom uvedené recepty: v tomto prístroji sa chlieb nerobí rovnakým spôsobom, ako keď sa pripravuje ručne!

**2**

Všetky používané prísady majú mať teplotu okolia a treba ich presne zvážiť. **Tekutiny merajte pomocou dodávaného pohárika so stupnicou. Dvojitú odmerku, ktorá je tiež súčasťou balenia, používajte na odmeriavanie na jednej strane kávových lyžičiek a na druhej strane polievkových lyžíc.** Ak budete zle merať, ukáže sa to na zlých výsledkoch.

**3**

Používajte prísady, u ktorých nevypršal dátum odporúčanej spotreby, a uchovávajte ich na chladných a suchých miestach.

**4**

Je dôležitá presnosť merania ohľadne množstva múky. Z tohto dôvodu treba múku vážiť na kuchynskej váhe. Používajte sušené aktívne pekárske droždie vo vrecúšku. Keď nie je v receptoch uvedené inakšie, nepoužívajte prášok na pečenie. Keď otvoríte vrecko s droždím, treba obsah spotrebovať do 48 hodín.

**5**

Aby sme predišli narušeniu kysnutia pripravovaných produktov, radíme vám umiestniť všetky prísady do nádoby na pečenie ihneď na začiatku a počas používania už veko nedvíhať. Dodržiavajte presne poradie prísad a množstvá udávané v receptoch. Najprv tekutiny, potom pevné látky. **Droždie sa nesmie dostať do kontaktu s tekutinami ani so soľou.**

---

### **Všeobecné poradie, ktoré treba dodržiavať:**

Tekutiny (maslo, olej, vajcia, voda, mlieko)

Soľ

Cukor

Prvá polovica múky

Sušené mlieko

Konkrétne pevné prísady

Druhá polovica múky

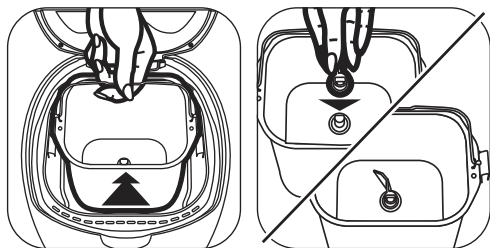
Droždie

---

## RÝCHLY ŠTART

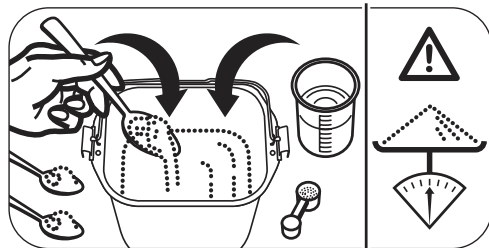
Aby ste sa zoznámili so svojou domácou pekárnou, odporúčame ako prvý chlieb vyskúšať recept na **ZÁKLADNÝ CHLIEB**.

<b>ZÁKLADNÝ CHLIEB</b> (program 1)	STUPEŇ VYPEČENIA > STREDNÝ	CUKOR
VÁHA > 1000 g	ČAS > 3:18	SUŠENÉ > 1 polievková lyžica
CUKOR > 1,5 polievkovej lyžice	VODA > 300 ml	MLIEKO > 2 polievkové lyžice
SOL' > 1,5 kávovej lyžičky		MÚKA > 550 g
		DROŽDIE > 5 g
		1,5 kávovej lyžičky



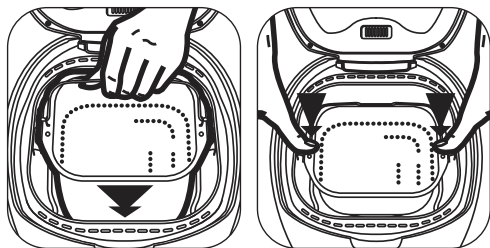
Vyberte nádobu na pečenie nadvihnutím rukoväti a zatiahnutím nahor.

Potom prispôbte miešacie zariadenie.

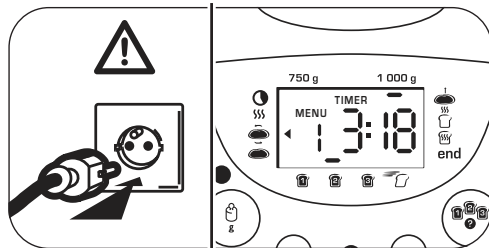


Pridávajte prísady do nádoby na pečenie v stanovenom poradí.

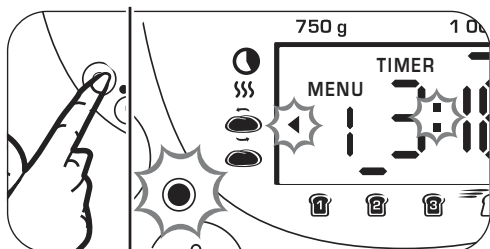
Uistite sa, že všetky prísady boli presne zvážené.



Nádobu na pečenie vráťte na miesto. Prítlačte na nádobu na pečenie, aby bola dobre nasadená na unášač a tak, aby na oboch stranách zapadli spony.



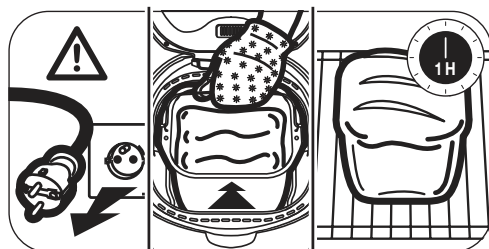
Domácu pekáreň zapnite a pripojte k sieti. Po zvukovom signáli sa ako počiatkový zobrazí program 1, teda 1000 g so stredným vypečením.



Stlačte gombík ①.

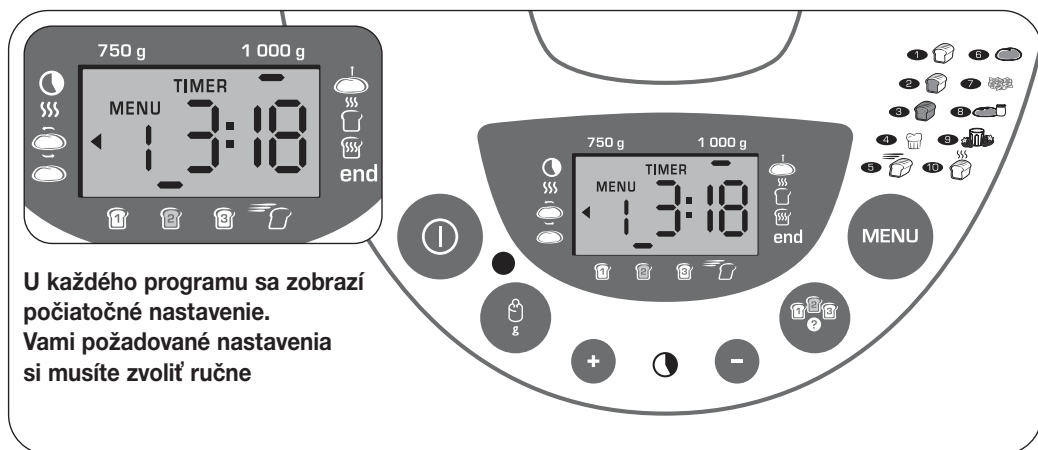
U dosiahnutej etapy cyklu sa zobrazí svetelná kontrolka.

Obidva body časového spínača blikajú. Rozsvieti sa svetelná kontrolka chodu.



V závere cyklu pečenia domácu pekáreň vypnite. Vyberte nádobu na pečenie nadvihnutím rukoväti a zatiahnutím nahor. Používajte vždy izolačné rukavice, lebo rukoväť nádoby na pečenie aj vnútro veka sú horúce. Vyklopte chlieb z formy a položte ho na hodinu na rošt, aby vychladol.

## POUŽÍVAME DOMÁCU PEKÁREŇ




U každého programu sa zobrazí počiatočné nastavenie. Vami požadované nastavenia si musíte zvoliť ručne

### VOYBERÁME PROGRAM

Voľba programu vyvoláva sled etáp, ktoré sa odvíjajú automaticky jedna po druhej.



**Klávesa PONUKA** vám umožňuje zvoliť si určitý počet rôznych programov. Zobrazí sa doba zodpovedajúca programu. Kedykoľvek na paneli stlačíte číselnú klávesu , zmení sa zobrazenie na nasledujúci program, čo sa robí od 1 do 10:

- |                         |                                   |
|-------------------------|-----------------------------------|
| 1 > základný chlieb     | 6 > kysnuté cestá (príklad pizza) |
| 2 > francúzsky chlieb   | 7 > rezancové cesto               |
| 3 > celozrnný chlieb    | 8 > jogurtový chlieb              |
| 4 > sladký chlieb       | 9 > zaváranina                    |
| 5 > super rýchly chlieb | 10 > samotné pečenie              |

**1** Program Základný chlieb umožňuje realizovať väčšinu receptov na chlieb z pšeničnej múky.

**2** Program Francúzsky chlieb zodpovedá receptu na tradičný francúzsky biely chlieb.

**3** Program Celozrnný chlieb zvolte v prípade, že používate múku na celozrnný chlieb.

**4** Program Sladký chlieb je prispôsobený receptom, ktoré obsahujú viacej tukov a cukru.

**5** Program Superrýchly chlieb je konkrétne prispôsobený receptu na SUPERRÝCHLY chlieb (pozri stránku 128).

**6** Program na kysnuté cestá nepečie. Zodpovedá programu na hnetenie a vykysnutie u všetkých kysnutých ciest. Príklad: cesto na pizzu

**7** Program 7 iba hnetie. Je určený na nekysnuté cestá. Príklad: rezance.

**8** Jogurtový chlieb je špecialita s kyslou chuťou, stredne vypečená a iba s váhou 1000 g.

**9** Program Zaváranina uvarí zaváraninu automaticky v nádobe na pečenie.


**10** Program Pečenie umožňuje iba pečenie v dĺžke 60 minút. Môže byť vybraný samostatne a použitý:

- spoločne s programom na Kysnuté cestá,
- na rozpečenie alebo dopečenie už upečeného a vychladnutého pečiva,
- na dokončenie pečenia v prípade dlhšieho výpadku elektrického prúdu počas chlebového cyklu.


Domácu pekárňu nemožno nechávať bez dozoru, keď sa používa program 10.

Keď bola získaná požadovaná farba kôrky, zastavte program ručne dlhým stlačením klávesy .


## VOLÍME VÁHU CHLEBA

Váha chleba sa štandardne nastavuje na 1000 g. Váha sa udáva orientačne. Viacej spresnení a podrobností nájdete v receptoch. Programy 6, 7, 8 a 9 nemajú nastavenie váhy. Stlačte klávesu  pre nastavenie zvolenej váhy na 750 g alebo 1000 g. U zvoleného nastavenia sa rozsvieti svetelná kontrolka.



## VOLÍME FARBU KÔRKY (VYPEČENIE)

Farba kôrky sa nastavuje štandardne na STREDNÁ. Programy 6, 7, 8 a 9 nemajú nastavenie farby. Sú možné tri voľby: SVETLÁ/STREDNÁ/TMAVÁ. Ak si prajete zmeniť počiatočné nastavenie, držte  stlačené tak dlho, dokiaľ sa u zvoleného nastavenia nerozsvieti svetelná kontrolka.

## VOLÍME RÝCHLY REŽIM







Recepty 1, 2, 3 a 4 možno realizovať v RÝCHLOM režime a skrátiť tak dobu pečenia. Pre výber rýchleho režimu stlačte štyrikrát klávesu . RÝCHLY režim nedovoľuje nastaviť farbu kôrky.


## SPUSTENIE / ZASTAVENIE


Stlačte klávesu  a uvedte prístroj do chodu. Začína sa odpočítavanie. Ak chcete program vypnúť alebo zrušiť odložený štart programu, pridržte  klávesu stlačenú počas 5 sekúnd.

## CYKLY

U etapy cyklu, v ktorej sa nachádza domáca pekárň, sa rozsvetuje svetelná kontrolka. Rozpis rôznych cyklov podľa zvoleného programu nájdete v tabuľke (stránka 130-131).

					
<b>Predhrievanie</b>	<b>Hnetenie</b>	<b>Odpočinok</b>	<b>Kysnutie</b>	<b>Pečenie</b>	<b>Uchovanie v teple</b>
Používa sa v programoch 3 a 8, aby cesto lepšie kyslo.	Umožňuje vytvoriť štruktúru cesta a tým aj jeho schopnosť dobre vykysnúť.	Umožňuje, aby pokleslo napätie cesta, čím sa zlepšuje kvalita hnetenia.	Čas, kedy pôsobí droždie, aby chlieb vykysol a uvoľnila sa jeho vôňa.	Mení cesto na striedku a umožňuje vypečenie a tvorbu chrumkavej kôrky	Umožňuje uchovať chlieb po upečení teplý. V každom prípade sa odporúča vyklopiť chlieb ihneď po dopečení z formy.

 **Predhrievanie:** aktivované iba pre programy 3 a 8. Miešacie zariadenie nie v priebehu tohoto času prevádzke. Táto etapa umožňuje zrýchliť činnosť droždia a vytvoriť podmienky na to, aby vykysli aj druhy chleba, ktoré sa skladajú z múky so sklonom k zlému kysnutiu.


 **Hnetenie:** cesto je v 1. alebo 2. cykle hnetenia alebo v období zrenia medzi cyklami kysnutia. V priebehu cyklu a u programov 1,3,4 a 8 máte možnosť pridávať prísady: sušené ovocie, olivy, slaninu atď. ... Zvukový signál vám udáva okamih vhodný na zásah. Pozrite sa do prehľadnej tabuľky časov prípravy (stránka 130-131) a do stĺpčeka „extra“.

Tento stĺpik udáva čas, ktorý bude zobrazený na displeji prístroja v okamihu, kedy zaznie zvukový signál. Ak sa chcete presnejšie dozvedieť, za aký čas zaznie zvukový signál, postačí odvrátať čas udaný v stĺpčeka „extra“ od celkového času pečenia.

Príklad: „extra“ = 2:51 a „celkový čas“ = 3:13, prísady teda možno pridať za 22 minút.

 **Kysnutie:** cesto je v 1. alebo 2. cykle kysnutia.

 **Pečenie:** chlieb sa nachádza v záverečnom cykle pečenia.

 **Uchovanie v teple:** u programov 1, 2, 3, 4, 5, 8 a 10 môžete pripravovaný produkt nechať v prístroji. V nadväznosti na pečenie sa automaticky zapne hodinový cyklus uchovania v teple. Zobrazovacie zariadenie zostáva počas tejto hodiny uchovania v teple na 0:00. V pravidelných intervaloch zaznieva pípnutie. Na konci cyklu sa prístroj automaticky zastaví po trojitom pípnutí.

## ODLOŽENÝ ŠTART PROGRAMU

**Svoj prístroj môžete naprogramovať tak, aby bol pripravovaný produkt hotový v hodine, ktorú ste zvolili, a to až s pätnást hodinovým predstihom.**

**Oddialený program nie je možné používať pri programoch 5/6/7/9/10.**

Táto etapa prichádza po výbere programu, úrovne vypečenia a váhy. Zobrazí sa doba trvania programu. Vyrátajte si časový rozdiel medzi okamihom, kedy spúšťate program, a hodinou, kedy si prajete mať pripravovaný produkt hotový. Stroj automaticky obsahuje trvanie cyklov programu. Pomocou kláves (+) a (-) zobrazíte zistený čas (+ smerom nahor a - smerom nadol).

Krátke stlačenia umožňujú posuv v desaťminútových skokoch + krátke pípnutie. Dlhé stlačenie vyvoláva spojitý posuv v desaťminútových skokoch.

Príklad: je 20 hodín a vy chcete mať chlieb hotový o 7 hodine nasledujúce ráno. Naprogramujte 11 hodín 00 minút klávesami (+) a (-). Stlačte klávesu (⌚). Zaznie zvukový signál. Naproti sa zobrazí ◀ svetelná kontrolka (●) a 2 body : časového spínača sa rozblíkajú. Začína sa odpočítavanie. Rozsvieti sa svetelná kontrolka chodu.

Keď urobíte chybu alebo ak si prajete upraviť nastavenie času, stlačte dlhým stlačením kláves (⌚), dokiaľ nevydá zvukový signál. Zobrazí sa počiatkový čas. Opakujte operáciu.

Niektoré prísady podliehajú skaze. Nepoužívajte oddialený program pri receptoch, ktoré obsahu: čerstvé mlieko, vajcia, jogurt, syr, čerstvé ovocie.

### PRAKTICKÉ RADY

**V prípade výpadku prúdu:** ak práve prebieha cyklus a program sa výpadkom prúdu alebo chybným zásahom preruší, ponúka prístroj ochranu počas 7 minút, počas ktorých zostáva nastavenie programu uložené. Cyklus bude pokračovať od bodu, v ktorom sa zastavil. Nad rámec tejto doby sa nastavenie programu vymazáva.

**Keď používate dva programy krátko po sebe,** vyčkajte na hodinu pred spustením druhého z nich.

## ZLOŽENIE

**Tuky a olej:** tuky robia chlieb mäkkším a chutnejším. Tiež sa potom lepšie a dlhšie uchováva. Prílišné množstvo tuku spomaľuje kysnutie. Ak používate maslo, rozdeľte ho na malé kocky, aby bolo možné ho do pripravovaného produktu rovnomerne zamiešať alebo ho nechajte zmäknúť. Nikdy nevmiešavajte teplé maslo. Zabráňte kontaktu tuku s droždím, lebo tuk môže znemožniť rehydratáciu droždia.

**Vajcia:** vajcia obohacujú cesto, zlepšujú farbu chleba a majú kladný účinok na vývoj striedky. Keď používate vajcia, znížte podľa toho množstvo tekutiny. Rozbíte vajcia a doplňte tekutinou tak, aby ste získali množstvo tekutiny uvedené v recepte. V receptoch sa ráta s vajcom o priemernej váhe 50 g, keď sú vajcia väčšie, pridajte trochu múky; keď sú vajcia menšie, treba dať múky o niečo menej.

**Mlieko:** môžete použiť čerstvé mlieko alebo sušené mlieko. Keď použijete sušené mlieko, pridajte pôvodne predpokladané množstvo vody. Keď použijete čerstvé mlieko, môžete tiež pridať vodu. Celkový objem sa musí rovnať objemu, s ktorým ráta recept. Mlieko má aj emulgačný účinok, ktorý umožňuje doceliť pravidelnejšie komôrky a tým aj pekný vzhľad striedky.

**Voda:** voda rehydratuje a aktivizuje droždie. Tiež hydratuje škrob v múke a umožňuje tvorbu striedky. Vodu možno nahradiť čiastočne alebo celkom mliekom alebo inými tekutinami. Používajte tekutiny, ktoré majú teplotu prostredia.

**Múka:** váha múky sa značne líši podľa typu použitej múky. Podľa kvality múky môžu byť výsledky pečenia chleba tiež rôzne. Múku uchovávajte v hermetickom obale, lebo múka bude reagovať na kolísanie klimatických podmienok absorpciou alebo naopak stratou vlhkosti. Prednostne používajte múku s vyššou „pevnosťou“, určenou „na pečenie chleba“ alebo „na pečenie“ skôr ako obyčajnú múku.

Pridaním ovsa, otrúb, obilných klíčkov, raži alebo aj celých zŕn do chlebového cesta dosiahnete chleba ťažšieho a menej objemného.

**Odporúča sa múka s číselným značením T550, keď nie je v receptoch uvedené inakšie.**

Na výsledky má vplyv aj preosiatie múky: čím vyšší stupeň celozrnnosti má múka (teda o čo väčší podiel otrúb obsahuje), tým menej cesto vykysne a tým hutnejší bude chlieb. V obchodnej sieti tiež nájdete hotové zmesi na chlieb pripravené na použitie. Preštudujte si odporúčenie výrobcu o tom, ako tieto zmesi používať. Všeobecne povedané sa voľba programu vykonáva v závislosti na použitej zmesi. Príklad: Celozrnný chlieb - program 3.

**Cukor:** dávajte prednosť bielemu alebo surovému cukru alebo medu. Nepoužívajte rafinovaný alebo kockový cukor. Cukor dodáva energiu droždiam, dodáva chlebu dobrú chuť a zlepšuje vypečenie kôrky.

**Soľ:** dodáva potravine chuť a umožňuje regulovať činnosť droždí. Nesmie sa s droždím dostať do styku. Vďaka soli je cesto pevné, kompaktné a nekysne príliš rýchlo. Soľ tiež zlepšuje štruktúru cesta.

**Droždie:** droždie umožňuje kysnutie cesta. Používajte sušené aktívne pekárske droždie vo vrecúšku. Kvalita droždí môže byť rôzna, droždie nevykysne vždy rovnakým spôsobom. Rôzne chleby sa teda môžu líšiť podľa toho, aké droždie sa v nich použilo.

Staré droždie alebo zle uchovávané droždie nebude fungovať tak dobre, ako čerstvo otvorené sušené droždie.

Udávané pomery sa týkajú sušeného droždí. V prípade použitia čerstvého droždí treba množstvo znásobiť 3 (váhovo) a droždie rozpustiť v troche mierne osladenej vlažnej vody, aby pôsobilo účinnejšie.

Existujú dehydratované droždie vo forme malých guľôčok, ktoré treba rehydratovať v troche mierne osladenej vlažnej vody. Používajú sa v rovnakých proporciách, ako droždie dehydratované vo vložkách, radíme vám ich iba preto, že sa ľahšie používajú.

**Prísady** (olivý, slaninu atď.): svoje recepty môžete prispôbiť podľa svojho vkusu pomocou všetkých prísad, ktoré si prajete, iba pritom dbajte na nasledujúce:

- > dôsledne rešpektujte zvukový signál udávajúci vhodný okamih pre prídanie prísad, zvlášť pokiaľ ide o tie najkrehkejšie materiály,
- > najodolnejšie zrná (napríklad ľanové alebo sezamové) možno zapracovať od samého počiatku hnetenia, aby sa s prístrojom ľahšie pracovalo (napríklad pokiaľ ide o odložený štart),
- > veľmi mokré prísady (olivý) nechajte dôkladne odkvapkať,
- > mastné prísady ľahko zamúčnite, aby sa lepšie zapracovávali,
- > nezpracovávajte naraz priveľké množstvá, aby ste nenarušili správny vývoj cesta.

## PRAKTICKÉ RADY

**Príprava chleba je veľmi citlivá na teplotné a vlhkosť podmienky.** V prípade veľkej horúčavy sa odporúča použiť chladnejšie tekutiny ako zvyčajne. Rovnako je možné, že v chlade bude treba vodu alebo mlieko zvlažniť (nikdy ale neprekročíte 35°C).

**Niekedy je tiež užitočné overiť stav cesta uprostred hnetenia:** cesto má vytvárať homogénnu guľu, ktorá sa ochotne oddeľuje od stien.

- > keď zostáva nezpracovaná múka, treba pridať trochu vody,
- > inakšie bude eventuálne treba trochu múky pridať.

Korekciu treba vykonávať veľmi pomaly (maximálne po 1 polievkovej lyžici) a pred ďalším zásahom vyčakať, či došlo alebo nedošlo k požadovanému zlepšeniu.

**Bežnou chybou je myslieť si, že keď sa pridá viac droždí, chlieb viac vykysne.** Je to skôr tak, že prílišné množstvo droždí zníži pevnosť štruktúry cesta, ktoré veľmi vykysne a potom sa pri pečení prepadne. Skutočný stav cesta pred pečením môžete posúdiť ľahkými dotykmi končekmi prstov: cesto musí klásť mierny odpor a odtlačky prstov sa musia o chvíľu stratiť.

# RECEPTY

U každého receptu dodržte udané poradie prísad.

Podľa zvoleného receptu a zodpovedajúceho programu sa môžete pozrieť do prehľadnej tabuľky časov prípravy (stránka 130-131) a preštudovať si rozpis rôznych cyklov.

káv. lž. > kávová lyžička- pol. lž. > polievková lyžica

## PROGRAM 1

### ZÁKLADNÝ CHLIEB

	750 g	1000 g
Olej	1 pol. lž.	1,5 pol. lž.
Voda	245 ml	300 ml
Sol'	1 káv. lž.	1,5 káv. lž.
Cukor	3 káv. lž.	1 pol. lž.
Sušené mlieko	1 pol. lž.	2 pol. lž.
Múka	455 g	550 g
Droždie	1 káv. lž.	5 g alebo 1,5 káv. lž.

### MLIEČNY CHLIEB

	750 g	1000 g
Zmäknuté maslo na kocky	50 g	60 g
Sol'	1,5 káv. lž.	2 káv. lž.
Cukor	2 pol. lž.	2,5 pol. lž.
Mlieko	260 ml	310 ml
Múka	400 g	470 g
Droždie	1 káv. lž.	5g alebo 1,5 káv. lž.

## PROGRAM 2

### FRANCÚZSKY CHLIEB

	750 g	1000 g
Voda	270 ml	360 ml
Sol'	1,5 káv. lž.	2 káv. lž.
Múka	460 g	620 g
Droždie	5g alebo 1,5 káv. lž.	2 káv. lž.

### SEDLIACKY BOCHNÍK

	750 g	1000 g
Voda	270 ml	360 ml
Sol'	1,5 káv. lž.	2 káv. lž.
Múka	370 g	500 g
Žitná múka	90 g	120 g
Droždie	5g alebo 1,5 káv. lž.	2 káv. lž.

## PROGRAM 3

### CELOZRNÝ CHLIEB

	750 g	1000 g
Olej	2 káv. lž.	1 pol. lž.
Voda	270 ml	360 ml
Sol'	1,5 káv. lž.	2 káv. lž.
Cukor	2 káv. lž.	1 pol. lž.
Múka	225 g	300 g
Celozrnná múka	225 g	300 g
Droždie	1 káv. lž.	5 g alebo 1,5 káv. lž.

### FARMÁRSKY BOCHNÍK

	750 g	1000 g
Olej	2 káv. lž.	1 pol. lž.
Voda	270 ml	360 ml
Sol'	1 káv. lž.	2 káv. lž.
Cukor	2 káv. lž.	1 pol. lž.
Múka	230 g	300 g
Žitná múka	110 g	150 g
Celozrnná múka	110 g	150 g
Droždie	1 káv. lž.	5 g alebo 1,5 káv. lž.

**BRIOŠKA**

	750 g	1000 g
Vajcia	2	3
Maslo	150 g	175 g
Mlieko	60 ml	70 ml
Sol'	1 káv. lž.	1,5 káv. lž.
Cukor	3 pol. lž.	4 pol. lž.
Múka typu 550	360 g	440 g
Droždie	2 káv. lž.	2,5 káv. lž.

**voliteľne:** pridajte 1 kávovú lyžičku esencie z pomarančových kvetov

**KUGELHOPF**

	750 g	1000 g
Vajcia	2	3
Maslo	140 g	160 g
Mlieko	80 ml	100 ml
Sol'	1 káv. lž.	1 káv. lž.
Cukor	4 pol. lž.	5 pol. lž.
Múka	350 g	420 g
Droždie	2 káv. lž.	2,5 káv. lž.
Hrozienka	100g	150 g

**voliteľne:** namočte hrozienka v cukrovej vode (50% cukru, 50% vody) alebo v pálenke či matolinovici (pálenka z vinnej dužiny).

**voliteľne:** po ukončení posledného cyklu hnetenia položte hore na cesto celé mandle

**PROGRAM 5****SUPER RÝCHLY CHLIEB**

	750 g	1000 g
Olej	1 pol. lž.	1,5 pol. lž.
Voda (35 až max. 40°C)	270 ml	360 ml
Sol'	1 káv. lž.	1,5 káv. lž.
Cukor	pol. lž.	1 pol. lž.
Sušené mlieko	1 pol. lž.	2 pol. lž.
Múka	430 g	570 g
Droždie	3 káv. lž.	3,5 káv. lž.

**PROGRAM 6****CESTO NA PIZZU**

	750 g	1000 g
Olivový olej	1 pol. lž.	1,5 pol. lž.
Voda	240 ml	320 ml
Sol'	1,5 káv. lž.	2 káv. lž.
Múka	480 g	640 g
Droždie	1 káv. lž.	5 g alebo 1,5 káv. lž.

**PROGRAM 7****REZANCOVÉ CESTO**

	1 000 g
Vajcia	5
Voda	60 ml
Múka	600 g
Sol'	1 káv. lž.

**PROGRAM 8****JOGURTOVÝ CHLIEB**

	1000 g
Voda	200 ml
Prírodný jogurt	1 (125 g)
Sol'	2 káv. lž.
Cukor	1 pol. lž.
Múka	480 g
Žitná múka	70 g
Droždie	2,5 káv. lž.

**PROGRAM 9****KOMPÓTY A ZAVÁRANINY**

Pred umiestnením do domácej pekárne ovocie nakrájajte alebo nasekajte podľa chuti.

**Jahodová, broskyňová, rebarborová alebo marhuľová Zaváranina:**  
580 g ovocia, 360 g cukru, šťava z 1 citróna

**Pomarančová zaváranina:**  
500 g ovocia, 400 g cukru







**Jablčno-rebarborový kompót:**  
750 g ovocia, 4,5 pol. lž. cukru

**Rebarborový kompót:**  
750 g ovocia, 4,5 pol. lž. cukru



## SPRIEVODCA ODSTRAŇOVANÍM PORÚCH

Nedará sa vám dosiahnuť očakávaný výsledok? Táto tabuľka vám pomôže zorientovať sa.

	Chlieb vykysol príliš	Chlieb sa po prílišnom vykysnutí prepadol	Chlieb nevykysol dostatočne	Kôrka nie je dostatočne vypečená	Chlieb je na stranách dohneda, ale nie je prepečený	Strany a vrch sú od múky
						
Počas pečenia bola stlačená klávesa ①				●		
Nedostatočné množstvo múky		●				
Priveľké množstvo múky			●			●
Nedostatočné množstvo droždia			●			
Priveľké množstvo droždia		●		●		
Nedostatočné množstvo vody			●			●
Priveľké množstvo vody		●			●	
Nedostatočné množstvo cukru			●			
Zlá kvalita múky			●	●		
Zložky nie sú v správnych proporciách (priveľké množstvo)	●					
Príliš teplá voda		●				
Príliš studená voda			●			
Nevhodný program			●	●		

## SPRIEVODCA ODSTRAŇOVANÍM TECHNICKÝCH PORÚCH

PROBLÉM	RIEŠENIE
Miešacie zariadenie odvislo v nádobe	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pred vybratím nechajte máčať.</li> </ul>
Miešacie zariadenie odvislo v chlebe	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Miešacie zariadenie pred pridávaním prísad do nádoby ľahko naolejujte</li> </ul>
Po stlačení ① sa nič nedeje	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prístroj je príliš zahriaty. Medzi 2 cyklami čakajte 1 hodinu.</li> <li>• Bol naprogramovaný odložený štart.</li> <li>• Ide o program s predhrievaním.</li> </ul>
Po stlačení ① sa motor otáča, ale hnetenie neprebíha	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nádoba na pečenie nebola celkom zasunutá.</li> <li>• Chýba miešacie zariadenie alebo je miešacie zariadenie zle nasadené.</li> </ul>
Po odloženom štarte chlieb dostatočne	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zabudli ste po nastavení programu stlačiť klávesu ①.</li> <li>• Droždie sa nesmie dostať do kontaktu so soľou a/alebo s vodou.</li> <li>• Chýba miešacie zariadenie.</li> </ul>
Zápach po spálení	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Časť prísad spadla vedľa nádoby na pečenie: nechajte prístroj vychladnúť a očistite jeho vnútrajšok vlhkou handkou bez čistiaceho prostriedku.</li> <li>• Pripravovaný produkt pretiekol: príliš veľké množstvo prísad, zvlášť tekutiny. Dodržiavajte pomery uvádzané v receptoch.</li> </ul>

PROGRAM	VEĽKOSŤ	VYPEČENIE	ČAS (h)	PREDHRATIE (min)	1. HNĚTENIE (min)	ODPOČÍNOK (min)	2. HNĚTENIE (min)	1. KYSNUTIE (min)	3. HNĚTENIE (s)	2. KYSNUTIE (min)	4. HNĚTENIE (vt)	3. KYSNUTIE (min)	PEČENIE (min)	UCHOVANIE VTEPLE (min)	EXTRA	
<b>1</b>	750	1	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51	
		2	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51	
		3	3.13		5	5	20	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51
		Rapid	2.12		5	5	20	20	15	10	9	10	30	48	60	1.50
		1	3.18		5	5	20	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
	1000 g	2	3.18		5	5	20	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		3	3.18		5	5	20	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		Rapid	2.17		5	5	20	20	15	10	9	10	30	53	60	1.55
		1	3.30		5	5	20	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
		2	3.30		5	5	20	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
<b>2</b>	750	3	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30	
		Rapid	2.30		5	5	20	20	15	10	16	10	39	50	60	2.30
		1	3.32		5	5	20	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
		2	3.32		5	5	20	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
		3	3.32		5	5	20	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
	1000 g	Rapid	2.32		5	5	20	20	15	10	16	10	39	52	60	2.32
		1	3.43	30	5	5	15	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		2	3.43	30	5	5	15	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		3	3.43	30	5	5	15	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		Rapid	2.28	5	5	5	15	15	24	10	11	10	35	48	60	2.06
<b>3</b>	1000 g	1	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58	
		2	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	35	50	60	2.58	
		3	3.45	30	5	5	15	49	10	26	26	10	45	50	60	2.58
		Rapid	2.30	5	5	5	15	15	24	10	11	10	35	50	60	2.08

PROGRAM	VEĽKOSŤ	VYPČENIE	ČAS (h)	PREDHRATIE (min)	1. HNĚTENIE (min)	ODPOČÍNOK (min)	2. HNĚTENIE (min)	1. KYSNUTIE (min)	3. HNĚTENIE (s)	2. KYSNUTIE (min)	4. HNĚTENIE (vt)	3. KYSNUTIE (min)	PEČENIE (min)	UCHOVANIE V TEPLE (min)	EXTRA	
4	750	1	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55	
		2	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55	
	1000 g	3	3.17		5	5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55
		Rapid	2.37		5	5	5	20	25	10	16	5	36	50	60	2.55
		1	3.22		5	5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	2.15
		2	3.22		5	5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	3.00
		3	3.22		5	5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	3.00
		Rapid	2.42		5	5	5	20	25	10	16	5	36	55	60	2.20
	5	750	1	1.17		2		10	20						60	
			2	1.17		2		10	20						60	
3			1.17		2		10	20						60		
6	1000 g	1	1.20		2		10	20						60		
		2	1.20		2		10	20						60		
		3	1.20		2		10	20						60		
7			1.30		5	5	20	60								
8			0.14		3		11									
9	1000 g		3.55		5	10	20	39	10	26	10	45	60	60	2.58	
10	1000 g						5					10	50			
		1	1											60		
		2	1											60		
		3	1										60			

Poznámka: celkové trvanie nezahriä čas uchovania v teple u programov 1, 2, 4, 5, 8 a 10.

# ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Prístroj odpojte od siete a nechajte ho vychladnúť.
- Čistíte teleso prístroja a vnútrajšok nádoby na pečenie vlhkou hubkou. Starostlivo vysušte.
- Nádoby a miešacie zariadenie umyte teplou vodou.  
Ak miešacie zariadenie zostane v nádobe na pečenie, nechajte ho 5 až 10 minút máčať.
- Veko odmontujte a vyčistite ho teplou vodou.
- Žiadnu časť nedávajte do umývačky riadu.
- Nepoužívajte ani kuchynské čistiace prostriedky, ani abrazívnu hubku, ani alkohol.  
Používajte mäkkú a vlhkú handru.
- Nikdy teleso prístroja ani veko neponárajte do vody.

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

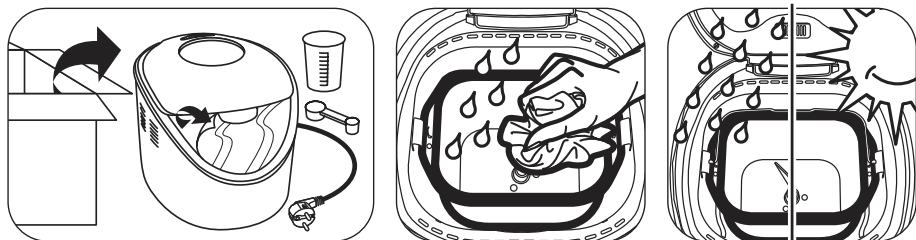


### Podieľajte sa na ochrane životného prostredia!

- ① Váš prístroj obsahuje mnohé materiály, ktoré možno zhodnocovať alebo recyklovať.
- ② Zverte ho zberni surovín, aby bol zodpovedajúcim spôsobom spracovaný.

- Tento spotrebič nie je určený na zapínanie pomocou externých spinacích hodín, alebo oddeleného externého ovládania.
- Pre vašu bezpečnosť je tento spotrebič v súlade s platnými normami a právnymi predpismi (Smernica o nízkom napätí, o elektromagnetickej kompatibilite, predmetoch v kontakte s potravinami, o životnom prostredí...).
- Prečítajte si pozorne návod na použitie pred tým, než prístroj prvýkrát použijete: jeho používanie v rozpore s návodom by zbavovalo výrobcu všetkej zodpovednosti.
- Tento prístroj nesmú používať osoby (vrátane detí), ktoré majú zníženú fyzickú, sensorickú alebo mentálnu schopnosť, alebo osoby, ktoré nemajú na to skúsenosti alebo vedomosti, okrem prípadov, keď im pri tom pomáha osoba zodpovedná za ich bezpečnosť, dozor alebo za to, že ich vopred poučí o používaní tohto prístroja. Dozerajte na deti, aby ste si boli istý, že sa s týmto prístrojom nehrajú.
- Prekontrolujte, či prívodné napätie vášho prístroja skutočne zodpovedá napätiu vašej elektrickej inštalácie. Akékoľvek chybné zapojenie vyvoláva neplatnosť záruky.
- Prístroj vždy pripájajte iba k uzemnenej sieťovej zásuvke. Nedodržanie tejto povinnosti môže zásah elektrickým prúdom a dôsledkom môžu byť eventuálne ťažké zranenia. Pre vašu bezpečnosť je nevyhnutné, aby uzemnenie zodpovedalo normám platným pre inštaláciu elektrických zariadení vo vašej krajine. Keď súčasťou vašej inštalácie nie je uzemnená sieťová zásuvka, nemožno robiť inakšie, ako pred prvým zapojením zaistiť zásah oprávnenej organizácie, ktorá vašu elektroinštaláciu uvedie do súladu s normou.
- Váš prístroj je určený výhradne na domáce použitie vo vnútorných priestoroch domu.
- Akonáhle prestanete prístroj používať, alebo počas jeho čistenia, vždy prístroj odpojte od siete.
- Prístroj nepoužívajte, pokiaľ:
  - má porušenú prívodnú šnúru;
  - Ak spadol prístroj na zem a sú na ňom viditeľné poškodenia, alebo nefunguje normálnym spôsobom. V týchto prípadoch musí byť prístroj zaslaný do najbližšieho autorizovaného servisného strediska, aby sa zamedzilo akémukoľvek nebezpečenstvu.Preštudujte si záručné podmienky.
- Akýkoľvek zásah do prístroja iný než čistenie a bežná údržba, ktoré robí zákazník, musí vykonať zmluvné servisné stredisko.
- Nevkladajte prístroj, prívodný kábel alebo zástrčku do vody alebo inej kvapaliny.
- Nenechávajte prívodný kábel visieť v dosahu detských rúk.
- Prívodný kábel sa nesmie nikdy nachádzať v blízkosti teplých častí vášho prístroja alebo v kontakte s nimi ani blízko zdroja tepla a nesmie byť ohýbaný v ostrom uhle.
- Nepoužívajte svoj prístroj v situácii, kedy je poškodený prívodný kábel alebo zástrčka. Aby ste sa vystríhali všetkého nebezpečenstva, zásadne dochádzajte na výmenu do zmluvného servisného strediska (pozri zoznam uvedený v s ervisnej knižke).
- Nedotýkajte sa okienka počas prevádzky a tesne po ňom. Teplota okienka môže byť vysoká.
- Neodpájajte prístroj od siete ťahaním za prívodný kábel.
- Používajte iba predĺžovaciu šnúru v dobrom stave s uzemnenou zásuvkou a s drôtom s priemerom rovnajúcim sa aspoň priemeru drôtu dodávaného s výrobkom.
- Prístroj nestavte na iné elektrické prístroje.
- Nepoužívajte prístroj ako zdroj tepla.
- Nikdy do prístroja neumiestňujte papier, kartón alebo plast a nestavte nič naňho.
- Keby došlo do vznietenia niektorých častí výrobku, nikdy sa ich nesnažte hasiť vodou. Prístroj odpojte od siete. Uhaste plamene kusom vlhkej látky.
- V záujme svojej bezpečnosti používajte iba príslušenstvo a diely prispôbené pre váš prístroj.
- Všetky prístroje sú podrobované prísnej kvalitatívnej kontrole. Praktické funkčné skúšky sa vykonávajú na prístrojoch vybraných náhodne, čo vysvetľuje eventuálne stopy používania.
- Po ukončení programu vždy použite na zaochádzanie s nádobou alebo horúcimi časťami prístroja kuchynské rukavice. Prístroj sa počas používania veľmi zahrieva.
- Nikdy neblokujte vetracie mriežky.
- Dávajte si veľký pozor na možný únik pary, keď budete otvárať veko po ukončení programu.
- Ak používate program č. 9 (zaváranina, kompót), dajte si pri otváraní veka pozor na paru a možné horúce vystreknutie.
- Pozor, cesto, ktoré pretečie mimo priestor na pečenie na výhrevný článok, sa môže vznietiť, teda:
  - neprekráčajte množstvá udávané v receptoch.
  - neprekráčajte celkové množstvo cesta 1 000 g.
- Hladina zvukového výkonu nameraná pre tento výrobok je 64 dBa.

## ÜZEMBE HELYEZÉS ELŐTT



⚠ A legelső használatkor enyhe szag keletkezhet.

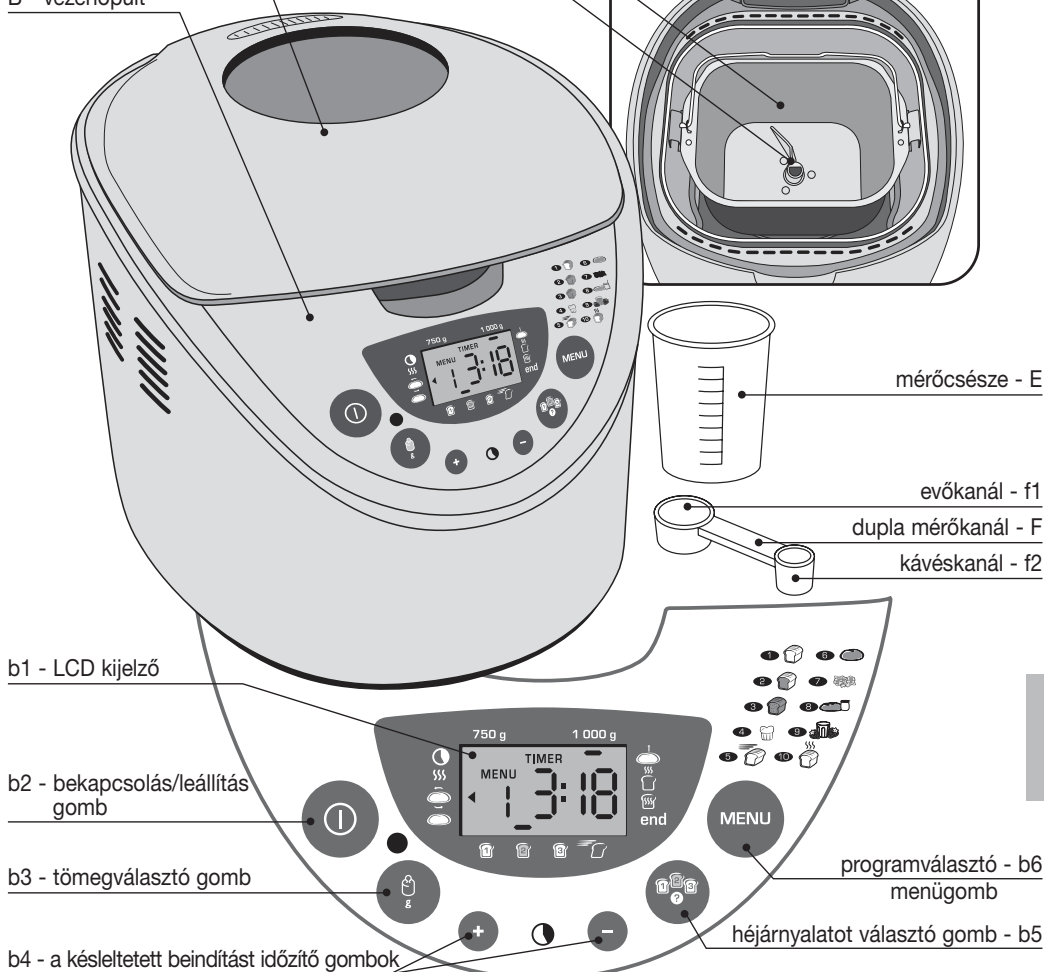
## ISMERKEDJEN MEG HÁZTARTÁSI KENYÉRSÜTŐ GÉPÉVEL

A - kémlelőablakos fedél

B - vezérlőpult

C - kenyérsütő edény

D - keverőlapát



## BEVEZETÉS

**A kenyérnek jelentős szerepe van a táplálkozásunkban.  
Ki nem álmódzott arról, hogy kenyérét otthon süsse meg?  
A háztartási kenyérsütő géppel ez most véghezvihető.**

Függetlenül attól, hogy ön kezdő vagy szakértő, most elég lesz ha hozzáadja az összetevőket, és a kenyérsütő gép a többit magától elvégzi. Ezentúl egyáltalán nem kell beavatkoznia, és könnyedén készíthet kenyereket, briósokat, tésztákat és lekvárokat. Am vigyázat, mindezek ellenére egy elsajátítási időre is szükség van, hogy kenyérsütő gépét a lehető legjobban kihasználhassa. Áldozzon egy kis időt a gép megismerésére, és ne legyen csalódott, ha úgy tűnik, hogy az első próbálkozások nem jártak tökéletes sikerrel. Ha mégis türelmetlen, a Gyors kezdés elnevezésű fejezetben található recept segíteni fog az első lépések megtételében. Tudnia kell, hogy az ezzel a géppel készített kenyér bele sűrűbb, mint a pékségben készülő.

## AZ ELSŐ LÉPÉSEK

**Tanácsok és furdangok kenyereinek a sikeréhez**

**1**

Figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és az abban található recepteket használja: az ebben a gépben készült kenyér nem úgy készül, mint a kézzel készülő!

**2**

Minden hozzávaló szobahőmérsékletű kell legyen, és a mennyiség pontosan kell legyen lemérve. **A folyadékokat a mellékelt mérőcsészével mérje meg. A kávéskanálnyi és az evőkanálnyi mennyiségek leméréséhez a dupla mérőkanalat használja.** A pontatlan mérések rossz eredményekhez vezetnek.

**3**

A hozzávalókat még a szavatossági időtartam lejárta előtt használja fel, és ezeket hűvös és száraz helyen őrizze.

**4**

A lisztmennyiség mérési pontossága nagyon fontos. Ezért a lisztet konyhai mérleggel kell lemérni. Zacsós szárított élesztőt használjon. Ha a receptek nem kérik ezt, ne használjon vegyi élesztőt. Amennyiben egy élesztős zacskót kinyitott, azt 48 órán belül fel kell használni.

**5**

A készítmények kelesztése megzavarásának elkerülése érdekében mi azt javasoljuk, hogy az összes hozzávalót már a legelején tegye bele a sütőedénybe, és használat közben kerülje el a fedél kinyitását. A receptekben feltüntetett hozzávalók behelyezési sorrendjét és mennyiségét szigorúan tartsa be. Először a folyadékokat, majd a szilárd hozzávalókat helyezze be. **Az élesztő nem keveredhet a folyadékokkal és a sóval.**

---

### **Az általában betartandó sorrend:**

Folyadékok (vaj, olaj, tojás, víz, tej)

Só

Cukor

A liszt első fele

Tejpor

Sajátos szilárd hozzávalók

A liszt második fele

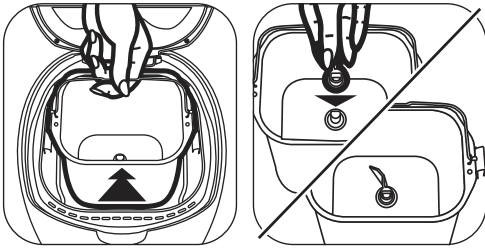
Élesztő

---

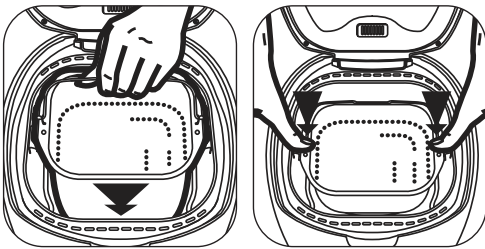
## GYORS KEZDÉS

Kenyérsütő gépének megismeréséhez és első kenyérének elkészítéséhez, mi az **ALAP KENYÉR** receptjének kipróbálását ajánljuk.

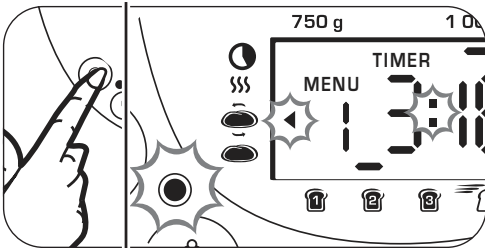
<b>ALAP KENYÉR</b> <b>(1. program)</b>	HÉJÁRNYALAT > KÖZEPES	SÓ > 1,5 kávéskanálnyi
	TÖMEG > 1000 g	CUKOR > 1 evőkanálnyi
	IDŐTARTAM > 3 : 18	TEJPOR > 2 evőkanálnyi
	OLAJ > 1,5 evőkanálnyi	LISZT > 550 g
	VÍZ > 300 ml	ÉLESZTŐ > 5 g vagy 1,5 kávéskanálnyi



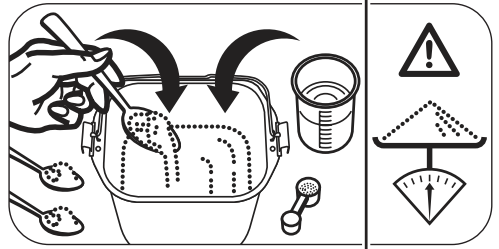
A fül felemelésével és a kenyérsütő edény függőleges felhúzásával, emelje ki az edényt. Illeszse be a keverőlapátot.



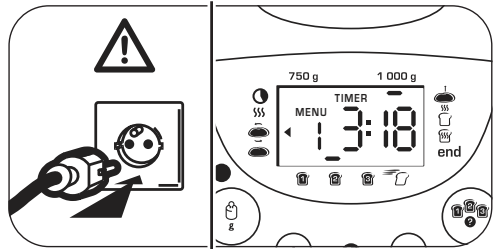
Tegye vissza a kenyérsütő edényt. Nyomja meg az edényt, hogy az rácsüsszon a meghajtóra, és hogy az edény mindkét oldalán beakadjon a pecek



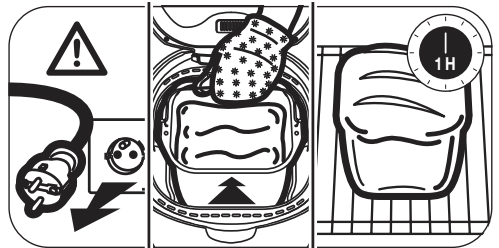
Nyomja meg az ① gombot  
A ciklus által elért szakasztól balra megjelenik a jelzőfény. Az időzítő 2 pontja villogni kezd.  
Felgyullad a működésjelző lámpa



A hozzávalókat az előírt sorrendben adagolja a sütőedénybe. Bizonyosodjon meg, hogy a hozzávalókat pontosan lemérte



Dugja be a kenyérsütő gép hálózati dugaszát és kapcsolja be a gépet. A hangjelzés után, a kijelzőn alapértelmezetten az 1-es program jelenik meg, azaz 1000 g-nyi alapanyag közepes héjárnyalatra történő sütése.



A sütési ciklus végén húzza ki a kenyérsütő gép hálózati csatlakozó dugaszát. A fogantyúk megfogásával, felfelé húzva, vegye ki a kenyérsütő edényt. Mindig használjon védőkesztyűt, mert az edény füle és a fedél belseje meleg. Borítsa ki a meleg kenyeret, és helyezze egy rácsra, ahol hagyja hűlni 1 órán át

# KENYÉRSÜTŐ GÉPÉNEK HASZNÁLATA



Minden egyes program esetén egy alapértelmezett beállítás jelenik meg. Következésképp, a kívánt beállításokat kézzel kell kiválasztania.

## EGY ADOTT PROGRAM KIVÁLASZTÁSA

Egy adott program kiválasztása után egy sor olyan szakasz aktiválódik, amelyek automatikusan következnek egymás után.

**A MENÜ gomb** segítségével adott számú program között választhat. Megjelenik a programnak megfelelő időtartam. Mindannyiszor ahányszor megnyomja a gombot, a vezérlőpulton megjelenő szám a következő programra ugrik, ezek 1 és **MENÜ** 10 között a következők:

- |                        |                             |
|------------------------|-----------------------------|
| 1 > alap kenyér        | > > kelt tészta (pl. pizza) |
| 2 > francia kenyér     | > > rétestészták            |
| 3 > korpáskenyér       | 8 > joghurtos kenyér        |
| 4 > cukrozott kenyér   | 9 > lekvár                  |
| 5 > szupergyors kenyér | 10 > kizárólag sütés        |

**1** Az alap kenyér elnevezésű programmal a legtöbb, búzalisztet használó kenyérrecept elkészíthető.

**2** A Francia kenyér elnevezésű program a szokványos francia fehérkenyér receptjének felel meg.

**3** A Korpáskenyér elnevezésű programot akkor kell választani, amikor korpáskenyérhez való lisztet használ.

**4** A Cukrozott kenyér elnevezésű program azokhoz a receptekhez talál, amelyek zsíros alapanyagokat és cukrot tartalmaznak.

**5** A Szupergyors kenyér elnevezésű program a SZUPERGYORS kenyér receptjének felel meg (lásd a(z) 141. oldalt).

**6** A Kelt tészták elnevezésű program nem süt. Ez a kelesztett tészták dagasztásának és összegyúrásának felel meg. Pl.: a pizzatészta.

**7** A 7. programmal csak dagasztani lehet. Ez a kelesztés nélküli gyúrttésztáknak felel meg. Pl.: metéltek.

**8.** A joghurtos kenyér savas ízű, közepes héjárnyalatú, kizárólag 1000 g-os kenyér.

**9** A Lekvár elnevezésű program automatikusan megfőzi a lekvárt az edényben.

**10** A Sütés elnevezésű programmal kizárólag sütni lehet, a sütés időtartama 60 perc. Ez egymagában is kiválasztható és a következőkkel összekapcsolva használható:


- a Kelt tészták elnevezésű programmal,
- felmelegíteni és ropogóssá tenni a már előzőleg megsütött és kihűlt kenyereket,
- a kenyérsütési ciklus közben bekövetkezett hosszas áramszünet esetén, a sütés befejezéséhez.

A 10-es program használata közben a gépet nem szabad felügyelet nélkül hagyni.

Ha létrejött a kívánt héjárnyalat, az **MENÜ** gomb hosszas megnyomásával, állítsa meg kézzel a programot.



## A KENYÉRTÖMEGÉNEK KIVÁLASZTÁSA


A kenyér tömege alapértelmezetten 1000 g-ra áll be. A tömegek csak tájékoztatóként vannak megadva. A pontosítás érdekében, tanulmányozza a receptekben leírtakat. A 6, 7, 8 és 9-es programok nem rendelkeznek a tömeg beállításának az opciójával. A 750 g-os vagy az 1000 g-os tömeg beállításához, nyomja meg az  gombot. A választott beállítástól balra, felgyullad a vizuális jelzőfény.

## A HÉJÁRNYALAT KIVÁLASZTÁSA (PIRULÁSI FOK)



Alapértelmezetten, a héj árnyalata KÖZEPESRE állítódik. A 6, 7, 8 és 9-es programok nem rendelkeznek a héjárnyalat beállításának az opciójával.

Három opció áll rendelkezésre: VILÁGOS/KÖZEPES/SÖTÉT. Amennyiben módosítani szeretné az alapértelmezett beállítást, addig tartsa lenyomva az  gombot, amíg a választott beállítástól balra felgyullad a vizuális jelzőfény.

## A GYORS ÜZEMMÓD KIVÁLASZTÁSA

Az 1, 2, 3 és 4-es recepteket a GYORS üzemmódban is el lehet készíteni, és így a sütési időtartam lerövidülhet. A Gyors üzemmód kiválasztáshoz, nyomja meg 4-szer az  gombot. A GYORS üzemmód nem teszi lehetővé a héjárnyalat beállítását.

## BEKAPCSOLÁS/LEÁLLÍTÁS


A készülék bekapcsolásához, nyomja meg az  gombot. Elkezdődik az időtartam visszaszámlálása. A program leállításához vagy a késleltetett időzítés érvénytelenítéséhez, nyomja 5 másodpercen át az  gombot


## A CIKLUSOK

A kenyérsütő gép ciklusa által elért szakasztól balra felgyullad a vizuális jelzőfény.

Egy táblázatban (144-145. oldal) megtalálja a különféle ciklusok programválasztástól függő összetételét.

					
<b>Előmelegítés</b>	<b>&gt; Dagasztás</b>	<b>&gt; Pihenés</b>	<b>&gt; Kelesztés</b>	<b>&gt; Sütés</b>	<b>&gt; Melegen tartás</b>
Ezt a 3-as és a 8-as programokban használják a tészta kelesztésének fokozásához.	Hozzájárul a tészta struktúrájának átfómálásához, vagyis a könnyebb kelesztéshez.	Hozzájárul a tészta térfogatnövekedéséhez, hogy javuljon a dagasztás minősége.	Sütés után lehetővé teszi a kenyér melegen tartását. Ennek ellenére, a sütés végén a kenyér kiborítása ajánlott.	Ez a művelet a tésztát kenyérbéllé alakítja, és lehetővé teszi a kenyér megpirulását, valamint a héj ropogóssá válását.	Sütés után lehetővé teszi a kenyér melegen tartását. Ennek ellenére, a sütés végén a kenyér kiborítása ajánlott.

 **Előmelegítés:** csak a 3-as és a 8-as programoknál aktív. Ebben az időszakban a keverőlapát nem működik. Ez a szakasz lehetővé teszi, hogy az élesztők kifejtsék a hatásukat, ezáltal elősegítse azoknak a kenyereknek a növekedését, amelyek olyan lisztfélékből készültek, amelyek nemigen kelnek meg.

 **Dagasztás:** a tészta az 1. vagy a 2. dagasztási ciklusban, illetve az összekeverési periódus kelesztési ciklusai között található. Az 1, 3, 4 és 8-as programok esetén, ebben a ciklusban adhatja hozzá a következő hozzávalókat: szárított gyümölcsök, olajbogyók, szalonnadarabok, stb....


Egy hangjelzés fogja jelezni önnek, hogy mikor kell beavatkozni. Lapozzon az elkészítési időtartamok összefoglaló táblázatához (144-145. oldal) és az „extra” oszlophoz.

Ez az oszlop mutatja azt az időtartamot, mely a hangjelzés felhangzásának pillanatában megjelenik majd az ön gépének a kijelzőjén. A hangjelzés felhangzási pillanatának pontosabb megtudakolása érdekében, elég ha az „extra” oszlopban feltüntetett időtartamot levonja a teljes sütési időtartamból.

Pl.: „extra” = 2:51 és „teljes időtartam” = 3:13. A hozzávalókat 22 percen belül be lehet önteni.

 **Kelesztés:** a tészta az 1., a 2. vagy a 3. kelesztési ciklusban található.

 **Sütés:** a kenyér a végső sütési ciklusban található.

 **Melegen tartás:** az 1, 2, 3, 4, 5, 8 és 10-es programok esetén a készítmény a gépben hagyható. A sütés befejezése után az egy órás időtartamú melegen tartási ciklus automatikusan bekapcsolódik. A melegen tartás órájában a kijelző a 0:00-án marad. Rendszeres időközönként egy csipogó hang hallatszik. A ciklus végén, 3 csipogó hang kibocsátása után, a gép automatikusan leáll.

## AZ IDŐZÍTETT PROGRAM

**A gép úgy is beprogramozható, hogy a készítmény az ön által választott időpontban legyen kész. Ezt 15 órával előre lehet beprogramozni.**

**Az időzített program nem alkalmazható az 5/6/7/9/10 programok esetén.**

Ez a szakasz csak azután áll rendelkezésre, miután kiválasztotta a programot, a héjárnyalat fokát és a tömeget. Megjelenik a program időtartama. Számítsa ki a program elindításának pillanata és a készítmény ön által óhajtott elkészítési időpontja közötti időtartamot.

A gép automatikusan megjegyzi a program ciklusainak az időtartamát.

Az (+) és (-) gombok segítségével, jelenítse meg a kiszámolt időtartamot (+ felfelé és - lefelé).

A gombok rövid megnyomásai 10 perces lépésekkel történő görgetést tesznek lehetővé + rövid csipogó hang. Hosszas megnyomás esetén a görgetés folyamatos, 10 perces lépésekkel történik.

Pl.: most 20 h van és ön az szeretné, ha kenyere másnap reggel 7 h 00-kor legyen kész. (+) Az (-) és gombok segítségével programozza be a 11 h 00 -át.

Nyomja meg az (1) gombot. A gép egy hangjelzést bocsát ki. Megjelenik a vizuális ◀jelzőfény (1), és az időzítő 2 pontja ■ villogni kezd. Megkezdődik a visszaszámlálás. Felgyullad a működésjelző lámpa.

Ha valahol hibázott vagy módosítani szeretné az időpont beállítását, hosszasan nyomja az (1) gombot, egészen addig, amíg az egy hangjelzést bocsát ki. Megjelenik az alapértelmezett időpont. Ismétlje meg a műveletet.

Egyes összetevők romlandók. Ne használja az időzített programot olyan receptekhez, amelyek a következőket tartalmazzák: friss tej, tojás, joghurt, sajt, friss gyümölcsök.

### GYAKORLATITANÁCSOK

**Áramszünet esetén:** ha ciklus közben

egy áramszünet vagy egy hibás manőver megszakítja a programot, a gép egy 7 percg tartó védelemmel rendelkezik, ami ennyi ideig megőrzi a programozást. A ciklus ott folytatódik, ahol abbamaradt. Ezen időintervallum túllépése után a programozás elvesztődik.

**Ha összekapcsol két programot,** mielőtt elindítaná a másodikat, várjon 1 órán.

## A HOZZÁVALÓK

**A zsíros alapanyagok és az olaj:** a zsíros alapanyagok a kenyeret puhábbá és ízletesebbé teszik. Ugyanakkor a kenyér jobban és hosszabb ideig eltartható. A túlzott zsírosság lassítja a kelesztést. Ha vaját használ, vágja apró darabokra, hogy egyenletesen eloszthassa a készítményben, vagy olvassza meg. A meleg vajat ne keverje a készítménybe. Kerülje el, hogy a zsír kapcsolatba kerüljön az élesztővel, mivel a zsír megakadályozhatja az élesztő rehidratálódását.

**Tojások:** a tojások dúsítják a tésztát, javítják a kenyér színét, és előmozdítják a kenyérbél megfelelő kialakulását. Ha tojásokat használ, azzal arányosan csökkentse a folyadék mennyiségét. Törje fel a tojást és annyi folyadékot adjon hozzá, amíg eléri a receptben előírt folyadékmennyiséget. A receptek közepes nagyságú, 50 g-os tojással számolnak. Ha a tojások nagyobbak, még adjon hozzá egy kis lisztet, ha kisebbek, akkor az eredetinelé kissé kevesebb lisztet kell adagolni.

**Tej:** friss tejet vagy tejport használhat. Ha tejporthat használ, adja hozzá az eredetileg előírt vízmennyiséget. Még ha friss tejet is használ, vizet akkor is hozzáadhat: a lényeg az, hogy az összetér fogat megegyezzen a receptben előírt térfogattal. A tejnek emulgáló hatása is van, ami hozzásegít a szabályosabb üregek kialakulásához, következésképp a bélnek kellemes kinézése lesz.

**Víz:** a víz rehidratálja és aktiválja az élesztőt. Ez a lisztben levő keményítőt is rehidratálja, és lehetővé teszi a bél kialakulását. Tejjel vagy más folyadékokkal a vizet teljesen vagy részlegesen helyettesíteni lehet. Szobahőmérsékletű folyadékokat használjon.

**Lisztek:** a használt liszt típusától függően, a liszt tömege érezhető eltéréseket mutat. A liszt minősége ugyanakkor a kenyérsütés eredményeit is befolyásolhatja. A lisztet hermetikus edényben őrizze, mert a liszt érzékenyen reagál a légköri feltételekre: nedvességet szívhat magába, vagy épp ellenkezőleg, kiszáradhat. A szabványos liszt helyett inkább „erős”, „kenyérsütésre alkalmas” vagy „pék”-lisztet használjon.

Ha a kenyértésztahoz zabot, korpát, búzacsírát, rozst vagy egész gabonaszemeket ad hozzá, kenyere súlyosabb és laposabb lesz.

**Ha a recept nem rendelkezik másként, mi a T55-ös liszt használatát ajánljuk.**

A liszt megszítálása is befolyásolja az eredményeket: minél teljesebb kiőrlésű a liszt (vagyis a búzaszem héjának egy részét is tartalmazza), annál kevésbé kel meg a tészta és a kenyér annál sűrűbb lesz. A kereskedelemben használatra kész, kenyérsütéshez való sütőkeverékeket is talál. E sütőkeverékek felhasználása érdekében, tanulmányozza a gyártók javaslatait. A programok kiválasztása általában a felhasznált sütőkeveréktől függ. Pl.: Korpáskenyés – 3-as program.

**Cukor:** a kristálycukrot, a nádcukrot vagy a mézet részesítse előnyben. Ne használjon porcukrot vagy kockacukrot. A cukor táplálja az élesztőt, jó ízt ad a kenyérnek és javítja a héj pirulását.

**Só:** ez adja az élelmiszer ízét és hozzájárul az élesztő hatásának szabályozásához. Nem szabad összekeverni az élesztővel. A sónak köszönhetően, a tészta kemény, kompakt és nem kel meg túl gyorsan. Ez a tészta struktúráját is feljavitja.

**Élesztő:** az élesztő lehetővé teszi a tészta megkelesztését. Zacsikos, aktív, szárított pékélesztőt használjon. Az élesztő minősége változhat, nem mindig egyformán dagad meg. Következésképp, a kenyerek a használt élesztő állapotától függően is eltérhetnek egymástól.

A régi vagy a rosszul tárolt élesztő nem fog annyira jól viselkedni, mint a frissen kinyitott, szárított élesztő.

A megadott arányok szárított élesztőre értendők. Friss élesztő használata esetén a mennyiséget (tömeget) 3-al be kell szorozni, az élesztőt pedig langyos, kissé cukrozott vízben fel kell oldani, hogy hatását hatékonyabban fejtsse ki.

Golyócskák formájában árult szárított élesztő is létezik. Ezeket egy kis langyos, enyhén megcukrozott vízben rehidratálni kell. Ezeket ugyanabban az arányban kell használni, mint a csomagolt szárított élesztőt, de a könnyebb használat miatt mi ez utóbbit ajánljuk.

**Az adalékanyagok** (olajbogyók, szalonnadarabok, stb.): az ön által óhajtott kiegészítő hozzávalókkal akár személyre is szabhatja receptjeit, de ügyelnie kell a következőkre:

- > a hozzávalók hozzáadását irányító hangjelzés szigorú betartására, főleg a zúzódó hozzávalók esetén,
- > a keményebb magokat (mint például a len- és a szézámag) már a dagasztás elején hozzá lehet adni a tésztahoz, hogy a gép használata könnyebbé váljon (például késleltetett indítás esetén),
- > a nagyon nedves összetevők jó lecsepegtetésére (olajbogyók),
- > a zsíros összetevők enyhe belisztezésére, hogy azok könnyebben beépülhessenek,
- > a túlzott adalékanyag-mennyiség bekeverésének elkerülésére, nehogy megzavarodjon a tészta megfelelő kialakulása.

## GYAKORLATI TANÁCSOK

**A kenyérbélesztést érzékenyen befolyásolja a hőmérsékleti és nedvességi feltételek.** Nagy meleg esetén a szokásosnál frissebb folyadékok használatát tanácsoljuk. Ugyanígy, hideg esetén megtörténhet, hogy a vizet vagy a tejet kissé fel kell melegíteni (de a 35°C soha nem léphető át).

**Dagasztás közben időnként hasznosnak bizonyul a tészta állapotának az ellenőrzése:** ez egy olyan homogén golyót kell képezzen, amely könnyen leválik a sütőedény falairól.

> ha még marad beépületlen liszt, egy kissé több vizet kell tenni,

> ha nem, akkor esetleg még egy kis lisztet kell hozzáadni.

A korrigálást körültekintően kell végrehajtani (egyszerre maximum 1 evőkanálnyit téve), és mielőtt egy újabb beavatkozásra kerülne sor, meg kell várni e beavatkozás eredményét.

**Gyakori hiba az a téveszme, hogy élesztő hozzáadásával a tészta jobban megkel.** A túl sok élesztő azonban meggyengíti a tészta struktúráját, az túlságosan megkel és sütés közben pedig behorpad. Ujjhegyeivel könnyedén végigtapogatva, sütés előtt ön is megállapíthatja a tészta állapotát: a tészta enyhén ellent kell álljon, és az ujjhegyek helye lassacskán el kell tűnjön.

## A RECEPTEK

Minden egyes recept esetén tartsa be a hozzávalók betöltésének megadott sorrendjét. A kiválasztott recept és az annak megfelelő program függvényében az elkészítési időtartamokat feltüntető, összefoglaló táblázatot is áttanulmányozhatja (144-145 oldal), és ott megtekintheti a különböző ciklusok részletes ismertetését.

kk. > kávéskanál - ek. > evőkanál

### 1. PROGRAM

#### ALAP KENYÉR

	750 g	1000 g
Olaj	1 ek.	1,5 ek.
Víz	245 ml	300 ml
Só	1 kk.	1,5 kk.
Cukor	3 ek.	1 ek.
Tejpor	1 ek.	2 ek.
Liszt	455 g	550 g
Élesztő	1 kk.	5 g vagy 1,5 kk.

#### TEJES KENYÉR

	750 g	1000 g
Előzetesen megpuhított vaj	50 g	60 g
Só	1,5 kk.	2 kk.
Cukor	2 ek.	2,5 ek.
Tej	260 ml	310 ml
Liszt	400 g	470 g
Élesztő	1 kk.	5 g vagy 1,5 kk.

### 2. PROGRAM

#### FRANCIA KENYÉR

	750 g	1000 g
Víz	270 ml	360 ml
Só	1,5 kk.	2 kk.
Liszt	460 g	620 g
Élesztő	5 g ou 1,5 kk.	2 kk.

#### FALUSI KENYÉR

	750 g	1000 g
Víz	270 ml	360 ml
Só	1,5 kk.	2 kk.
Liszt	370 g	500 g
Rozsliszt	90 g	120 g
Élesztő	5 g vagy 1,5 kk.	2 kk.

### 3. PROGRAM

#### KORPÁSKENYÉR

	750 g	1000 g
Olaj	2 kk.	1 kk.
Víz	270 ml	360 gml
Só	1,5 kk.	2 kk.
Cukor	2 kk.	1 ek.
Liszt	225 g	300 g
Teljes kiőrlésű liszt	225 g	300 g
Élesztő	1 kk.	5 g vagy 1,5 kk.

#### PARASZTKENYÉR

	750 g	1000 g
Olaj	2 kk.	1 ek.
Víz	270 ml	360 ml
Só	1, 5 kk.	2 kk.
Cukor	2 kk.	1 ek.
Liszt	230 g	300 g
Rozsliszt	110 g	150 g
Teljes kiőrlésű liszt	110 g	150 g
Élesztő	1 kk.	5 g vagy 1,5 kk.

## 4. PROGRAM

## BRIÓS

	750 g	1000 g
Tojások	2	3
Vaj	150 g	175 g
Tej	60 ml	70 ml
Só	1 kk	1,5 kk
Cukor	3 ek.	4 ek.
55-ös liszt	360 g	440 g
Élesztő	2 kk	2,5 kk

**opcionális:** 1 kávéskanálnyi narancsolajat.

## KUGLÓF

	750 g	1000 g
Tojások	2	3
Vaj	140 g	160 g
Tej	80 ml	100 ml
Só	1/2 kk	1 kk
Cukor	4 ek.	5 ek.
Liszt	350 g	420 g
Élesztő	2 kk	2,5 kk
Mazsola	100 g	150 g

**opcionális:** itassa át a mazsolát egy könnyű sziruppal (50% cukor 50% víz), vagy schnaps típusú alkohollal, illetve törkölypálinkával.

**opcionális:** a legutolsó dagasztási ciklus után, tegyen egész mandulákat a tészta tetejére.

## 5. PROGRAM

## SZUPERGYORS KENYÉR

	750 g	1000 g
Olaj	1 ek.	1,5 ek.
Víz 35 - 40°C maximum)	270 ml	360 ml
Só	1 kk	1,5 kk
Cukor	1 ek.	1 ek.
Tejpor	1 ek.	2 ek.
Liszt	430 g	570 g
Élesztő	3 kk	3,5 kk

## 6. PROGRAM

## PIZZATÉSZTA

	750 g	1000 g
Olajbogyó olaj	1 ek.	1,5 ek.
Víz	240 ml	320 ml
Só	1,5 kk	2 kk
Liszt	480 g	640 g
Élesztő	1 kk	5 g vagy 1,5 kk

## 7. PROGRAM

## RÉTÉSTÉSZTÁK

	1000 g
Tojások	5
Víz	60 ml
Liszt	600 g
Só	1 kk

## 8. PROGRAM

## JOGHURTOS KENYÉR

	1000 g
Víz	200 ml
Natúr joghurt	1 (125 g)
Só	2 kk
Cukor	1 ek.
Liszt	480 g
Rozsliszt	70 g
Élesztő	2,5 kk

## 9. PROGRAM

## KOMPÓTOK ÉS LEKVÁROK

A kenyérsütő gépbe való helyezés előtt, ízlés szerint vágja fel vagy szeletelje fel a gyümölcsöket.

**Eper, őszibarack, rebarbara vagy sárgabarack lekvár:**  
580 g gyümölcs, 360 g cukor, 1 citromlé.








**Narancslekvár:**  
500 g gyümölcs, 400 g cukor.

**Alma/rebarbara kompót:**  
750 g gyümölcs, 4,5 ek. cukor




**Rebarbara kompót:**  
750 g gyümölcs, 4,5 ek. cukor.

## A SÜTÉSI PROBLÉMÁK ÚTMUTATÓJA

A várt eredmény elmaradt? Ez a táblázat eligazítja önt.

	Túlzottan megkelt kenyér	Behorpadt kenyér, a túlzott megkelés után	Elégtelenül megkelt kenyér	Elégtelenül megkelt kenyér	Barna szélek, de a kenyér nem sült meg eléggé	A kenyér oldalai és teteje lisztesek
						
Sütés közben megnyomták az  gombot				●		
Nem elég a liszt		●				
Túl sok a liszt			●			●
Nem elég az élesztő			●			
Túl sok az élesztő		●		●		
Kevés a víz			●			●
Túl sok a víz		●			●	
Kevés a cukor			●			
A liszt rossz minőségű			●	●		
A hozzávalók helytelen arányokban vannak (túl nagy mennyiségben)	●					
Túl meleg víz		●				
Túl hideg víz			●			
Alkalmatlan program			●	●		

## A MŰSZAKI PROBLÉMÁK ÚTMUTATÓJA

PROBLÉMÁK	MEGOLDÁSOK
A keverőlapát elakadt az edényben	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hagyja ázni, mielőtt kivinné.</li> </ul>
A keverőlapát elakadt a kenyérben	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kissé olajozza meg a keverőlapátot, mielőtt az edénybe öntené a hozzávalókat.</li> </ul>
Az  gomb megnyomása után semmi sem történik	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A gép túlmelegedett. Két ciklus között várjon 1 órát.</li> <li>• Késleltetett indítás volt beprogramozva.</li> <li>• Előmelegítéses programról van szó.</li> </ul>
Az  gomb megnyomása után a motor forgásba lendül, de a dagasztás nem megy végbe	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Az edényt nem helyezte be teljesen.</li> <li>• A keverőlapát hiánya vagy rosszul behelyezett keverőlapát.</li> </ul>
Késleltetett indítás után, a kenyér nem kelt meg eléggé vagy semmi sem történt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A programozás után elfelejtette megnyomni az  gombot.</li> <li>• Az élesztő összekeveredett a sóval és/vagy a vízzel.</li> <li>• Hiányzik a keverőlapát.</li> </ul>
Égett szag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A hozzávalók egy része az edény mellé esett: hagyja lehűlni a gépet, majd ezt követően tisztítsa meg a gép belsejét egy nedves szivaccsal, tisztítószer nélkül.</li> <li>• Kifutott a készítmény: a hozzávalók mennyisége, elsősorban a folyadéké, túlzott volt. Tartsa tisztéletben a receptekben előírt arányokat.</li> </ul>

# TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Húzza ki a gép hálózati csatlakozó dugaszát és hagyja lehűlni.
- Egy nedves szivaccsal tisztítsa meg a gép burkolatát és az edény belsejét. Gondosan szárítsa meg.
- Mossa meg meleg vízzel az edényt és a keverőlapátot. Ha a keverőlapát az edényben marad, 5-10 percig hagyja ázni.
- A meleg vizes tisztítás érdekében, szerelje le a fedelet.
- A gép egyetlen részét se mossa mosogatógépben.
- Ne használjon háztartási tisztítószert, se karchatású korongot, se alkoholt. Egy puha, megnedvesített rongyot használjon.
- A gép burkolatát vagy a fedelet soha ne merítse folyadékba.

## BIZTONSÁGI TANÁCSOK



### Vegyünk részt a környezetvédelemben!

- ① Az ön gépe számos értékesíthető vagy újrahasznosítható anyagot tartalmaz.
- ➡ Adja át egy begyűjtő központnak, hogy a feldolgozása végrehajtható legyen.

- A készülék nem alkalmas külső időzítővel vagy különálló távvezérlő rendszerrel való működtetésre.
- Az Ön biztonsága érdekében ez a termék megfelel a hatályban szabályozásoknak (Kisfeszültség, Elektromágneses Kompatibilitásra, Élelmiszerral érintkező anyagokra, Környezetvédelemre stb. vonatkozó irányelvek).
- A gép első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót: a használati útmutatótól eltérő használat a gyártót mindennemű felelősség alól mentesíti.
- A készüléket nem használhatják korlátozott fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket is), valamint olyan személyek, akik nem rendelkeznek a készülék használatával kapcsolatos gyakorlatilag vagy ismeretekkel. Ez nem érvényes az olyan személyekre, akik a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett dolgoznak, vagy akikkel a felelős személy előzetesen ismertette a készülék használatára vonatkozó utasításokat. Ügyeljen arra, hogy a készülékekkel gyerekek ne játszanak.
- A gyerekeket szemmel kell tartani.
- Ellenőrizze, hogy gépének tápfeszültsége tökéletesen megegyezzen a hálózati feszültséggel. Bármilyen csatlakoztatási hiba érvényteleníti a garanciát.
- Gépét kötelező módon földeléses csatlakozó aljzathoz kell csatlakoztatnia. E kötelezettség figyelmen kívül hagyása súlyos sérülésekkel járó áramütést okozhat. Az ön biztonsága érdekében a földeléses csatlakozó aljzat feltétlenül meg kell feleljen az ön országában érvényes, az elektromos berendezésekre vonatkozó szabályozásoknak. Ha az ön elektromos hálózatának nincs földeléses csatlakozó aljzata, bármilyen csatlakoztatás előtt feltétlenül lehetővé kell tennie egy felhatalmazott cég beavatkozását, amely elektromos hálózatát szabályossá alakítja.
- Az ön gépe kizárólag lakáson belüli, háztartási használatra készült.
- A használat végén vagy a tisztítás előtt, mindig húzza ki a gép hálózati csatlakozó dugaszát.
- Ne használja a készüléket :
  - ha megrongálódott a kábel,
  - ha a készülék leesett, és szemmel láthatóan megsérült vagy rendellenesen működik.Ezekben az esetekben a készüléket el kell juttatni a legközelebbi márkaszervizbe a veszély elkerülése érdekében. Olvassa el a jótállási jegyet.
- A vevő által végzendő szokványos tisztításon és karbantartáson kívül, az összes többi beavatkozást hivatalos szervizközpontnak kell végrehajtania.
- A gépet, a tápkábelt vagy a dugaszt ne merítse vízbe, vagy bármilyen más folyadékba.
- Ne hagyja lelőgni a tápkábelt, hogy az nehogy a gyerekek kezeügyébe kerüljön.
- A tápkábel soha nem érintkezhet vagy nem lehet közel a gép meleg részeihez, nem lehet közel egy hőforráshoz vagy nem állhat éles szögben.
- Ha a tápkábel vagy a dugasz megsérült, ne használja a gépet. Bármilyen veszély elkerülése végett, ezeket kötelező módon egy hivatalos szervizközponttal cseréltesse ki (ezek listáját lásd a szervizkönyvben).
- Ne érjen hozzá a kémlelőablakhoz működés közben és közvetlenül utána. A kémlelőablak hőmérséklete magas lehet.
- Ne a vezetéknel fogva húzza ki a gépet a hálózati csatlakozóból.
- Csak jó állapotban lévő, földeléses aljzattal és minimum a termékhez mellékelte vezetékkel megegyező átmérőjű vezetékkel rendelkező hosszabbítót használjon.
- Ne helyezze a gépet más gépekre.
- Ne használja a gépet hőforrásként.
- Soha ne helyezzen papírt, kartont vagy műanyagot a gépbe, és ne helyezzen rá semmit.
- Ha a gépnek valamelyik része meggyullad, soha ne próbálja vízzel eloltani. Húzza ki a gép hálózati csatlakozódugaszát. Egy nedves ruhával fojtja el a lángokat.
- Az ön biztonsága érdekében, csak az ön gépéhez találó tartozékokat és cserealkatrészeket használjon.
- Az összes gépet szigorú minőségellenőrzésnek vetik alá. A véletlenszerűen kiválasztott gépeket gyakorlati próbáknak vetik alá, és ez magyarázza az esetleges használati nyomokat.
- A program befejezése után mindig védőkesztyűvel fogja meg az edényt vagy a gép meleg alkotóelemeit. Használat közben a gép nagyon felmelegszik.
- Soha ne tömje el a szellőzőnyílásokat.
- Nagyon vigyázzon, mert amikor a programozás befejezése után vagy közben kinyitja a fedelet, gőz szökkenhet ki.
- Ha a 9. programot használja (lekvár, kompót), a fedél kinyitásakor ügyeljen a kiszökkenő gőzsugárra és forró cseppekre.
- Vigyázzon, mert az a tészta, mely a sütőedényből a fűtőelemre folyik, meggyulladhat, továbbá:
  - ne lépje túl a receptekben megadott mennyiségeket.
  - ne lépje túl az 1000 g-os tészta összmenyiséget.
- A terméken mért hangteljesítmény 64 dB.

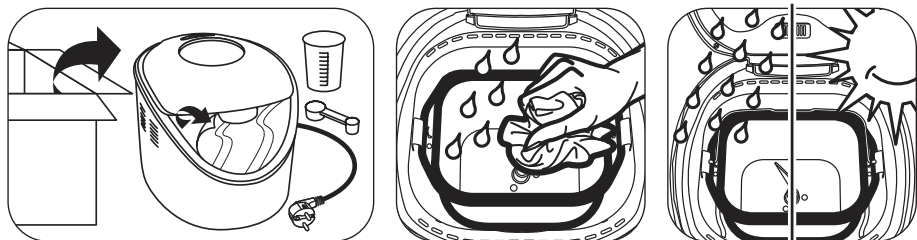
PROGRAM	MÉRLET	HÉJÁRVÁNYLAT	IDŐTARTAM (h)	ELŐMELEGÍTÉS (perc)	1. DAGASZTÁS (perc)	PIHENÉS (perc)	2. DAGASZTÁS (perc)	1. KELESZTÉS (perc)	3. DAGASZTÁS (mp)	2. KELESZTÉS (perc)	4. DAGASZTÁS (mp)	3. KELESZTÉS (perc)	SÜTÉS (perc)	MELEGEN TARTÁS (perc)	EXTRA	
<b>1</b>	750	1	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51	
		2	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51	
		3	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51	
	1000 g	Gyors				5	5	20	15	10	9	10	30	48	60	1.50
		1	3.18		5	5	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56	
		2	3.18		5	5	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56	
		3	3.18		5	5	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56	
	<b>2</b>	750	Gyors	2.17		5	5	20	15	10	9	10	30	53	60	1.55
			1	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
			2	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
1000 g		3	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30	
		Gyors			5	5	20	15	10	16	10	39	50	60	2.30	
		1	3.32		5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32	
		2	3.32		5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32	
<b>3</b>		750	3	3.32		5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
			Gyors	2.32		5	5	20	15	10	16	10	39	52	60	2.32
			1	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
	1000 g	2	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56	
		3	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56	
		Gyors			5	5	15	24	10	11	10	35	48	60	2.06	
		1	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58	
		2	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58	
		3	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58	
		Gyors			5	5	15	24	10	11	10	35	48	60	2.06	
1		2.30	5	5	5	15	24	10	11	10	35	50	60	2.08		



PROGRAM	MÉRET	HÉJÁRVALLAT	IDŐTARTAM (h)	ELŐMELEGÍTÉS (perc)	1. DAGASZTÁS (perc)	PIHENÉS (perc)	2. DAGASZTÁS (perc)	1. KELESZTÉS (perc)	3. DAGASZTÁS (mp)	2. KELESZTÉS (perc)	4. DAGASZTÁS (mp)	3. KELESZTÉS (perc)	SÜTÉS (perc)	MELEGEN TARTÁS (perc)	EXTRA	
4	750	1	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55	
		2	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55	
		3	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55	
		Gyors		2.37		5	5	20	25	16	5	36	50	60	2.55	
	1000 g	1	3.22		5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	2.15	
		2	3.22		5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	3.00	
		3	3.22		5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	3.00	
		Gyors		2.42		5	5	20	25	16	5	36	55	60	2.20	
		750	1	1.17		2		10	20					45	60	
			2	1.17		2		10	20					45	60	
5		3	1.17		2		10	20					45	60		
		1	1.20		2		10	20					48	60		
	1000 g	2	1.20		2		10	20					48	60		
		3	1.20		2		10	20					48	60		
6			1.30		5	5	20	60								
7			0.14		3		11									
8			3.55	30	5	10	20	39	10	26	10	45	60	60	2.58	
	1000 g			1.05			5					10	50			
10		1	1													
		2	1													
	1000 g	3	1													

Megjegyzés: az 1, 2, 4, 5, 8 és 10-es programok esetén, a teljes időtartam nem tartalmazza a melegen tartási időtartamot.

## ПРЕДИ ДА ЗАПОЧНЕТЕ



⚠ При използване за пръв път може да се усети лек мирис.

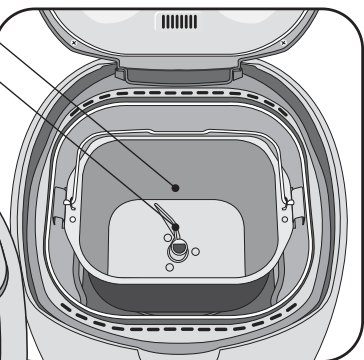
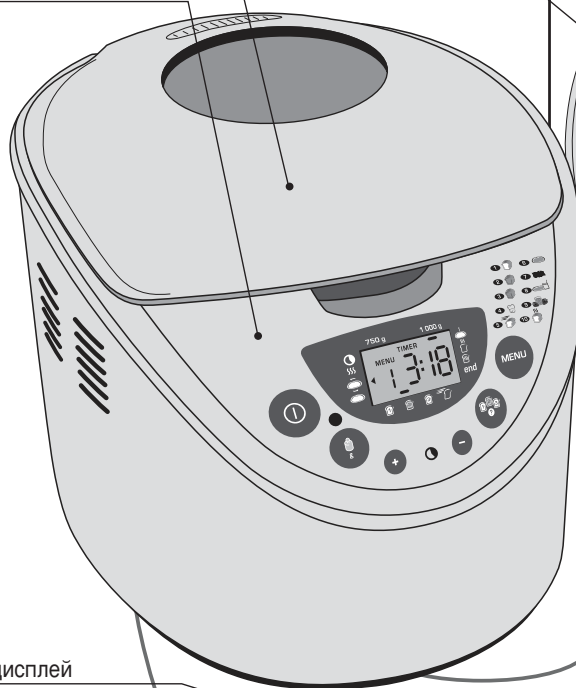
## ЗАПОЗНАЙТЕ СЕ С МАШИНАТА ЗА ХЛЯБ

A - капак с кръгло прозорче

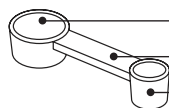
B - панел за управление

C - подвижен съд

D - бъркалка



градуирана чаша - E



супена лъжица - f1

дозираща лъжица - F

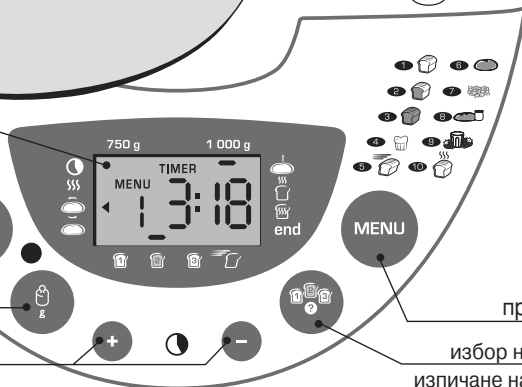
чаена лъжичка - f2

b1 - дисплей

b2 - бутон з  
авключване/  
изключване

b3 - избор на грамаж

b4 - бутони за настройване  
на отложен старт



програматор - b6

избор на степен на - b5  
изпичане на коричката

## ВЪВЕДЕНИЕ

**Хлябът заема важно място в храненето ни.  
Кой не е мечтал да приготвя хляба си у дома?  
Това вече е възможно благодарение на машината за хляб.**

Независимо дали сте експерт или нямате голям опит, достатъчно е да поставите продуктите и машината за хляб ще се погрижи за останалото. Съвсем лесно можете да приготвите различни видове хляб, козунак, тесто и конфитюр. Но все пак е необходимо да разучите машината, за да можете да я използвате най-пълноценно. Отделете време, за да се запознаете с нея и не се отчайвайте, ако първите резултати не ви се струват съвсем идеални. Ако нямате търпение, в раздела за бърз старт ще намерите една рецепта, която ще улесни първите ви стъпки. Имайте предвид, че купеният хляб е по-бухнал от този, който се приготвя в машината.

## ПЪРВИ СЪПКИ

**Съвети за успешно приготвяне на хляб**

**1**

Прочетете внимателно указанията за употреба и изпълнявайте дадените рецепти: в машината хлябът не се приготвя по същия начин както ръчният!

**2**

Всички продукти трябва да са със стайна температура и да се отмерят точно. **Отмерете течностите с предоставената градуирана чаша. От единия край на дозиращата лъжица измервате чаените лъжички, а от другата - супените.** При зле премерени съставки ще получите лоши резултати.

**3**

Използвайте годни продукти и ги съхранявайте на хладно и сухо място.

**4**

Много е важно да отмерите точно количеството брашно. Затова брашното трябва да се претегли на кухненски везни. Използвайте суха хлебна мая на прах. Не използвайте химическа мая, освен ако в рецептите не е указано друго. Отвореното пакетче мая трябва да се използва в рамките на 48 часа.

**5**

За да не се прекъсне втасването на тестото, препоръчваме ви от самото начало да поставите всички продукти в подвижния съд и да не отваряте капака по време на работа на машината. Спазвайте точно последователността на поставяне на съставките и указаните в рецептите количества. Първо се сипват течностите, след това сухите продукти. **Маята не трябва да влиза в контакт с течните съставки и със солта.**

---

**Спазвайте следния основен ред:**

Течни съставки (масло, олио, яйца, вода, мляко)

Сол

Захар

Половината брашно

Мляко на прах

Други сухи продукти

Другата половина от брашното

Мая

---

## БЪРЗ СТАРТ

За да се запознаете с машината за хляб, предлагаме ви да направите **ОСНОВНАТА РЕЦЕПТА ЗА ХЛЯБ** като за начало.

### ОСНОВНА РЕЦЕПТА ЗА ХЛЯБ

(програма 1) ИЗПИЧАНЕ

НА КОРИЧКАТА > СРЕДНО

ТЕГЛО > 1000 г

ВРЕМЕ > 3:18

ОЛИО > 1,5 супени лъжици

ВОДА > 300 мл

СОЛ

> 1,5 чаени лъжички

ЗАХАР

> 1 супена лъжица

МЛЯКО НА ПРАХ

> 2 супени лъжици

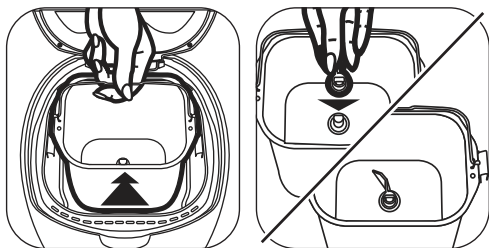
БРАШНО

> 550 г

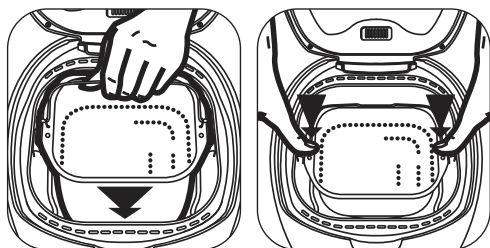
МАЯ

> 5 г или

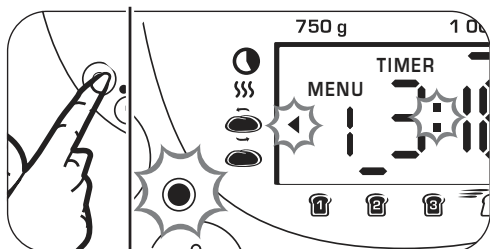
1,5 чаени лъжички



Извадете вътрешния съд, като вдигнете дръжката и издърпате нагоре. След това нагласете бъркалката.



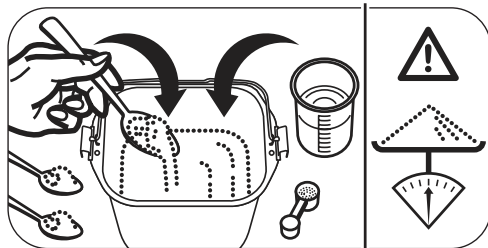
Поставете подвижния съд в машината. Натиснете съда към задвижващия диск, за да се захване добре от двете страни.



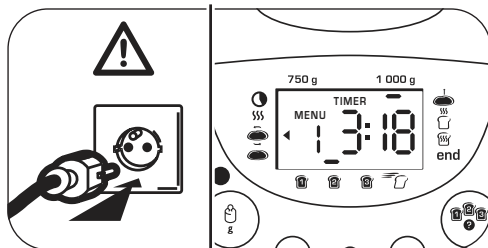
Натиснете бутон ①.

Пред съответния етап от работния цикъл светва индикатор.

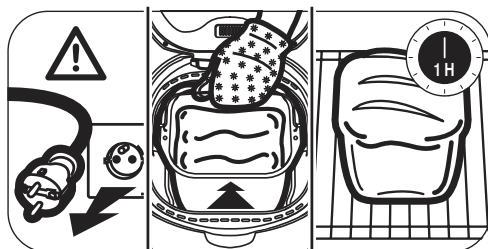
Двете точки на таймера започват да мигат. Светва индикаторът за задействане.



Поставете съставките в подвижния съд в определения ред. Уверете се, че всички съставки са отмерени точно.

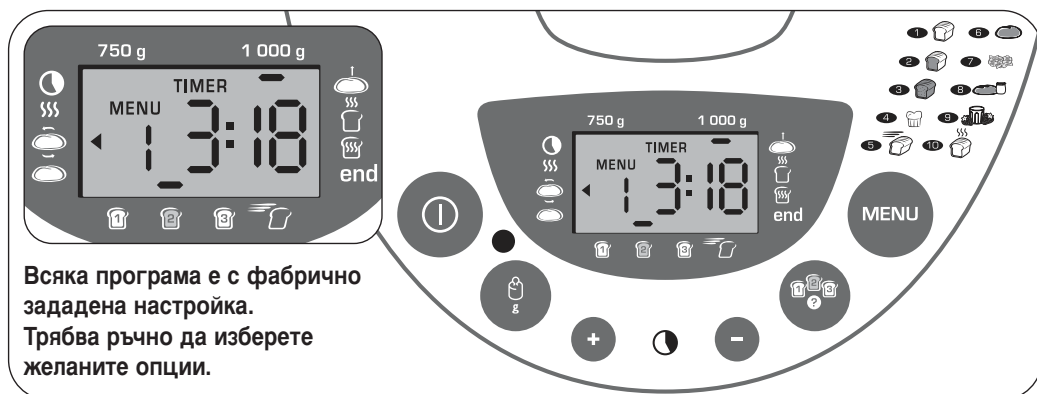


Включете машината за хляб в мрежата и я пуснете. Чува се звуков сигнал, фабрично зададено е да излиза програма 1 - 1000 г при средно изпечена коричка.



След приключване на програмата изключете машината от захранването. Извадете подвижния съд за дръжката. Винаги използвайте кухненски ръкавици, тъй като дръжката е гореща, както и вътрешната страна на капака. Извадете хляба, докато е топъл, и го оставете да изстине върху скаричка за около 1 час.

## НАЧИН НА РАБОТА С МАШИНАТА ЗА ХЛЯБ



Всяка програма е с фабрично зададена настройка. Трябва ръчно да изберете желаните опции.

### ИЗБОР НА ПРОГРАМА

Изборът на програмата става поетапно - опциите излизат автоматично, стъпка по стъпка.

**МЕНЮ** (меню) ви позволява да изберете различни програми. Излиза времето, отговарящо на програмата. При всяко натискане на бутона **МЕНЮ** цифрата на дисплея указва следващата програма (или от 1 до 10):

- |                             |                                      |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| 1 > основна рецепта за хляб | 6 > тесто с втасване (напр. за пица) |
| 2 > френски хляб            | 7 > тесто без втасване               |
| 3 > пълнозърнест хляб       | 8 > хляб с кисело мляко              |
| 4 > сладък хляб             | 9 > конфитюр                         |
| 5 > експресен хляб          | 10 > само печене                     |

1 Програмата за основна рецепта за хляб ви позволява да пригответе повечето рецепти за хляб с пшенично брашно.

2 С програмата за френски хляб се приготвя традиционен френски бял хляб.

3 Програмата за пълнозърнест хляб е подходяща, когато използвате пълнозърнесто брашно.

4 Програмата за сладък хляб е предназначена за рецепти, изискващи повече мазнина и захар.

5 Програмата за експресен хляб се използва за рецептата за ЕКСПРЕСЕН хляб (вижте стр. 154).

6 Програмата за тесто с втасване не предвижда цикъл на изпичане. Тя е предназначена за месене и втасване на различни видове тесто. Напр.: тесто за пица.

7 При програма 7 тестото само се меси. Тя е предвидена за тесто без втасване. Напр.: за юфка.

8 Хлябът с кисело мляко е с кисел вкус, средно изпечена коричка и с опция само за 1000 г.

9 Програмата за конфитюр автоматично приготвя конфитюр в подвижния съд.


10 Програмата за печене ви дава възможност да печете в продължение на 60 минути. Може да я изберете самостоятелно или да я използвате:

- а в комбинация с програмата за тесто с втасване,
- б) да затоплите или да препечете вече приготвен и изстинал хляб,
- в) да довършите печенето след по продължително спиране на тока по време на приготвяне на хляб.


Когато зададете програма 10, машината за хляб не трябва да се оставя без надзор по време на работа.

Когато се получи желаната коричка, спрете ръчно програмата, като натиснете продължително бутон **МЕНЮ**.

## ИЗБОР НА ГРАМАЖ НА ХЛЯБА

Теглото на хляба е фабрично зададено на 1000 г. Грамажът е само за информация. За повече яснота вижте рецептите. Програми 6, 7, 8 и 9 нямат опция за промяна на грамажа. Натиснете бутон , за да укажете 750 г или 1000 г. Пред избраната опция светва индикатор.



## ИЗБОР НА КОРИЧКА (ИЗПИЧАНЕ)

Фабрично зададената опция е СРЕДНО изпечена коричка. Програми 6, 7, 8 и 9 нямат опция за избор на коричка. Имате три опции: ЛЕКО/СРЕДНО/СИЛНО изпечена коричка. Ако желаете да промените фабричната настройка, натиснете бутон , докато светне индикаторът пред желаната опция.

## ИЗБОР НА ЕКСПРЕСЕН РЕЖИМ

Рецепти 1, 2, 3 и 4 могат да се изпълнят и в ЕКСПРЕСЕН режим, при който се съкращава времето за печене. Натиснете 4 пъти бутона , за да изберете експресния режим. При ЕКСПРЕСНИЯ режим не можете да промените изпичането на коричката.


## ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ

Натиснете бутона , за да включите машината. Започва обратно отброяване. За да спрете програмата или за да анулирате зададени настройки, задръжте бутона  за 5 секунди.

## РАБОТЕН ЦИКЪЛ

Пред всеки достигнат от машината работен цикъл светва индикатор.

На таблицата (на стр. 156-157) можете да видите различните цикли на съответната програма

					
<b>Предварително затопляне</b>	<b>Месене</b>	<b>Почивка</b>	<b>Втасване</b>	<b>Печене</b>	<b>Поддържане на топлината</b>
Исползва се при програми 3-8 за по-добро втасване на тестото.	Спомага оформянето на тестото и доброто му втасване.	Дава възможност на тестото да се отпусне за по-качествено месене.	Времето, за което маята започва да действа, за да може хлябът да бухне и да придобие аромат.	Тестото се изпича, отгоре се оформя коричка, която също така може да стане и хрупкава.	Запазва хляба топъл след изпичане. Въпреки това е препоръчително да извадите хляба веднага след изпичането му.

**Предварително затопляне:** включва се при програми 3 и 8. През това време бъркалката не се върти. Помага да се ускори действието на маята и да улесни втасването на хляб от брашна, които втасват по-трудно.

**Месене:** тестото е в първия или втория цикъл на месене или е в процес на разбъркване между два цикъла на втасване. По време на този цикъл и при програми 1,3,4 и 8 имате възможност да добавяте продукти: сушени плодове, маслини, парченца бекон и т.н. Звуковият сигнал ви указва кога точно да ги добавите. Вижте таблицата (на стр. 156-157), където са дадени времената за приготвяне, и колоната оставащо време". В тази колона е указано времето, което ще се изпише на дисплея на машината при прозвучаване на звуковия сигнал. За да разберете кога точно ще чуете сигнала, достатъчно е от общото време за печене да извадите времето, дадено в колоната оставащо време". Пример: оставащо време" = 2:51 и общо време" = 3:13, което значи, че съставките могат да се добавят след 22 минути.

**Втасване:** тестото е в първия, втория или третия цикъл на втасване.




**Печене:** хлябът е в последния цикъл на печене.

**Поддържане на топлината:** при програми 1, 2, 3, 4, 5, 8 и 10 можете да оставите хляба в машината. След приключване на печенето автоматично се задейства цикъл на поддържане на топлината в продължение на един час. Таймерът остава на 0:00 за периода на поддържане на топлината. Машината периодично ще издава сигнал. В края на този период машината автоматично спира след трикратен звуков сигнал.

## ОТЛОЖЕН СТАРТ

**Можете да програмирате машината да приготви хляба за определен от вас час, до 15 часа предварително. Програмата с отложен старт не може да се използва за програмите 5/6/7/9/10.**

Тази настройка се задава след избора на програмата, степента на изпичане на коричката и грамажа. Излиза продължителността на програмата. Пресметнете времето между включването на програмата и часа, в който желаете хлябът да е готов. Машината автоматично включва продължителността на работните цикли.





С помощта на бутони  и  задайте времето ( - нагоре, а  - надолу).


Всяко кратко натискане настройва таймера през 10 минути + кратък сигнал.

При дълго натискане настройката продължава през 10 минути.

Пример: сега е 20:00 часът и искате хлябът да е готов за 7:00 часа на следващата сутрин.

Задайте 11 часа с помощта на бутони  и .

Натиснете бутона . Чувайте звуков сигнал. Излиза индикаторът  и двете  точки  на таймера започват да мигат. Започва обратно отброяване. Светва индикаторът за задействане.

Ако сте сбъркали нещо или искате да промените часа, задръжте бутона , докато чуете звуков сигнал. Излиза фабрично зададеното време. Повторете процедурата.

Някои съставки са малотрайни. Не използвайте програмата с отложен старт при рецепти, включващи следните съставки: прясно мляко, яйца, кисело мляко, сирене, пресни плодове.

### ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

**При спиране на храненето:** ако машината е в работен цикъл и програмата се прекъсне поради спиране на тока или по погрешка, машината има защита и настройките се запазват в продължение на 7 минути. Цикълът продължава оттам, където е спрял. След този период настройките се губят.

**Ако искате да пуснете две програми една след друга,** изчакайте 1 час, преди да включите втората.

### ПРОДУКТИТЕ

**Мазнина и олио:** от мазнината хлябът става по-мек и ароматен. Ще запази вкуса си по-дълго време. При повече мазнина втасването се забавя. Ако използвате масло, нарежете го на малки парченца, за да се разпредели равномерно в сместа, или го размекнете. Не слагайте горещо масло. Мазнината не трябва да влиза в контакт с маята, защото може да попречи на маята да поеме водата.

**Яйца:** яйцата обогатяват тестото, придават още по-хубав цвят на хляба и подобряват консистенцията на меката част на хляба. Когато слагате яйца, съответно намалете количеството на течността. Счупете яйцето и допълнете с течността до указаното в рецептата количество. Рецептите се предвидени за яйца под 50 г и ако яйцата са по-големи, добавете малко брашно; ако са по-малки, трябва да сложите по-малко брашно.

**Мляко:** можете да използвате прясно мляко или мляко на прах. Ако използвате мляко на прах, сложете указаното в рецептата количество. Ако използвате прясно мляко, можете да добавите и вода: общото количество трябва да се равнява на предвиденото в рецептата. Млякото способства гладкото размесване, при което се получават по-равномерни "алвеоли" и съответно чудесна среда на хляба.

**Вода:** водата овлажнява и активизира маята. Овлажнява и нишестето в брашното и позволява образуването на меката част на хляба. Водата може частично или изцяло да се замени с мляко или с други течности. Те трябва да са със стайна температура.

**Брашно:** теглото на брашното до голяма степен зависи от типа му. В зависимост от качеството на брашното след изпичането можете да получите различни резултати. Съхранявайте брашното в плътно затворен съд, тъй като то реагира на промените в условията и абсорбира или губи влага. Използвайте стандартно брашно за хляб.

Ако в тестото за хляб добавите овесено брашно, трици, пшеничен зародиш, ръжено или още пълнозърнесто брашно, ще получите по-тежко и по-малко хлебче. **Препоръчваме да използвате стандартно бяло брашно, освен ако в рецептите не е указано друго.** Пресяването на брашното също се отразява на резултатите: колкото по-пълнозърнесто е брашното (т.е. да съдържа част от обвивката и зародиша на зърното), толкова по-слабо бухва тестото и хлябът се получава по-плътен. В търговската мрежа също така можете да намерите готово тесто. Вижте указанията на производителя за начина на употреба. По принцип изборът на програма зависи от използваните продукти. Пример: Пълнозърнест хляб - Програма 3.

**Захар:** използвайте бяла или кафява захар или мед. Не използвайте пудра захар или захар на бучки. Захарта подхранва маята, придава приятен вкус на хляба и улеснява изпичането на коричката.

**Сол:** придава вкуса на храната и регулира действието на маята. Не трябва да влиза в контакт с маята. Благодарение на солта тестото е стегнато, компактно и не втасва прекалено бързо. Солта подобрява и консистенцията на тестото.

**Мая:** тестото се надига благодарение на маята. Използвайте суха хлебна мая на прах. Качеството на маята може да е различно, не винаги бухва по един и същи начин. В зависимост от използваната мая може да се получи различен хляб.

Старата или лошо съхраняваната мая не действа така добре, както току-що отворената суха мая. Дадените дози са за суха мая. Ако използвате прясна мая, трябва да умножите количеството по 3 (като грамаж) и да разтворите маята в малко количество леко подсладена хладка вода за по-добро действие.

Намира се и суха мая под формата на малки топчета, които трябва да разтворите в малко количество леко подсладена хладка вода. От нея слагате същото количество като сухата мая на прах, но ви препоръчваме втората за по-голямо удобство.

**Добавки** (маслини, парченца бекон и др.): можете да разнообразите рецептите с допълнителни съставки по желание, като внимавате за следното:

- > изчакайте звуковия сигнал, преди да добавите съставките, най-вече по-трошливите,
- > можете да поставите по-твърдите семена (като ленено семе и сусам) в началото на месенето за по-голямо улеснение (например при отложен старт),
- > отцедете добре мокрите продукти (маслини),
- > леко оваляйте в брашно мазните съставки за по-добро смесване,
- > не слагайте твърде голямо количество, иначе тестото може да не се получи както трябва.

## ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

**Приготвянето на хляба силно се влияе от температурата и влажността.** При по-горещи условия е препоръчително да използвате по-студени течности от обичайното. По същия начин, ако е студено, може да се наложи да затоплите водата или млякото (но до 35°C).

**Също така е добре да проверите тестото по време на месене:** трябва да образува еднородна топка, която се отделя добре от стените на съда.

> ако остане незамесено брашно, трябва да се добави малко вода,

> в обратния случай трябва да се досипе малко брашно.

Трябва да добавяте съвсем малки количества (не повече от 1 супена лъжица наведнъж) и да проверите дали има подобрение, преди отново да досипвате.

**Често срещана грешка е да се смята, че като се сложи много мая, хлябът ще бухне повече.**

Всъщност ако се сложи прекалено много мая, структурата на тестото става неустойчива, то ще бухне много, но при печене ще се слегне. Можете да проверите тестото точно преди началото на печенето, като го натиснете леко с върха на пръстите си: тестото трябва да окаже лека съпротива, а отпечатъкът от пръстите постепенно да изчезне.



## РЕЦЕПТИ

При всяка рецепта спазвайте последователността на указаните съставки.

Според избраната рецепта и съответната програма можете да проверите в таблицата (на стр. 156-157) времето за приготвяне и да видите включените различни работни цикли.

ч.л. > чаена лъжичка - с.л. > супена лъжица

### ПРОГРАМА 1

#### ОСНОВНА РЕЦЕПТА ЗА ХЛЯБ

	750 г	1000 г
Олио	1 с.л.	1,5 с.л.
Вода	245 мл	300 мл
Сол	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Захар	3 ч.л.	1 ч.л.
Мляко на прах	1 с.л.	2 с.л.
Брашно	455 г	550 г
Мая	1 ч.л.	5 г или 1,5 ч.л.

#### ХЛЯБ С МЛЯКО

	750 г	1000 г
Размекнато масло на малки кубчета	50 г	60 г
Сол	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Захар	2 с.л.	2,5 с.л.
Прясно мляко (течно)		260 мл
Брашно	400 г	470 г
Мая	1 ч.л.	5 г или 1,5 ч.л.

### ПРОГРАМА 2

#### ФРЕНСКИ ХЛЯБ

	750 г	1000 г
Вода	270 мл	360 мл
Сол	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Брашно	460 г	620 г
Мая	5 г или 1,5 ч.л.	2 ч.л.

#### РЪЖЕН СЕЛСКИ ХЛЯБ

	750 г	1000 г
Вода	270 мл	360 мл
Сол	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Брашно	370 г	500 г
Ръжено брашно	90 г	20 г
Мая	5 г или 1,5 ч.л.	2 ч.л.

### ПРОГРАМА 3

#### ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ

	750 г	1000 г
Олио	2 ч.л.	1 с.л.
Вода	270 мл	360 мл
Сол	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Захар	2 ч.л.	1 с.л.
Брашно	225 г	300 г
Пълнозърнесто брашно	225 г	300 г
Мая	1 ч.л.	5 г или 1,5 ч.л.

#### СЕЛСКИ ХЛЯБ

	750 г	1000 г
Олио	2 ч.л.	1 с.л.
Вода	270 мл	360 мл
Сол	1 ч.л.	2 ч.л.
Захар	2 ч.л.	1 с.л.
Брашно	230 г	<b>300 г</b>
Ръжено брашно	110 г	150 г
Пълнозърнесто брашно	110 г	50 г
Мая	1 ч.л.	5 г или 1,5 ч.л.

**ПРОГРАМА 4****КОЗУНАК**

	750 г	1000 г
Яйца	2	3
Масло	150 г	175 г
Прясно мляко (течно)	60 мл	70 мл
Сол	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Захар	3 с.л.	4 с.л.
Бяло брашно	360 г	440 г
Мая	2 ч.л.	2,5 ч.л.

по желание: 1 ч.л. портокалов сироп.

**КЕЙК**

	750 г	1000 г
Яйца	2	3
Масло	140 г	160 г
Прясно мляко (течно)	80 мл	100 мл
Сол	1/2 ч.л.	1 ч.л.
Захар	4 с.л.	5 с.л.
Брашно	350 г	420 г
Мая	2 ч.л.	2,5 ч.л.
Стафиди	100 г	150 г

по желание: накиснете стафидите в лек сироп (50% захар в 50% вода) или в силен алкохол като гроздова ракия.

по желание: поставете цели бадеми върху тестото след приключване на последния цикъл на месене.

**ПРОГРАМА 5****ЕКСПРЕСЕН ХЛЯБ**

	750 г	1000 г
Олио	1 с.л.	1,5 с.л.
Вода (макс. 35-40°C)	270 мл	360 мл
Сол	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Захар	1 с.л.	1 с.л.
Мляко на прах	1 с.л.	2 с.л.
Брашно	430 г	570 г
Мая	3 ч.л.	3,5 ч.л.

**ПРОГРАМА 8****ХЛЯБ С КИСЕЛО МЛЯКО**

		1000 г
Вода		200 мл
Кисело мляко		125 г
Сол		2 ч.л.
Захар		1 с.л.
Брашно		480 г
Ръжено брашно		70 г
Мая		2,5 ч.л.

**ПРОГРАМА 6****ТЕСТО ЗА ПИЦА**

	750 г	1000 г
Зехтин	1 с.л.	1,5 с.л.
Вода	240 мл	320 мл
Сол	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Брашно	480 г	640 г
Мая	1 ч.л.	5 г или 1,5 ч.л.

**ПРОГРАМА 9****КОМПОТИ И КОНФИТЮРИ**

Нарежете плодовете според вашите предпочитания, преди да ги поставите в машината за хляб.

**Конфитюр от ягоди, праскови, ревен или кайсии:**  
580 г плодове, 360 г захар, сокът от 1 лимон.

**Портокалов конфитюр:**  
500 г плодове, 400 г захар.

**Компот от ябълки/ревен:**  
750 г плодове, 4,5 с.л. захар.








**Компот от ревен:**  
750 г ревен, 4,5 с.л. захар.

**ПРОГРАМА 7****ТЕСТО БЕЗ ВТАСВАНЕ**




		1000 г
Яйца		5
Вода		60 мл
Брашно		600 г
Сол		1 ч.л.

## УКАЗАНИЯ ПРИ ПРОБЛЕМИ

Не получавате очаквания резултат? Тази таблица ще ви помогне да се ориентирате

	Хлябът е прекалено бухнал	Хлябът е прекалено бухнал, след което се е слегнал	Хлябът не е достатъчно бухнал	Коричката не е достатъчно изпечена	Хлябът е препечен отвън, но недопечен отвътре	Отстрани и отгоре е в брашно
						
По време на печене е натиснат бутон 				●		
Брашното е недостатъчно		●				
Брашното е в по-голямо количество			●			●
Няма достатъчно мая			●			
Маята е в повече		●		●		
Няма достатъчно вода			●			●
Водата е в повече		●			●	
Захарта не е достатъчна			●			
Брашното е нискокачествено			●	●		
Съставките не са в правилните пропорции (прекалено голямо количество)	●					
Водата е много гореща		●				
Водата е много студена			●			
Неподходяща програма			●	●		

## УКАЗАНИЯ ПРИ ТЕХНИЧЕСКИ ПРОБЛЕМИ

ПРОБЛЕМИ	РЕШЕНИЯ
Бъркалката не се вади от съда	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Накиснете я и след това я извадете.</li> </ul>
Бъркалката остава в хляба	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Намажете леко бъркалката с мазнина, преди поставите продуктите в съда.</li> </ul>
Нищо не става, след като натиснете 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Машината е прекалено гореща. Изчакайте 1 час между 2 работни цикъла.</li> <li>• Зададен е отложен старт.</li> <li>• Зададена е програма с предварително затопляне.</li> </ul>
Натискате  , двигателят заработва, но машината не започва да меси	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подвижният съд не е поставен докрай.</li> <li>• Не сте поставили бъркалката или сте я поставили лошо.</li> </ul>
При зададен отложен старт хлябът не е втасал достатъчно или нищо не става	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Забравили сте да натиснете  след задаването на програмата.</li> <li>• Маята е влязла в контакт със солта и/или с водата.</li> <li>• Не сте поставили бъркалката.</li> </ul>
Миризма на изгоряло	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Част от продуктите са се изсипали от съда: оставете машината да изстине и почистете отвътре с влажна кърпа без почистващ препарат.</li> <li>• Тестото се е разсипало: прекалено голямо количество продукти, най-вече течност. Спазвайте дозировката в рецептите.</li> </ul>

ПРОГРАМА	ГРАМАЖ	ИЗПИЧАНЕ НА КОРИЧКАТА	ВРЕМЕ (ч)	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАТОПЛЯНЕ (МИН)	ПЪРВО МЕСЕНЕ (МИН)	ПОЧИВКА (МИН)	ВТОРО МЕСЕНЕ (МИН)	ПЪРВО ВТАСВАНЕ (МИН)	ТРЕТО МЕСЕНЕ (СЕК)	ВТОРО ВТАСВАНЕ (МИН)	ЧЕТВЪРТО МЕСЕНЕ (СЕК)	ТРЕТО ВТАСВАНЕ (МИН)	ПЕЧЕНЕ (МИН)	ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА (МИН)	ОСТАВАЩО ВРЕМЕ	
<b>1</b>	750	1	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51	
		2	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51	
		3	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51	
	1000 г	Експресно	2.12		5	5	20	15	10	10	9	10	30	48	60	1.50
		1	3.18		5	5	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56	
		2	3.18		5	5	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56	
		3	3.18		5	5	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56	
	1000 г	Експресно	2.17		5	5	20	15	10	10	9	10	30	53	60	1.55
		1	3.30		5	5	20	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
		2	3.30		5	5	20	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
3		3.30		5	5	20	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30	
Експресно		2.30		5	5	20	15	10	10	16	10	39	50	60	2.30	
1		3.32		5	5	20	39	10	31	31	10	60	52	60	3.32	
<b>2</b>	750	2	3.32		5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32	
		3	3.32		5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32	
		Експресно	2.32		5	5	20	15	10	10	16	10	39	52	60	2.32
	1000 г	1	3.43	30	5	5	15	49	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		2	3.43	30	5	5	15	49	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		3	3.43	30	5	5	15	49	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		Експресно	2.28	5	5	5	15	24	10	10	11	10	35	48	60	2.06
	1000 г	1	3.45	30	5	5	15	49	49	10	26	10	45	50	60	2.58
		2	3.45	30	5	5	15	49	49	10	26	10	35	50	60	2.58
		3	3.45	30	5	5	15	49	49	10	26	10	45	50	60	2.58
1000 г	Експресно	2.30	5	5	5	15	24	10	10	11	10	35	50	60	2.08	

ПРОГРАМА	ГРАМАЖ	ИЗПИЧАНЕ НА КОРИЧКАТА	ВРЕМЕ (ч)	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАТОПЛЯНЕ (МИН)	ПЪРВО МЕСЕНЕ (МИН)	ПОЧИВКА (МИН)	ВТОРО МЕСЕНЕ (МИН)	ПЪРВО ВТАСВАНЕ (МИН)	ТРЕТО МЕСЕНЕ (СЕК)	ВТОРО ВТАСВАНЕ (МИН)	ЧЕТВЪРТО МЕСЕНЕ (СЕК)	ТРЕТО ВТАСВАНЕ (МИН)	ПЕЧЕНЕ (МИН)	ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА (МИН)	ОСТАВАЩО ВРЕМЕ	
4	750	1	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55	
		2	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55	
		3	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55	
	1000 г	Експресно	2.37		5	5	20	20	25	10	16	5	36	50	60	2.55
		1	3.22		5	5	20	20	39	10	26	5	52	55	60	2.15
		2	3.22		5	5	20	20	39	10	26	5	52	55	60	3.00
		3	3.22		5	5	20	20	39	10	26	5	52	55	60	3.00
		Експресно	2.42		5	5	20	20	25	10	16	5	36	55	60	2.20
5	750	1	1.17		2		10	20						60		
		2	1.17		2		10	20						60		
	1000 г	3	1.17		2		10	20						60		
		1	1.20		2		10	20						60		
6	1000 г	2	1.20		2		10	20						60		
		3	1.20		2		10	20						60		
		1.20		2		10	20							60		
7	1000 г		1.30		5	5	20	60								
			0.14		3		11									
8	1000 г		3.55		5	10	20	39	10	26	10	45	60	60	2.58	
9	1000 г			1.05			5					10	50			
		1	1											60		
		2	1											60		
10	1000 г	3	1											60		

Бележка: В общата продължителност не се включва времето за поддържане на топлината при програми 1, 2, 4, 5, 8 и 10.

## ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Изключете машината от захранването и я оставете да изстине.
- Външната и вътрешната страна се почистват с влажна кърпа. Подсушете много добре.
- Съдът и бъркалката се мият с топла вода. Ако бъркалката е останала в съда, накиснете я за около 5-10 мин.
- Капакът се сваля и се почиства с топла вода.
- Някоя част не може да се мие в миялна машина.
- Не използвайте домакински препарати, абразивни гъби и спирт. Използвайте мека и влажна кърпа.
- Никога не потапяйте машината или капака във вода.

## ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ



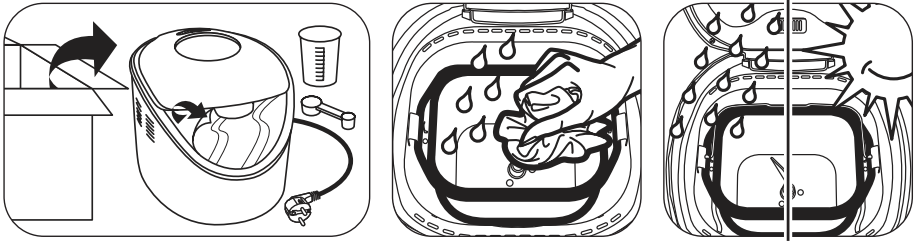
### Да пазим околната среда!

① Машината е изработена от различни материали, които могат да се предадат на вторични суровини или да се рециклират.

➔ Предайте ги в пункт за събиране на вторични суровини.

- Този уред не е предвиден да бъде задействан чрез външен таймер или чрез отделна система за дистанционно управление.
- За вашата безопасност този уред съответства на стандартите и на действащата нормативна уредба (Нисковолтова директива, Директива за електромагнитна съвместимост, Материали в контакт с хранителни продукти, околна среда и др.).
- Преди да пуснете машината за първи път, прочетете внимателно ръководството за употреба: производителят не носи никаква отговорност при употреба не по предназначение.
- Уредът не е предвиден да бъде използван от лица (включително от деца), чиито физически, сетивни или умствени способности са ограничени, или лица без опит и знания освен ако отговорно за тяхната безопасност лице наблюдава и дава предварителни указания относно ползването на уреда. Наглеждайте децата, за да не играят с уреда.
- Проверете дали захранването на машината отговаря на електрическата ви мрежа. При неправилно захранване гаранцията се обезсилва.
- Машината трябва да се включва единствено в заземен контакт. При неспазване на това изискване може да се предизвика ток удар и тежки телесни повреди. Заради вашата безопасност е необходимо заземяването да е в съответствие с действащите във вашата страна нормативи за електрически инсталации. Ако инсталацията ви няма заземени контакти, преди да включите машината, е задължително да извикате отговорната служба, която да приведе инсталацията ви в съответствие.
- Тази машина е предназначена единствено за домашна употреба на закрито.
- Изключвайте машината от захранването, когато приключите работа с нея и при почистване.
- Не използвайте уреда:
  - ако захранващият кабел е дефектен или повреден,
  - ако уредът е падал или по него има видими повреди, или неизправности в действието.Във всеки един от тези случай занесете уреда в найблизкия одобрен сервиз за гаранционно обслужване, за да избегнете всякакви рискове. Проверете гаранцията.
- Всякакви поправки/поддръжка с изключение на почистване и обичайна поддръжка от страна на клиента, трябва да се извършват в одобрен сервиз.
- Не поставяйте машината, захранващия кабел и щепсела във вода или в друга течност.
- Не закачвайте захранващия кабел на място, където може да бъде достигнат от деца.
- Захранващият кабел никога не трябва да е в близост или да докосва горещите части на машината, да е до източник на топлина или да е под прав ъгъл.
- Не използвайте машината при неизправен захранващ кабел или щепсел. За да се избегнат всякакви рискове, те трябва задължително да бъдат подменени в одобрен сервиз (вижте списъка в сервизната книжка).
- Не докосвайте прозорчето по време на и непосредствено след експлоатация. Прозорчето може да се е нагорещило.
- Не дърпайте захранващия кабел, за да го изключите от мрежата.
- Използвайте единствено изправен удължител със заземен щепсел и кабел, чието сечение е най-малко същото като на кабела на уреда.
- Не поставяйте уреда върху други уреди.
- Не използвайте уреда за отопление.
- Никога не поставяйте хартия, картон или пластмаса в уреда и не поставяйте нищо върху него.
- Ако се случи някоя част на уреда да се запалят, никога не гасете огъня с вода. Изключете уреда от мрежата. Задушете пламъците с влажна кърпа.
- Не използвайте машината при неизправен захранващ кабел или щепсел. За да се избегнат всякакви рискове, те трябва задължително да бъдат подменени в одобрен сервиз (вижте списъка в сервизната книжка).
- Заради вашата безопасност използвайте единствено подвижни принадлежности и части, предназначени за вашата машина.
- Всички машини се подлагат на строги проверки на качеството. На произволно избрани машини се правят практически изпитвания, което обяснява евентуалните следи от употреба.
- След приключване на програмата винаги използвайте кухненски ръкавици, когато докосвате съда или горещите части на машината. Машината става много гореща по време на работа.
- Никога не запушвайте вентилационните решетки.
- Пазете се от парата, която може да излезе, когато отворят капака накрая или докато върви програмата.
- Когато сте задали програма 9 (конфитюр, компот), пазете се от струята пара и от горещите пръски при отваряне на капака.
- Внимание - ако тестото излезе от съда и попадне върху нагревател, може да се запали, затова:
  - не надхвърляйте указаната в рецептите дозировка.
  - не надхвърляйте 1000 г общ грамаж на тестото.
- Силата на шума на този уред е 26 dBa.

## ÎNAINTE DE A ÎNCEPE



⚠ La prima utilizare se poate degaja un miros ușor.

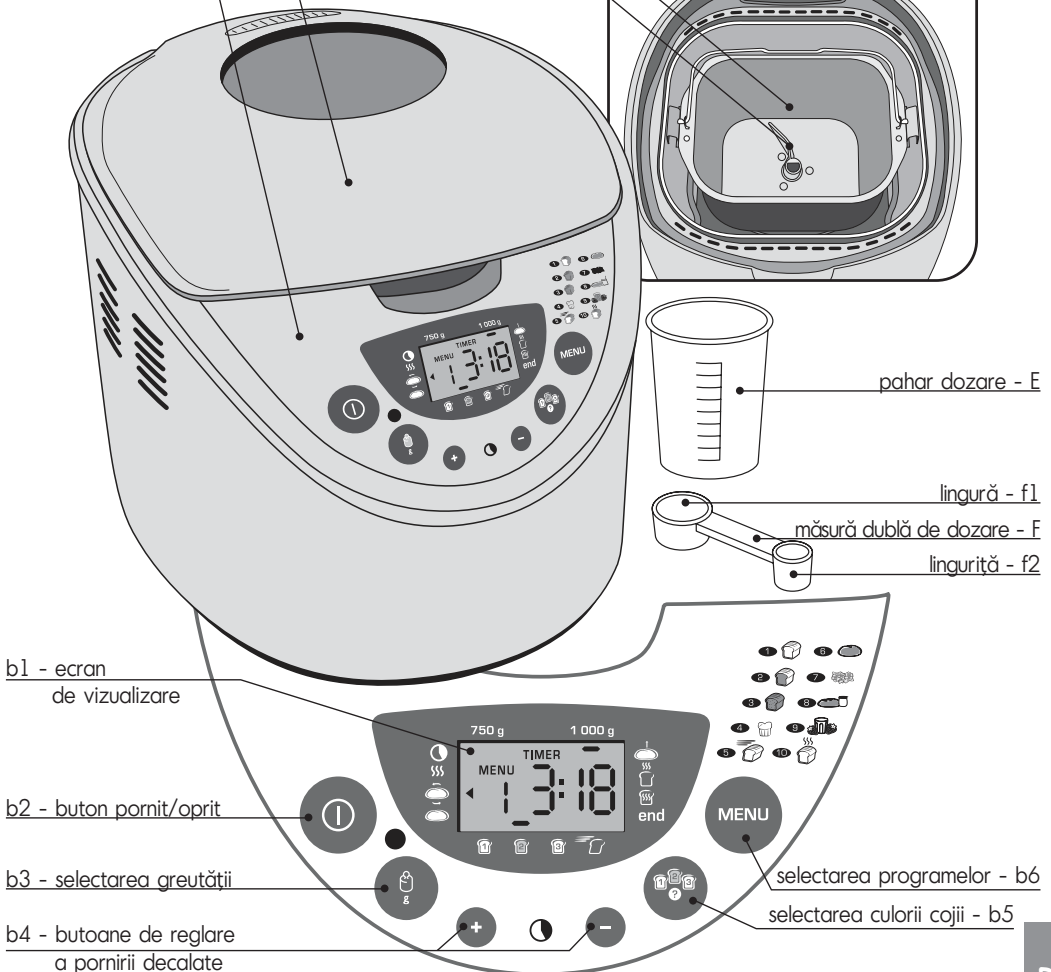
## FACEȚI CUNOȘȚINȚĂ CU MAȘINA DVS. DE FĂCUT PÂINE

A - capac cu geam

C - cuvă pentru pâine

B - panou de comandă

D - dispozitiv amestecare



## INTRODUCERE

**Pâinea joacă un rol important în alimentația noastră.  
Cine n-a visat vreodată să-și facă pâinea în casă ?  
Iată un lucru realizabil, datorită mașinii de pâine.**

Fie că sunteți novice sau expert, nu trebuie decât să adăugați ingredientele și mașina de pâine va face restul. Puteți realiza ușor pâine, briose, aluaturi, dulcețuri fără nici o intervenție. Dar, atenție! Este necesar totuși un timp de învățare pentru a putea utiliza în cel mai bun mod mașina dvs. de pâine. Alocați un timp pentru a face cunoștință cu aceasta și să nu fiți dezamăgiți dacă primele încercări nu vor fi perfecte. Dacă sunteți nerăbdători, găsiți la paragraful pornire rapidă o rețetă care vă va ajuta să faceți primii pași. Rețineți că structura pâinii obținute este mai compactă decât cea a pâinii cumpărat.

## PRIMII PAȘI

**Sfaturi și subtilități pentru a vă reuși pâinea**

**1**

Citiți cu atenție modul de utilizare și folosiți rețetele furnizate: cu acest aparat se face pâine altfel decât în cazul frământării manuale !

**2**

Toate ingredientele utilizate trebuie să fie la temperatura ambiantă și trebuie cântărite exact.

**Măsurați lichidele cu paharul gradat furnizat. Utilizați măsura dublă dozare furnizată pentru a măsura lingurițele și lingurile.**

Măsurătorile incorecte vor duce la rezultate necorespunzătoare.

**3**

Utilizați ingrediente cu termen de valabilitate nedepășit și păstrați-le în locuri răcoroase și uscate.

**4**

Precizia cu care măsurați cantitatea de făină este importantă. De aceea, făina trebuie cântărită cu un cântar de bucătărie. Utilizați drojdie activă deshidratată, la pliculețe. Dacă nu se specifică altfel în rețete, nu utilizați drojdie chimică. Un pliculeț de drojdie desfăcut trebuie utilizat în 48 ore.

**5**

Pentru a evita perturbarea creșterii aluatului, vă sfătuim să puneți de la început toate ingredientele în cuvă și să evitați să deschideți capacul în timpul funcționării. Respectați strict ordinea ingredientelor și cantitățile indicate în rețete. Mai întâi lichidele și apoi ingredientele solide. **Drojdia nu trebuie să intre în contact cu lichidele și nici cu sarea.**

---

### **Ordinea generală care trebuie respectată:**

Lichide (unt, ulei, ouă, apă, lapte)

Sare

Zahăr

O jumătate din cantitatea de făină

Lapte praf

Ingrediente specifice solide

Cealaltă jumătate din cantitatea de făină

Drojdie

---



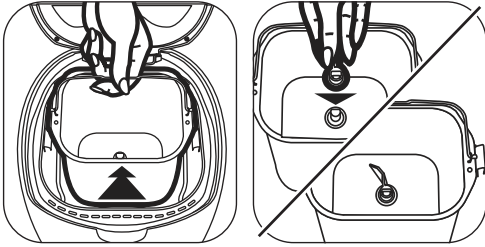
## PORNIRE RAPIDĂ

Pentru a face cunoștință cu mașina dvs. de pâine, vă sugerăm să încercați rețeta PÂINE DE BAZĂ pentru prima dvs. pâine.

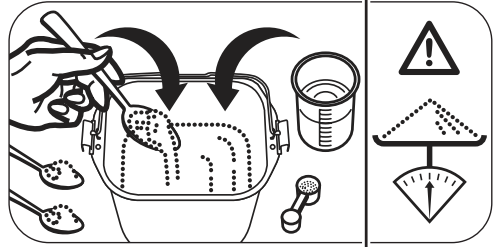
### PÂINE DE BAZĂ (program 1)

COACERE	>	MEDIE
GREUTATE	>	1000 g
DURATĂ	>	3:18
ULEI	>	1,5 linguri
APĂ	>	300 ml

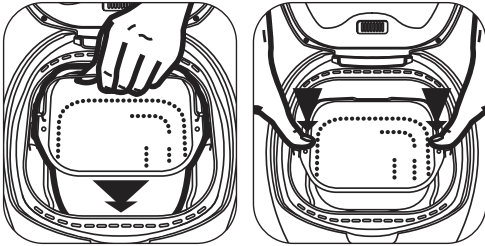
SARE	>	1,5 lingurițe
ZAHĂR	>	1 lingură
LAPTE PRAF	>	2 linguri
FĂINĂ	>	550 g
DROJDIE	>	5 g
		sau 1,5 lingurițe



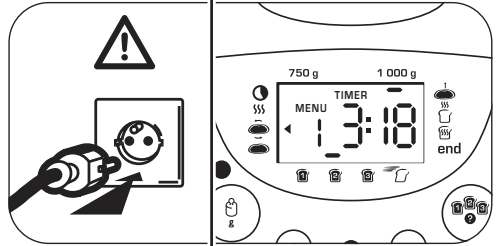
Scoateți cuva ridicând mânerul și trăgând vertical. Fixați apoi dispozitivul de amestecare.



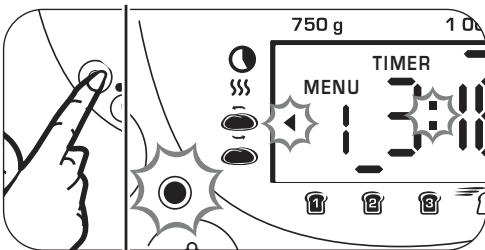
Adăugați ingredientele în cuvă, în ordinea precizată. Asigurați-vă că toate ingredientele sunt cântărite cu exactitate.



Introduceți cuva în mașină. Apăsăți pe cuvă pentru a o cupla pe dispozitivul de antrenare și astfel încât să fie bine prinsă în clipsuri pe cele 2 laturi.



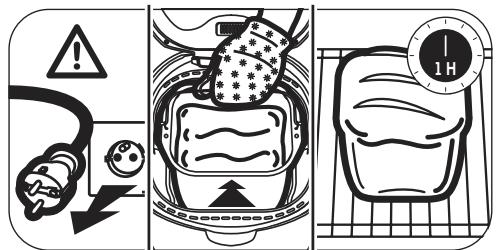
Introduceți mașina în priză și puneți-o sub tensiune. După semnalul sonor, se afișează implicit programul 1, adică 1000 g coacere medie.



Apăsăți butonul ①.

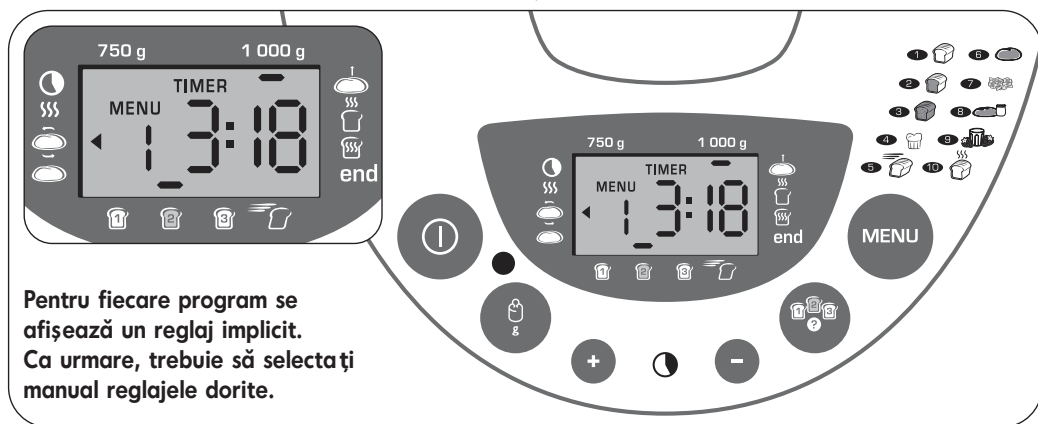
Se afișează indicatorul vizual din dreptul etapei de ciclu atinse.

Cele 2 puncte ale minutarului se afișează intermitent. Se aprinde indicatorul de funcționare.



La sfârșitul ciclului de coacere, scoateți mașina din priză. Scoateți cuva trăgând de mâner. Utilizați întotdeauna mănuși de izolare pentru că mânerul cuvei și interiorul capacului sunt fierbinți. Scoateți pâinea cât e caldă și puneți-o pe un grilaj, timp de 1 h, pentru a se răci.

## UTILIZAREA MAȘINII DE PÂINE



Pentru fiecare program se afișează un reglaj implicit. Ca urmare, trebuie să selectați manual reglajele dorite.

### SELECTAREA UNUI PROGRAM

Alegerea unui program declanșează o serie de etape care se derulează automat unele după altele.

#### MENU

**Butonul MENU** (MENIU) vă permite să alegeți un anumit număr de programe diferite.

Se afișează durata corespunzătoare programului. De fiecare dată când apăsați pe buton **MENU**, numărul afișat pe ecran trece la programul următor, ș.a.m.d. de la 1 la 10:

- |                        |                                     |
|------------------------|-------------------------------------|
| 1 > pâine de bază      | 6 > aluat cu drojdie (de ex. pizza) |
| 2 > pâine franțuzească | 7 > aluat proaspăt                  |
| 3 > pâine integrală    | 8 > pâine cu iaurt                  |
| 4 > pâine dulce        | 9 > dulceață                        |
| 5 > pâine super-rapidă | 10 > numai coacere                  |

**1** Programul Pain basique (Pâine de bază) permite efectuarea majorității rețetelor de pâine care utilizează făină de grâu.

**2** Programul Pain français (Pâine franțuzească) corespunde unei rețete de pâine franțuzească, albă, tradițională.

**3** Programul Pain complet (Pâine integrală) trebuie ales atunci când se utilizează făină integrală.

**4** Programul Pain sucré (Pâine dulce) este adaptat rețetelor care conțin mai multă grăsime și zahăr.

**5** Programul Pain Super Rapide (Pâine super-rapidă) este specific rețetei de pâine SUPER-RAPIDĂ (vezi pag. 167).

**6** Programul Pâtes levées (Aluat cu drojdie) nu coace. Acesta corespunde unui program de frământare și de creștere pentru toate alaturile cu drojdie. Ex: aluat pentru pizza.

**7** Programul 7 realizează numai frământarea. Este destinat alaturilor fără drojdie. Ex: tăiței.

**8** Pâinea cu iaurt este o specialitate cu gust acrișor, numai cu coacere medie și 1000 g.

**9** Programul Confitures (Dulceață) fierbe automat dulceața în cuvă.


**10** Programul Cuisson uniquement (Numai coacere) permite coacerea timp de 60 min. Poate fi selectat singur și poate fi utilizat:

- în asociere cu programul Aluat cu drojdie,
- pentru a reîncălzi sau a face crocante pâinile deja coapte și răcite,
- pentru a termina coacerea după o pană de curent prelungită, apărută în timpul unui ciclu de preparat pâine.

Mașina de pâine nu trebuie lăsată fără supraveghere în timpul programului 10.

Când -a obținut culoarea de coajă dorită, opriți manual programul ținând apăsat at butonul **MENU**.

## SELECTAREA GREUTĂȚII PÂINII

Greutatea pâinii se reglează implicit la 1000 g. Greutatea este dată cu titlu indicativ. Pentru mai multe precizări vezi detaliile rețetelor. Programele 6, 7, 8 și 9 nu au posibilitatea reglării greutateii. Apăsăți pe butonul  pentru a regla greutatea aleasă, 750 g sau 1000 g. Indicatorul vizual se aprinde în dreptul reglajului ales.

## SELECTAREA CULORII COJII (COACERII)

Culoarea cojii este reglată implicit la MOYEN (MEDIE). Programele 6, 7, 8 și 9 nu au posibilitatea reglării culorii cojii.

Sunt posibile 3 opțiuni: CLAIR/MOYEN/FONCÉ (DESCHISĂ/MEDIE/ÎNCHISĂ). Dacă doriți să modificați reglarea implicită, apăsați butonul  până când indicatorul vizual se aprinde în dreptul reglajului dorit.

## SELECTAREA MODULUI RAPIDE (RAPID)

Rețetele 1, 2, 3 și 4 pot fi utilizate în modul RAPIDE, reducându-se astfel timpul de coacere.

Pentru a selecta modul rapid apăsați de 4 ori pe butonul .

Modul RAPIDE nu permite reglarea culorii cojii.







## PORNIRE/OPRIRE

Apăsăți butonul  pentru a porni aparatul. Începe numărătoarea inversă.

Pentru a opri programul sau a anula programarea decalată, apăsați 5 secunde butonul .

## CICLURILE

Indicatorul vizual se aprinde în dreptul etapei din cadrul ciclului la care a ajuns mașina de pâine. Un tabel (pagina 170-171) vă prezintă desfășurarea pe etape a diferitelor cicluri, în funcție de programul ales.

					
<b>Preîncălzire</b>	<b>Frământare</b>	<b>Repaus</b>	<b>Creștere</b>	<b>Coacere</b>	<b>Menținerea la cald</b>
Utilizată în programele 3 și 8 pentru a îmbunătăți creșterea aluatului.	Permite formarea structurii aluatului și deci a capacității sale de a crește bine.	Permite aluatului să se destindă pentru a îmbunătăți calitatea frământării.	Durata în care drojdia acționează pentru a face pâinea să crească și a-i conferi aroma sa.	Transformă aluatul în miez și face coaja aurie și crocantă.	Permite păstrarea la cald a pâinii după coacere. Totuși, este recomandat să scoateți pâinea imediat după terminarea coacerii.

**Preîncălzire:** este activă numai pentru programele 3 și 8. Dispozitivul de amestecare nu funcționează în această perioadă. Această etapă permite accelerarea acțiunii drojdiei și astfel, favorizează creșterea pâinii făcute din făină care tinde să nu crească prea bine.

**Frământare:** aluatul se află în primul sau al 2-lea ciclu de frământare sau în perioada de brasaj între ciclurile de creștere. Pe parcursul acestui ciclu, și pentru programele 1, 3, 4 și 8, aveți posibilitatea de a adăuga ingrediente: fructe uscate, măsline, slănină etc.

Un semnal sonor vă indică în ce moment să interveniți. Consultați tabelul recapitulativ al duratelor de preparare (pag. 170-171) și coloana „suplimentar”.

Această coloană indică durata care se va afișa pe ecranul aparatului dvs., atunci când va suna semnalul sonor. Pentru a ști mai exact după cât timp se va produce semnalul sonor, este suficient să scădeți timpul din coloana „suplimentar” din timpul total de coacere.

Ex: „suplimentar” = 2:51, iar „timpul total” = 3:13, ingredientele pot fi adăugat la capătul a 22 min.

**Creștere:** aluatul se află în primul, al 2-lea sau al 3-lea ciclu de creștere.

**Coacere:** pâinea se află în ciclul final de coacere.

**Menținerea la cald:** pentru programele 1, 2, 3, 4, 5, 8 și 10 puteți lăsa preparatul în aparat. După coacere se derulează automat un ciclu de menținere la cald, de o oră.





Pe durata orei de menținere la cald afișajul rămâne la 0:00. Se emite un bip, la intervale regulate. La finalul ciclului, aparatul se oprește automat, după emiterea a 3 bipuri.

## PROGRAM DECALAT

**Puteți programa aparatul pentru a avea produsul gata la ora pe care o alegeți, cu până la 15 h avans.**

**Programul temporizat nu poate fi utilizat pentru programele 5/6/7/9/10.**

Această etapă intervine după ce ați selectat programul, nivelul de coacere și greutatea. Se afișează durata programului. Calculați diferența de timp dintre momentul în care porniți programul și ora la care doriți ca produsul dvs. să fie gata. Mașina include automat durata ciclurilor programului.





Cu ajutorul butoanelor  și  afișați durata găsită ( în sus și  în jos).

Apăsările scurte permit o defilare în tranșe de 10 min + bip scurt.

Cu o apăsare lungă, defilarea este continuă în tranșe de 10 min.

Ex: este ora 20 și doriți ca pâinea dvs. să fie gata la ora 7:00 a doua zi dimineată.

Programați 11:00 cu ajutorul butoanelor  și .

Apăsăți butonul . Se emite un semnal sonor. Se afișează indicatorul  vizual  și cele 2 puncte  ale minutarului se afișează intermitent. Începe numărătoarea inversă. Se aprinde indicatorul luminos al funcționării.

Dacă greșiți sau doriți să modificați reglarea orei, apăsați lung pe butonul  până când acesta emite un semnal sonor. Se afișează ora implicită. Refaceți operația.

Anumite ingrediente sunt perisabile. Nu utilizați programul temporizat pentru rețete care conțin: lapte proaspăt, ouă, iaurt, brânză, fructe proaspete.

### SFATURI PRACTICE

**În cazul unei pene de curent:** dacă în timpul unui ciclu programul este întrerupt de o pană de curent sau de o manevră greșită, mașina dispune de o protecție de 7 min, în timpul căreia programarea va fi salvată. Ciclul va fi reluat de unde a fost întrerupt. Peste această perioadă, programarea se pierde.

**Dacă doriți să efectuați două programe unul după celălalt,** așteptați 1 h înainte de a porni cea de a doua preparare.

### INGREDIENTELE

**Grăsimi și ulei:** grăsimile fac pâinea mai pufoasă și mai savuroasă. De asemenea, pâinea se va păstra mai bine și mai mult timp. Prea multă grăsime va încetini creșterea. Dacă folosiți unt, tăiați-l în bucăți mici pentru a-l repartiza omogen în preparat, sau topiți-l. Nu încorporați unt cald. Evitați intrarea în contact a grăsimilor cu drojdia, pentru că acest lucru ar putea împiedica rehidratarea drojdiei.

**Ouă:** ouăle îmbogățesc aluatul, îmbunătățesc culoarea pâinii și favorizează o dezvoltare bună a miezului. Dacă folosiți ouă, reduceți corespunzător cantitatea de lichide. Spargeți oul și completați cu lichid până când obțineți cantitatea de lichid specificată în rețetă. Rețetele au fost prevăzute pentru un ou mediu de 50 g; dacă ouăle sunt mai mari adăugați un pic de făină; dacă ouăle sunt mai mici trebuie să puneți un pic mai puțin făină.

**Lapte:** puteți folosi lapte proaspăt sau lapte praf. Dacă folosiți lapte praf, adăugați cantitatea de apă prevăzută inițial. Dacă folosiți lapte proaspăt, puteți adăuga și apă: cantitatea totală trebuie să fie egală cu cea prevăzută în rețetă. Laptele are și un efect emulgator care permite obținerea de alveole mai egale și deci un aspect frumos al miezului.

**Apă:** apa rehidratează și activează drojdia. Aceasta hidratează și amidonul din făină și permite formarea miezului. Apa se poate înlocui, parțial sau total, cu lapte sau alte lichide. Folosiți lichide aflate la temperatura ambiantă.

**Făină:** cantitatea de făină variază sensibil în funcție de tipul utilizat. În funcție de calitatea făinii pot varia și rezultatele coacerii pâinii. Păstrați făina într-un recipient ermetic, pentru că făina va reacționa la fluctuațiile condițiilor climaterice absorbind sau dimpotrivă, pierzând umiditate. Folosiți de preferință o făină așa-zis „de forță”, „de panificație” sau „de brutărie” decât o făină standard.

Adăugarea în aluat a ovăzului, tărâțelor, germenilor de grâu, secarei sau cerealelor integrale va duce la obținerea unei pâini mai grele și mai subțiri.

### **Se recomandă folosirea unei făini T55, dacă nu se specifică altfel în rețete.**

Cernerea făinii influențează și ea rezultatele: cu cât făina este mai integrală (adică aceasta conține o parte din învelișul bobului de grâu), cu atât aluatul va crește mai puțin și pâinea va fi mai densă. De asemenea, găsiți în comerț preparate pentru pâine gata de utilizare. Pentru utilizarea acestor preparate, consultați recomandările producătorului acestora. În general, alegerea programului se va face în funcție de preparatul folosit. Ex: Pâine integrală - Programul 3.

**Zahăr:** este preferat zahărul alb, roșu sau mierea. Nu folosiți zahăr rafinat sau cubic. Zahărul hrănește drojdia, dă o savoare bună pâinii și îmbunătățește coacerea cojii.

**Sare:** dă gust alimentului și permite reglarea acțiunii drojdiei. Nu trebuie să intre în contact cu drojdia. Datorită sării, aluatul este ferm, compact și nu crește prea repede. De asemenea, ameliorează structura aluatului.

**Drojdie:** drojdia permite creșterea aluatului. Folosiți drojdie de brutărie, activă și deshidratată, la piculețe. Calitatea drojdiei poate varia, ea nu se umflă întotdeauna la fel. Ca urmare, pâinile pot fi diferite, în funcție de drojdia folosită.

O drojdie veche sau prost păstrată nu va acționa la fel de bine ca drojdia deshidratată proaspăt desfăcută.

Proporțiile indicate sunt pentru o drojdie deshidratată. În cazul în care folosiți drojdie proaspătă, trebuie să înmulțiți cantitatea cu 3 (în greutate) și să diluați drojdia în puțină apă caldută și cu puțin zahăr pentru a o face să acționeze mai eficient.

Există drojdie deshidratată sub formă de mici bile care trebuie rehidratată în puțină apă caldută și cu puțin zahăr. Aceasta se folosește în aceleași proporții ca drojdia deshidratată sub formă de fulgi, dar vă sfătuim să apelați la cea din urmă pentru că este mai ușor de folosit.

**Produse suplimentare** (măslina, slănină etc.): puteți personaliza rețetele, cu toate ingredientele suplimentare pe care le doriți, dar având grijă:

- > să respectați semnalul sonor pentru adăugarea ingredientelor, mai ales în cazul celor mai fragile,
- > semințele cele mai solide (precum inul sau susanul) pot fi încorporate încă de la începutul frământării, pentru a ușura utilizarea mainii (de ex., pornirea decalată),
- > să scurgeți bine ingredientele foarte umede (măslina),
- > să pudrați cu făină ingredientele grase pentru o mai bună încorporare,
- > să nu încorporați în cantități prea mari pentru a nu perturba buna dezvoltare a aluatului.

## **SFATURI PRACTICE**

**Prepararea pâinii este foarte sensibilă la condițiile de temperatură și umiditate.** În cazul în care este foarte cald, este recomandat să folosiți lichide mai reci decât de obicei. Similar, în cazul în care este frig, este posibil să fie necesară încălzirea apei sau laptelui (dar fără a depăși 35°C).

**De asemenea, este util uneori să verificați starea aluatului la mijlocul perioadei de frământare:** acesta trebuie să formeze un bulgăre omogen care se dezlipește bine de pe pereții cuvei.

- > dacă rămâne făină neincorporată, înseamnă că trebuie să mai puneți apă,
- > sau, în cazul opus, va trebui să mai adăugați eventual puțină făină.

Trebuie să corectați foarte ușor (maxim 1 lingură o dată) și să așteptați rezultatul înainte de a interveni din nou.

**O greșală curentă este aceea de a crede că adăugând drojdie pâinea va crește mai mult.** Dar, prea multă drojdie va duce la o structură fragilă a pâinii, care va crește mult și se va surpa în timpul coacerii. Vă puteți da seama de starea aluatului chiar înainte de coacere apăsându-l ușor cu vârful degetelor: aluatul trebuie să opună o ușoară rezistență și amprenta degetelor trebuie să dispară încet.

## REȚETELE

Pentru fiecare rețetă, respectați ordinea ingredientelor indicate.

În funcție de rețeta aleasă și de programul corespunzător, puteți să consultați tabelul recapitulativ al duratelor de preparare (pag. 170-171) și să urmăriți desfășurarea pe etape a diferitelor cicluri.

lgță(e) > linguriță/lingurite - lg(uri) > lingură/linguri

### PROGRAMUL 1

#### PÂINE DE BAZĂ

	750 g	1000 g
Ulei	1 lg	1,5 lg
Apă	245 ml	300 ml
Sare	1 lgță	1,5 lgță
Zahăr	3 lgțe	1 lg
Lapte praf	1 lg	2 lg
Făină	455 g	550 g
Drojdie	1 lgță	5 g sau 1,5 lgță

#### PÂINE CU LAPTE

	750 g	1000 g
Unt topit	50 g	60 g
Sare	1,5 lgță	2 lgțe
Zahăr	2 lguri	2,5 lguri
Lapte lichid	260 ml	310 ml
Făină	400 g	470 g
Drojdie	1 lgță	5g sau 1,5 lgță

### PROGRAMUL 2

#### PÂINE FRANȚUZEASCĂ

	750 g	1000 g
Apă	270 ml	360 ml
Sare	1,5 lgță	2 lgțe
Făină	460 g	620 g
Drojdie	5g sau 1,5 lgță	2 lgțe

#### PÂINE DE ȚARĂ

	750 g	1000 g
Apă	270 ml	360 ml
Sare	1,5 lgță	2 lgțe
Făină	370 g	500 g
Făină de seară	90 g	120 g
Drojdie	5g sau 1,5 lgță	2 lgțe

### PROGRAMUL 3

#### PÂINE INTEGRALĂ

	750 g	1000 g
Ulei	2 lgțe	1 lg
Apă	270 ml	360 ml
Sare	1,5 lgță	2 lgțe
Zahăr	2 lgțe	1 lg
Făină	225 g	300 g
Făină integrală	225 g	300 g
Drojdie	1 lgță	5 g sau 1,5 lgță

#### PÂINE ȚĂRĂNEASCĂ

	750 g	1000 g
Ulei	2 lgțe	1 lg
Apă	270 ml	360 ml
Sare	1, 5 lgță	2 lgțe
Zahăr	2 lgțe	1 lg
Făină	230 g	300 g
Făină de seară	110 g	150 g
Făină integrală	110 g	150 g
Drojdie	1 lgță	5 g sau 1,5 lgță

## BRIOSĂ

	750 g	1000 g
Ouă	2	3
Unt	150 g	175 g
Lapte lichid	60 ml	70 ml
Sare	1 lg(ă)	1,5 lg(ă)
Zahăr	3 lguri	4 lg
Făină tip 55	360 g	440 g
Drojdie	2 lg(țe)	2,5 lg(țe)

**opțional:** 1 linguriță cu apă de flori de portocal.

## KUGELHOPF (Prăjitură alsaciană cu stafide și migdale)

	750 g	1000 g
Ouă	2	3
Unt	140 g	160 g
Lapte lichid	80 ml	100 ml
Sare	1/2 lg(ă)	1 lg(ă)
Zahăr	4 lguri	5 lguri
Făină	350 g	420 g
Drojdie	2 lg(țe)	2,5 lg(țe)
Stafide	100 g	150 g

**opțional:** înmuiați stafidele într-un sirop ușor (50% zahăr, 50% apă) sau în alcool tip snaps sau rachiu de drojdie din struguri.

**opțional:** puneți migdale întregi deasupra aluatului, la sfârșitul ultimului ciclu de frământare.

## PROGRAMUL 5

## PÂINE SUPER-RAPIDĂ

	750 g	1000 g
Ulei	1 lg	1,5 lguri
Apă (35°C până la maxim 40°C)	270 ml	360 ml
Sare	1 lg(ă)	1,5 lg(țe)
Zahăr	1 lg	1 lg
Lapte praf	1 lg	2 lg
Făină	430 g	570 g
Drojdie	3 lg(țe)	3,5 lg(țe)

## PROGRAMUL 6

## ALUAT PENTRU PIZZA

	750 g	1000 g
Ulei de măsline	1 lg	1,5 lg
Apă	240 ml	320 ml
Sare	1,5 lg(țe)	2 lg(țe)
Făină	480 g	640 g
Drojdie	1 lg(ă)	5 g
	sau 1,5 lg(ă)	

## PROGRAM 7

## ALUAT PROASPĂT

	1 000 g
Ouă	5
Apă	60 ml
Făină	600 g
Sare	1 lg(ă)

## PROGRAMUL 8

## PÂINE CU IAURT

	1000 g
Apă	200 ml
Iaurt natural	1 (125 g)
Sare	2 lg(țe)
Zahăr	1 lg
Făină	480 g
Făină de seară	70 g
Drojdie	2,5 lg(țe)

## PROGRAMUL 9

## COMPOTURI ȘI DULCEȚURI

Tăiați sau tocați fructele, după cum doriți, înainte de a le pune în mașina de pâine.

**Dulceață de căpșuni, piersici, rubarbă sau caise:**

580 g de fructe, 360 g de zahăr, zeama de la 1 lămâie.

**Dulceață de portocale:**

500 g de fructe, 400 g de zahăr.

**Compot mere/rubarbă:**







750 g de fructe, 4,5 linguri de zahăr

**Compot de rubarbă:**

750 g de fructe, 4,5 linguri de zahăr.

## GHID DE DEPANARE

**Nu obțineți rezultatul așteptat ? Acest tabel vă va ajuta să găsiți ce nu este în ordine.**

	Pâine prea crescută	Pâine surpată după ce a crescut prea mult	Pâine care nu a crescut destul	Coajă nu suficient de coaptă	Laturi brune, dar pâine coaptă insuficient	Laturile și partea de deasupra acoperite de făină
						
Butonul ① a fost acționat în timpul coacerii				●		
Făină insuficientă		●				
Făină prea multă			●			●
Drojdie insuficientă			●			
Drojdie prea multă		●		●		
Apă insuficientă			●			●
Apă prea multă		●			●	
Zahăr insuficient			●			
Făină de calitate necorespunzătoare			●	●		
Ingredientele nu sunt în proporțiile corecte (cantități prea mari)	●					
Apă prea caldă		●				
Apă prea rece			●			
Program neadecvat			●	●		

## GHID DE DEPANARE TEHNICĂ

PROBLEME	SOLUȚII
Dispozitivul de amestecare rămâne blocat în vas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lăsați să se înmoaie înainte de a-l scoate.</li> </ul>
Dispozitivul de amestecare rămâne blocat în pâine	<ul style="list-style-type: none"> <li>Înainte de încorporarea ingredientelor, ungeți puțin dispozitivul de amestecare cu ulei alimentar.</li> </ul>
După apăsarea butonului ① nu se întâmplă nimic	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mașina este prea caldă. Așteptați 1 oră între 2 cicluri.</li> <li>A fost programată o pornire decalată.</li> <li>Este vorba despre un program cu preîncălzire.</li> </ul>
După apăsarea butonului ① motorul se rotește, dar frământarea nu se face	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuva nu este introdusă până la capăt.</li> <li>Lipsa dispozitivului de amestecare sau acesta nu este bine pus.</li> </ul>
După o pornire decalată, pâinea nu a crescut destul sau nu s-a întăplat nimic	<ul style="list-style-type: none"> <li>După programare ați uitat să apăsați butonul ①.</li> <li>Drojdia a venit în contact cu sarea și/sau cu apa.</li> <li>Lipsește dispozitivul de amestecare.</li> </ul>
Miros de ars	<ul style="list-style-type: none"> <li>O parte din ingrediente a căzut pe lângă cuvă: lăsați mașina să se răcească și ștergeți interiorul mașinii cu un burete umed și fără nici un produs de curățare.</li> <li>Preparatul a dat pe dinafară: cantitate prea mare de ingrediente, mai ales lichide. Respectați proporțiile din rețete.</li> </ul>



# CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.
- Curățați corpul aparatului și interiorul cuvei cu un burete umed. Ștergeți-le bine.
- Spălați vasul și dispozitivul de amestecare cu apă caldă.  
Dacă dispozitivul de amestecare rămâne în cuvă, lăsați-l să se înmoaie 5 până la 10 min.
- Demontați capacul pentru a-l spăla cu apă caldă.
- Nu spălați nici o piesă în mașina de spălat vase.
- Nu folosiți produse de curățare, nici burete abrazivi, nici alcool. Utilizați o pânză moale și umedă.
- Nu introduceți niciodată în apă corpul sau capacul aparatului.

## SFATURI PRIVIND SECURITATEA



### Să participăm la protecția mediului !

- ① Aparatul dvs. conține multe materiale care pot fi valorificate sau reciclate.
- ➡ Predați aparatul uzat la un centru de colectare pentru a fi procesat corespunzător.

- Acest aparat nu este destinat punerii în funcțiune prin intermediul unui releu de timp exterior sau printr-un sistem separat cu telecomandă.
- Pentru siguranța dumneavoastră, acest aparat este conform cu normele și reglementările aplicabile (directivele privind echipamentele de joasă tensiune, compatibilitatea electromagnetică, materialele care intră în contact cu alimentele, mediul înconjurător etc.).
- Citiți cu atenție modul de utilizare înainte de prima folosire a aparatului: o folosire neconformă a modului de utilizare exonerează fabricantul de orice responsabilitate.
- Acest aparat nu a fost conceput pentru a fi folosit de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale diminuate, sau de persoane fără experiență sau cunoștințe, numai în cazul în care au beneficiat prin intermediul unei persoane răspunzătoare pentru siguranța lor, de o supraveghere sau de instrucțiuni prealabile în ceea ce privește utilizarea aparatului. Este recomandat să supravegheați copiii pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Verificați ca tensiunea de alimentare a aparatului să corespundă cu cea a instalației electrice.  
Orice eroare de conectare anulează garanția.
- Conectați obligatoriu aparatul dvs. la o priză cu împământare. Nerespectarea acestei obligații poate provoca electrocutare și antrena posibile leziuni grave. Este indispensabil pentru siguranța dvs. ca priza cu împământare să corespundă normelor din țara dvs. referitoare la instalațiile electrice. Dacă instalația dvs. nu include o priză cu împământare, este obligatoriu să apelați, înainte de conectarea aparatului, la un organism acreditat care va modifica instalația dvs. electrică astfel încât să fie corespunzătoare.
- Aparatul dvs. este destinat exclusiv utilizării casnice și în interiorul casei.
- Scoateți aparatul din priză imediat ce ați terminat să-l folosiți și atunci când îl curățați.
- Nu utilizați aparatul dacă:
  - acesta are cordonul de alimentare defect sau deteriorat,
  - aparatul a căzut și prezintă deteriorări vizibile sau anomalii de funcționare.În oricare dintre aceste cazuri, aparatul trebuie trimis la cel mai apropiat centru de service autorizat, pentru evitarea oricărui pericol. Consultați garanția.
- Orice intervenție, în afara curățării și întreținerii uzuale efectuate de către client, trebuie efectuată de către un centru de service autorizat.
- Nu introduceți aparatul, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid.
- Nu lăsați cablul de alimentare la îndemâna copiilor.
- Cablul de alimentare nu trebuie să se afle niciodată în apropierea sau în contact cu piesele fierbinți ale aparatului, aproape de o sursă de căldură sau pe o muchie ascuțită.
- În cazul în care cablul de alimentare sau ștecherul este deteriorat, nu utilizați aparatul. Pentru a evita orice pericol, înlocuiți-le obligatoriu la un centru de service autorizat (vezi lista în broșura de service).
- Nu atingeți geamul capacului în timpul funcționării sau imediat după aceea. Temperatura acestuia poate fi ridicată.
- Nu deconectați aparatul prin tragere de cablu.
- Nu utilizați decât prelungitoare în stare bună, cu priză cu împământare și cu fir conductor de secțiune cel puțin egală cu cea a cablului furnizat împreună cu produsul.
- Nu puneți aparatul peste alte aparate.
- Nu utilizați aparatul ca sursă de căldură.
- Nu puneți niciodată hârtie, carton sau plastic în aparat și nu puneți nimic peste acesta.
- Dacă unele componente ale aparatului iau foc, nu încercați niciodată să le stingeți cu apă. Scoateți aparatul din priză. Stingeti flăcările cu o cârpă umedă.
- Pentru securitatea dvs., utilizați numai accesorii și piese de schimb adaptate aparatului dvs.
- Toate aparatele sunt supuse unui control de calitate riguros. Se fac încercări practice de utilizare cu aparate alese la întâmplare, ceea ce explică eventualele urme de folosire.
- La sfârșitul programului utilizați întotdeauna mănuși de bucătărie pentru a manipula vasul sau piesele fierbinți ale aparatului. Aparatul devine foarte fierbinte în timpul utilizării.
- Nu obturați niciodată grilele de aerisire.
- Fiți atenți atunci când deschideți capacul, la sfârșitul sau în timpul programului, deoarece se poate degaja abur fierbinte.
- Când utilizați programul nr. 9 (dulceată, compot), fiți atenți când deschideți capacul la jetul de abur și la împoșcările fierbinți.
- Atenție, aluatul care debordează din incinta de coacere peste elementul de încălzire se poate aprinde; așa că:
  - nu depășiți cantitățile indicate în rețete.
  - nu depășiți 1000 g de aluat în total.
- Nivelul de presiune acustică produsă de acest aparat este de 64 dB(A).

PROGRAM	GREUTATE	COACERE	DURATĂ (h)	PREÎNCĂLZIRE (min)	PRIMA FRĂMÂNTARE (min)	REPAUS (min)	A 2-a FRĂMÂNTARE (min)	PRIMA CREȘTERE (min)	A 3-a FRĂMÂNTARE (sec)	A 2-a CREȘTERE (min)	A 4-a FRĂMÂNTARE (vt)	A 3-a CREȘTERE (min)	COACERE (min)	MENTINERE LA CALD (min)	SUPLIMENTAR		
1	750	1	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51		
		2	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51		
		3	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51		
	1000 g	Rapid	2.12		5	5	20	20	15	10	9	10	30	48	60	1.50	
		1	3.18		5	5	20	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56	
		2	3.18		5	5	20	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56	
		3	3.18		5	5	20	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56	
		Rapid	2.17		5	5	20	20	15	10	9	10	30	53	60	1.55	
		2	750	1	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
				2	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
3	3.30				5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30		
1000 g	Rapid		2.30		5	5	20	20	15	10	16	10	39	50	60	2.30	
	1		3.32		5	5	20	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32	
	2		3.32		5	5	20	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32	
	3		3.32		5	5	20	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32	
	Rapid		2.32		5	5	20	20	15	10	16	10	39	52	60	2.32	
	3		750	1	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
				2	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
3		3.43		30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56		
1000 g		Rapid	2.28	5	5	5	15	24	24	10	11	10	35	48	60	2.06	
		1	3.45	30	5	5	15	49	49	10	26	10	45	50	60	2.58	
		2	3.45	30	5	5	15	49	49	10	26	10	35	50	60	2.58	
		3	3.45	30	5	5	15	49	49	10	26	10	45	50	60	2.58	
		Rapid	2.30	5	5	5	15	24	24	10	11	10	35	50	60	2.08	

PROGRAM	GREUTATE	COACERE	DURATĂ (h)	PRÎNCĂLZIRE (min)	PRIMA FRĂMÎNTARE (min)	REPAUS (min)	A 2-a FRĂMÎNTARE (min)	PRIMA CREȘTERE (min)	A 3-a FRĂMÎNTARE (sec)	A 2-a CREȘTERE (min)	A 4-a FRĂMÎNTARE (vt)	A 3-a CREȘTERE (min)	COACERE (min)	MENȚINERE LA CALD (min)	SUPLIMENTAR	
4	750	1	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55	
		2	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55	
		3	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55	
	1000 g	Rapid	2.37		5	5	20	25	25	10	16	5	36	50	60	2.55
		1	3.22		5	5	20	20	39	10	26	5	52	55	60	2.15
		2	3.22		5	5	20	20	39	10	26	5	52	55	60	3.00
5	1000 g	3	3.22		5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	3.00	
		Rapid	2.42		5	5	20	25	25	10	16	5	36	55	60	2.20
		1	1.17		2	2	10	10	20					45	60	
6	750	2	1.17		2	2	10	20					45	60		
		3	1.17		2	2	10	20					45	60		
		1	1.20		2	2	10	20					48	60		
7	1000 g	2	1.20		2	2	10	20					48	60		
		3	1.20		2	2	10	20					48	60		
		1	1.30		5	5	20	60								
8	1000 g		0.14		3		11									
			3.55	30	5	10	20	39	10	26	10	45	60	60	2.58	
				1.05			5						10	50		
9	1000 g	1	1										60	60		
		2	1										60	60		
		3	1										60	60		

Observație: durata totală nu include timpul de menținere la cald pentru programele 1, 2, 4, 5, 8 și 10.

F	3 - 15
GB	16 - 28
D	29 - 41
E	42 - 54
I	55 - 67
RUS	68 - 80
UA	81 - 93
PL	94 - 106
CZ	107 - 119
SK	120 - 132
H	133 - 145
BG	146 - 158
RO	159 - 171