

Moulinex®

home bread



FR

EN

DE

ES

IT

RU

UK

TR

NL

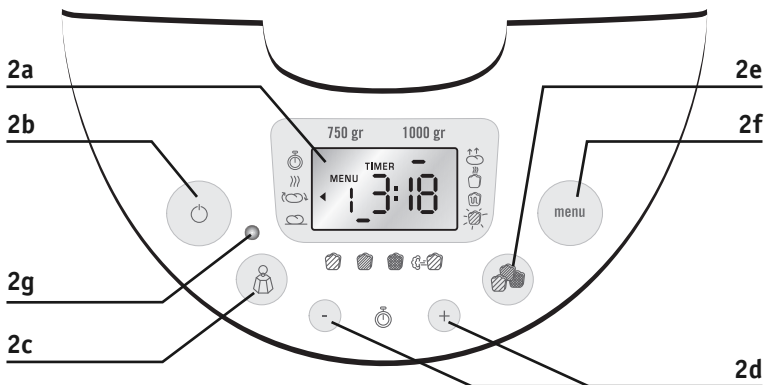
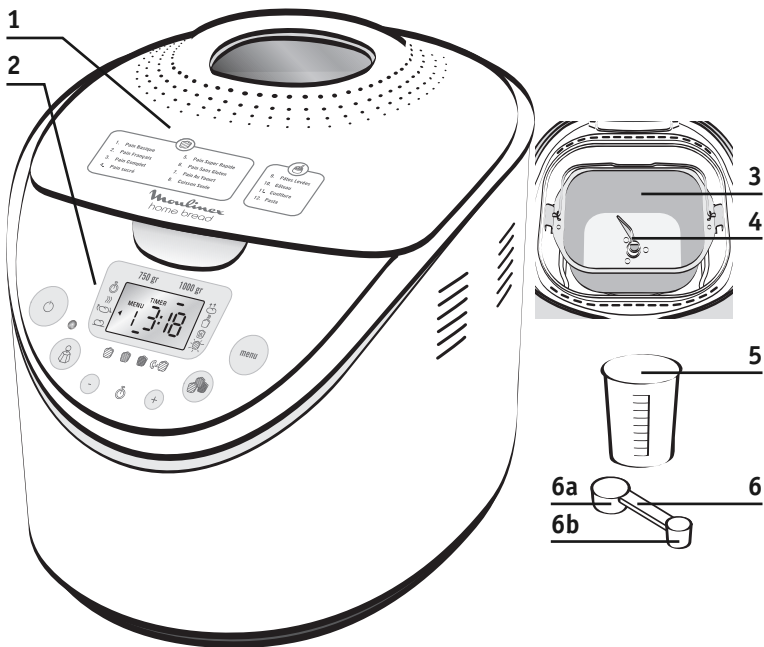
DA

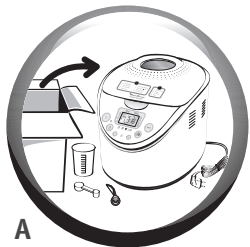
NO

SV

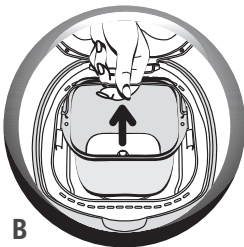
FI

www.moulinex.com

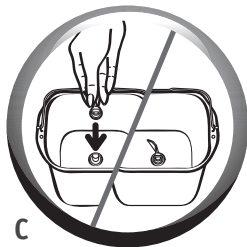




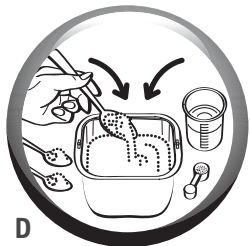
A



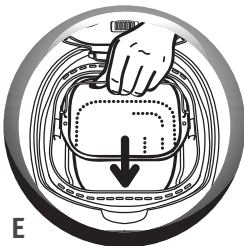
B



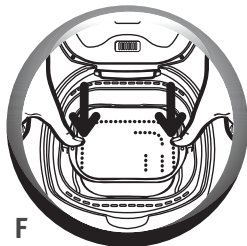
C



D



E



F



G



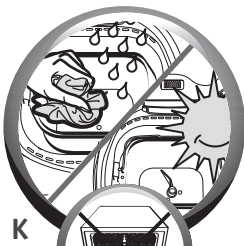
H



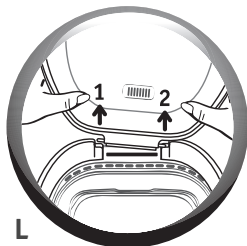
I



J



K



L



DESCRIPTION

- 1 - couvercle avec hublot
- 2 - tableau de bord
 - a - écran de visualisation
 - b - bouton départ/arrêt
 - c - sélection du poids
 - d - touches de réglage du départ différé et du réglage de temps pour le programme 8
 - e - sélection du dorage
 - f - choix des programmes
 - g - voyant de fonctionnement
- 3 - cuve à pain
- 4 - mélangeur
- 5 - gobelet gradué
- 6
 - a - cuillère à soupe
 - b - cuillère à café

FR

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.
- 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.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité Electromagnétique, matériaux en contact avec des aliments, environnement...).
- 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.
- 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.
- Utilisez un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau et en aucun cas dans une niche de cuisine intégrée.
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil corresponde 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.
- Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie:
 - dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
 - dans des fermes,

- par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
- dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous voulez le nettoyer.
- 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.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- 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.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement.
- **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.
- N'utilisez pas l'appareil pour cuire d'autres préparations que des pains et des confitures.
- 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°11 (confiture, compote) faites attention au jet de vapeur et aux projections chaudes à l'ouverture du couvercle.**
- Ne dépassez pas les quantités indiquées dans les recettes.
Ne dépassez pas 1000 g de pâte au total.
Ne dépassez pas 620 g de farine et 11 g de levure.
- Le niveau de puissance acoustique relevé sur ce produit est de 64 dBA.

● CONSEILS PRATIQUES

Préparation

- 1 Lisez attentivement le mode d'emploi : 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 (sauf indication contraire), 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 (sauf indication contraire). 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


Utilisation

- **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.

● AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil - **A**.
- Nettoyez tous les éléments et l'appareil avec un linge humide.

● DEMARRAGE RAPIDE

- Déroulez le cordon et branchez-le sur une prise électrique reliée à la terre.
- Une légère odeur peut se dégager lors de la première utilisation.
- Retirez la cuve à pain en soulevant la poignée et en tirant verticalement. Adaptez ensuite le mélangeur - **B - C**.
- Ajoutez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre préconisé. Assurez-vous que tous les ingrédients soient pesés avec exactitude - **D**.
- 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 - **E - F**.
- Fermez le couvercle. 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 - **G**.
- Appuyez sur la touche . 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 - **H - I**.
- 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 - **J**.

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)	INGRÉDIENTS - c à c = cuillère à café - c à s = cuillère à soupe	
DORAGE = MOYEN	- HUILE = 1,5 c à s	- LAIT EN POUDRE = 2 c à s
POIDS = 1000 g	- EAU = 300 ml	- FARINE = 550 g
TEMPS = 3:18	- SEL = 1,5 c à c	- LEVURE = 1,5 c à c
	- SUCRE = 1 c à s	

UTILISEZ VOTRE MACHINE A PAIN

Pour chaque programme, un réglage par défaut s'affiche. Vous devrez donc sélectionner manuellement les réglages souhaités.

Sélection d'un programme

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


Le 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 , le numéro dans le panneau d'affichage passe au programme suivant et ainsi de 1 à 12 :

- 1. Pain Basique.** Le programme Pain basique permet d'effectuer la plupart des recettes de pain utilisant de la farine de blé.
- 2. Pain Français.** Le programme Pain français correspond à une recette de pain blanc traditionnel français.
- 3. Pain Complet.** Le programme Pain complet est à sélectionner lorsqu'on utilise de la farine pour pain complet.
- 4. Pain Sucré.** Le programme Pain sucré est adapté aux recettes qui contiennent plus de matière grasse et de sucre. Si vous utilisez des préparations pour brioches ou pains au lait prêtes à l'emploi, ne dépassez pas 1000g de pâte au total.
- 5. Pain Super Rapide.** Le programme Pain Super Rapide est spécifique à la recette du pain SUPER RAPIDE (voir page 14).
- 6. Pain Sans Gluten.** Le pain sans gluten est à préparer exclusivement à partir de préparations prêtes à l'emploi sans gluten. Il convient aux personnes intolérantes au gluten (maladie de coeliaque) présent dans plusieurs céréales (blé, orge, seigle, avoine, kamut, épeautre, etc...). Reportez-vous aux recommandations spécifiques indiquées sur le paquet. La cuve devra être systématique-

ment nettoyée afin qu'il n'y ait pas de risque de contamination avec d'autres farines. Dans le cas d'un régime strict sans gluten, assurez-vous que la levure utilisée soit également sans gluten. La consistance des farines sans gluten ne permet pas un mélange optimal. Il faut donc rabattre la pâte des bords lors du pétrissage avec une spatule en plastique souple. Le pain sans gluten sera de consistance plus dense et de couleur plus pâle que le pain normal.


- 7. Pain au Yaourt.** Le pain au yaourt est une spécialité au goût acide, en dorage medium et 1000 g uniquement.
- 8. Cuisson Seule.** Le programme Cuisson seule permet de cuire 60 mn. Il peut être sélectionné seul et être utilisé :
 - a) en association avec le programme Pâtes levées,
 - b) pour réchauffer ou rendre croustillants des pains déjà cuits et refroidis,
 - c) 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 8.


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

- 9. Pâtes Levées.** 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.
- 10. Gâteau.** Permet la confection des pâtisseries et gâteaux avec de la levure chimique.
- 11. Confiture.** Le programme Confiture cuit automatiquement la confiture dans la cuve.
- 12. Pasta.** Le programme 12 pétrit uniquement. Il est destiné aux pâtes non levées. Ex : nouilles.

Sélection 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, 9, 10, 11, 12 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.

Sélection du dorage

La couleur de la croûte se règle par défaut sur MOYEN. Les programmes 7, 9, 11, 12 ne possèdent pas le réglage de la couleur. Trois choix sont possibles : CLAIR - MOYEN - FONCE. 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.

LES CYCLES

Le témoin visuel s'allume en face l'étape du cycle atteinte par la machine à pain. Un tableau (page 160-161) vous indique la décomposition des différents cycles suivant le programme choisi.

»» Préchauffage

Utilisé dans les programmes 3 et 7 pour améliorer la levée de la pâte.


N'est actif que pour les programmes 3 et 7. 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



Permet de former la structure de la pâte et donc sa capacité à bien lever.

La pâte se trouve dans le 1er ou 2ème cycle de pétrissage ou en période de brassage entre les

Selection du mode rapide

Les recettes des programmes 1, 2, 3 et 4 peuvent être réalisées en mode RAPIDE et réduire ainsi le temps de cuisson. Appuyez 2 fois sur la touche  pour sélectionner le mode rapide. Le mode rapide ne permet pas le réglage de la couleur de la croûte.

Départ / Arrêt

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 .

cycles de levées. Au cours de ce cycle, et pour les programmes 1, 3, 4, 7, 10, vous avez la possibilité d'ajouter des ingrédients : fruits secs, olives, etc... Un signal sonore vous indique à quel moment intervenir.

Reportez-vous au tableau récapitulatif des temps de préparation (page 160-161) 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.

Repos

Permet à la pâte de se détendre pour améliorer la qualité du pétrissage.

Levée

Temps pendant lequel la levure agit pour faire lever le pain et développer son arôme. La pâte se trouve dans le 1er 2ème ou 3ème cycle de levée.

Cuisson

Transforme la pâte en mie et permet le dorage et le croustillant de la croûte.

Le pain se trouve dans le cycle final de cuisson.

Maintien au chaud





Permet de garder le pain chaud après la cuisson. Il est toutefois recommandé de démouler le pain dès la fin de la cuisson.

Pour les programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 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 signal sonore retentit à intervalles réguliers. En fin de cycle l'appareil s'arrête automatiquement après l'émission de plusieurs signaux sonores.

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, 9, 10, 11, 12 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.

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.

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.

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.

Oeufs : 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 complétez 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. Dans le cas d'utilisation de mélanges de farines spéciales pour pain ou brioche ou pain au lait, ne dépassez pas 1000 g de pâte au total.

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 de boulangerie existe sous plusieurs formes : fraîche en petits cubes, sèche active à réhydrater ou sèche instantanée. La levure est vendue en grandes surfaces (rayons boulangerie ou ultrafrais), mais vous pouvez aussi acheter la levure fraîche chez

votre boulanger. Sous forme fraîche ou sèche instantanée, la levure doit être directement incorporée dans la cuve de votre machine avec les autres ingrédients. Pensez toutefois à bien émietter la levure fraîche entre vos doigts pour faciliter sa dispersion. Seule la levure sèche active (en petites sphérules) doit être mélangée à un peu d'eau tiède avant d'être utilisée. Choisir une température proche de 35°C, en deçà elle sera moins efficace, au-delà elle risque de perdre son activité. Veillez à bien respecter les doses prescrites et pensez à multiplier les quantités si vous utilisez de la levure fraîche (voir le tableau d'équivalences ci-dessous).

Équivalences quantité/poids entre levure sèche et levure fraîche :

Levure sèche (en c.c.)

1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

Levure fraîche (en g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Les additifs (fruits secs, olives, 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, respectez les quantités indiquées dans les recettes,
- > de ne pas faire tomber d'additifs en dehors de la cuve.

● NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil.
- Nettoyez tous les éléments, l'appareil et l'intérieur de la cuve avec une éponge humide. Séchez soigneusement - **K**.
- Lavez la cuve et les mélangeurs à l'eau chaude savonneuse. Si les mélangeurs restent dans la cuve, laissez tremper 5 à 10 mn.
- Si besoin, démontez le couvercle pour le nettoyer à l'eau chaude - **L**.

- **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.

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 160-161) 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	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	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	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	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	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	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 : imbiber les raisins avec un sirop léger.
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
Laït 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 7

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 9

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	1,5 c à c

PROGRAMME 10

GATEAU CITRON

	1000 g
Œufs	4
Sucre	260 g
Sel	0,5 c à c
Beurre	95 g
Citron (jus+zeste)	1
Farine	430 g
Levure chimique	3 c à c

Battre au fouet les œufs avec le sucre et le sel pendant 5 mn, jusqu'à blanchiment. Verser dans la cuve de la machine. Ajouter le beurre fondu mais refroidi. Ajouter le jus + le zeste du citron. Ajouter la farine et la levure préalablement mélangées. Veiller à mettre la farine en tas, bien au centre de la cuve.

PROGRAMME 11

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 12




PATE FRAICHES

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

GUIDE DE DEPANNAGE POUR AMELIORER VOS RECETTES

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

DESCRIPTION

- 1 - lid with window
- 2 - control panel
 - a - display screen
 - b - on/off button
 - c - weight selection
 - d - buttons for setting delayed start and adjusting the time for programme 8
 - e - select crust colour
 - f - choice of programmes
 - g - operating indicator light
- 3 - bread pan
- 4 - kneading paddle
- 5 - graduated beaker
- 6
 - a - tablespoon measure
 - b - teaspoon measure

GB

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.

- 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.
- For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...).
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Use the appliance on a stable work surface away from water splashes and under no circumstances in a cubby-hole in a built-in kitchen.
- Make sure that the power it uses corresponds to your electrical supply system. Any error in connection will cancel the guarantee.
- It is compulsory to connect your appliance to a socket with an earth. Failure to respect this requirement can cause electric shock and possibly lead to serious injury. It is essential for your safety for the earth connection to correspond to the standards for electrical installation applicable in your country. If your installation does not have an outlet connected to earth, it is essential that before making any connection, you have a certified organisation intervene to bring your electrical installation into conformance.
- 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.
- This appliance is intended for domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;

- farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- Unplug the appliance when you have finished using it and when you want to 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.
 - If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
 - 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 move the appliance when in use.
 - 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 use the appliance to cook any other food than breads and jams.
 - 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. 11 (jam, compotes) watch out for steam and hot spattering when opening the lid.
 - Do not exceed the quantities indicated in the recipes.
Do not exceed a total of 1000 g of dough, Do not exceed a total of 620 g of flour and 11 g of yeast.
 - The measured noise level of this product is 64 dBA.

PRACTICAL ADVICE

Preparation

- 1 Please read these instructions carefully: the method for making bread with this appliance is not the same as for hand-made bread.
- 2 All ingredients used must be at room temperature (unless otherwise indicated) and must be weighed exactly. **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. 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 spoiling the proving of the dough, we advise that all ingredients should be put in the bread pan at the start and that you should avoid opening the lid during use (unless otherwise indicated). 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


Using

- **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).
- **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.

BEFORE YOU USE YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

- Remove the accessories and any stickers either inside or on the outside of the appliance - **A**.
- Clean all of the parts and the appliance itself using a damp cloth.

QUICK-START

- Fully unwind the power cord and plug it into an earthed socket.
- A slight odour may be given off when used for the first time.
- Remove the bread pan by lifting the handle and firmly pulling upward. Then insert the kneading paddle - **B - C**.
- Put the ingredients in the pan in exactly the order recommended. Make sure that all ingredients are weighed with precision - **D**.
- 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 - **E - F**.
- 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 - **G**.
- Press the  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 - **H - I**.
- 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 - **J**.

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



BASIC WHITE BREAD (programme 1)	INGREDIENTS - tsp = teaspoon - tbsp = tablespoon	
BROWNING = MEDIUM	- OIL = 1.5 tbsp	- POWDERED MILK = 2 tbsp
WEIGHT = 1000 g	- WATER = 300 ml	- WHITE BREAD FLOUR = 550 g
TIME = 3:18	- SALT = 1,5 tsp	- YEAST = 1,5 tsp
	- SUGAR = 1 tbsp	

● USING YOUR BREADMAKER

A default setting is displayed for each programme. You will therefore have to select the desired settings manually.

Selecting a programme


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

 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  button, the number on the display panel switches to the next programme from 1-12:


- 1. Basic White Bread.** The Basic White Bread programme is used to make most bread recipes using white wheat flour.
- 2. French Bread.** The French Bread programme corresponds to a traditional French crusty white bread recipe.
- 3. Wholemeal Bread.** Wholemeal Bread Programme is used to make whole wheat bread using whole wheat flour.
- 4. Sweet Bread.** The Sweet Bread programme is for recipes containing more sugar and fat such as brioches and milk breads. If you are using special flour blends for brioche or rolls, do not exceed 1000 g of dough in total.
- 5. Super Fast White Bread.** The Super Fast White Bread programme is specific to the SUPER FAST bread recipe (see page 26).
- 6. Gluten Free Bread.** Gluten Free Bread is to be made exclusively from gluten-free ready-made mixes. It is suitable for persons with celiac disease, making them intolerant of the gluten present in many cereals (wheat, rye, barley, oats, Kamut, spelt wheat etc.). Refer to the specific recommendations on the packet. The trough must always be

thoroughly cleaned to avoid any risk of contamination with other flours. In the case of a strictly gluten-free diet, take care that the yeast used is also gluten-free. The consistency of gluten-free flours does not yield an ideal dough. The dough sticks to the sides and must be scraped down with a flexible plastic spatula during kneading. Gluten-free bread will be of a denser consistency and paler than normal bread.

- 7. Yoghurt Bread.** Yoghurt Bread is a speciality with an acidic taste, with medium browning, 1000 g only.
- 8. Loaf Cooking.** The Loaf Cooking programme is limited to 60 min. with light medium or dark browning. It can be selected alone and used:
 - a) with the Bread Dough programme,
 - b) to reheat cooked and cooled breads or to make them crusty,
 - c) 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 8.
To interrupt the cycle before it is finished, the programme can be stopped manually by holding down the  button
- 9. Bread Dough.** The Bread Dough programme does not bake. It is a kneading and rising programme for all leavened doughs such as pizza dough, rolls, sweet buns.
- 10. Cake.** Can be used to make pastries and cakes with baking powder.
- 11. Jam.** The Jam programme automatically cooks jams and compots (stewed fruits) in the pan.
- 12. Pasta Dough.** Programme 12 only kneads. It is for unleavened pasta, like noodles for example.

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, 9, 10, 11, 12 do not have weight settings. Press the  button to set the chosen product – 750 g or 1000 g. The indicator light against the selected setting comes on.

Selecting the crust colour

By default, the colour of the crust is set at MEDIUM. Programmes 7, 9, 11, 12 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.

CYCLES

The indicator light comes on facing the cycle that the breadmaker has reached. A table (page 160-161) indicates the breakdown of the various cycles for the programme chosen.

»» Preheating

Used for programmes 3 and 7 to let the dough rise better.


only activated for programmes 3 and 7. 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.

Pétrissage



For forming the dough's structure so that it can rise better.

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, 7, 10, you can add ingredients: dried fruit or nuts, olives, etc. A beep indicates when you can intervene. See the summary table for preparation times (pages 160-161) and the

Selecting fast mode

Recipes for programmes 1, 2, 3 and 4 can be made in FAST mode, thus reducing baking time. Press 2 times on the  button to select FAST mode. The crust colour 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.

“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.

Rest

Allows the dough to rest to improve kneading quality.

Rising

Time during which the yeast works to let the bread rise and to develop its aroma.

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

Baking

Transforms the dough into bread and gives it a golden, crusty crust.

the bread is in the final baking cycle.

Warming:

Keeps the bread warm after baking. It is recommended that the bread should be turned out promptly after baking, however.

for programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 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, the appliance stops automatically after several sound signals.


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, 9, 10, 11, 12.

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 . Press the  button. A beep is emitted. The facing indicator light  switches on  and the timer colon  blinks. The countdown begins. The operating indicator light comes 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 one 50 g size egg; 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 fluctua-

tions in atmospheric conditions, absorbing moisture or losing it. Use "strong flour", "bread flour" or "baker's flour" rather than standard flour. Adding oats, bran, wheat germ, rye or whole grains to the bread dough will give a smaller, heavier loaf of bread.

Using T55 flour is recommended unless otherwise specified in the recipe. If you are using special flour blends for bread, brioche or rolls, do not exceed 1 kg of dough in total.

Sifting the flour 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 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: baker's yeast exists in several forms: fresh in small cubes, dried and active to be rehydrated or dried and instant. Fresh yeast is sold in supermarkets (bakery or fresh produce departments), but you can also buy fresh yeast from your local baker's. In its fresh or instant dried form, yeast should be added directly to the baking pan of your breadmaker with the

other ingredients. Remember to crumble the fresh yeast with your fingers to make it dissolve more easily. Only active dried yeast (in small granules) must be mixed with a little tepid water before use. Choose a temperature close to 35°C, less and it will not rise as well, more will make it lose its rising power. Keep to the stated amounts and remember to multiply the quantities if you use fresh yeast (see equivalents chart below).

Equivalents in quantity/weight between dried yeast and fresh yeast:

Dried yeast (in tsp.)

1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

Fresh yeast (in g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Additives (dried fruit or nuts, olives.): 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, respect the quantities indicated in the recipes,
- > to finely chop nuts as they can cut through the loaf structure and reduce the cooked height,
- > to have no ingredients fallen outside the pan.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance.
- Clean all the parts, the appliance itself and the inside of the pan with a damp cloth. Dry thoroughly - **K**.
- Wash the pan and kneading paddles in hot soapy water.
If the kneading paddles remain stuck in the pan, let it soak for 5 to 10 min.
- If necessary, remove the cover to clean it in hot water - **L**.

• **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.



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 160-161) and follow the breakdown for the various cycles.

tsp = teaspoon - tbsp = tablespoon

PROGRAMME 1

BASIC WHITE BREAD

	750 g	1000 g
Sunflower oil	1 tsp	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	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	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*	1.5 tsp	2 tsp

PAIN DE CAMPAGNE

	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*	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	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	1.5 tsp

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,	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.

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

* Flaked dried type.

In UK use "Easy Bake" or "Fast Action" yeast.

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 7**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**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	1.5 tsp

PROGRAMME 10**LEMON CAKE**

	1000 g
Eggs	4
Sugar	260 g
Salt	0,5 tsp
Butter	95 g
Lemon (juice + zest)	1
White bread flour	430 g
Baking powder	3 tsp

Whisk the eggs with the sugar and salt for 5 minutes, until white. Pour into the bowl of the machine. Add the cooled melted butter. Add the juice + zest of the lemon. Mix together the flour and baking powder and add to the mixture. Make sure you put the flour in a pile, right in the middle of the recipient.

PROGRAMME 11**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.




PROGRAMME 12**FRESH PASTA**

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

TROUBLESHOOTING GUIDE TO IMPROVE YOUR RECIPES

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

BESCHREIBUNG

- 1 - abnehmbarer Deckel mit Sichtfenster
- 2 - Bedienfeld
 - a - Anzeigefenster
 - b - Start / Stopp-Taste
 - c - Brotgröße
 - d - Tasten für den verzögerten Start und Einstellung der Zeit für das Programm 8
 - e - Einstellung der Krustenfarbe
 - f - Programmwahl
 - g - Betriebskontrollleuchte
- 3 - Backform
- 4 - Mischhaken
- 5 - Messbecher
- 6 a - Esslöffel
- b - Teelöffel

SICHERHEITSHINWEISE



Denken Sie an den Umweltschutz!

DE

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

- Unser Unternehmen behält sich das Recht vor, Änderungen der technischen Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.
- Die Gebrauchsanleitung vor der ersten Benutzung aufmerksam lesen. Ein unsachgemäßer Gebrauch entbindet den Hersteller von seiner Haftung und die Garantie erlischt. Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen und Aufkleber innerhalb und außerhalb des Gerätes und entnehmen Sie das Zubehör.
- Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Produkt allen gängigen Standards (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelverordnung, Umweltschutz,...).
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei unsachgemäßem Gebrauch erlischt die Garantie.
- Dieses Gerät ist nicht dazu geeignet, mit einem Timer oder einer gesonderten Fernbedienung in Betrieb genommen zu werden.
- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigt Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie eine stabile, vor Wasserspritzern geschützte Arbeitsfläche, die sich auf keinen Fall in der Nische einer Einbauküche befinden darf.
- Überprüfen Sie, dass die Gerätespannung mit der Netzspannung übereinstimmt. Durch einen falschen Anschluss erlischt die Garantie.
- Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen. Zuwiderhandlungen können Stromschläge zur Folge haben und unter Umständen schwere Verletzungen verursachen. Für Ihre Sicherheit ist es wichtig, dass die Steckdose den geltenden Elektrovorschriften Ihres Landes entspricht. Wenn Sie keine geerdete Steckdose haben, müssen Sie vor Gerätegebrauch unbedingt Ihr Stromnetz von einer zugelassenen Stelle anpassen lassen.
- Ziehen Sie nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn :
 - dessen Stromkabel beschädigt oder fehlerhaft ist,
 - das Gerät auf den Boden gefallen ist und sichtbare Schäden aufweist oder Funktionsstörungen auftreten.

- In diesen Fällen muss das Gerät zur nächsten autorisierten Servicestelle gebracht werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden. Bitte lesen Sie sich die Garantiebedingungen durch.
- Wenn das Anschlusskabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - Das Netzkabel nicht herabhängen lassen, Kinder könnten daran ziehen.
 - Das Gerät, das Kabel oder den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
 - Jeder Eingriff, außer der normalen Reinigung und Pflege durch den Kunden, muss durch den Kundendienst erfolgen.
 - Das Gerät außen und innen mit einem feuchten Schwamm auswaschen und sorgfältig trocknen. Backform und Knethaken mit heißem Wasser reinigen. Deckel abnehmen und mit heißem Wasser reinigen und sorgfältig trocknen. Teile nicht in der Spülmaschine reinigen. Keine haushaltsüblichen Reinigungsmittel, Topfkratzer oder Brennspiritus verwenden. Gehäuse und Deckel nie in Wasser tauchen. Keine Reinigungssprays (Backofen Spray) verwenden.
 - Das Netzkabel nicht in die Nähe oder in Kontakt mit heißen Geräteteilen, Hitzequellen oder scharfen Kanten bringen.
 - Bewegen Sie das Gerät nicht während es in Betrieb ist.
 - **Das Sichtfenster während und direkt nach dem Betrieb nicht berühren. Das Sichtfenster kann sehr heiß werden.**
 - Das Gerät nicht durch Ziehen am Stromkabel vom Stromnetz trennen.
 - Bewegen Sie das Gerät nicht solange es heiß ist.
 - Nur geerdete Verlängerungskabel in gutem Zustand benutzen, deren Durchmesser mindestens so groß ist wie der des Gerätekabels. Das Kabel muss so verlegt werden, dass niemand darüber stolpern kann.
 - Das Gerät darf nicht auf andere Geräte gestellt werden.
 - Das Gerät darf nicht als Wärmequelle benutzt werden.
 - Das Gerät nicht unter leicht entflammbare Gegenstände (z. B. Gardinen, Vorhänge, Regale) stellen.
 - Keine anderen Gerichte als Teig und Marmelade in dem Gerät zubereiten.
 - Legen Sie nie Papier, Karton oder Plastik ins Innere des Gerätes und stellen Sie nichts darauf ab.
 - Wenn Teile des Gerätes 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.
 - **Am Ende des Programms zur Herausnahme der Form oder zum Berühren heißer Flächen immer Ofenhandschuhe tragen. Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß.**
Vorsicht im Umgang mit heißen Speisen.
 - Die Belüftungsschlitze nie verstopfen.
 - Vorsicht. Am Ende oder während des Programms kann beim Öffnen des Deckels Dampf austreten.
 - **Achten Sie bei Programm 11 (Marmelade, Kompott) darauf, dass beim Öffnen des Deckels Dampf oder heiße Spritzer entstehen können.**
Achtung: überlaufender Teig, der das Heizelement berührt, kann sich entzünden.
 - Die Mengenangaben in den Rezepten nicht überschreiten. Das Gesamtgewicht von 1000 g Teig nicht überschreiten. 620 g Mehl und 11 g Hefe nicht überschreiten.
 - Der an diesem Gerät gemessene Geräuschpegel liegt bei 64 dBA.

● PRAKTISCHE TIPPS

Zubereitung

- 1 Die Gebrauchsanleitung aufmerksam durchlesen: das Brotbacken mit dem Backautomaten ist anders als die „manuelle“ Methode!
- 2 Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben (ausgenommen gegenteilige Angabe) und genau abgewogen werden. **Messen Sie die Flüssigkeiten mit dem mitgelieferten Messbecher ab. Der doppelseitige Messlöffel besitzt auf einer Seite das Esslöffel- und auf der anderen Seite das Teelöffel-Maß.** Falsche Messmengen beeinträchtigen das Backergebnis.
- 3 Die Zutaten vor Ablauf ihres Verfalldatums verwenden und an einem kühlen und trockenen Ort lagern.
- 4 Es ist sehr wichtig, dass die Mehlmenge genau abgewogen ist. 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 Damit der Teig ungestört aufgehen kann, sollten alle Zutaten von Anfang an in die Backform gegeben werden, um den Deckel während des Betriebs nicht mehr aufmachen zu müssen (ausgenommen gegenteilige Angabe). 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

Inbetriebnahme

- **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.
- **Es ist ein weitverbreiteter Irrtum, 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.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Verpackungen, Aufkleber und gesamtes Zubehör innerhalb und außerhalb des Gerätes entfernen - **A**.
- Reinigen Sie alle mitgelieferten Bestandteile sowie das Gerät selbst mit einem feuchten Schwamm.

SCHNELLANLEITUNG

- Rollen Sie das Stromkabel ab und schließen Sie es an eine geerdete Steckdose an.
- Während des ersten Gebrauchs kann sich ein leichter Geruch entwickeln.
Das Gerät muss vor der ersten Benutzung, unbedingt solange bei geöffnetem Fenster aufgeheizt werden, bis keine Geruchs und Rauchentwicklung mehr feststellbar ist.
- Backform am Griff nehmen und senkrecht herausziehen. Anschließend den Mischhaken einsetzen - **B - C**.
- Die Zutaten in der genannten Reihenfolge in die Backform geben. Zutaten präzise abwiegen - **D**.
- Backform einsetzen und den Antrieb einrasten lassen. Nacheinander auf die beiden Seiten der Backform drücken, um sie auf dem Antrieb einrasten zu lassen. Beide Seiten der Form sollten gut arretiert sein - **E - F**.
- Den Brotbackautomaten anschließen. 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 - **G**.
- Drücken Sie auf . 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 - **H - I**.
- 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 - **J**.

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



BROT-GRUNDREZEPT (programm 1)	ZUTATEN - TL = Teelöffel - EL = Esslöffel
KRUSTENFARBE = MITTEL	- ÖL = 1,5 EL - MILCHPULVER = 2 el
BROTGRÖSSE = 1000 g	- Wasser = 330 ml - MEHL = 605 g
ZEIT = 3:18	- SALZ = 1,5 TL - HEFE = 1,5 tl
	- ZUCKER = 1 EL

● GEBRAUCH IHRES BROTBACKAUTOMATEN

Für jedes Programm wird eine Voreinstellung angezeigt. Die gewünschten Einstellungen werden manuell vorgenommen.

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 12:

- 1. Grundrezept.** Das Grundrezept-Programm eignet sich zum Backen der meisten Brotrezepte mit Weizenmehl.
- 2. Französisches Brot.** Das Programm Französisches Brot entspricht einem Rezept für traditionelles französisches Weißbrot.
- 3. Vollkornbrot.** Das Programm Vollkornbrot wird für Rezepte gewählt, die Vollkornmehl vorschreiben.
- 4. Süßes Brot.** Das Programm Süßes Brot backt Brot mit höherem Fett- und Zuckergehalt. Bei Gebrauch von Backmischungen für Brioches und Milchbrote darf eine Gesamtteigmenge von 1000 g nicht überstiegen werden.
- 5. Brot sehr schnell.** Das Programm Brot sehr schnell ist die besondere Einstellung für das Brotrezept SEHR SCHNELL (siehe Seite 38).
- 6. Glutenfreies Brot.** Für glutenfreies Brot dürfen nur backfertige glutenfreie Backmischungen verwendet werden. Dieses Brot ist für Personen mit Glutenunverträglichkeit (Zöliaki) geeignet. Gluten ist in zahlreichen Getreidesorten (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Kamut, Dinkel...) enthalten. Beachten Sie die Anweisungen auf der Packung. Die Backform muss stets gereinigt werden, damit sie nicht mit anderen Mehl-

arten in Berührung kommt. Bei strenger glutenfreier Diät muss darauf geachtet werden, dass auch die verwendete Hefe kein Gluten enthält. Die Konsistenz von glutenfreien Mehlen ermöglicht keine optimale Durchmischung. Deshalb muss der Teig beim Kneten mit einem biegsamen Plastikspatel von den Rändern gelöst werden. Glutenfreies Brot hat eine dichtere Konsistenz und eine hellere Färbung als herkömmliches Brot.


- 7. Joghurtbrot.** Das Joghurtbrot ist ein Spezialbrot mit angenehmen säuerlichen Geschmack, mittelbrauner Kruste, Brotgröße nur 1000 g.
- 8. Nur Backen.** Das Programm nur Backen ermöglicht, 60 Minuten zu backen. Es kann allein ausgewählt werden, oder:
 - a) in Verbindung mit dem Programm für Hefeteig,
 - b) zum Aufbacken oder Nachbacken von bereits gebackenen und abgekühlten Broten,
 - c) zum Fertigbacken eines unterbrochenen Backzyklus, z.B. bei längerem Stromausfall.

Den Brotbackautomaten bei laufen dem Programm 8 nicht unbeaufsichtigt lassen.

Zur manuellen Unterbrechung des Backzyklus vor dem Ende der Backzeit schalten Sie das Programm mit einem längeren Druck auf die Taste  ab.

- 9. Hefeteig.** Das Programm Hefeteig backt nicht. Diese Einstellung knetet den Teig und lässt ihn ruhen, damit er aufgehen kann, z.B. für Pizzateig.
- 10. Kuchen.** Zur Zubereitung von Torten und Kuchen mit Trockenhefe.
- 11. Marmelade.** Das Marmeladen-Programm bereitet automatisch Marmeladen zu.
- 12. Pasta.** Das Programm 12 knetet nur und ist für Teige bestimmt, die nicht aufgehen sollen, z.B. Nudelteig.

Einstellung der Brotgröße

Die Brotgröße steht standardmäßig auf 1000 g. Es handelt sich um eine Grundeinstellung. Einzelheiten entnehmen Sie den jeweiligen Rezepten. Die Programme 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 haben keine Einstellung der Brotgröße. Drücken Sie die Taste , um das gewünschte Produkt auf 750 g oder 1000 g einzustellen. Das Hinweislicht leuchtet neben der ausgewählten Größe auf.

Einstellung der Krustenfarbe

Bräunungsgrad der Kruste ist standardmäßig auf MITTELBRAUN eingestellt. Die Programme 7, 9, 11, 12 haben keine Einstellung des Bräunungsgrads. Drei Bräunungsgrade stehen zur Auswahl: HELL - MITTEL - DUNKEL.

PROGRAMM-ZYKLEN

Die Hinweislichter über dem relevanten Symbol leuchten auf, um anzuzeigen, welches Stadium des Zyklus der Brotbackautomat erreicht hat. Auf dem Schema (Seite 160-161) ist der Ablauf der verschiedenen Zyklen je nach eingestelltem Programm abzulesen.

»» Vorheizen


Wird in den Programmen 3 und 7 benutzt, damit der Teig besser gehen kann.

Das Vorheizen ist nur in den Programmen 3 und 7 aktiv. Diese Etappe beschleunigt die Wirkung der Hefe und begünstigt das Gehen von Teigen, die Mehltypen enthalten, welche nicht so leicht aufgehen.


Kneten

Verleiht dem Teig Struktur, damit er gut aufgeht.



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, 7, 10 weitere Zu-

Zum Ändern der Standardeinstellung drücken Sie auf die Taste , bis das Hinweislicht neben der ausgewählten Krustenfarbe leuchtet.

Auswahl des Schnellzyklus

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

taten, z.B. Trockenfrüchte, Oliven, usw. zufügen. Sie werden durch einen Signalton darauf hingewiesen.

Siehe Tabelle mit der Zusammenfassung der Vorbereitungszeiten (Seite 88-86) und Spalte „Extra“. Diese Spalte nennt die Zeit, die im Anzeigefenster steht, wenn der Signalton zu hören ist. Um genauer zu wissen, nach welcher Zeit dieses Signal 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.

Ruhen

Der Teig entspannt sich und verbessert damit die Güte des Knetvorgangs.

Gehen

In dieser Zeit wirkt die Hefe, der Teig geht auf und entwickelt sein Aroma.

Der Teig geht im ersten, zweiten oder dritten Zyklus.



Backen

Der Teig bekommt eine knusprige und goldbraune Kruste.

Das Brot befindet sich im letzten Backzyklus.



Warmhalten

Zum Warmhalten nach dem Backzyklus. Es ist jedoch ratsam, das Brot gleich nach dem Backen zu entfernen.

Bei den Programmen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10 können Sie das Backgut im Gerät lassen. Nach Ende des Backzyklus schaltet der Brotbackautomat automatisch auf Warmhalten (1 Stunde). Während dem Warmhaltemodus steht im Anzeigefenster 0:00 und ein Piepsignal ertönt in regelmäßigen Abständen. Am Ende des Gerätezyklus erfolgt eine automatische Abschaltung und es ertönen mehrere 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, 9, 10, 11, 12 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 vom Wert herabsetzen). Durch kurzes Drücken stellt sich der Timer in 10 Minuten-Schritten weiter und es ertönt ein kurzer Signalton. 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 \odot . Es ertönt ein Signalton und das Hinweislicht \blacktriangleleft neben \odot leuchtet und der Doppelpunkt \blacksquare des Timers blinkt. Der Countdown beginnt. Die Betriebskontrollleuchte ist an.

Wenn Sie die Programmierung verändern möchten, drücken Sie länger auf \odot , 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 Öl: 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 Sie 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 sowohl Frischmilch als auch 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 Brotkruste 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 ausgetauscht werden. Flüssigkeiten bei 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 auf 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 405 oder Typ 550. Bei der Benutzung von speziellen Mehlmischungen für Brot, Brioche oder Milchbrot: Bereiten Sie nicht mehr als insgesamt 1000 g Teig zu.

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 keinen 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: Die Backhefe existiert in mehreren Formen: als Frischhefe in Würfelform oder als Trockenhefe zur sofortigen Verwendung. Die Hefe wird in allen gängigen Supermärkten (Abteilung Backwaren oder Frischwaren) verkauft, oder aber Sie kaufen die Hefe direkt und frisch bei Ihrem Bäcker. Als Frischhefe oder sofort

verwendbare Trockenform wird die Hefe direkt mit den übrigen Zutaten in die Form Ihrer Maschine gegeben und eingearbeitet. Vergessen Sie jedoch nicht, die frische Hefe vor dem Begeben zwischen Ihren Fingern zu zerbröseln, um sie gleichmäßig auf den gesamten Teig zu verteilen. Die übrigen Zutaten müssen eine Temperatur um die 35°C haben, da die Hefe sowohl bei niedrigen als auch bei höheren Temperaturen an Aktivität verliert. Beachten Sie auch die vorgeschriebenen Mengen und denken Sie daran, die Hefemengen zu erhöhen, wenn Sie mit frischer Hefe arbeiten (siehe die nachstehende Äquivalenztafel).

Umrechnungstabelle Menge/Gewicht zwischen Trockenhefe und frischer Hefe:

Trockenhefe (in TL.)

1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---

Frische Hefe (in g)

9	13	18	22	25	31	36	40	45
---	----	----	----	----	----	----	----	----

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

- > den Signalton, 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,
- > beachten Sie die Mengenangaben in den Rezepten, um ein Überquellen des Teiges zu vermeiden.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes.
- Reinigen Sie alle Elemente, das Gerät und das Innere der Backform mit einem feuchten Schwamm. Sorgfältig trocknen - **K**.
- Reinigen Sie die Backform sowie den Knethaken mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel. Wenn der Knethaken sich nicht lösen lässt, weichen Sie ihn 5 bis 10 Minuten in Wasser ein.
- Demontieren Sie bei Bedarf den Deckel, um ihn mit heißem Wasser zu reinigen - **L**.

- **Die Bestandteile nicht in der Spülmaschine reinigen.**

- Weder haushaltsübliche Reinigungsmittel, Topfkratzer noch Brennspritus verwenden. Nur mit einem weichen und feuchten Tuch reinigen.
- Das Gerätegehäuse oder den Deckel niemals in Wasser tauchen.



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 160-161) die Vorbereitungszeiten und die Zusammensetzung der verschiedenen Backzyklen entnehmen. TL > Teelöffel - EL > Esslöffel

PROGRAMM 1

BROT-GRUNDREZEPT

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

MILCHBROT

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

PROGRAMM 2

FRANZÖSISCHES BROT

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

BAUERNBROT

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

PROGRAMM 3

VOLLKORNBROT

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

LANDBROT

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

PROGRAMM 4

BRIOCHE

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

Wahlweise: 1 Teelöffel Orangenblütenwasser hinzufügen.

GUGELHUPF

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

Wahlweise: die Rosinen in leichtem Zuckersirup.
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 TL	1,5 TL
Zucker	1 EL	1 EL
Milchpulver	1 EL	2 EL
Mehl	430 g	570 g
Hefe	3 TL	3,5 TL

PROGRAMM 7**JOGHURTBRÖT**

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

PROGRAMM 9**PIZZATEIG**

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

PROGRAMM 10**ZITRONENKUCHEN**

		1000 g
Eier		4
Zucker		260 g
Salz		0,5 TL
Butter		95 g
Zitrone (Saft + Schale)		1
Mehl		430 g
Backpulver		3 TL

Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker und dem Salz 5 Min. lang schaumig, bis die Masse eine weiße Färbung annimmt. Geben Sie sie in den Backraum des Geräts. Geben Sie die geschmolzene und wieder abgekühlte Butter dazu. Geben Sie den Zitronensaft + die Zitronenschale dazu. Mischen Sie das Backpulver unter das Mehl und geben Sie es dazu. Bitte achten Sie darauf, das Mehl in die Mitte des Backbehälters zu geben.

PROGRAMM 11**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.

Orangemarmelade

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 12**FRISCHE PASTA**

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

FEHLERSUCHANLEITUNG UM IHRE REZEPTE ZU VERBESSERN

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 durchgebacken	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

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

DESCRIPCIÓN

- 1 - tapa con ventanita
- 2 - cuadro de mandos
 - a - pantalla de visualización
 - b - botón puesta en marcha/parada
 - c - selección del peso
 - d - botones de ajuste de puesta en marcha diferida y de ajuste del tiempo del programa 8
 - e - selección del dorado
 - f - selección de programas
 - g - indicador luminoso de funcionamiento
- 3 - cuba de pan
- 4 - mezclador
- 5 - vaso graduado
- 6 a - cucharada sopera
- b - cucharada de café

CONSEJOS DE SEGURIDAD



¡Participemos en la protección del medio ambiente!

① El aparato contiene muchos materiales valorizables o reciclables.

➔ Llévelo a un punto de recogida para que realice su tratamiento.

- ES**
 - 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.
- Para su seguridad, este aparato es conforme a las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente...).
- Este aparato no está destinado para ser puesto en marcha mediante un reloj exterior o un sistema de mando a distancia separado.
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas provistas de experiencia o de conocimiento, excepto sin han podido beneficiarse a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o instrucciones previas referentes al uso del aparato. Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Utilice una superficie de trabajo estable protegida de proyecciones de agua y, en ningún caso, en un nicho de cocina integrada.
- 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.
- Este aparato se ha diseñado únicamente para un uso doméstico. El aparato no se ha diseñado para ser utilizado en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:
 - En zonas de cocina reservadas al personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales,
 - En granjas,

- Por los clientes de hoteles, moteles y demás entornos de tipo residencial,
- En entornos de tipo casas de turismo rural.
- Desconecte el aparato cuando lo deje de utilizar y si desea 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.
- Si el cable de alimentación está dañado, éste tiene que ser sustituido por el fabricante, o en un Servicio Técnico autorizado, o una persona cualificada, para evitar cualquier peligro.
- 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.
- No mueva el aparato mientras esté en uso.
- **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 suministrado con el producto.
- No coloque el aparato sobre otros aparatos.
- No utilice el aparato como fuente de calor.
- No utilice el aparato para cocinar cualquier otro alimento que no sea pan y mermeladas.
- 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 nº 11 (mermelada, compota) preste atención al chorro de vapor y a las salpicaduras calientes al abrir la tapa.**
- No sobrepase las cantidades indicadas en las recetas. No sobrepase los 1000 g de masa en total. No exceda 620 g de harina y 11 g de levadura.
- El nivel de potencia acústica anotado en este producto es de 64 dBa.

CONSEJOS PRÁCTICOS

Preparación

1. Lea atentamente el modo de empleo: en ésta máquina no se hace pan como se hace a mano!
2. Todos los ingredientes utilizados deberán estar a temperatura ambiente (salvo que se indique lo contrario), 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 (salvo que se indique lo contrario). 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


Utilización

- **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 desprege 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.

● ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

- Retire todos los embalajes, pegatinas o accesorios tanto de dentro como de fuera del aparato - **A**.
- Limpie todos los elementos y el aparato con un paño húmedo.

● PUESTA MARCHA RÁPIDA

- Desenrosque completamente el cable. Sólo conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.
- Se puede desprender un ligero olor durante la primera utilización.
- Retire la cuba de pan quitando el asa y tirando verticalmente. Adapte luego el mezclador - **B - C**.
- Añada los ingredientes en la cuba en el orden aconsejado. Asegúrese de que todos los ingredientes se pesen con exactitud - **D**.
- Introduzca la cuba de pan. Presione la cuba por un lado y luego por el otro para encajarla en el arrastrador, de tal manera que quede bien encajada por los 2 lados - **E - F**.
- Conecte la máquina panificadora. Después de la señal sonora, el programa 1 se visualizará por defecto, es decir 1000 g con dorado medio - **G**.
- Presione el botón . El indicador de funcionamiento se enciende. Los 2 puntos del reloj parpadearán. El ciclo comienza - **H - I**.
- 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 - **J**.

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



PAN BÁSICO (programa 1)	INGREDIENTES - c de c > cucharada de café - c s > cucharada sobera	
DORADO = MEDIO	- ACEITE = 1,5 c s	- LECHE EN POLVO = 2 c s
PESO = 1000 g	- AGUA = 300 ml	- HARINA = 550 g
TIEMPO = 3:18	- SAL = 1,5 c de c	- LEVADURA = 1,5 c de c
	- AZÚCAR = 1 c s	

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 , el número en el panel de visualización pasará al programa siguiente y de este modo de 1 a 12 :

- 1. Pan Básico.** El programa Pan Básico permite realizar la mayoría de las recetas de pan utilizando harina de trigo.
- 2. Pan Francés.** El programa Pan Francés corresponde a una receta de pan blanco tradicional francés.
- 3. Pan Integral.** El programa Pan Integral se debe seleccionar cuando utilice harina para pan integral.
- 4. Pan Dulce.** El programa Pan Dulce está adaptado a las recetas que contienen más materia grasa y azúcar. Si utiliza preparaciones para brioches o pan con leche, listos para su uso, no sobrepase los 1000 g de masa en total.
- 5. Pan Super Rápido.** El programa Pan Super Rápido es específico para la receta del PAN SUPER RÁPIDO (ver página 50).
- 6. Pan Sin Gluten.** El pan sin gluten se ha de preparar exclusivamente a partir de preparaciones sin gluten listas para su uso. Es adecuado para las personas con intolerancia al gluten (enfermedad celiaca) presente en la mayoría de los cereales (trigo, cebada, centeno, avena, kamut, escanda común, etc...). Diríjase a las recomendaciones específicas indicadas en el paquete.

La cuba deberá limpiarse sistemáticamente para que no haya riesgo de contaminación con otras harinas. En caso de una dieta sin gluten estricta, asegúrese de que la levadura utilizada tampoco contenga gluten. La consistencia de las harinas sin gluten no permite un mezclado óptimo. Por consiguiente, es necesario doblar la masa de los bordes durante el amasado con una espátula de plástico suave. El pan sin gluten tendrá una consistencia más densa y un color más pálido que el pan normal.

- 7. Pan De Yogur.** El pan con yogur es una especialidad de sabor ácido, en dorado medio y 1000 g únicamente.
- 8. Solo Cocción.** El programa Solo Cocción permite cocer 60 min. Puede seleccionarse solo y utilizarse:
 - a) en combinación con el programa Masa Para Pan,
 - b) para calentar o hacer pan crujiente ya cocido y frío,
 - c) 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 8.

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


- 9. Masa Para Pan.** El programa Masa Para Pan no cuece. Corresponde a un programa de amasado y de subida para todas las masas subidas. Ej.: la masa de pizza.
- 10. Pastel.** Permite elaborar dulces y pasteles con levadura química.
- 11. Mermelada.** El programa Mermelada cuece automáticamente la mermelada en la cuba.
- 12. Masa Para Pasta Fresca.** El programa 12 amasa únicamente. Está destinado a masas que no necesitan subir. Ej: tallarines.

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, 9, 10, 11, 12 no poseen el ajuste del peso.

Presione el botón  para ajustar el producto elegido 750 g o 1000 g. El indicador visual se encenderá en frente del ajuste seleccionado.

Selección del dorado

El color de la corteza se ajusta por defecto en MEDIO. Los programas 7, 9, 11, 12 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.

LOS CICLOS

El indicador visual se encenderá en frente de la etapa del ciclo alcanzado por la máquina panificadora. La tabla (pág. 160-161) muestra la distribución de los diferentes ciclos en función del programa elegido

»» Precaentado


Utilizado en los programas 3 y 7 para mejorar la subida de la masa.

sólo se activa para los programas 3 y 7. 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

Permite formar la estructura de la masa y por lo tanto su capacidad para subir correctamente.

Selección del modo rápido

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

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, 7, 10, tiene la posibilidad de añadir ingredientes: frutos secos, aceitunas, etc... Una señal sonora le indicará en que momento debe intervenir.

Diríjase a la tabla resumen de los tiempos de preparación (página 160-161) 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.

Reposo

Permite que la masa repose para mejorar la calidad del amasado.

Subida

Tiempo durante el cual la levadura actúa para que el pan suba y desarrolle su aroma. la masa se encuentra en el 1er 2º o 3er ciclo de subida.

Cocción





Transforma la masa en miga y permite el dorado y la corteza crujiente.

el pan se encuentra en el ciclo final de cocción.

PROGRAMA DIFERIDO

Puede programar el aparato para tener su preparación lista a la hora que haya elegido, hasta 15h antes. Los programas 5, 6, 9, 10, 11, 12 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.







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

Mantenimiento en caliente

Permite guardar el pan caliente después de la cocción. No obstante, recomendamos retirar el pan al final de la cocción.

Mantenimiento en caliente: para los programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 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 varios bips sonores.

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 diferada con recetas que contengan: leche fresca, huevos, yogur, queso, trutas frescas.

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. En caso de utilización de mezclas de harinas especiales para pan o bollo o pan de leche, no exceda 1000 g de pasta en total.

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 de panadería existe en varias formas: fresca en pequeños cubos, seca activa a rehidratar o seca instantánea. La levadura se vende en las grandes superficies (departamentos de panadería o ultrafrescos), pero también puede comprar la levadura fresca con su panadero. En forma fresca o seca instantánea

nea, la levadura debe incorporarse directamente dentro de la cuba de su máquina con los otros ingredientes. Sin embargo, piense siempre en desmenuzar la levadura fresca con sus dedos para facilitar su dispersión. Sólo la levadura seca activa (en pequeñas esferas) debe mezclarse con un poco de agua tibia antes de ser utilizada. Escoger una temperatura próxima a 37 °C, por debajo de esta temperatura será menos eficaz y, por encima de ella, corre el riesgo de perder su actividad. Respete las dosis prescritas y piense en multiplicar las cantidades si utiliza la levadura fresca (ver la tabla de equivalencias a continuación).

Equivalencias cantidad/peso entre levadura seca y levadura fresca :

Levadura seca (en c.c.)

1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

Levadura fresca (en g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Los aditivos (frutos secos, aceitunas, 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, respetar las cantidades indicadas en las recetas,
- > que no caigan ingredientes fuera de la cuba.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte el aparato.
- Limpie todos los elementos, el aparato y el interior de la cuba con una esponja húmeda. Seque cuidadosamente - **K**.
- Lave la cuba y el mezclador con agua caliente y jabonosa. Si el mezclador se queda en la cuba, póngalo en remojo de 5 a 10 min.
- Si procede, desmonte la tapa para limpiar el aparato con agua caliente - **L**.

- **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.

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 160-161) y seguir el desglose de los diferentes ciclos.

c de c = cucharada de café - c s = cucharada sopera

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	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	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	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	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	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	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.
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 7**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**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	1,5 c de c

PROGRAMA 10**PASTEL DEL LIMÓN**

	1000 g
Huevos	4
Azúcar	260 g
Sal	0,5 c de c
Mantequilla	95 g
Limón (zumo+corteza)	1
Harina	430 g
Levadura	3 c de c

Batir con la batidora los huevos con el azúcar y la sal, durante 5 min., hasta que blanqueen. Verter en el recipiente de la máquina. Añadir la mantequilla fundida pero fría. Añadir el zumo + la cáscara del limón. Añadir la harina y la levadura previamente mezcladas. Procurar colocar la harina en montoncitos, bien en el centro del recipiente.

PROGRAMA 11**COMPOTAS Y MERMELODAS**

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.




PROGRAMA 12**PASTA FRESCA**

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

● GUÍA DE AVERÍAS PARA MEJORAR SUS RECETAS

¿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  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.	<ul style="list-style-type: none"> • Dejarlo en remojo antes de retirarlo.
Después de presionar en  no pasa nada.	<ul style="list-style-type: none"> • La máquina está demasiado caliente. Espere 1 hora entre los 2 ciclos. • Se ha programado una puesta en marcha diferida.
Después de presionar en  el motor gira pero no amasa.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Ha olvidado presionar en  después de la programación de la marcha diferida. • La levadura ha entrado en contacto con la sal y/o el agua. • No hay mezclador.
Olor a quemado.	<ul style="list-style-type: none"> • Una parte de los ingredientes se ha salido por un lado de la cuba: Desconecte la máquina, deje enfriar y limpie el interior 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.

DESCRIZIONE

- 1 - coperchio con oblò
- 2 - pannello comandi
 - a - display
 - b - interruttore on/off
 - c - selezione del peso
 - d - tasti di regolazione dell'avvio programmato e di regolazione del tempo per il programma 8
 - e - selezione della doratura
 - f - scelta dei programmi
 - g - spia di funzionamento
- 3 - cestello per il pane
- 4 - miscelatore
- 5 - dosatore graduato
- 6
 - a - cucchiaino da minestra
 - b - cucchiaino da caffè

CONSIGLI DI SICUREZZA



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente!

① Il vostro apparecchio contiene materiali riciclabili.

➔ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un centro assistenza autorizzato.

- La sicurezza del presente apparecchio è conforme alle specifiche tecniche e alle norme vigenti in materia.
- Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente le istruzioni d'uso: un utilizzo non conforme alle norme d'uso prescritte escluderà il fabbricante da ogni responsabilità.
- Questo apparecchio non viene messo in funzione per mezzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza separato.
- Questo apparecchio non dovrebbe 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 supervisione o di istruzioni preliminari relative all' utilizzo dell'apparecchio. È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Collocate l'apparecchio su un piano da lavoro stabile, al riparo dagli spruzzi d'acqua e in nessun caso in una nicchia di una cucina a incasso.
- 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, dovette 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.
- Questo apparecchio è stato concepito per uso unicamente domestico. Non è stato ideato per essere utilizzato nei seguenti casi, che restano esclusi dalla garanzia:
 - in angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali,

- nelle fabbriche,
 - dai clienti di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali,
 - in ambienti tipo camere per vacanze.
- Scollegare l'apparecchio immediatamente dopo l'uso e prima di procedere alla 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.
 - Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio assistenza o da persone con qualifica simile per evitare pericoli.
 - 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.
 - Non muovere l'apparecchio in uso.
 - **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.
 - Non utilizzare l'apparecchio per preparare altri cibi che non siano pane e marmellata.
 - 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, questo spiega eventuali tracce di utilizzo su prodotti nuovi.
 - **Al termine del programma, utilizzate sempre 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°11 (marmellata, composta) fate attenzione al getto di vapore e agli schizzi caldi durante l'apertura del coperchio.**
 - Non superate le quantità indicate sulle ricette, il volume totale dell'impasto non deve superare i 1000 g, non superate 620 g di farina e 11 g di lievito.
 - Il livello di potenza acustica rilevato su questo prodotto è pari a 64 dBa.

● CONSIGLI PRATICI

Preparazione

- 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 (salvo diverse indicazioni) 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 cucchiaini 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 versare tutti gli ingredienti fin dall'inizio e di non aprire il coperchio durante il funzionamento (salvo diverse indicazioni). 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


Utilizzo

- **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 scollì 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 affloscherà 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.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Togliere tutti gli imballi, adesivi o vari accessori sia all'interno che all'esterno dell'apparecchio - **A**.
- Pulite tutti gli elementi e l'apparecchio con un panno umido.

AVVIO RAPIDO

- Svolgere completamente il cavo. Collegare l'apparecchio solamente ad una presa con messa a terra incorporata.
- Al primo utilizzo potrebbe verificarsi una lieve fuoriuscita di odore.
- Estraete il cestello per pane sollevando l'impugnatura e tirando verticalmente. Adattate in seguito il miscelatore - **B - C**.
- Aggiungete gli ingredienti nel cestello nell'ordine consigliato. Assicuratevi che tutti gli ingredienti siano pesati con precisione - **D**.
- Introducete il cestello per pane. Premete il cestello per pane e inseritelo sul trascinatore in modo da fissarlo saldamente sui 2 lati - **E - F**.
- Collegare la macchina del pane alla presa elettrica. Dopo il bip sonoro, sul display compare il programma 1 predefinito, ovvero 1.000 g doratura media - **G**.
- Premete il tasto . La spia luminosa corrispondente alla fase del ciclo raggiunta compare sul display. I 2 led del timer lampeggiano. La spia di avvio si accende - **H - I**.
- 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. Sforinate il pane ancora caldo e lasciatelo raffreddare su una griglia per 1 ora. - **J**.

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



PANE CLASSICO (programma 1)	INGREDIENTI - c = cucchiaino da caffè - C = cucchiaio da minestra	
DORATURA = MEDIA	- OLIO = 1,5 C	- LATTE IN POLVERE = 2 C
PESO = 1000 g	- ACQUA = 300 ml	- FARINA = 550 g
TEMPO = 3 : 18	- SALE = 1,5 c	- LIEVITO = 1,5c
	- ZUCCHERO = 1 C	

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.


 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  il numero visualizzato sul display passa al programma successivo da 1 a 12:

- 1. Pane Classico Bianco.** Il programma Pane Classico Bianco consente di preparare la maggior parte delle ricette di pane che utilizzano la farina di frumento.
- 2. Pane Francese.** Il programma Pane Francese corrisponde a una ricetta di pane bianco tradizionale francese.
- 3. Pane Integrale.** Il programma Pane Integrale deve essere selezionato quando si utilizza la farina integrale.
- 4. Pane Dolce.** Il programma Pane Dolce è adatto alle ricette che contengono più grassi e zucchero. Se utilizzate preparati per brioche o panini al latte pronti all'uso, il volume totale dell'impasto non deve superare i 1.000 g.
- 5. Pane Super Rapido.** Il programma Pane Super Rapido è specifico per la ricetta del PANE SUPER RAPIDO (vedi pagina 62).
- 6. Pane Senza Glutine.** Il pane senza glutine deve essere preparato esclusivamente a partire da preparati pronti all'uso privi di glutine. È particolarmente indicato per le persone intolleranti al glutine (affette da celiachia), sostanza presente in molti cereali (grano, orzo, segale, avena, kamut, spelta, ecc.). Seguite le indicazioni speci-

che riportate sulla confezione. Il cestello deve essere pulito sistematicamente onde evitare qualsiasi rischio di contaminazione con altre farine. In caso di regime alimentare che vieti rigorosamente il glutine, assicuratevi che anche il lievito utilizzato ne sia privo. La consistenza delle farine senza glutine non consente di ottenere un impasto ottimale. È pertanto necessario ripiegare i bordi dell'impasto durante la lavorazione servendosi di una spatola di plastica flessibile. Il pane senza glutine sarà di consistenza più densa e di colore più chiaro rispetto al pane normale.

- 7. Pane Allo Yogurt.** Il pane allo yogurt è una specialità dal gusto acido, in doratura media e 1.000 g solamente.
- 8. Solo Cottura.** Il programma Cottura solamente consente di cuocere 60 min. Può essere selezionato da solo ed essere utilizzato:
 - a) in associazione al programma per la Impasto Pane,
 - b) per riscaldare o rendere croccante del pane già cotto e raffreddato,
 - c) 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 8.


Per interrompere il ciclo prima della sua conclusione, spegnete manualmente il programma mediante una pressione prolungata sul tasto .

- 9. Impasto Pane.** Il programma Impasto Pane 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).
- 10. Dolce.** Si presta alla preparazione di dolci e torte con l'aggiunta di lievito chimico.
- 11. Marmellata.** Il programma Marmellata cuoce automaticamente la marmellata nel cestello per pane.

12. Impasto Pasta. Il programma 12 impasta solamente. È destinato alla pasta non lievitata Es.: le tagliatelle).

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, 9, 10, 11, 12 non sono provvisti di regolazione del peso. Premete il tasto  per impostare il peso desiderato (750 g o 1.000 g). La spia luminosa si accende in corrispondenza della regolazione scelta.

Selezione della doratura

Il colore della crosta è preimpostato su MEDIO. I programmi 7, 9, 11, 12 non sono provvisti di regolazione della doratura.

I CICLI

La spia luminosa si accende in corrispondenza della fase del ciclo raggiunta dalla macchina del pane. Una tabella (pagina 160-161) vi indica le fasi dei differenti cicli in base al programma scelto.

»» Preriscaldamento


Utilizzato nei programmi 3 e 7 per migliorare la lievitazione della pasta.

È attivo solo per i programmi 3 e 7. 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

Consente di formare la struttura della pasta garantendo quindi una buona lievitazione.



La pasta si trova nel 1° o 2° ciclo d'impasto o in una fase di mescolamento tra i cicli di lievitazione.

Tre scelte possibili: CHIARO - MEDIO - SCURO. Se desiderate modificare il colore preimpostato, premete il tasto  finché l'indicatore si illumina in corrispondenza della regolazione scelta.

Selezione della modalità rapida

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

Nel corso di questo ciclo, e per i programmi 1, 3, 4, 7, 10, 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 160-161) 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.

Riposo

Consente alla pasta di distendersi per migliorare la qualità dell'impasto.

Lievitazione

Tempo durante il quale il lievito agisce e fa sviluppare al pane il suo aroma.

La pasta si trova nel 1° 2° o 3° ciclo di lievitazione.

Cottura

Trasforma la pasta in mollica e consente alla crosta di diventare dorata e croccante.

Il pane si trova nel ciclo finale di cottura.

Mantenimento al caldo

Permette di mantenere il pane caldo dopo la cottura. Tuttavia si consiglia di sfornare subito il pane a fine cottura.





Per i programmi 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, potete lasciare il preparato nell'apparecchio. A fine cottura, il preparato viene mantenuto al caldo automaticamente per un'ora. Una spia luminosa si accende.

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 più 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, 9, 10, 11, 12.







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.

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

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.

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 00, salvo diverse indicazioni nella ricetta. Qualora utilizzate miscele di farina speciali per pane o brioche o pane al latte, non superate in alcun caso 1000 gr. di pasta in totale.

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 di birra è disponibile in diverse forme: fresco a cubetti, secco attivo da reidratare o secco istantaneo. Il lievito è venduto presso i supermercati (reparti di panetteria o fresco), ma è anche possibile acquistarlo presso il panettiere. Sotto forma fresca o secca istantanea, il lievito deve essere direttamente incorporato nel recipiente della macchina con

gli altri ingredienti. Ricordatevi comunque di sbriciolare bene il lievito fresco per facilitarne l'emulsione. Solo il lievito secco attivo (sotto forma di piccole sfere) deve essere mescolato con un po' d'acqua tiepida prima di essere utilizzato.

La temperatura dell'acqua deve essere di circa 35°C, altrimenti il lievito sarà meno efficace oppure, qualora la temperatura sia eccessiva, perderà le sue proprietà attive. Rispettate le dosi raccomandate e moltiplicate le quantità se utilizzate lievito fresco (vedi la tabella delle equivalenze di seguito).

Equivalenze quantità/peso tra lievito secco e lievito fresco :

lievito secco (in c.c.)

1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

lievito fresco (in g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Gli additivi (frutta secca, olive, 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, rispetta la quantità indicate nelle ricette.
- > non versare gli ingredienti fuori dal recipiente.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare l'apparecchio.
- Pulire tutti i componenti, l'apparecchio e l'interno del cestello con una spugna umida. Asciugate con cura - **K**.
- Lavate il cestello e il miscelatore con acqua calda e sapone per i piatti. Se il miscelatore resta nella vasca, lasciate in immersione da 5 a 10 minuti.
- Se necessario, smontate il coperchio per lavarlo con acqua calda - **L**.

- **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.



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) 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	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	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	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	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	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	1,5 c

PROGRAMMA 4

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.

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 7**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 9**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	1,5 c

PROGRAMMA 10**DOLCE AL LIMONE**

		1000 g
Uova		4
Zucchero		260 g
Sale		0,5 c
Burro		95 g
Limone (succo + scorza)		1
Farina		430 g
Lievito in polvere		3 c

Sbattete con la frusta le uova, lo zucchero e il sale per 5 minuti, fino a formare una crema omogenea. Versate il preparato nel recipiente dell'apparecchio. Aggiungete il burro fuso fatto precedentemente raffreddare. Aggiungete il succo e la scorza del limone. Aggiungete la farina e il lievito in polvere precedentemente mescolati. Versate la farina ben al centro del recipiente.

PROGRAMMA 11**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 12**PASTA FRESCA**

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

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI PER MIGLIORARE LE VOSTRE RICETTE

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 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 DI RIPARAZIONE TECNICA

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

ОПИСАНИЕ

- 1 - крышка со смотровым отверстием
- 2 - приборная панель
 - a - жидкокристаллический дисплей
 - b - кнопки запуска в различных режимах
 - c - выбор веса
 - d - клавиши установки запуска по таймеру и установки времени для программы 8
 - e - выбор цвета корочки
 - f - выбор программ
 - g - индикатор работы
- 3 - контейнер для хлеба
- 4 - мешалка
- 5 - мерный стакан
- 6 a - столовая ложка
 - b - чайная ложка

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.

- Внимательно прочитайте инструкции по использованию перед первым использованием хлебопечки: несоблюдение этих инструкций освобождает изготовителя от любой ответственности.
- 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...).
- Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером и не управляется отдельной системой дистанционного управления.
- Устройство не предназначено для использования людьми с ограниченными физическими и умственными способностями (включая детей), а также людьми, не имеющими 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.
- Не пользуйтесь прибором вблизи источника воды и ни в коем случае не ставьте его во встроенную нишу на кухне. Ставьте прибор только на прочную поверхность.
- Проверьте соответствие напряжения в Вашей сети электропитания 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. Этот прибор предназначен исключительно для домашнего использования.

RU

- Он не предназначен для использования в следующих случаях, на которые гарантия не распространяется, а именно:
 - На кухнях, отведенных для персонала в магазинах, бюро и иной профессиональной среде,
 - На фермах,
 - Постояльцами гостиниц, мотелей и иных заведений, предназначенных для временного проживания,
 - В заведениях типа "комнаты для гостей".
- Не пользуйтесь прибором если:
 - шнур питания неисправен или поврежден.
 - прибор упал и имеет заметные повреждения или сбой в работе.
 В таких случаях во избежание любого рода опасности прибор следует направить в ближайший сервисный центр. Обратитесь к гарантии вашего изделия.
- Во избежание опасности, замена поврежденного кабеля должна осуществляться производителем, его гарантийной службой или мастером, имеющим соответствующую квалификацию.
- 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.
- Не двигайте прибор во время работы.
- **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 используйте хлебопечку в качестве нагревательного прибора.
- Не используйте прибор для приготовления других блюд, кроме хлеба и варенья.
- 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 программы всегда пользуйтесь кухонными перчатками для манипуляций с чаном 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 № 11 (конфитюр, компот) берегитесь струй пара и горячего воздуха, которые могут вырываться при открытии крышки.**
- Никогда не превышайте количеств ингредиентов, указанных в рецептах; Не превышайте общего веса теста в 1000 г; Не превышайте 620 г муки и 11 г дрожжей.
- Акустический уровень шума прибора составляет 64 дБа.

● ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Приготовление

1. Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации: с помощью этого прибора хлеб выпекают не так, как вручную!
2. Все использованные ингредиенты должны иметь температуру окружающего воздуха (если не указано иное) и тщательно взвешены.
Отмеряйте жидкости с помощью прилагаемого мерного стаканчика. 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. Чтобы не мешать поднятию теста, рекомендуется загрузить все ингредиенты в чан с самого начала и стараться не открывать крышку во время цикла (если не указано иное). Тщательно соблюдайте порядок закладки и количество ингредиентов, указанные в рецептах. Сначала заливайте жидкости, затем закладываете 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


Утилизация

- **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 убеждаться в качестве теста, прежде, чем добавлять новые порции.
- **Распространённая ошибка состоит в том, что считается, что добавление дрожжей обеспечивает лучший подъем теста.** Напротив, при слишком большом количестве дрожжей структура теста становится более хрупкой, оно высоко поднимается, и опускается при выпекании. Качество теста можно оценить, слегка постукивая по нему пальцами - тесто должно "сопротивляться" вдавливанию, а вмятины на нём должны понемногу разглаживаться.

● ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Распакуйте прибор, снимите наклейки и убедитесь, что дополнительные аксессуары, как снаряды, так и внутри прибора - **A**.
- Протрите все детали и сам прибор влажной тряпкой.

● КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО

- Полностью размотайте шнур питания, разрешается включать прибор только в розетку с заземлением.
- При первом использовании может появиться легкий запах.
- Вынуть контейнер, взявшись за ручку, и вертикально подтянуть его. Затем установить мешалку - **B - C**.
- Заложить ингредиенты в контейнер в указанном порядке. Удостовериться в том, что все ингредиенты отмерены точно - **D**.
- Вставить контейнер в хлебопечку. Нажать на контейнер, чтобы зафиксировать его в захвате расположенными с 2 сторон стопорами - **E - F**.
- Включить питание хлебопечки. После звукового сигнала на индикаторе высвечивается первая программа, то есть, программа выпечки хлеба весом в 1000 г. со средней золотистой корочкой - **G**.
- Нажать на кнопку . Загорается световой индикатор достигнутого этапа цикла. Мигают два указателя таймера. Загорается индикатор работы - **H - I**.
- После окончания цикла выпечки отключите хлебопечку от электропитания. Выньте контейнер для хлеба, потянув за рукоятку. Всегда пользуйтесь перчатками, потому что ручка и внутренняя поверхность крышки нагреваются. Выньте горячий хлеб и поместите его на час на решетку для охлаждения - **J**.

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

БЕЛЫЙ ХЛЕБ (программа 1)	ИНГРЕДИЕНТЫ - ч. л. = чайная ложка - ст. л. = столовая ложка	
ЗОЛОТИСТАЯ КОРОЧКА = СРЕДНЯЯ	- РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО = 1,5 ст. л.	- ПОРОШКОВОЕ МОЛОКО = 2 ст. л.
ВЕС = 1000 г.	- ВОДА = 300 мл	- МУКА = 550 г.
ВРЕМЯ = 3:18	- СОЛЬ = 1,5 ч. л.	- ДРОЖЖИ = 1,5 ч. л.
	- САХАР = 1 ст. л.	

Если нет сухого молока, вы можете использовать молоко, но тогда нужно уменьшить количество воды. На 1000 г, необходимо взять воды: 200 мл, молока: 100 мл.

ПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКОЙ

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

Выбор программы

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


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 12:

- 1. Белый хлеб.** Программа Белый хлеб, позволяет выпекать хлеб по большинству рецептов для пшеничной муки.
- 2. Французская булка.** Программа Французская булка, соответствует рецепту традиционного французского белого хлеба.
- 3. Хлеб из цельной муки.** Программа Хлеб из цельной муки, выбирается для выпечки хлеба из муки с отрубями.
- 4. Сладкий хлеб.** Программа Сладкий хлеб, адаптирована для рецептов сладкого хлеба с повышенным содержанием сахара и жиров. Если вы используете смеси для сдобных булочек, не кладите больше 1000 г. теста.
- 5. Хлеб быстрой выпечки.** Программа Хлеб быстрой выпечки, предназначена для быстрой выпечки хлеба (см. страницу 74).
- 6. Хлеб без клейковины.** Хлеб без клейковины следует выпекать исключительно из полуфабрикатного теста без клейковины. Он предназначен для лиц, не переносящих клейковины (заболевания брюшной полости), присутствующей во многих злаках (пшеница, ячмень, рожь, овес, камут, полба и т.д.). Следуйте рекомендациям, нанесенным на пакет. Чан следует регулярно очищать во избежание загрождения теста. Если

диета требует строгого отсутствия клейковины, убедитесь, что используемые дрожжи также не содержат клейковины. Консистенция муки без клейковины не допускает оптимального перемешивания. Поэтому при замешивании следует снимать тесто с краев гибкой пластмассовой лопаточкой. Хлеб с клейковиной имеет более густую консистенцию и бледный цвет по сравнению с обычным хлебом.


- 7. Хлеб с йогуртом.** Для хлеба с йогуртом характерны кисловатый вкус, средней степени поджаривание, и вес только 1000 г.
- 8. Выпекание.** Программа Выпекание, она может использоваться:
 - a) в сочетании с программой для дрожжевого теста,
 - b) для подогрева и получения хрустящей корочки на уже выпеченном и охлажденном хлебе,
 - c) для завершения приготовления хлеба в случае длительного перерыва электропитания при цикле выпекания хлеба.

Не оставляйте хлебопечку без присмотра во время работы программы 8.


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

- 9. Свежее тесто.** Программа Свежее тесто, не предназначена для выпечки. Она предназначена для замешивания и подъема любого дрожжевого теста, например, теста для пиццы.
- 10. Кекс.** Программа Кекс позволяет изготовление Выпечки и пирогов с использованием сухих дрожжей.
- 11. Варенье.** Программа Варенье, предназначена только для автоматического приготовления сладкой начинки в контейнере.
- 12. Пресное тесто для макаронных изделий.** Программа 12 предназначена только для замешивания не дрожжевого теста, например, для лапши.

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, 9, 10, 11, 12 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 (подрумьянение)

Интенсивность подрумьянения по умолчанию устанавливается на СРЕДНЮЮ. В программах 7, 9, 11, 12 регулировка подрумьянения не осуществляется. Возможен выбор из трех степеней подрумьянения - СВЕТЛАЯ КОРОЧКА - СРЕДНЯЯ КОРОЧКА - ТЁМНАЯ КОРОЧКА. Для установки выбора нажимать на кнопку  до высвечивания на индикаторе нужной степени подрумьянения.

ЦИКЛЫ РАБОТЫ

Напротив достигнутого этапа цикла загорается огонёк индикатора. В таблице (страница 160-161) указана разбивка по циклам выбираемых программ.

»» Прогрев

Применяется в программах 3 и 7 для улучшения подъема теста.


Работает только в программах 3 и 7. Мешалка в это время не работает. Прогрев позволяет повысить активность дрожжей и способствовать подъему хлеба из муки, которая обычно поднимается слабо.

Замешивание



Обеспечивает формирование структуры теста, и, следовательно, способности к быстрому подъему.

Тесто проходит 1 й и 2 й циклы замешивания между циклами подъема. В ходе этих циклов, и

Выбор быстрого режима

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

в программах 1, 3, 4 и 8, есть возможность добавлять ингредиенты - сухофрукты, оливки, и т.д. Звуковой сигнал указывает, когда это можно делать. В обобщенной таблице (страница 160-161) 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 подаётся 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.

Успокаивание

Позволяет тесту успокоиться для улучшения качества подъема.

Подъем

Время действия дрожжей, за которое хлеб поднимается и приобретает свой аромат.

Тесто в 1 м, 2 м или 3 м циклах подъема.

Выпечка

Тесто превращается в мякиш, обеспечивается подрумянивание хрустящей золотистой корочки.

хлеб в конечной стадии выпечки.





Поддержка в тепле

Позволяет поддерживать хлеб в теплом состоянии после выпечки. Тем не менее, рекомендуется вынимать хлеб из формы после выпечки. В программах 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 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, 9, 10, 11, 12.

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 отсчет. 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 терется.

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 активизирует 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 рафинированного 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 соприкасаться с дрожжами. Благодаря соли, тесто получается твердым, компактным, и поднимается не очень быстро. Соль также улучшает структуру теста.

Дрожжи: Имеется несколько видов хлебопекарных дрожжей: свежие в виде кубиков, сушеные активные дрожжи или сушеные легкорастворимые дрожжи. Дрожжи продаются в гипермаркетах (в отделе хлебобулочных изделий или свежих продуктов), но свежие дрожжи можете также приобрести в булочной. Свежие дрожжи или сушеные легкорастворимые дрожжи положите вместе с другими ингредиентами прямо в чан прибора. Свежие дрожжи всегда хорошо измельчите в пальцах, благодаря этому будет легче проводить перемешивание. Только сушеные активные дрожжи (в форме

шариков) необходимо перед использованием смешать с небольшим количеством теплой воды. Выберите температуру около 35 °С, при более низкой температуре дрожжи менее активны, а при более высоких температурах они могут перестать действовать. Соблюдайте установленную дозировку. В случае использования свежих дрожжей (см. ниже указанную переводную таблицу), увеличьте количество.

Равноценное количество / вес между сухими и свежими дрожжами:

Сухие дрожжи (в чайных ложках)

1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

Свежие дрожжи (в граммах)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Добавки (сухофрукты, оливки, 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 твердые 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, соблюдайте количество ингредиентов,
- > указанное в рецептах, чтобы ингредиенты не выпадали из чаши.

● ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Отключите шнур питания от сети.
- Протрите все части прибора и внутреннюю поверхность чаши влажной тряпкой. Тщательно высушите - **К**.
- Промойте чашу и мешалку горячей водой с мылом. Если мешалка остается в контейнере, оставьте отмокнуть на 5-10 минут.
- Если необходимо, снимите крышку и промойте её горячей водой - **L**.



- **Не помещайте какие-либо части в посудомоечную машину.**
- Никогда не используйте бытовые чистящие средства, абразивные губки, или спирт. Используйте мягкую влажную губку.
- Никогда не погружайте корпус хлебопечки или крышку в жидкость.

РЕЦЕПТЫ

Для каждого рецепта соблюдать порядок добавления ингредиентов. В зависимости от выбранного рецепта и соответствующей программы, пользуйтесь обобщённой таблицей времени выпечки (страница 160-161) и соблюдайте указанный в ней порядок для разных циклов.

ч. л. = чайная ложка - ст. л. = столовая ложка

ПРОГРАММА 1

БЕЛЫЙ ХЛЕБ

	750 г	1000 г
Растительное масло	1 ст. л.	1,5 ст. л.
Вода	245 мл	300 мл
Соль	1 ч. л.	1,5 ч. л.
Сахар	3 ч. л.	1 ст. л.
Сухое молоко	1 ст. л.	2 ст. л.
Пшеничная мука	455 г	550 г
Дрожжи	1 ч. л.	1,5 ч. л.

Если нет сухого молока, вы можете использовать молоко, но тогда нужно уменьшить количество воды.

На 750 г, необходимо взять воды: 195 мл, молока: 50 мл.

На 1000 г, необходимо взять воды: 200 мл, молока: 100 мл.

МОЛОЧНЫЙ ХЛЕБ

	750 г	1000 г
Размягчённое масло кусочками	50 г	60 г
Соль	1,5 ч. л.	2 ч. л.
Сахар	2 ст. л.	2,5 ст. л.
Жидкое молоко	260 мл	310 мл
Пшеничная мука	400 г	470 г
Дрожжи	1 ч. л.	1,5 ч. л.

ПРОГРАММА 2

ФРАНЦУЗСКАЯ БУЛКА

	750 г	1000 г
Вода	270 мл	360 мл
Соль	1,5 ч. л.	2 ч. л.
Пшеничная мука	460 г	620 г
Дрожжи	1,5 ч. л.	2 ч. л.

ДЕРЕВЕНСКИЙ ХЛЕБ

	750 г	1000 г
Вода	270 мл	360 мл
Соль	1,5 ч. л.	2 ч. л.
Пшеничная мука	370 г	500 г
Ржаная мука	90 г	120 г
Дрожжи	1,5 ч. л.	2 ч. л.

ПРОГРАММА 3

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

	750 г	1000 г
Растительное масло	2 ч. л.	1 ст. л.
Вода	270 мл	360 мл
Соль	1,5 ч. л.	2 ч. л.
Сахар	2 ч. л.	1 ст. л.
Пшеничная мука	225 г	300 г
Цельная мука	225 г	300 г
Дрожжи	1 ч. л.	1,5 ч. л.

Если нет цельной муки, вы можете использовать пшеничную муку.

КРЕСТЬЯНСКИЙ ХЛЕБ

	750 г	1000 г
Растительное масло	2 ч. л.	1 ст. л.
Вода	270 мл	360 мл
Соль	1,5 ч. л.	2 ч. л.
Сахар	2 ч. л.	1 ст. л.
Пшеничная мука	230 г	300 г
Ржаная мука	110 г	150 г
Цельная мука	110 г	150 г
Дрожжи	1 ч. л.	1,5 ч. л.

Если нет цельной муки, вы можете использовать пшеничную муку.

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 ч. л.	1,5 ч. л.
Сахар	3 ст. л.	4 ст. л.
Мука высшего сорта	360 г	440 г
Дрожжи	2 ч. л.	2,5 ч. л.

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 ч. л.	1 ч. л.
Сахар	4 ст. л.	5 ст. л.
Пшеничная мука	350 г	420 г
Дрожжи	2 ч. л.	2,5 ч. л.
Изюм	100 г	150 г

Вариант: смочить изюм в лёгком сиропе.

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

ПРОГРАММА 5**ХЛЕБ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ**

	750 г	1000 г
Растительное масло	1 ст. л.	1,5 ст. л.
Вода (не теплее 35-40°C)	270 мл	360 мл
Соль	1 ч. л.	1,5 ч. л.
Сахар	1 ст. л.	1 ст. л.
Сухое молоко	1 ст. л.	2 ст. л.
Пшеничная мука	430 г	570 г
Дрожжи	3 ч. л.	3,5 ч. л.

Если нет сухого молока, вы можете использовать молоко, но тогда нужно уменьшить количество воды.

На 750 г, необходимо взять воды: 220 мл, молока: 50 мл.

На 1000 г, необходимо взять воды: 260 мл, молока: 100 мл.

ПРОГРАММА 7**ХЛЕБ С ЙОГУРТОМ**

	1000 г
Вода	200 мл
Натуральный йогурт	1 (125 г)
Соль	2 ч. л.
Сахар	1 ст. л.
Пшеничная мука	480 г
Ржаная мука	70 г
Дрожжи	2,5 ч. л.

ПРОГРАММА 9**ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ**

	750 г	1000 г
Оливковое масло	1 ст. л.	1,5 ст. л.
Вода	240 мл	320 мл
Соль	1,5 ч. л.	2 ч. л.
Пшеничная мука	480 г	640 г
Дрожжи	1 ч. л.	1,5 ч. л.

ПРОГРАММА 10**ПИРОГ ЛИМОННЫЙ**

	1000 г
Яйца	4
Сахар	260 г
Соль	0,5 ч. л.
Сливочное масло	95 г
Лимон (сок и цедра)	1
Пшеничная мука	430 г
Пекарский порошок	3 ч. л.

Взбить венчиком яйца с сахаром и солью в течение 5 минут пока смесь не приобретет белый цвет. Влить смесь в контейнер. Добавить остывшее растопленное сливочное масло. Добавить сок и тертую цедру лимона. Смешать муку с пекарским порошком. Высыпать муку в контейнер горкой, четко по центру контейнера.

ПРОГРАММА 11**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.




ПРОГРАММА 12**СВЕЖЕЕ ТЕСТО**

	1000 г
Яйца	5
Вода	60 мл
Пшеничная мука	600 г
Соль	1 ч. л.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ ЧТОБЫ УЛУЧШИТЬ ВАШИ РЕЦЕПТЫ

Вы не получили желаемого результата? Эта таблица может оказаться для Вас полезной.	Слишком сильно поднимается тесто	Хлеб осел после слишком сильного подъема теста	Хлеб недостаточно поднялся	Корочка не пропеклась	Подрумяненная корочка при непеченом хлебе	Следы муки внизу и по бокам
						
Во время выпечки была нажата кнопка  .				●		
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.	<ul style="list-style-type: none"> • Замочить перед снятием.
При нажатии на кнопку  хлебопечка не реагирует.	<ul style="list-style-type: none"> • Слегка смазать мешалку растительным маслом перед тем, как помещать ингредиенты в контейнер.
При нажатии на кнопку  двигатель начинает вращаться, но замешивание теста не происходит.	<ul style="list-style-type: none"> • Контейнер вставлен не полностью. • Отсутствие мешалки или неправильная установка мешалки.
После запуска по введенной вручную программе хлеб недостаточно поднимается, или ничего не происходит.	<ul style="list-style-type: none"> • После ввода программы вручную не была нажата кнопка . • Дрожжи вступили в контакт с солью и/или водой. • Отсутствует мешалка.
Запах горелого.	<ul style="list-style-type: none"> • Часть ингредиентов выпала из контейнера. Отключите шнур питания от сети. Оставьте хлебопечку охладиться и вымыть внутреннюю часть мокрой губкой без моющего средства. • Вывалилась часть смеси из-за передозировки ингредиентов, в особенности жидкости. Соблюдать рецептурные пропорции.

ОПИС

- 1 - кришка з оглядовим вікном
- 2 - панель керування
 - a - дисплей
 - b - кнопка вмикання/вимикання
 - c - кнопка вибору ваги
 - d - кнопки виставлення часу відкладеного ввімкнення і виставлення часу для програми 8
 - e - кнопка вибору кольору шкоринки
 - f - кнопка вибору програм
 - g - світловий індикатор роботи
- 3 - форма для випікання хліба
- 4 - мішалка
- 5 - градуйований стакан
- 6 a - столова ложка
- b - чайна ложка

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.

- Перед першим використанням приладу уважно прочитайте інструкцію з використання: використання з порушенням інструкції звільняє виробника від будь-якої відповідальності.
- З точки зору безпеки, пристрій відповідає усім застосовним нормам та стандартам (директиви про низьку напругу, електромагнітну сумісність, матеріали, призначені для контакту з харчовими продуктами, охорону навколишнього середовища і т. ін.).
- Пристрій не призначений для використання зовнішнього таймера чи окремого пульта дистанційного керування.
- Не дозволяйте користуватися пристроєм дітям та особам з обмеженою фізичною, нервовою або розумовою спроможністю, або таким, що не мають достатнього досвіду та знань з використання пристрою (крім випадків, коли за ними здійснюється контроль або надано попередні інструкції з використання особою, яка відповідає за їхню безпеку). Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм.
- Користуйтеся твердою робочою поверхнею за межами розбрикування води та ні в якому разі не у вбудованій ніші на кухні.
- 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 електрострумом 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.
- прилад призначений тільки для побутового використання в домашніх умовах.
- Цей прилад призначений виключно для домашнього використання. Він не призначений для використання у наступні способи, на які не поширюється гарантія, а саме:
 - на кухнях, що відведені для персоналу в магазинах, бюро та іншому професійному середовищі;
 - на фермах;
 - постояльцями готелів, мотелів та інших закладів, призначених для тимчасового проживання;
 - у закладах типу «кімнати для гостей».

UK

- Відключіть прилад з електричної мережі зразу ж після його використання або при його очищенні.
- Не користуйтеся приладом, якщо:
 - він має пошкоджений 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.
- Якщо електрошнур пошкоджений, його необхідно замінити, звернувшись до виробника, його сервіс-центру або спеціаліста належної кваліфікації, щоб уникнути небезпеки.
- Будь-які операції всередині приладу, окрім очищення і звичайного догляду, здійснюваних користувачем, повинні виконуватись 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 кутком.
- Не рухайте прилад під час роботи.
- **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.
- Не використовуйте прилад для приготування іншої їжі окрім хліба та джемів.
- Ніколи не кладіть папір, картон або пластик всередину приладу і нічого не кладіть зверху.
- Якщо якісь частини продукту займуться, 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 N11 (джеми, компоти), будьте обережні, тому що при відкриванні кришки можливі вихід пари або розбризкування гарячої рідини.**
- Не кладіть інгредієнти в кількостях, більших ніж ті, що вказані в рецептах. Загальна вага тіста не повинна перевищувати 1000 г. Не перевищуйте 620 г борошна та 11 г дріжджив.
- Рівень акустичної потужності, вимірянний на цьому приладі, становить 55 дБА.

● ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Приготування

1. Уважно прочитайте інструкцію з використання: у цьому приладі хліб випікається не так, як зазвичай вручну!
2. Усі використовувані інгредієнти повинні мати кімнатну температуру (якщо не передбачено інше) і мають бути точно зважені. **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 закладати всі інгредієнти в форму з самого початку і уникати відкриття кришки під час приготування (якщо не передбачено інше). 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 а ні рідких інгредієнтів, а ні 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


Використання

- **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.

● ПЕРШЕ ЗАСТОСУВАННЯ

- Звільніть зовнішню та внутрішню поверхні приладу від пакувального матеріалу, етикеток або додаткового приладдя - **A**.
- Очистіть всі частини приладу та сам прилад використовуючи вологу ганчірку.

● ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

- Повністю розмотайте шнур живлення, пристрій слід підключати до розетки з заземленням.
- При першому використанні може виділятися легкий запах.
- Вийміть форму для випікання, тримаючи її за ручку і тягнучи вертикально вгору. Після цього вставте мішалку - **B - C**.
- Покладіть у форму інгредієнти в рекомендованому порядку. Перевірте, щоб усі інгредієнти були точно зважені - **D**.
- Вставте форму для випікання. Натисніть на одну сторону форми, потім на іншу, щоб вона зчепилася з привідним пристроєм і добре зафіксувалася з обох боків - **E - F**.
- Підключіть хлібопічку до електромережі. Після звукового сигналу по умовчання на дисплеї з'явиться програма 1, тобто 1000 г, середня інтенсивність кольору шкоринки - **G**.
- Натисніть кнопку . Засвітиться світловий індикатор роботи. 2 крапки таймера почнуть блимати. Почнеться цикл приготування - **H - I**.
- Після закінчення 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 - **J**.

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

ЗВИЧАЙНИЙ ХЛІБ ІНТЕНСИВНІСТЬ КОЛЬОРУ (програма 1)	ІНГРЕДІЄНТИ ч.л. = чайна ложка - с.л. = столова ложка
СКОРИНКИ = СЕРЕДНЯ	- ОЛІЯ = 1,5 с.л. - СУХЕ МОЛОКО = 2,5 с.л.
ВАГА = 1000 г	- ВОДА = 325 мл - БОРОШНО = 600 г
ТРИВАЛІСТЬ = 3 : 18	- СІЛЬ = 2 ч.л. - ДРІЖДЖІ = 1,5 ч.л.
	- ЦУКОР = 2 с.л.


ВИКОРИСТАННЯ ХЛІБОПІЧКИ

При ввімкненні кожної програми на дисплеї з'являються значення, якщо якийсь час немає ніяких дій.

Вибір програми

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


За допомогою кнопки **тепу** ви можете вибрати одну з запропонованих програм. При виборі на дисплеї з'являється значення часу виконання програми. При кожному натисканні кнопки **тепу** номер програми на дисплеї змінюється на номер наступної програми від 1 до 12:

- 1. Білий хліб.** За допомогою програми “Звичайний хліб” можна випікати хліб за більшістю рецептів, в яких використовується пшеничне борошно.
- 2. Французький хліб.** Програма “Французький хліб” відповідає традиційному рецепту білого французького хліба.
- 3. Хліб з борошна грубого помелу.** Програму “Хліб з борошна грубого помелу” слід вибирати тоді, коли використовується борошно грубого помелу.
- 4. Солодкий хліб.** Програма “Солодкий хліб” призначена для випікання хліба за рецептами, в яких використовується більше жирів та цукру. Якщо ви використовуєте спеціальну муку для булочок, не перевищуйте більше, ніж 1000г тіста.
- 5. Хліб швидкого випікання.** Програма “Хліб швидкого випікання” використовується для випікання хліба ШВИДКОГО ВИПІКАННЯ (див. сторінку 86).
- 6. Хліб без клейковини.** Хліб з борошна без клейковини повинен випікатися тільки з готового до використання тіста з борошна без клейковини. Він призначений для тих, чий організм не сприймає клейковину (хвороби черевної порожнини), що міститься в деяких злаках (пшениця, ячмінь, жито, овес, камут, полба та ін.). Детальні рекомендації подаються на упаковці. Форму слід систематично очищати, щоб тісто для випікання цього хліба не змішувалась з іншим тістом. У разі, якщо дозволяється споживання тільки хліба з борошна без клейковини, слід звертати увагу на те, щоб дріжджі також не містили клейковини. Консистенція борошна без клейковини не дає можливості отримати оптимальну суміш. Тому необхідно відгортати тісто від країв під час замішування за допомогою шпателя з гнучкої пластмаси. Клейковинний хліб матиме більш густу консистенцію і більш блідий колір, ніж звичайний хліб.
- 7. Хліб з йогуртом.** “Хліб з йогуртом” – це специфічний, кислий на смак продукт, з середньо підпеченою шкоринкою і лише на 1000 г.
- 8. Випікання.** Програма “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 8.** Коли шкоринка хліба набуде потрібного кольору, зупиніть виконання програми вручну тривалим натисканням кнопки .
- 9. Свіже тісто.** Програма “Свіже тісто” не призначена для випікання. Вона відповідає програмі замішування і забезпечення підймання дріжджового тіста всіх видів. Наприклад: тісто для піци.
- 10. Кекс.** Дає можливість випікати пиріжки і тістечка з хімічним розпушувачем.

11. Варення. Програма “Варення” дозволяє автоматично готувати варення в ємності.

12. Прісне тісто для макаронних виробів. Програма 12 призначена лише для замішування. Вона використовується з недріжджовим тістом. Наприклад: локшина.

Вибір ваги хліба

За умовчанням вага хліба встановлюється на 1000 г. Дана вага має орієнтовне значення. Більш точні значення ваги можна знайти в таблицях. У програмах 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 регулювання ваги не передбачене. Натисніть кнопку  для вибору ваги продукту: 750 г або 1000 г. При цьому навпроти позначення вибраної ваги засвічується світловий індикатор.

Вибір кольору скоринки

По умовчанням колір скоринки встановлюється на СЕРЕДНІЙ. У програмах 7, 9, 11, 12 регулювання кольору шкоринки не передбачене.

ЦИКЛИ

Світловий індикатор засвічується напроти позначення етапу циклу, досягнутого під час роботи приладу. У таблиці (сторінка 160-161) подано розбивку різних циклів залежно від вибраної програми.

»» Попереднє нагрівання


Використовується в програмах 3 і 7 для покращення підймання тіста.

Використовується тільки в програмах 3 і 7. 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

Дозволяє сформувати тісто таким чином, щоб воно добре підіймалось.



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, 7, 10 ви маєте можливість додавати

Можливий вибір одного з трьох варіантів кольору: СВІТЛИЙ - СЕРЕДНІЙ - ТЕМНИЙ. Якщо ви хочете змінити наявне значення по умовчанням, 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 скоринки 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 .

інгредієнти: сухофрукти, оливки, та ін. Ви знатимете, коли це можна зробити, коли пролунає звуковий сигнал. Відповідну інформацію ви можете знайти у зведеній таблиці тривалості приготування (сторінка 160-161) 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.

Пауза

Дозволяє усунути напруження в тісті, щоб покращити якість замішування.

Підймання

Час, протягом якого підіймається тісто і утворюється аромат хліба.

Тісто проходить 1-й, 2-й, 3-й цикл замішування.

Випікання

Протягом цього етапу тісто перетворюється на м'якушку, а шкоринка набуває кольору і хрусткості.

Хліб проходить кінцевий цикл випікання.





Підтримання температури

Підтримує високу температуру хліба після закінчення випікання. Рекомендується, проте, виймати хліб з форми одразу після закінчення випікання.

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, 9, 10, 11, 12.







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.

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, хлібопечка має резервний час 7 хв, протягом якого зберігаються запрограмовані дані. Виконання циклу відновиться на тому

При використанні програм 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10 ви можете залишити хліб у хлібопечці. Цикл підтримання температури тривалістю одна година автоматично починається після завершення випікання. Навпроти засвічується індикатор. 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 декілька звукових сигнали і автоматично вимикається.

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 умовчання. Повторіть процедуру програмування.

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

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 розм'якшіть 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 яєць 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 уможливорює утворення м'якушки. Воду можна частково замінити молоком або іншими рідинками. 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 T55, якщо в рецептах не зазначено інше. Наші рецепти оптимізовані для використання звичайного борошна T55.

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 використуваних 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: хлібопекарські дріжджі існують у декількох видах: свіжі в маленьких кубиках, висушені та активні, які повинні регідратуватися або висушуватися, та моментальні. Свіжі дріжджі: дріжджі тепер доступні у вигляді рідкого продукту, котрий представлений в маленьких паке-тиках, які повинні зберігатися в холодильнику. Такі дріжджі можна виливати безпосередньо в борошно. Свіжі дріжджі продаються в супермаркетах (хлібопекарських або відділах свіжих продуктів), але Ви можете також купити свіжі дріжджі у свого місцевого пекаря. Безвідносно до своєї форми дріжджі повинні безпосередньо

додаватися поряд з іншими інгредієнтами для випікання хліба у форму для випікання хліба. Не забудьте розкришити нові дріжджі пальцями, щоб вони змогли розчинитися більш якісно. Тільки активні висушені дріжджі (у маленьких гранулах) треба змішувати з трохи прохолодною водою перед їхнім використанням. Виберіть температуру біля до 35°C, при температурі більше або менше цього значення дріжджі не будуть належною мірою сприяти підняттю тіста. Додавайте тільки встановлену в рецепті кількість та не забувайте робити відповідне виправлення на їхню форму відповідно до наведеної таблиці при розрахунку їхньої необхідної кількості (див. таблицю еквівалентів, що наводиться нижче).

Еквіваленти в кількості/вазі/обсязі між висушеними дріжджами, свіжими дріжджами та рідкими дріжджами:

Висушені дріжджі (у чайн. л)

1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---

Свіжі дріжджі (у г)

9	13	18	22	25	31	36	40	45
---	----	----	----	----	----	----	----	----

Добавки (сухофрукти, оливки, 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 розміщувались у тісті,
- > не слід додавати їх у дуже великих кількостях, тому що це може перешкоджати нормальному утворенню тіста, прийміть до уваги всі інгредієнти,
- > що додаються у тісто для того, щоб вийшов чудовий хліб.

ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

- Відключіть пристрій від електромережі.
- Очистіть всі частини, корпус приладу і внутрішню поверхню форми вологою губкою. Ретельно висушіть - **К**.
- Промийте лоток та мішалки у теплій мильній воді. Якщо мішалка не витягається з форми, замочіть її на 5-10 хв.
- Якщо необхідно, щоб помити кришку гарячою водою, зніміть її - **L**.

- Жодну з частин хлібопічки 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.

РЕЦЕПТИ

Для кожного з рецептів потрібно дотримуватись наведеного порядку додавання інгредієнтів. Вибравши рецепт і відповідну програму, ви можете користуватись зведеною таблицею тривалості приготування (сторінка 160-161) 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.	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.	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	2 ч.л.

СЕЛЯНСЬКИЙ ХЛІБ

	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	2 ч.л.

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.	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.	1,5 ч.л.

ПРОГРАМА 4

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 апельсина-вого 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.

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

ПРОГРАМА 5**ХЛІБ ШВИДКОГО ВИПІКАННЯ**

	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 7**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**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.	1,5 ч.л.

ПРОГРАМА 10**ЛИМОННЕ ТІСТЕЧКО**

	1000 г
Яйця	4
Цукор	260 г
Сіль	0,5 ч.л.
Масло	95 г
Лимон (сік + цедра)	1
Борошно	430 г
Порошок для печива	3 ч.л.

Яйця з цукром і сіллю збивайте вінчиком протягом 5 хвилин, доки суміш не набуде білого кольору. Влийте приготовану масу в чашу приладу. Додайте розтоплене, але охолоджене масло. Додайте лимонний сік та цедру. Додайте змішане з порошком для печива борошно. Борошно необхідно всипати гіркою, саме в центр чаші.

ПРОГРАМА 11**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.




ПРОГРАМА 12**БЕЗДРІДЖОВЕ ТІСТО**

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

ВИПІКАННЯ КРАЩОГО ХЛІБУ

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 				●		
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
Мішалку заблоковані в чаші.	<ul style="list-style-type: none"> • Перед тим як витягти мішалку, змочіть її.
Жодної реакції на натискання кнопки  2 циклами.	<ul style="list-style-type: none"> • Хлібопечка перегрілася. Зробіть паузу тривалістю 1 година між. • Було запрограмовано відкладене ввімкнення.
Після натискання кнопки  двигун працює, але тісто не замішується.	<ul style="list-style-type: none"> • Форма не вставлена повністю. • Відсутня або неправильно встановлена мішалка.
Після відкладеного ввімкнення хліб не піднявся достатньою мірою або хлібопечка не виконала жодної операції.	<ul style="list-style-type: none"> • Ви забули після програмування натиснути кнопку . • Дріжджі вступали в контакт з сіллю і/або з водою. • Відсутня мішалка.
Запах горілого.	<ul style="list-style-type: none"> • Частина інгредієнтів потрапила за форму: Відключіть пристрій від електромережі. Дайте хлібопечці охолонути, після чого очистіть її всередині вологою губкою без мийного засобу. • Страва вилілася чезрез край: занадто велика кількість інгредієнтів, зокрема рідких. Додержуйтесь вказаних у рецептах пропорцій.

TANIMLAMA

- 1 - pencere kapak
- 2 - kontrol paneli
 - a - gösterge ekranı
 - b - çalıştırma/durdurma düğmesi
 - c - ağırlık göstergesi
 - d - Program 8 için ileri zamana programlama
 - e - kzarma seviyesi
 - f - program seçimi
 - g - çalışma göstergesi
- 3 - ekmek haznesi
- 4 - karıştırıcı mikser
- 5 - ölçekli bardak
- 6 a - yemek kaşığı
- b - tatlı kaşığı

GÜVENLİK ÖNERİLERİ



Önce çevre koruma !

- 1 Cihazınızda pek çok değerlendirilebilir veya yeniden dönüştürülebilir materyal bulunmaktadır.
- 2 Dönüşüm yapılabilmesi için bir toplama noktasına bırakın.

- Cihazınızın ilk kullanımından önce kullanım talimatını dikkatle okuyun: kullanım talimatına uygun olmayan bir kullanım halinde üreticinin her türlü sorumluluğu ortadan kalkacaktır.
- Güvenliğiniz açısından bu cihaz yürürlükteki tüm standart ve düzenlemelere (Düşük voltaj Yönergesi, Elektromanyetik Uyumluluk, Gıda Katkı Maddeleri, Çevre...) uygundur.
 - Bu cihaz harici bir zaman ayarlayıcı veya bir kumanda sistemi ile çalıştırılmaya yönelik değildir.
- Bu cihaz, fiziki, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi yetersiz olan veya bilgi veya deneyimi olmayan kişiler tarafından (çocuklar da dahil), güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi olmaksızın, cihazın kullanımı ile ilgili önceden bilgilendirilmeden kullanılmamalıdır. Cihazla oynamadıklarından emin olmak açısından çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.
- Cihazı su sıçramayan sabit bir zeminde kullanın ve asla ankastre mutfakta bölme içinde kullanmayın.
- Cihazınızın besleme geriliminin elektrik tesisatınızınkine ile uyumlu olduğundan emin olun. Her türlü elektrik bağlantısı hatası, garantiyi geçersiz kılar.
 - Cihazınızı mutlaka topraklı bir prize takın. Bu zorunluluğa uyulmaması, bir elektrik şokuna ve ciddi yaralanmalara yol açabilir. Güvenliğiniz için, topraklı priz, ülkenizde yürürlükte olan elektrik tesisatı standartlarına uygun olması zorunludur. Tesisatınızda topraklı priz yoksa, her türlü bağlantı öncesi, elektrik tesisatınızı uygun hale getirecek yetkili bir kuruluşun müdahalesini sağlamanız zorunludur.
- Cihazınız yalnızca ev içi kullanıma yöneliktir.
- Bu cihaz yalnız evsel bir kullanım için tasarlanmıştır.
 - Bu cihaz, garanti kapsamında olmayan şu durumlarda kullanılmak üzere tasarlanmamıştır:
 - Mağaza, ofis ve diğer iş ortamlarında personele ayrılmış olan mutfak köşelerinde,
 - Çiftliklerde,
 - Otel, motel ve konaklama özelliği bulunan yerlerin müşterileri tarafından,
 - Otel odaları türünden ortamlarda.
- Kullanmayı bıraktığınızda ve temizlerken, cihazınızı prizden çekiniz.
- Aşağıdaki durumlarda cihazı kullanmayınız :
 - cihazın kordonu arızalı ise,
 - cihaz düşmüşse ve gözle görünür hasarlar veya işleyiş anormallikleri arz ediyorsa.

Bu şıkların herbirinde, her türlü tehlikeden kaçınmak için, cihaz en yakın yetkili satış sonrası servis merkezine gönderilmelidir. Garantiye bakınız.

- Cihazın güç kordonu zarar gördüğünde, olası herhangi bir tehlikeyi önlemek açısından kablolu yalnızca üretici veya yetkili servis tarafından ya da benzer niteliklere sahip bir elektrikçi tarafından değiştirilmesi gereklidir.
- Müşteri tarafından yapılan temizlik ve olağan bakım dışındaki her türlü müdahale, yetkili servis merkezi tarafından yapılmalıdır.
- Cihazı, besleme kordonu veya fişi, suya veya her türlü diğer sıvıya sokmayın.
- Besleme kordonu, çocukların erişebileceği yerlerde salınmaya bırakmayın.
- Besleme kordonu, hiçbir zaman, cihazın sıcak kısımları ile temasta veya yakında, bir ısı kaynağının yakınında veya keskin bir yüzey üzerinde olmamalıdır.
- Cihazı çalışırken hareket ettirmeyin.
- **İşleyiş esnasında ve hemen sonrasında pencereye dokunmayın. Pencerenin ısı yüksek olabilir.**
- Cihazın fişini kordonundan çekerek prizden çıkarmayın.
- Yalnızca, iyi durumda, topraklı prizli ve iletken telinin çapı en az ürünle birlikte verilene eşit bir uzatma kablosu kullanın.
- Cihazı başka cihazlar üzerine koymayın.
- Cihazı ısı kaynağı olarak kullanmayın.
- Cihazı ekmek ve reçel dışında besinler pişirmek için kullanmayın.
- Cihazın içine hiçbir zaman kağıt, karton veya plastik koymayın ve üzerine bir şey yerleştirmeyin.
- Ürünün bazı kısımları alev alırsa, hiçbir zaman su ile söndürmeye çalışmayın. Cihazın fişini prizden çekin. Alevleri ıslak bir bez ile söndürün.

- Güvenliğiniz için, yalnızca cihazınızla uyumlu aksesuar ve yedek parçaları kullanın.
- Bütün cihazlar, ciddi bir kalite kontrolüne tabi tutulmuştur. Rasgele seçilmiş cihazlarla, pratik kullanım testleri yapılmıştır. Bu, olası kullanım izlerini açıklamaktadır.
- **Program sonunda, hazneye veya cihazın sıcak kısımlarına dokunmak için daima mutfak fırın eldiveni kullanın. Kullanım esnasında cihaz aşırı derecede ısınmaktadır.**
- Havalandırma kanallarını hiçbir zaman tıkmayın.
- Çok dikkatli olun, program esnasında veya sonunda kapağı açtığınızda buhar çıkabilir.
- **11 numaralı programı (reçel, komposto) kullandığınızda, kapağı açtığınızda oluşacak buhar ve diğer sıçramalara karşı dikkatli olun.**
- Tariflerde belirtilmiş miktarları aşmayın, Toplamda 1000 gr hamur miktarını aşmayınız, Toplamda 620 gr un ve 11 gr maya, miktarını aşmayınız.
- Bu ürün üzerinde kaydedilmiş akustik güç seviyesi 64 dBa'dır.

PRATİK TAVSİYELER

Hazırlama

1. Kullanım talimatını dikkatle okuyun: bu cihazda ekmek, elde yapıldığı gibi yapılmamaktadır !
2. Kullanılan tüm malzemeler ortam ısısında olmalı (aksi belirtilmediği takdirde) ve hassasiyetle tartılmalıdır. **Sıvıları, verilen dereceli bardak ile ölçün. Bir tarafta çay kaşığı ve diğer tarafta çorba kaşığı ölçüsü bulunan çift dozlayıcıyı kullanın.** Kötü ölçümler sonucu kötü neticeler ortaya çıkabilir.
3. Başarılı bir şekilde ekmek yapmak için doğru malzemeleri kullanmak çok önemlidir. Son kullanma tarihi dolmamış malzemeleri kullanın ve bunları kuru ve serin yerlerde muhafaza edin.
4. Un miktarı ölçümünün hassas yapılması önemlidir. Bu nedenle, un, bir mutfak terazisi yardımıyla tartılmalıdır. Poşette sunulan, nemi alınmış aktif ekme mayası kullanın. Tariflerde aksi belirtilmedikçe kabartma tozu kullanmayın. Bir maya poşeti açıldığında 48 saat içinde tüketilmelidir.
5. Hazırladığınız besinlerin kabarmasını bozmamak için, bütün malzemeleri başlangıçtan itibaren hazneye koymanızı ve kullanım esnasında kapağı açmaktan kaçınmanızı (aksi belirtilmediği takdirde) tavsiye ederiz. Malzemelerin sırasına ve tariflerde belirtilen miktarlara tam olarak uyun. Önce sıvılar, daha sonra katı malzemeler. **Maya, sıvılarla, tuz ve şekerle temas etmemelidir.**

Uyulacak genel sıra:

Sıvılar (tereyağı, sıvı yağ, yumurta, su, süt)
Tuz
Şeker
Unun ilk yarısı
Süt tozu
Özel katı malzemeler
Unun ikinci yarısı
Maya


Kullanmadan

- **Ekmek hazırlanması, ısı ve nem koşullarına karşı çok hassastır.** Havanın çok sıcak olması halinde, her zamankinden daha taze sıvılar kullanılması tavsiye edilir. Aynı şekilde, soğuk havalarda, suyun veya sütün iltılması gerekebilir (hiçbir zaman 35°C aşılmamalıdır).
- **Bazen, yoğurmanın ortasında hamurun durumunu kontrol etmek yararlı olabilir:** haznenin kenarlarına yapışmayan homojen bir topak oluşturmalıdır.
> yoğrulmamış unlar kalmışsa, biraz daha su ekleyin,
> aksine, hamur çok nemli ise ve haznenin kenarlarına yapışyorsa biraz un eklemek gerekir.
Bu eklemeler yavaş yavaş yapılmalıdır (her seferinde en fazla 1 çorba kaşığı) ve yeniden müdahalede bulunmadan önce iyileşme olup olmadığını gözlemlenmelidir.
- **Çokça yapılan bir hata, maya ekleyerek ekmeğin daha fazla kabarcacağını düşünmektir.** Oysa, fazla maya hamurun yapısını kırılganlaştırır ve hamur fazla kabarır fakat söner. Pişirmeden hemen önce parmak ucuyla hafifçe yoklayarak hamurun durumunu değerlendirebilirsiniz: hamur hafif bir direnç göstermeli ve parmak izi yavaş yavaş kaybolmalıdır.

● CİHAZI İLK KEZ KULLANMADAN ÖNCE

- Cihazın içinde ve dışında bulunan tüm etiketleri, aksesuarları ve ambalaj ürünlerini çıkarın - **A**.
- Cihazın her yerini nemli bir bez yardımıyla silin.

● HIZLI BAŞLANGIÇ

- Kordonu çözünüz ve topraklı bir prize takınız.
- İlk kullanımda hafif bir koku hissedilebilir.
- Sapı kaldırarak ve teker teker iki kenardaki kilidi açmak için önden arkaya doğru çekerek ekme haznesini çıkarın. Daha sonra karıştırıcıları takın - **B - C**.
- Malzemeleri önerilen sırayla hazneye ekleyin. Bütün malzemelerin tam olarak tartıldığından emin olun - **D**.
- Ekme haznesini yerine takın. Kavrayıcıyı üzerinde kilitlemek için ve her 2 taraftan iyi kilitle-neceği şekilde hazne üzerine bastırın - **E - F**.
- Kapağı kapatın. Ekme yapma makinesini prize takın. Sesli sinyalden sonra, program 1 başlangıç ayarı olarak görüntülenir, yani 1000 gr ortalama kızarma - **G**.
-  düğmesine basın. Karşıdaki gösterge ışığı çevrim etabına erişildiğini görüntüler. Zaman ayarlayıcının 2 noktası yanıp söner ve zaman ayarı geri sayıma başlar. Çalışma gösterge ışığı yanar. Çevrim başlar - **H - I**.
- Pişirme çevriminin sonunda, ekme yapma makinesini prizden çekin. Ekme haznesini hafifçe yan tarafa eğerek ve çekerek çıkarın. Daima koruyucu eldiven kullanın, çünkü haznenin sapı ve kapağın içi sıcaktır. Sıcakken ekmeği kalıptan çıkarın ve soğutmak için 1 saat bir ızgara üzerine yerleştirin - **J**.

Ekme yapma makinenizle tanışıp, deneyim kazanmanız açısından, ilk ekmeğiniz için TEMEL EKMEK tarifini denemenizi öneririz.

TEMEL EKMEK (program 1)	MALZEMELER - tk > tatlı kaşığı - yk > yemek kaşığı
KIZARMA = ORTA	- SIVI YAĞ = 1,5 yk - SÜT TOZU = 2 yk
AĞIRLIK = 1.000 g	- SU = 300 ml - UN = 550 g
ZAMAN = 3:18	- TUZ = 1,5 tk - MAYA = 1,5 tk
	- ŞEKER = 1 yk

● EKMEK MAKİNESİNİN KULLANIMI

Her program için, farklı bir program seçilmediği takdirde otomatik olarak beliren bir ayar vardır. Dolayısıyla, istenen ayarları manüel olarak seçebilirsiniz.

Program seçimi

Program seçimi, birbiri ardına otomatik olarak gerçekleşen bir dizi etap başlatır.

menu MENÜ düğmesi belirli bir sayıda farklı program seçmenize imkan verir. Programa karşılık gelen zaman görüntülenir. Düğmeye **menu** her basışınızda, bu şekilde 1'den 12'a kadar olmak üzere, göstergedeki panodaki numara sonraki programa geçer:


- 1. Temel Ekmek Hamuru.** Temel Ekmek Hamuru programı, buğday unu kullanılan ekmek tariflerinin büyük kısmını hazırlamanıza olanak tanır.
- 2. Fransız Ekmeği.** Fransız Ekmeği programı, bir Fransız geleneksel beyaz ekmeği tarifine karşılık gelir.
- 3. Tam Buğday Ekmeği.** Tam Buğday Ekmeği programı, Tam Buğday unu kullandığında seçilmelidir.
- 4. Tatlı Ekmek.** Tatlı Ekmek programı, daha fazla yağlı madde ve şeker içeren tarifler için uygundur. Kullanıma hazır poğaçalar veya sütü ekmekler için malzemeler kullanırsanız, toplam 1000 gr hamuru aşmayın.
- 5. Hızlı Temel Ekmek Hamuru.** Hızlı Temel Ekmek Hamuru programı, HIZLI TEMEL EKMEK HAMURU tarifine özgüdür (sayfa 98).
- 6. Glütensiz Ekmek.** Glütensiz ekmek, yalnızca, kullanıma hazır glütensiz malzemelerden hareketle hazırlanmalıdır. Bir çok tahılda (buğday, arpa, çavdar, yulaf, vs.) mevcut glütene karşı toleransı olmayan kişiler (koeliak hastalığı) için uygundur. Paket üzerinde belirtilen özel talimatlara bakınız. Başka un-

larla bulaşma riski olmaması için kap sistematik olarak temizlenmelidir. Glütensiz katı bir rejim uyguluyorsanız, kullanılan mayanın da aynı şekilde glütensiz olduğundan emin olun. Glütensiz unların içeriği, optimal bir karışıma imkan vermez. Dolayısıyla, yoğurma esnasında kenarların hamurunu esnek plastikten bir spatula ile çevirmek gerekir. Glütensiz ekmek, normal ekmeğe göre daha yoğun içerikte ve daha soluk renkte olacaktır.


- 7. Yoğurtlu Ekmek.** Yoğurtlu ekmek, asitli tadı olan orta seviyede kızaran ve yalnızca 1000 gr'dan yapılan bir çeşittir.
- 8. Somun Ekmek.** Somun Ekmek programı, 60 dakika pişirmeye imkan verir. Bu program tek başına kullanılabilir gibi:
 - a) Mayalı hamurlar programı ile birlikte,
 - b) daha önceden pişmiş ve soğutulmuş ekmekleri ısıtmak veya ktır yapmak için,
 - c) bir ekmek çevrimi esnasında uzun süren elektrik uzun süren elektrik kesintisinden sonra.
- 8 numaralı programın kullanımı esnasında, ekmek makinesi gözetimsiz bırakılmamalıdır.** Kabuğun istenen rengi elde edildiğinde, pişirme süreci bitmese dahi **⏸** düğmesine uzun bir basış ile program manüel olarak durdurulabilir.
- 9. Mayalı hamurlar.** Mayalı hamurlar programı pişirmez. Bütün Mayalı hamurlar için bir hamur yoğurma ve kabartma programına karşılık gelmektedir. Örnek: pizza hamuru.
- 10. Kek.** Kek programı, kimyasal maya ile kek ve pastalar yapmaya imkan verir.
- 11. Reçel.** Reçel programı, şekerlemeyi otomatik olarak hazne içinde pişirir.
- 12. Makarnaz Hamuru.** Program 12 yalnızca yoğurur. Kabarmamış hamurlara yöneliktir. Örnek : eriştelere.

Ekmeğin ağırlığının seçimi

Ekmeğin ağırlığı, başka seçim yapılmadığı takdirde otomatik olarak 1000 gr üzerine ayarlanır. Ağırlık bilgisi amaçlı verilmiştir. Daha fazla detay için tariflere bakın. 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 programlarının ağırlık ayarı yoktur.

Seçili ürünü ayarlamak için  düğmesine basın: 750 gr veya 1000 gr. Seçilen ayarın karşısındaki göstergesi ışığı yanar.

Kızarma seviyesi seçimi

Kabuk rengi, başka seçim yapılmadığı takdirde otomatik olarak ORTA Seviye olarak ayarlanır. 7, 9, 11, 12 programlarının renk ayarı yoktur. Üç seçim mümkündür: AÇIK-ORTA-KOYU. İlk verilen ayarı değiştirmek isterseniz, seçilen ayarın karşısındaki göstergesi ışığı yanıncaya kadar  düğmesine basın.

ÇEVİRİMLER

Ekmeğin yapma makinesinin eriştiği çevrim etabının karşısındaki göstergesi lambası yanar. Bir tablo (sayfa 160-161) seçilen programa göre değişik çevrimlerin dağılımını size belirtmektedir.

»» Ön ısıtma

Hamurun kabarmasını iyileştirmek için 3 ve 7 programlarında kullanılır.


Yalnızca 3 ve 7 numaralı programlar için kullanılır. Bu sürede karıştırıcı çalışmaz. Bu etap, mayaların faaliyetini hızlandırmaya ve böylelikle fazla kabarmamaya eğilimli unlardan oluşan ekmeğin kabarmasını teşvik etmeye imkan verir.

Yoğurma



Hamurun yapısının ve dolayısıyla iyi kabarmasının kapasitesinin oluşturulmasına imkan verir.

Hamur, kabarma çevrimleri arasında 1. veya 2. yoğurma çevriminde veya mayalanma döneminde bulunur. Bu çevrim esnasında ve 1, 3, 4, 7, 10 programları için malzemeleri ekleyebilirsiniz.

Hızlı modun seçimi

1, 2, 3 ve 4 tarifleri HIZLI modda gerçekleştirilebilir ve böylece pişirme zamanı azaltılabilir. Hızlı modu seçmek için  için düğmesine 2 kez basın. Hızlı modda, kabuğun rengi ayarlanamaz.

Başlatma/durdurma

Cihazı çalıştırmak için  düğmesine basın. Geri sayım başlar. Programı durdurmak veya zaman ayarlı programlamayı iptal etmek için,  düğmesine 5 saniye basın.

niz: kuru yemişler, zeytinler, vs...

Sesli bir sinyal, hangi anda müdahale etmeniz gerektiğini size bildirir. Hazırlama zamanları tekrar tablosuna (Sayfa 160-161) ve "extra" sütununa bakın. Bu sütun, sesli sinyal duyulduğunda cihazınızın ekranında görüntülenecek zamanı belirtir. Sesli sinyalin hangi zaman sonunda duyulacağını daha kesinlikle bilmek için, "extra" sütunu zamanını toplam pişirme zamanından çıkarmak yeterli olacaktır. Örnek: "extra" = 2:51 ve "toplam zaman" = 3:13, malzemeler 22 dakikanın sonunda eklenebilecektir.

Dinlenme

Yoğurmanın kalitesinin iyileşmesi için hamurun gevşemesine imkan verir.

Kabarma

Mayanın, ekmeği kabartmak ve aromasını geliştirmek için etki ettiği zaman.

Hamur, 1., 2. veya 3. kabarma çevriminde bulunmaktadır.



Pişirme

Hamuru ekmeğe içine dönüştürür ve kabuğun kızarak ktır olmasına imkan verir. Ekmek, sonuncu pişirme çevriminde bulunmaktadır.



Sıcak tutma

Pişirme sonrası ekmeğin sıcak tutulmasını sağlar. Bununla birlikte yine de, Pişirme ta-

mamlandığında ekmeğin kalıbından çıkarılması tavsiye edilir.

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, numaralı programlar için, hazırlanan ekmeği cihazda bırakabilirsiniz. Pişirme sonrası, bir saatlik bir sıcakta tutma çevrimi otomatik olarak zincirleme gelir. Sıcakta tutma saati esnasında zamanlayıcı 0:00'da kalır. Düzenli aralıklarla bir bip sesi duyulur. Çevrim sonunda, cihaz 3 bip sesi çıkararak otomatik olarak durur.

ZAMAN AYARLI PROGRAM

Hazırladığınız ekmeğin seçtiğiniz saatte hazır olması için, cihazı 15 saat öncesine kadar önceden programla yabilirsiniz. Zaman ayarlı program 5, 6, 9, 10, 11, 12 programları için kullanılamaz.

Bu etap, programın, kızarma seviyesinin ve ağırlığın seçilmesinden sonra gelir. Program zamanı görüntülenir. Programı başlattığınız an ile ekmeğinin hazır olmasını istediğiniz saat arasındaki farkı hesaplayın. Makine, program çevrimleri süresini otomatik olarak dahil eder.

+ ve **-** düğmeleri yardımıyla, hesapladığınız süreyi seçin (**+** yukarı doğru ve **-** aşağı doğru). Kısa basışlar, 10 dakika + kısa biplik dilimlerle bir geçişe imkan verir. Uzun bir basış halinde, geçiş, 10 dakikalık dilimler halinde süreklidir.

Örnek: saat 20.00 ve ekmeğinin ertesi sabah 7.00'de hazır olmasını istiyorsunuz.

+ ve **-** düğmeleri yardımıyla 11 saat programlayın. **⏸** düğmesine basın. Bir sesli sinyal gelir. İlgili gösterge ışığı yanar ve dakika **◀** görüntülenir ve zamanlayıcının **⏸** 2 **■** Geri sayım başlar. İşleyiş göstergesi yanar.

Eğer hata yaparsanız veya saat ayarını değiştirmek isterseniz, bir sesli sinyal gelinceye kadar uzun şekilde **⏸** düğmesine basın. İlk ayarlı zaman görüntülenir. İşlemi tekrar edin. Bazı besinler bozulabilir.

Taze süt, yumurta, yoğurt, peynir, taze meyve içeren tarifler için zaman ayarlı programını kullanmayın.

Pratik tavsiyeler

Elektrik kesintisi halinde: eğer çevrim esnasında, program bir elektrik kesintisi ile veya hatalı bir işlem dolayısıyla kesintiye uğrarsa, makinenin, programlamanın korunacağı 7 dakikalık bir koruma süresi vardır. Çevrim, kaldığı yerden

tekrar başlayacaktır. Bu sürenin ötesinde, programlama iptal olur.

Eğer iki programı zincirleme eklerseniz, ikinci hazırlamayı başlatmadan önce 1 saat bekleyin.

MALZEMELER

Yağlı maddeler ve sıvı yağ: yağlı maddeler ekmeği daha dolgun ve daha lezzetli kılarlar. Aynı zamanda, ekmeğin daha iyi ve daha uzun zaman muhafaza edilmesini sağlar. Fazla yağlı madde, kabarmayı yavaşlatır. Eğer tereyağı kullanırsanız, hazırlanan malzemeler içinde homojen biçimde dağıtmak için küçük parçalara ayırın veya yumuşatın. 15 gr tereyağı yerine 1 yemek kaşığı sıvı yağ ekleyebilirsiniz. Sıcak tereyağı kullanmayın. Yağlı maddelerin maya ile temas etmesinden kaçının, çünkü yağlı madde, mayanın yeniden nemlenmesine engel olabilir.

Yumurtalar: yumurtalar hamuru zenginleştirir, ekmeğin rengini iyileştirir ve ekmeğin iyi bir şekilde gelişmesini sağlar. Yumurta kullanıyorsanız, sıvı miktarını aynı ölçüde azaltın. Yumurtayı kırın ve tarifte belirtilen sıvı miktarı elde edilmeye kadar sıvı ile tamamlayın. Tarifler, 50 gramlık ortalama bir yumurta için öngörülmüştür, eğer yumurtalar daha büyükse, biraz un ekleyin ; eğer yumurtalar daha küçükse, biraz daha az un koymak gerekir.

Süt: taze süt veya süt tozu kullanabilirsiniz. Süt tozu kullanıyorsanız, başlangıçta öngörülmüş su miktarını ekleyin. Taze süt kullanıyorsanız, su da ekleyebilirsiniz: toplam hacim, tarifte öngörülmüş miktara eşit olmalıdır. Süt aynı zamanda inceltici bir etki de yapar ve daha güzel doku ve dolaşısıyla daha güzel bir ekmeğin içi görünümünü elde etmeye imkan verir.

Su: su, mayayı yeniden nemlendirir ve harekete geçirir. Aynı zamanda unun nişastasını da nemlendirir ve ekmeğin oluşumuna imkan verir. Su yerine, tamamen veya kısmen, süt veya başka sıvılar kullanılabilir. Ortam ısısında sıvılar kullanın.

Unlar: unun ağırlığı, kullanılan un tipine bağlı olarak önemli ölçüde değişir. Unun kalitesine göre, ekmeğin pişirme sonuçları da değişebilir. Unu geçirimiz bir kaptan muhafaza edin, çünkü un, iklim koşulları değişikliklerine tepkime gösterir

ve nem emer veya kaybeder. Standart bir un yerine, tercihen, "güçlü", "ekmek yapılabilir" veya "fırıncı" unu olarak adlandırılan bir un kullanın. Ekmek hamuruna, yulaf, kepek, buğday filizi, çavdar veya bütün tohumlar eklenmesi, daha ağır ve daha az kabarmış bir ekmeği ortaya çıkaracaktır.

Tariflerde aksi belirtilmediği takdirde, T55 tipi bir un tavsiye edilir.

Ekmek veya çörek veya sütlü ekmeğin özel un karışımlarının kullanılması durumunda, hamurun ağırlığının toplamda 1000g'ı aşmaması gerekmektedir.

Unun elenmesi de sonuçlar üzerine etki edecektir: un ne kadar tam ise (yani, buğday tohumunun zarfının bir kısmını içermekte ise), hamur o ölçüde az kabarmayacak ve ekmeğin ölçüde yoğun olacaktır. Piyasada, kullanıma hazır ekmeklik malzemeler de bulabilirsiniz. Bu malzemelerin kullanımı için, üreticinin önerilerine bakın. Genel olarak, program seçimi, kullanılan malzemelere bağlı olarak yapılacaktır.

Örnek: Tam buğday ekmeği - Program 3.

Şeker: beyaz veya esmer şeker ya da bala öncelik tanıyın. Rafine şeker veya parça şeker kullanmayın. Şeker, mayayı besler, ekmeğe iyi bir lezzet verir ve kabuğun kızarmasını iyileştirir.

Tuz: besine lezzet verir ve maya faaliyetini düzenlemeye imkan verir. Maya ile temasa geçmemelidir. Tuz sayesinde hamur sıkı olur ve çok hızlı kabarmaz. Hamurun yapısını da iyileştirir.

Maya: maya hamurun kabarmasını sağlar. Fırın mayası farklı biçimlerde mevcuttur. Küçük küpler halinde taze, tekrar nemlendirilmesi gereken kuru ve etkin, instant Maya süpermarketlerde satılır (fırın ürünleri veya taze ürünler reyonu) ancak taze mayayı fırıncınızdan da alabilirsiniz. Gerek taze gerekse anlık kuru biçimi altında olsun, maya diğer malzemelerle birlikte doğrudan makinelerin haznesine katılmalıdır. Bununla birlikte dağılmasını kolaylaştırmak için mayayı

parmaklarınızın arasında ufalamayı da aklınızda bulundurun.

Yalnızca kuru etkin maya (küçük kürecikler halinde) kullanılmadan önce az miktarda ılık suyla karıştırılmalıdır. 35°C'ye yakın bir sıcaklık seçin, bunun altında daha az etkili olacaktır, üzerinde ise etkinliğini yitirme riskine sahiptir. Saptanmış dozlara uymaya özen gösterin ve taze maya kullanmanız halinde miktarları çarpmayı aklınızda bulundurun (aşağıdaki eşdeğerlik tablosuna bakınız).

Kuru maya ile taze maya arasındaki miktar/ağırlık eşdeğerlikleri:

Kuru maya (cm3 cinsinden)

1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

Taze maya (gr cinsinden)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

● TEMİZLİK VE BAKIM

- Cihazın fişini çekiniz.
- Cihazın her yerini ve hazneyi nemli bir bez yardımı ile silin. Özenle kurutun - **K**.
- Hazneyi ve karıştırıcıyı sıcak su ile yıkayın. Karıştırıcı hazne içinde kalırsa, 5 ila 10 dakika suda bekletin.
- Eğer gerekliyse, sıcak su ile temizlemek için kapağı sökün - **L**.

Katkı maddeleri (kuru yemişler, zeytinler, vs...): istediğiniz ilave katkı maddeleri ile tariflerinizi size özel kılabilirsiniz fakat aşağıdakilere dikkat edin:

- > katkı maddelerinin ve özellikle kurutulmuş meyve gibi en kırılğan olanlarının ilavesi için sesli sinyale uyun,
- > en katı tohumlar (örneğin keten veya susam), makinenin kullanımını kolaylaştırmak için (örneğin, zaman ayarlı başlangıç), yoğurmanın başlangıcından itibaren dahil edilebilir,
- > çok nemli malzemeleri (zeytinler) iyice durulayın,
- > daha iyi bir karışım için, yağlı malzemeleri hafifçe unlayın,
- > hamurun oluşumunun bozulmaması için fazla miktarlar eklemeyin, tariflerde belirtilen miktarlara uyun,
- > Haznenin dışına katkı maddeleri düşürmeyin.



- **Hiçbir parçayı bulaşık makinesinde yıkamayın.**
- Bulaşık deterjanı, aşındırıcı sünger veya alkol kullanmayın. Yumuşak ve nemli bir bez kullanın.
- Cihazın gövdesini veya kapağını hiçbir zaman suya daldırmayın.

TARIFLER

Tariflerden her biri için, belirtilen malzeme sırasına uyun. Seçili tarife ve ilgili programa göre, hazırlık zamanları tekrar tablosuna (sayfa 160-161) bakabilir ve değişik çevrimlerin dağılımını izleyebilirsiniz.

k. k. > kahve kaşığı ç. k. > çorba kaşığı

PROGRAM 1

TEMEL EKMEK HAMURU

	750 gr	1000 gr
Sıvı yağ	1 ç. k.	1,5 ç. k.
Su	245 ml	300 ml
Tuz	1 k. k.	1,5 k. k.
Şeker	3 k. k.	1 ç. k.
Süt tozu	1 ç. k.	2 ç. k.
Un	455 gr	550 gr
Maya	1 k. k.	1,5 k. k.

SÜTLÜ EKMEK

	750 gr	1000 gr
Yumuşatılmış tereyağı küpleri	50 gr	60 gr
Tuz	1,5 k. k.	2 k. k.
Şeker	2 ç. k.	2,5 ç. k.
Sıvı süt	260 ml	310 ml
Un	400 gr	470 gr
Maya	1 k. k.	1,5 k. k.

PROGRAM 2

FRANSIZ EKMEĞİ

	750 gr	1000 gr
Su	270 ml	360 ml
Tuz	1,5 k. k.	2 k. k.
Un	460 gr	620 gr
Maya	1,5 k. k.	2 k. k.

KAMPANYA EKMEĞİ

	750 gr	1000 gr
Su	270 ml	360 ml
Tuz	1,5 k. k.	2 k. k.
Un	370 gr	500 gr
Çavdar unu	90 gr	120 gr
Maya	1,5 k. k.	2 k. k.

PROGRAM 3

TAM BUĞDAY EKMEĞİ

	750 gr	1000 gr
Sıvı yağ	2 k. k.	1 ç. k.
Su	270 ml	360 ml
Tuz	1,5 k. k.	2 k. k.
Şeker	2 k. k.	1 ç. k.
Un	225 gr	300 gr
Tam un	225 gr	300 gr
Maya	1 k. k.	1,5 k. k.

KÖY EKMEĞİ

	750 gr	1000 gr
Sıvı yağ	2 k. k.	1 ç. k.
Su	270 ml	360 ml
Tuz	1,5 k. k.	2 k. k.
Şeker	2 k. k.	1 ç. k.
Un	230 gr	300 gr
Çavdar unu	110 gr	150 gr
Tam un	110 gr	150 gr
Maya	1 k. k.	1,5 k. k.

PROGRAM 4

BRİYOS (ÇÖREK)

	750 gr	1000 gr
Yumurtalar	2	3
Tereyağı	150 gr	175 gr
Sıvı süt	60 ml	70 ml
Tuz	1 k. k.	1,5 k. k.
Şeker	3 ç. k.	4 ç. k.
Un T55	360 gr	440 gr
Maya	2 k. k.	2,5 k. k.

İsteğe bağı olarak: 1 k. k. portakal çöğesi suyu

KUGELHOPF

	750 gr	1000 gr
Yumurtalar	2	3
Tereyağı	140 gr	160 gr
Sıvı süt	80 ml	100 ml
Tuz	1/2 k. k.	1 k. k.
Şeker	4 ç. k.	5 ç. k.
Un	350 gr	420 gr
Maya	2 k. k.	2,5 k. k.
Uzumler	100 gr	150 gr

İsteğe bağı olarak: üzümli hafif bir şuruba.

İsteğe bağı olarak: son yoğurma çevriminin sonunda, hamurun üzerine bütün bademler koyun.

PROGRAM 5

HIZLI TEMEL EKMEK

	750 gr	1000 gr
Sıvı yağ	1 ç. k.	1,5 ç. k.
Su (35 ila 40°C maxi)	270 ml	360 ml
Tuz	1 k. k.	1,5 k. k.
Şeker	1 ç. k.	1 ç. k.
Süt tozu	1 ç. k.	2 ç. k.
Un	430 gr	570 gr
Maya	3 k. k.	3,5 k. k.

PROGRAM 7

YOĞURTLU EKMEK

	1000 gr
Su	200 ml
Doğal yoğurt	1 (125 gr)
Tuz	2 k. k.
Şeker	1 ç. k.
Un	480 gr
Çavdar unu	70 gr
Maya	2,5 k. k.

PROGRAM 9

PIZZA HAMURU

	750 gr	1000 gr
Zeytin yağı	1 ç. k.	1,5 ç. k.
Su	240 ml	320 ml
Tuz	1,5 k. k.	2 k. k.
Un	480 gr	640 gr
Maya	1 k. k.	1,5 k. k.

PROGRAM 10

LİMONLU KEK

	1000 gr
Yumurtalar	4
Şeker	260 gr
Tuz	0,5 k. k.
Tereyağı	95 gr
Limon (suyu + kabuk)	1
Un	430 gr
Kimyasal maya	3 k. k.

Yumurtaları, şekeri ve tuzu karıştırma kabına alıp 5 dakika boyunca çirpin ve ekmeğin pişirme makinesinin pişirme haznesine boşaltın. Ardından yumuşamış tereyağını, elenmiş unu, kabartma tozunu, limon kabuğu rendesini ve limon suyunu ilave edin. Daha limoni bir tat için 2 yemek kaşığı limon suyu daha ilave edebilirsiniz.

PROGRAM 11

REÇELER

Meyvelerinizi ekmeğinize koymadan önce isteğinize göre kesin veya kıyın.

Çilek, şeftali, ravent veya kayısı reçeli

Meyve: 580 gr, şeker: 360 gr, limon (suyu): 1.

Portakal reçeli

Meyve: 500 gr, şeker: 400 gr.

Elma/ravent marmelat

Meyve: 750 gr, şeker: 4,5 ç. k..

Ravent marmelat

Meyve: 750 gr, şeker: 4,5 ç. k..

PROGRAM 12

TAZE HAMUR

	1000 gr
Yumurtalar	5
Su	60 ml
Un	600 gr
Tuz	1 k. k.

SORUN GİDERME TARİFLERİNİZİ GELİŞTİRMEK İÇİN

Beklenen sonucu alamıyor musunuz ? Bu tablo size yardımcı olacaktır.	Fazla kabarmış ekmek	Çok kabardıktan sonra sönmüş ekmek	Yeterince kabarmamış ekmek	Yeterince kızarmamış kabuk	Kenarlar esmer fakat ekmek yeterince pişmemiş	Kenarları ve üstü unlu
☉ düğmesi pişirme esnasında harekete geçmiş				●		
Yeterince un yok		●				
Fazla un var			●			●
Yeterince maya yok			●			
Fazla maya var		●		●		
Yeterince su yok			●			●
Fazla su var		●			●	
Yeterince şeker yok			●			
Kötü kalite un			●	●		
Malzemeler doğru oranlarda değil (çok fazla miktar)	●					
Su çok sıcak		●				
Su çok soğuk			●			
Uygun olmayan program			●	●		

TEKNİK SORUN GİDERME KILAVUZU

PROBLEMLER	ÇÖZÜMLER
Karıştırıcı kaptaki sıkışmış kalıyor.	• Çıkarmadan önce suda bekletin.
☉ üzerine bastıktan sonra bir şey olmuyor	• Makine çok sıcak. 2 çevrim arasında 1 saat bekleyin. • Zaman ayarlı bir başlangıç programlanmış.
☉ üzerine bastıktan sonra motor dönüyor fakat yoğurma yapılmıyor.	• Tekne tam olarak yerine oturmamış. • Karıştırıcı yok veya karıştırıcı kötü yerleştirilmiş.
Zaman ayarlı bir başlangıçtan sonra, ekmek yeterince kabarmamış veya hiçbir şey olmamış.	• Programlama sonrası ☉ 'e basmayı unuttunuz. • Maya, tuz ve/veya su ile temasa geçmiş. • Karıştırıcı yok.
Yanık kokusu.	• Malzemelerin bir kısmı haznenin kenarına düşmüş:makineyi soğumaya bırakın ve makinenin içini, temizleyici ürün kullanmaksızın nemli bir sünger ile temizleyin. • Hazırlanan ekmek taşmış: çok fazla malzeme var, özellikle sıvılar. Tariflerde belirtilen oranlara uyun.

BESCHRIJVING

- 1 - deksel met kijkvenster
- 2 - bedieningspaneel
 - a - display
 - b - aan/uit-knop
 - c - gewichtselectie
 - d - insteltoetsen voor inschakeling van de timer en instelling van de tijd voor programma 8
 - e - keuze van de kleur van de korst
 - f - keuze van de programma's
 - g - controlelampje
- 3 - bakblik
- 4 - kneder
- 5 - maatbeker
- 6 - a - eetlepel
b - theelepel

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



Wees vriendelijk voor het milieu!

- ① Uw apparaat bevat talrijke materialen die hergebruikt of gerecycleerd kunnen worden.
- ➔ Breng het naar een verzamelpunt voor verwerking ervan.

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt: indien het apparaat niet overeenkomstig de handleiding gebruikt wordt, kan de fabrikant geen enkele aansprakelijkheid aanvaarden.
- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...).
- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.
 - Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken.
Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Maak gebruik van een stevig en stabiel werkvlak dat niet door opspattend water bereikt kan worden en maak in geen geval gebruik van een nis in een inbouwkeuken.
- Controleer of de voedingsspanning van uw apparaat overeenkomt met die van uw elektrische installatie.
 - Verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.
- Steek de stekker altijd in een geaard stopcontact. Het niet in acht nemen van deze verplichting kan elektrische schokken veroorzaken en tot ernstige verwondingen leiden. Voor uw eigen veiligheid moet het geaarde stopcontact beantwoorden aan de in uw land geldende normen voor elektrische installaties. Indien uw installatie geen geaard stopcontact heeft, dient u, voordat u het apparaat aansluit, een erkende instantie te laten komen om uw elektrische installatie zodanig te wijzigen dat deze aan de normen voldoet.
- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld om gebruikt te worden voor huishoudelijk gebruik. Deze is niet ontworpen voor een gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:
 - in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere arbeidsomgevingen,
 - op boerderijen,
 - door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen,
 - in bed & breakfast locaties.

- Trek, bij langdurige afwezigheid en als u het apparaat schoonmaakt, de stekker uit het stopcontact.
- Het apparaat niet gebruiken indien:
 - het snoer hiervan beschadigd of defect is.
 - het apparaat gevallen is, zichtbaar beschadigd is of niet goed meer functioneert.
 In ieder van deze gevallen moet het apparaat naar de dichtstbijzijnde servicedienst teruggestuurd worden om risico's te vermijden. Raadpleeg de garantie.
- Wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.
- Elke handeling anders dan schoonmaken en het gewone onderhoud dient door een door erkende servicedienst te gebeuren.
- Houd het apparaat, de voedingskabel of de stekker niet in water of enige andere vloeistof.
- Laat het netsnoer niet binnen handbereik van kinderen hangen.
- Het netsnoer mag niet in de buurt van, of in contact met de warme delen van het apparaat, in de buurt van een warmtebron of op scherpe randen komen.
- Het apparaat niet verplaatsen als het staat.
- **Raak het kijkvenster niet aan tijdens en vlak na de werking. De temperatuur van het kijkvenster kan hoog zijn.**
- Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen in goede staat verkerende verlengsnoeren met een geaarde stekker en een snoer waarvan de doorsnede minstens gelijk is aan die van het apparaat.
- Plaats het apparaat niet op een ander apparaat.
- Gebruik dit apparaat niet als hittebron.
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor het bakken van brood of het maken van jam.
- Nooit papier, karton of plastic in het apparaat plaatsen en er niets op plaatsen.
- Probeer bij brand nooit de vlammen te blussen met water. Trek de stekker uit het stopcontact. Doof de vlammen met een vochtige doek.
- Voor uw eigen veiligheid, dient u uitsluitend gebruik te maken van de op het apparaat afgestemde accessoires en onderdelen.
- **Gebruik aan het einde van het programma altijd ovenwanten om de uitneembare binnenpan of de warme delen van het apparaat vast te pakken. Tijdens het gebruik wordt het apparaat zeer heet.**
- Nooit de luchtroosters dichtmaken of afdekken.
- Wees zeer voorzichtig, er kan stoom ontsnappen wanneer u het deksel opent tijdens het programma of aan het einde hiervan.
- **Wanneer u met programma nr. 11 bezigt (jam, appelmoes), wees dan alert op de stoomstoot en de warme spatten die tijdens de opening van het deksel kunnen optreden.**
- Houd u dan ook aan de in de recepten aangegeven hoeveelheden.
 - Maak niet meer dan 1000 g deeg in totaal.
 - Maak niet meer dan 620 g meel en 11 g gist.
- Het bij dit apparaat gemeten akoestische vermogen bedraagt 64 dBA.

● PRAKTISCHE ADVIEZEN

Bereiding

- 1 Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door: het bereiden van brood met dit apparaat is niet hetzelfde als met de hand!
- 2 Alle gebruikte ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn (tenzij anders aangegeven) en nauwkeurig gewogen worden. **Meet de vloeistoffen af met de meegeleverde maatbeker. Gebruik het meegeleverde dubbele maatschepje voor het meten van theelepels aan de ene kant en eetlepels aan de andere kant.** Een verkeerde meting zal een slecht resultaat tot gevolg hebben.
- 3 Gebruik de ingrediënten vóór hun verbruiksdatum en bewaar ze op een koele, droge plaats.
- 4 Het is belangrijk de hoeveelheid meel zorgvuldig af te meten. Om die reden moet het meel gewogen worden met een keukenweegschaal. Gebruik gedroogde actieve bakkersgist uit een zakje. Gebruik geen bakpoeder tenzij dit in het recept vermeld staat. Wanneer een zakje gist open is, dient dit binnen 48 uur gebruikt te worden.
- 5 Teneinde te zorgen dat het deeg goed kan rijzen, raden wij u aan alle ingrediënten direct in de uitneembare binnenpan te doen en te vermijden tijdens het gebruik het deksel te openen. Houd u aan de volgorde van de ingrediënten en de in het recept aangegeven hoeveelheden. Eerst de vloeibare ingrediënten, vervolgens de vaste. **De gist mag niet in contact komen met de vloeistoffen en het zout.**

Algemene in acht te nemen volgorde:

- > Vloeistoffen
(boter, olie, eieren, water, melk)
- > Zout
- > Suiker
- > Meel eerste helft
- > Melkpoeder
- > Speciale vaste ingrediënten
- > Meel tweede helft
- > Gist

Gebruik

- **Het bereiden van brood is zeer gevoelig voor temperatuur en vocht.** Wanneer het heel warm is, is het aan te raden koelere vloeistoffen dan gebruikelijk te gebruiken. En wanneer het koud is, kan het nodig zijn het water of de melk iets op te warmen (echter nooit warmer dan 35°C).
- **Het is soms ook nuttig de toestand van het deeg tijdens het kneden te controleren:** het moet een gelijkmatige bal vormen die niet aan de wanden blijft plakken,
 - als niet al het meel is opgenomen, moet u wat meer water toevoegen,
 - zo niet, dan moet u eventueel wat meel toevoegen.Corrigeer heel voorzichtig (maximaal 1 eetlepel per keer) en wacht even om het resultaat te bekijken voordat u opnieuw wat toevoegt.
- **Een veel voorkomende fout is te denken dat door het toevoegen van gist het brood beter zal rijzen.** Te veel gist maakt de structuur van het deeg kwetsbaar, dit zal flink rijzen en tijdens het bakken inzakken. U kunt de toestand van het deeg vlak voor het bakken beoordelen door dit licht met uw vinger toppen aan te raken: het deeg moet lichte weerstand bieden en de vingerafdruk moet beetje bij beetje wegtrekken.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder de volledige verpakking, de stickers en diverse accessoires, zowel aan de binnenkant als aan de buitenkant van het apparaat - **A**.
- Reinig alle onderdelen en het apparaat met een vochtige doek.

SNEL STARTEN

- Rol het snoer volledig uit en sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.
- Bij het eerste gebruik kan er een lichte geur/rook vrijkomen.
- Neem het bakblik uit door dit aan de handgreep verticaal op te tillen. Zet vervolgens de kneder op hun plaats - **B - C**.
- Doe de ingrediënten in de aanbevolen volgorde in de uitneembare binnenpan. Zorg dat u alle ingrediënten nauwkeurig gewogen heeft - **D**.
- Doe het bakblik terug in de broodbakmachine. Druk op het bakblik om het aan beide zijden vast te klikken op het aandrijfelement - **E - F**.
- Sluit de deksel. Doe de stekker van de broodbakmachine in het stopcontact en zet hem aan. Na het geluidssignaal wordt programma 1 automatisch aangegeven, ofwel 1000 g met een gemiddeld goudbruin korstje - **G**.
- Druk op de toets . De aanduiding tegenover de bereikte stap van de cyclus gaat branden. De 2 punten van de timer knipperen. Het controlelampje gaat branden - **H - I**.
- Haal aan het einde van de bakcyclus de stekker van de broodbakmachine uit het stopcontact. Neem het bakblik uit door aan de handgreep te trekken. Gebruik altijd ovenwanten, want de handgreep van het bakblik en de binnenzijde van het deksel zijn heet. Haal het brood uit het bakblik terwijl het nog warm is en zet het gedurende 1 uur op een rooster om af te koelen - **J**.

Om kennis te maken met uw broodbakmachine, stellen wij u voor om voor uw eerste brood het recept van het BASISBROOD te proberen.

BASISBROOD (programma 1)	INGREDIËNTEN - th = theelepel - el = eetlepel	
GOUDBRUIN KORSTJE = GEMIDDELD	OLIE = 1,5 el	MELKPOEDER = 2 el
GEWICHT = 1000 g	WATER = 300 ml	MEEL = 550 g
TIJD = 3:18	ZOUT = 1,5 th	GIST = 1,5 th
	SUIKER = 1 el	

HET GEBRUIK VAN UW BROODBAKMACHINE

Voor ieder programma wordt een automatische instelling weergegeven. U moet dus met de hand de gewenste instellingen selecteren.

Keuze van een programma

Door het kiezen van een programma wordt een reeks stappen ingeschakeld, die automatisch na elkaar ingezet worden.

 Met de **toets menu** kunt u een aantal verschillende programma's kiezen. De bij het programma horende tijd wordt weergegeven. Iedere keer dat u op de toets  drukt, gaat het nummer op het display over op het volgende programma, van 1 tot 12:

- 1. Basisbrood.** Met het programma Basisbrood kunnen de meeste broodrecepten met behulp van tarwemeel gemaakt worden.
- 2. Frans brood.** Het programma Frans brood komt overeen met een recept voor traditioneel Frans witbrood.
- 3. Volkorenbrood.** Het programma Volkorenbrood moet geselecteerd worden wanneer u meel voor volkorenbrood gebruikt.
- 4. Zoet brood.** Het programma Zoet brood is geschikt voor recepten die meer vet en suiker bevatten. Indien u een klaar-voor-gebruik mix voor brioches of melkbrood gebruikt, zorg dan dat u in totaal niet meer dan 1000 g deeg heeft.
- 5. Supersnel basisbrood.** Het programma Supersnel basisbrood is specifiek voor de recepte SUPERSNEL BASISBROOD (pagina 110).
- 6. Glutenvrij brood.** Dit brood is geschikt voor mensen die allergisch zijn voor gluten (Coeliakie) die in diverse graanproducten (tarwe, gerst, rogge, haver, kamut, spelt, enz...) voorkomen. Zie de speciale instructies op het pak. Het blik moet steeds gereinigd worden, om verontreiniging door andere meelsoorten te voorkomen. Bij een streng glutenvrij dieet moet u er voor zorgen dat de gebruikte gist ook glutenvrij is. Door de consistentie van meel zonder glu-

ten is optimaal mengen niet mogelijk. U dient dan ook tijdens het kneden het deeg van de randen los te maken met een soepele kunststof spatel. Brood zonder gluten is compacter en de kleur is bleker dan van normaal brood.

- 7. Yoghurtbrood.** Yoghurtbrood is een specialiteit met een zure smaak, een medium goudbruin korstje en uitsluitend met 1000 g.
- 8. Uitsluitend Bakken.** Met het Uitsluitend Bakken kan uitsluitend tussen 60 min. gebakken worden. Dit kan alleen geselecteerd worden en gebruikt worden:

- a) in combinatie met het programma Gerezen deeg,
- b) voor het verwarmen of knapperig maken van reeds gebakken en afgekoeld brood,
- c) voor het afbakken in geval van een langdurige stroomonderbreking tijdens een broodcyclus.


De broodbakmachine dient tijdens het gebruik van programma 8 onder toezicht te blijven.

Wanneer de korst de gewenste kleur verkregen heeft, kunt u het programma met de hand uitschakelen door lang op de toets  te drukken.


- 9. Gerezen Deeg.** Het programma Gerezen deeg bakt niet. Dit komt overeen met een kneed- en rijsprogramma voor alle soorten gerezen deeg. Bijv.: pizzadeeg.
- 10. Cake.** Voor het vervaardigen van taarten en gebak met bakpoeder.
- 11. Jam.** Het programma Jam kookt automatisch jam in de uitneembare binnenpan.
- 12. Pasta.** Het programma 12 kneedt alleen maar. Het is bestemd voor niet gerezen deeg. Bijv.: pasta.

Selectie van het gewicht

Het gewicht van het brood wordt automatisch ingesteld op 1000 g. Het gewicht wordt slechts ter indicatie gegeven. Zie de details van de re-

cepten voor meer informatie. Bij de programma's 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 is er geen instelling van het gewicht. Druk op de toets  om het gekozen apparaat van 750 g of 1000 g in te stellen. De aanduiding tegenover de gewenste instelling gaat branden.

Selectie van de goudbruin

De kleur van de korst wordt automatisch ingesteld op GEMIDDELD. Bij de programma's 7, 9, 11, 12 is er geen instelling van de kleur. Er zijn drie keuzes mogelijk: LICHT - GEMIDDELD - DONKER. Voor het wijzigen van de automatische instelling drukt u op de toets  totdat de aanduiding tegenover de gewenste instelling gaat branden.

DE CYCLI

De aanduiding tegenover de door de broodmachine bereikte stap in de cyclus gaat branden. Een tabel op pagina 160-161 geeft de verschillende cycli aan de hand van het gekozen programma aan.

Voorverwarming

Gebruikt door de programma's 3 en 7 om het deeg nog beter te laten rijzen.


Werkt uitsluitend bij de programma's 3 en 7. Op dat moment werkt de kneder niet. Tijdens deze stap wordt de gist actiever, wat het rijzen bevordert van brood met meel dat de neiging heeft niet goed te rijzen.

Kneden

Om het deeg structuur te geven en het zo beter te laten rijzen.

Het deeg bevindt zich in de 1e of 2e kneedcyclus of in de mengperiode tussen de rijscycli. Tijdens deze cyclus en voor de programma's 1, 3, 4, 7, 10, kunt u ingrediënten toevoegen: droge vruchten, olijven, enz... Een geluidssignaal geeft aan op welk moment u dit kunt doen. Raadpleeg de overzichtstabel van de bereidingstijden (pagina 160-161) en de kolom

Selectie van de snelle bakwijze

De recepten 1, 2, 3 en 4 kunnen op de SNELLE bakwijze gemaakt worden, waarbij de baktijd korter is. Druk 2 keer op de toets  om de snelle bakwijze te kiezen. Bij de snelle bakwijze kan de kleur van de korst niet ingesteld worden.

Inschakeling / Uitschakeling

Druk op de toets  om het apparaat in te schakelen. Het aftellen begint. Voor het uitschakelen van het programma of het annuleren van de programmering van de tijd klok drukt u 5 seconden op de toets .

“extra”. Deze kolom geeft de tijd aan die op het display van uw apparaat zal verschijnen terwijl het geluidssignaal te horen is. Om precies te weten na hoeveel tijd het geluidssignaal te horen is, trekt u de tijd uit de kolom “extra” af van de totale baktijd.

Bijv.: “extra” = 2:51 en “totale tijd” = 3:13, de ingrediënten kunnen na 22 min. toegevoegd worden.

Rust

Hiermee kan het deeg tot rust komen, zodat de kwaliteit van het kneden verbeterd wordt.

Rijzen

De tijd waarin het gist actief is om het brood te laten rijzen en zijn aroma te ontwikkelen. Het deeg bevindt zich in de 1e, 2e of 3e rijscyclus.

Bakken

Hierbij verandert het deeg in brood en krijgt dit een goudbruin, knapperig korstje.

Het deeg bevindt zich in de eindcyclus van het bakken.

Warm houden

Hiermee kan het brood na het bakken warm gehouden worden. Het wordt van harte aanbevolen om het brood meteen na het bakken uit de uitneembare binnenpan te halen.

Voor de programma's 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, u kunt de bereiding in het apparaat laten. Na





het bakken wordt het brood automatisch gedurende een uur warm gehouden. Tijdens het warmhouden gedurende een uur blijft het display op 0:00 staan. Er klinkt regelmatig een pieptoon. Aan het einde van de cyclus schakelt het apparaat automatisch uit na diverse pieptonen.


PROGRAMMA MET TIMER

U kunt het apparaat zodanig programmeren dat uw bereiding klaar is op een door u gekozen tijdstip, tot maximaal 15 u van tevoren. Het programma met timer mag niet gebruikt worden voor de programma's 5, 6, 9, 10, 11, 12.

Deze stap geschiedt na het selecteren van het programma, de bakkleur en het gewicht. De programmatijd wordt weergegeven. Bereken het tijdsverschil tussen het moment waarop u het programma start en het uur waarop u wilt dat de bereiding klaar is. Het apparaat telt hier automatisch de tijdsduur van de cycli van het programma bij op.

Met behulp van de toetsen  en , geeft u de gevonden tijd weer ( naar boven en  naar beneden). Door kort te drukken, verspringt de tijd in schijven van 10 min. + korte pieptoon. Door lang te drukken verspringt de tijd continu in schijven van 10 min.

Bijv.: Het is 8 uur 's avonds en u wilt dat uw brood de volgende morgen om 7 uur klaar is. Programmeer 11.00 u met behulp van de toetsen  en . Druk op de toets . Er klinkt een geluidssignaal. Het controlelampje hier  tegenover gaat branden  en de 2 punten  van de timer knipperen. Het aftellen begint. Het controlelampje gaat branden.

Indien u een fout gemaakt heeft of de instelling van de tijd wilt wijzigen, houdt u de toets  ingedrukt totdat u het geluidssignaal hoort. De automatisch ingestelde tijd wordt weergegeven. Herhaal de handeling.

Sommige ingrediënten zijn bederfelijk. Gebruik het programma met timer niet voor recepten met: verse melk, eieren, yoghurt, kaas, vers fruit.

Praktische adviezen

Bij een stroomonderbreking: indien tijdens de cyclus het programma wordt onderbroken door een stroomonderbreking of een verkeerde handeling, wordt de programmering gedurende 7 min. door het apparaat bewaard. De cyclus

gaat dan weer verder waar hij gestopt was. Na deze tijd is de programmering verdwenen.

Indien u twee programma's na elkaar inschakelt, wacht dan 1 uur voordat u met de tweede bereiding start.

DE INGREDIËNTEN

Vet en olie : door vet toe te voegen, wordt het brood zachter en smakelijker. Het brood kan zo verder beter en langer bewaard worden. Teveel vet vertraagt het rijzen. Indien u boter gebruikt, snijd deze dan in kleine stukjes, zodat hij gelijkmatig met het deeg vermengd wordt, of laat deze zacht worden. Geen warme boter toevoegen. Voorkom dat het vet in contact komt met de gist, want het vet zou de gist kunnen verhinderen vocht op te nemen.

Eieren : eieren verrijken het deeg, geven het brood een mooiere kleur en bevorderen de goede ontwikkeling van het kruim. Indien u eieren gebruikt, gebruik dan minder vloeistof. Breek het ei en vul dit aan met de vloeistof tot de in het recept aangegeven hoeveelheid vloeistof. De recepten zijn bestemd voor een gemiddeld groot ei van 50 g, als de eieren groter zijn, voeg dan een beetje meel toe; als de eieren kleiner zijn, moet u wat minder meel gebruiken.

Melk : u kunt verse melk of melkpoeder gebruiken. Indien u melkpoeder gebruikt, voeg dan de hiervoor bedoelde hoeveelheid water toe. Indien u verse melk gebruikt, kunt u ook water toevoegen: het totale volume moet gelijk zijn aan het volume dat nodig is voor het recept. Melk heeft een schuimend effect waarmee regelmatigere holtes verkregen worden en waardoor het kruim er mooier uit komt te zien.

Water : water zorgt dat de gist vocht opneemt en actief wordt. Het zorgt ook dat het zetmeel van het meel vocht opneemt en dat er kruim gevormd wordt. U kunt water gedeeltelijk of helemaal vervangen door melk of een andere vloeistof. Gebruik de vloeistof op kamertemperatuur.

Meel : het gewicht van het meel kan aanzienlijk variëren aan de hand van het gebruikte type meel. Afhankelijk van de kwaliteit van het meel kunnen ook de bakresultaten van het brood variëren. Bewaar het meel in een herme-

tisch gesloten blik, want meel reageert op veranderingen in de weersomstandigheden en absorbeert zo vocht of verliest dit juist. Gebruik bij voorkeur zogenaamd "krachtig" meel, meel van "bakkwaliteit" of "bakkersmeel" in plaats van gewoon meel. Door haver, zemelen, tarwekiemen, rogge of hele granen toe te voegen aan het brooddeeg, krijgt u een zwaarder en minder groot brood.

Het gebruik van een meelsoort T55 wordt aanbevolen, tenzij in het recept anders vermeld staat. Indien u een kant-en-klare mix voor brood, brioche of melkbrood gebruikt, maak dan niet meer dan in totaal 1000 g deeg.

Het zeven van het meel heeft ook invloed op het resultaat: hoe bruiner het meel is (dat wil zeggen, hoe meer graanvliesjes aanwezig zijn), hoe minder het deeg zal rijzen en hoe compacter het brood zal zijn. U vindt in de winkel ook kant-en-klare mixen voor broodbereiding. Raadpleeg de aanbevelingen van de fabrikant voor het gebruik van deze mixen. Over het algemeen kiest u het programma aan de hand van de gebruikte bereiding. Bijv.: Volkorenbrood - Programma 3.

Suiker : neem bij voorkeur witte of bruine suiker of honing. Gebruik geen geraffineerde suiker of suikerklontjes. Suiker voedt de gist, geeft het brood een lekkere smaak en geeft het korstje een mooiere goudbruine kleur.

Zout : zout geeft voedingsmiddelen smaak en zorgt dat de gist zijn werk kan doen. Het mag niet in contact komen met de gist. Het zout maakt het deeg stevig, compact en zorgt dat het niet te snel rijst. Het geeft ook een betere structuur aan het deeg.

Gist : Bakkersgist bestaat in meerdere vormen: vers in kleine blokjes, actief droog om aan te lengen met water, en gedroogde instantgist. Gist is verkrijgbaar in supermarkten (afdeling vers of bakkerij), maar u kunt ook verse gist kopen bij uw bakker. Alle soorten gist in alle

vormen worden rechtstreeks toegevoegd, samen met de andere ingrediënten. Denk er wel aan de verse gist goed te versnipperen met uw vingers om het beter te verdelen. Alleen actieve gedroogde gist (in kleine bolletjes) moet vóór gebruik aangengelgd worden met een beetje lauw water. Kies een temperatuur die dicht bij 35 °C ligt, daaronder is het minder efficiënt, daarboven werkt de gist niet meer. Gebruik de voorgeschreven doses en denk eraan de hoeveelheid gist aan te passen aan de gebruiksoort (zie de verhoudingstabel hieronder).

Hoeveelheid/gewicht/volume verhoudingen tussen droge gist, verse gist en vloeibare gist:

Droge gist (in tl.)

1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

Verse gist (in g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

De toe te voegen ingrediënten (droge vruchten, olijven, enz...) : u kunt uw recepten aanpassen met alle extra ingrediënten die u maar wilt gebruiken, maar zorg:

- > dat u goed naar het geluidssignaal luistert voor het toevoegen van de ingrediënten, met name de meest kwetsbare,
- > dat de hardste granen (zoals lijn- en sesamzaad) vanaf het begin van het kneden kunnen worden toegevoegd om het apparaat gemakkelijker te kunnen gebruiken (bijvoorbeeld bij programmering van de timer),
- > dat de zeer vochtige ingrediënten (olijven) goed moeten uitlekken,
- > dat de vette ingrediënten met een beetje meel moeten worden bestrooid om beter opgenomen te kunnen worden,
- > dat u niet een te grote hoeveelheid extra ingrediënten, zoals kaas, vers fruit en verse groenten, toevoegt omdat deze de ontwikkeling van het deeg kunnen beïnvloeden. Respecteer de hoeveelheden aangeduid in de recepten.
- > laat geen ingrediënten buiten de uitneembare binnenpan vallen.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Reinig het apparaat en de binnenzijde van de bak met een vochtige spons. Goed afdrogen - **K**.
- Was de kom en de kneder af met warm zeepwater. Indien de kneder in de uitneembare binnenpan blijft, laat deze dan 5 tot 10 min. weken.
- Desnoods, het deksel ontmantelen en was met een spons en warm water - **L**.

- **Geen onderdelen in de vaatwasser wassen.**

- Gebruik geen huishoudproduct, geen schuursponsje en geen alcohol. Gebruik een zachte, vochtige doek.
- Dompel het apparaat of het deksel niet onder water.



DE RECEPTEN

Houd voor ieder van deze recepten de aangegeven volgorde van de ingrediënten in acht. Afhankelijk van het gekozen recept en het bijbehorende programma kunt u de overzichtstabel van de bereidingstijden (pagina 160-161) bekijken en nagaan hoe de verschillende cycli verlopen.

th = theelepel - el = eetlepel

PROGRAMMA 1

BASISBROOD

	750 g	1000 g
Olie	1 el	1,5 el
Water	245 ml	300 ml
Zout	1 th	1,5 th
Suiker	3 th	1 el
Melkpoeder	1 el	2 el
Meel	455 g	550 g
Gist	1 th	1,5 th

MELKBROOD

	750 g	1000 g
Zachte boter in blokjes	50 g	60 g
Zout	1,5 th	2 th
Suiker	2 el	2,5 el
Vloeibare melk	260 ml	310 ml
Meel	400 g	470 g
Gist	1 th	1,5 th

PROGRAMMA 2

FRANS BROOD

	750 g	1000 g
Water	270 ml	360 ml
Zout	1,5 th	2 th
Meel	460 g	620 g
Gist	1,5 th	2 th

BOERENBRUIN

	750 g	1000 g
Water	270 ml	360 ml
Zout	1,5 th	2 th
Meel	370 g	500 g
Roggemeel	90 g	120 g
Gist	1,5 th	2 th

PROGRAMMA 3

VOLKORENBROOD

	750 g	1000 g
Olie	2 th	1 el
Water	270 ml	360 ml
Zout	1,5 th	2 th
Suiker	2 th	1 el
Meel	225 g	300 g
Volkorenmeel	225 g	300 g
Gist	1 th	1,5 th

BOERENBROOD

	750 g	1000 g
Olie	2 th	1 el
Water	270 ml	360 ml
Zout	1,5 th	2 th
Suiker	2 th	1 el
Meel	230 g	300 g
Roggemeel	110 g	150 g
Volkorenmeel	110 g	150 g
Gist	1 th	1,5 th

PROGRAMMA 4

BRIOCHE

	750 g	1000 g
Eieren	2	3
Boter	150 g	175 g
Vloeibare melk	60 ml	70 ml
Zout	1 th	1,5 th
Suiker	3 el	4 el
Meel type 55	360 g	440 g
Gist	2 th	2,5 th

naar keuze: 1 theelepel oranjebloesemwater.

KUGELHOPF

	750 g	1000 g
Eieren	2	3
Boter	140 g	160 g
Vloeibare melk	80 ml	100 ml
Zout	1/2 th	1 th
Suiker	4 el	5 el
Meel	350 g	420 g
Gist	2 th	2,5 th
Rozijnen	100 g	150 g

naar keuze : laat de rozijnen weken in een lichte siroop.

naar keuze : leg hele amandelen op het deeg aan het einde van de laatste kneedcyclus.

PROGRAMMA 5**SUPER SNEL BROOD**

	750 g	1000 g
Olie	1 el	1,5 el
Water		
(max. 35 tot 40°C)	270 ml	360 ml
Zout	1 th	1,5 th
Suiker	1 el	1 el
Melkpoeder	1 el	2 el
Meel	430 g	570 g
Gist	3 th	3,5 th

PROGRAMMA 7**YOGHURTBROOD**

		1000 g
Water		200 ml
Gewone yoghurt		1 (125 g)
Zout		2 th
Suiker		1 el
Meel		480 g
Roggemeel		70 g
Gist		2,5 th

PROGRAMMA 9**PIZZADEEG**

	750 g	1000 g
Olijfolie	1 el	1,5 el
Water	240 m	320 ml
Zout	1,5 th	2 th
Meel	480 g	640 g
Gist	1 th	1,5 th

PROGRAMMA 10**CITROENCAKE**

		1000 g
Eieren		4
Suiker		260 g
Zout		0,5 th
Boter		95 g
Citroen (sap+schil)		1
Meel		430 g
Bakpoeder		3 th

Klop de eieren met suiker en zout voor 5 minuten. Doe dit in de uitneembare binnenpan. Voeg de afgekoelde gesmolten boter toe. Voeg het citroensap en de citroenschil toe. Meng het meel en het bakpoeder en voeg dit aan het mengsel toe. Zorg ervoor dat het meel op een hoopje en precies in het midden van het mengsel wordt gelegd.

PROGRAMMA 11**VRUCHTENMOES EN JAM**

Snijd of hak uw fruit naar smaak voordat u ze in de broodbakmachine doet.

Aardbeien-, perziken-, rabarber- of abrikozenjam

580 g fruit, 360 g suiker, sap van 1 citroen.

Oranjemarmelade:

500 g fruit, 400 g suiker.

Appel-/rabarbermoes

750 g fruit, 4,5 eetlepels suiker.

Rabarbermoes

750 g fruit, 4,5 eetlepels suiker.

PROGRAMMA 12**VERSE PASTA**

		1000 g
Eieren		5
Water		60 ml
Meel		600 g
Zout		1 th

HANDLEIDING VOOR BETERE BAKRESULTATEN

Is het resultaat niet volgens wens? Met deze tabel kunt u zien wat er aan de hand is.	Te hoog gerezen brood	Ingezaktd brood na te hoog gerezen te zijn	Onvoldoende gerezen brood	Te lichte korst	Bruine zijden maar het brood is niet voldoende gaar	Meel aan de zijkanten en bovenop
Tijdens het bakken is de toets ingedrukt.				●		
Niet genoeg meel.		●				
Teveel meel.			●			●
Niet genoeg gist.			●			
Teveel gist.		●		●		
Niet genoeg water.			●			●
Teveel water.		●			●	
Niet genoeg suiker.			●			
Meel van slechte kwaliteit.			●	●		
De verhouding van de ingrediënten is niet goed (te grote hoeveelheid).	●					
Het water is te warm.		●				
Het water is te koud.			●			
Onjuist programma.			●	●		

TECHNISCHE STORINGSGIDS

PROBLEMEN	OPLOSSINGEN
De kneeder blijft in de bakblik bekneld zitten.	<ul style="list-style-type: none"> • Laten weken voor u hem gaat verwijderen.
Na een druk op gebeurt er niets.	<ul style="list-style-type: none"> • Het apparaat is te warm. Wacht 1 uur tussen 2 cycli. • U heeft de timer geprogrammeerd.
Na op gedrukt te hebben draait de motor maar er wordt niet gekneed.	<ul style="list-style-type: none"> • De uitneembare binnenpan zit niet goed op zijn plaats. • De kneeder is afwezig of zit niet goed op zijn plaats.
Na een programmering met de timer is het brood niet voldoende gerezen of er is niets gebeurd.	<ul style="list-style-type: none"> • U heeft vergeten na de programmering op te drukken. • De gist is in contact gekomen met het zout en/of het water. • Kneeder afwezig.
Brandgeur.	<ul style="list-style-type: none"> • Een deel van de ingrediënten is naast de uitneembare binnenpan gevallen: laat het apparaat afkoelen en maakt de binnenzijde van de apparaat schoon met een vochtige spons en zonder reinigingsproduct. • De bereiding is overgelopen: te grote hoeveelheid ingrediënten, met name vloeistof. Neem de juiste verhoudingen van het recept in acht.

BESKRIVELSE

- 1 - låg med åbning
- 2 - instrumentpanel
 - a - display
 - b - tænd/sluk knap
 - c - valg af vægt
 - d - taster til indstilling af tidsindstillet start og tilpasning af tiden for program 8
 - e - valg af bruning
 - f - valg af program
 - g - funktionsindikator
- 3 - brødform
- 4 - ælter
- 5 - målebæger
- 6 - a - spiseskefuld
 - b - teskefuld

SIKKERHEDSANVISNINGER



Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

- ① Apparatet indeholder mange materialer, der kan genbruges eller genvindes.
- ➔ Aflever det hos et specialiseret indsamlingscenter, når det ikke skal bruges mere.
- Læs brugsanvisningen omhyggeligt, før apparatet tages i brug første gang: Fabrikanten påtager sig intet ansvar for skader, der opstår ved forkert brug.
- For at beskytte brugeren er dette apparat i overensstemmelse med gældende forskrifter og standarder (Direktiver om Lavspænding, Elektromagnetisk Kompatibilitet, Materialer i kontakt med fødevarer, Miljøbeskyttelse osv.).
- Dette apparat er ikke beregnet til at fungere ved hjælp af en ekstern timer eller en særskilt fjernbetjening.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede eller personer blottet for erfaring eller kendskab, medmindre de er under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Anvend apparatet på en jævn og stabil bordflade væk fra vandsprøjt. Endvidere skal apparatet placeres, så det har luft omkring sig.
- Kontroller at el-nettets spænding svarer til apparatets. Garantien bortfalder ved tilslutning til forkert spænding.
- Det er strengt nødvendigt at tilslutte apparatet ved et ekstrabeskyttet stik. Hvis denne regel ikke overholdes, kan det medføre elektriske stød og eventuelt alvorlige skader. Af hensyn til brugerens sikkerhed skal det ekstrabeskyttede stik leve op til gældende standarder, for elektriske installationer i det land, hvor det bruges. Hvis der ikke er et ekstrabeskyttet stik i din installation, er det strengt nødvendigt at bede en autoriseret elektriker om at installere det inden apparatet tilsluttes.
- Apparatet er udelukkende beregnet til indendørs brug i en almindelig husholdning.
- Maskinen er udelukkende beregnet til brug i en almindelig husholdning. Den er ikke beregnet til brug under følgende forhold og en sådan brug er ikke dækket af garantien:
 - i et køkken forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og i andre professionelle omgivelser,
 - på gårde,
 - af kunder på hoteller, moteller og andre beboelsesmæssige omgivelser,
 - i omgivelser af typen Bed and Breakfast.

- Tag apparatets stik ud, når det ikke er i brug og under rengøring.
- Brug ikke apparatet, hvis:
 - ledningen er beskadiget
 - apparatet er blevet beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
 Kontakt i så fald det nærmeste autoriserede serviceværksted.
- Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller hans serviceværksted eller af en tilsvarende uddannet person for at undgå, at der opstår fare.
- Ethvert indgreb ud over kundens almindelige rengøring og vedligeholdelse skal foretages af et autoriseret serviceværksted.
- Dyp ikke apparatet, ledningen eller stikket ned i vand eller enhver anden væske.
- Lad ikke ledningen hænge ned indenfor børns rækkevidde.
- Ledningen må aldrig komme i nærheden af eller berøre apparatets varme dele, en varmekilde eller en skarp kant.
- Flyt ikke apparatet, mens det er i brug.
- **Rør ikke ved åbningen, mens apparatet fungerer, og lige efter det er standset. Åbningen kan blive meget varm.**
- Tag ikke apparatets stik ud ved at trække i ledningen.
- Brug kun en forlængerledning i god stand, og en ledning med et tværsnit, der er mindst lig med tværsnittet på den medfølgende ledning.
- Anbring ikke apparatet ovenpå andre apparater.
- Brug ikke apparatet som varmekilde.
- Apparatet må ikke anvendes til tilberedning af andet end brød og marmelade.
- Kom aldrig papir, karton eller plastik ned i apparatet og anbring ikke noget ovenpå det.
- Hvis visse dele af apparatet skulle antænde, forsøg aldrig at slukke ilden med vand. Tag apparatets stik ud. Kvæl flammerne med et fugtigt klæde.
- Af sikkerhedsårsager må der kun bruges tilbehør og reservedele, der passer til apparatet.
- **Brug altid grydelapper i slutningen af programmet til at håndtere formen eller apparatets varme dele. Apparatet bliver meget varmt under brug.**
- Tilstop aldrig ventilationsgitrene.
- Man skal være forsigtig, da der kan slippe varm damp ud, når man åbner låget i slutningen af eller under et program.
- **Når man bruger program nr. 11 (marmelade, kompot), skal man passe på dampudstrømninger og varme overstækninger, når låget åbnes.**
- Ikke at overskride de anførte mængder i opskrifterne.
 - Ikke at overskride 1000 g dej i alt.
 - Ikke at overskride 620 g mel og 11 g gær.
- Dette produkts støjniveau er blevet målt til 64 dBa.

● PRAKTISKE RÅD

Forberedelse

- 1 Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem: Man laver ikke brød med dette apparat lige-som i hånden!
- 2 Alle de anvendte ingredienser skal have stue-temperatur (med mindre andet er anført) og de skal vejes præcist. **Afmål væskerne med det medfølgende målebæger. Brug den medfølgende dobbelte måleske til at af-måle en teskefuld i den ene side og en spi-seskefuld i den anden side.** Ukorrekte målinger vil give sig udtryk i et dårligt resul-tat.
- 3 Brug ingredienserne før deres udløbsdato og opbevar dem et køligt og tørt sted.
- 4 Det er vigtigt at veje melet præcist. Derfor skal melet vejes på en køkkenvægt. Brug ak-tivt, dehydreret gær i pose. Brug ikke bage-pulver med mindre andet er anført i opskrifterne. Når en pose gær er åbnet, skal den bruges indenfor 48 timer.
- 5 For at undgå at forstyrre tilberedningernes hævning, anbefaler vi at komme alle ingredi-enserne ned i formen lige fra starten og undgå at åbne låget under brug (med mindre andet er anført). Overhold ingrediensernes rækkefølge og mængderne anført i opskrif-terne. Kom først de flydende og derefter de faste ingredienser i. **Gæren må ikke komme i kontakt med væskerne eller saltet.**

Generel rækkefølge der skal overholdes:

- > Flydende ingredienser
(smør, olie, æg, vand, mælk)
- > Salt
- > Sukker
- > Mel, første halvdel
- > Pulvermælk
- > Specifikke faste ingredienser
- > Mel, andel halvdel
- > Gær


Brug

- **Tilberedning af brød er følsom overfor temperatur og fugtighed.** Hvis det er meget varmt, anbefales det at bruge mere kølige væsker end sædvanlig. Hvis det er meget koldt, er det på samme måde nødvendigt at varme vandet eller mælken op, så det er lun-ken (overskrid aldrig 35°C).
- **Det kan til tider være en god idé at kon-trollere dejens tilstand midt i æltningen:** Den skal samle sig i en homogen kugle, der let slipper siderne.
 - hvis der stadig skal kommes mel i, skal man også tilsætte lidt vand,
 - hvis ikke, kan man eventuelt tilsætte lidt mel.Man skal korrigere meget forsigtigt (højest 1 spsk. ad gangen) og vente til man ser forbed-ringen, før man tilsætter noget igen.
- **En udbredt fejl er at tro, at hvis man til-sætter mere gær, vil brødet hæve mere.** Men for meget gær svækker strukturen af en dej, der hæver meget, og den vil falde sam-men under bagningen. Man kan vurdere de-jens tilstand lige før bagningen ved at slå lidt på den med fingerspidserne: Dejen skal give lidt modstand og fingrenes aftryk skal for-svinde lidt efter lidt.

● FØR APPARATET ANVENDES FØRSTE GANG

- Fjern al emballage, klistermærker og løse dele indeni og udenpå apparatet. - **A**.
- Rengør alle tilbehørsdele samt selve apparatet med en fugtig klud.

● HURTIG START

- Rul ledningen helt ud og sæt stikket i en kontakt.
- Første gang apparatet tages i brug, kan der komme en svag lugt.
- Tag brødformen op ved at løfte håndtaget op og trække det lodret op. Sæt derefter ælterne i - **B - C**.
- Kom ingredienserne ned i formen i den anbefalede rækkefølge. Pas på at veje ingredienserne nøjagtigt - **D**.
- Sæt brødformen i apparatet. Tryk på formen i den ene side og dernæst i den anden side for at koble den på drevet, og således at den klipses godt fast i begge sider - **E - F**.
- Luk låget. Sæt bagemaskinens stik i. Efter et bip vises program 1 i standard, dvs. 1000 g middel brunng - **G**.
- Tryk på tasten . Kontrollampen ud for det næste trin i cyklussen tænder. Timerens 2 punkter blinker. Kontrollampen for brug tænder - **H - I**.
- Tag bagemaskinens stik ud i slutningen af bagecyklussen. Tag brødformen ud ved at tage fat i håndtaget. Brug altid isolerende grydelapper, da formens håndtag og indersiden af låget er meget varme. Tag det varme brød ud af formen og stil det på en rist i en time for at lade det afkøle - **J**.

For at lære din bagemaskine at kende foreslår vi at prøve denne opskrift med BASALT BRØD til at bage dit første brød.

BASALT BRØD (program 1)	INGREDIENSER - tsk. = teskefuld - spsk. = spiseskefuld	
BRUNING = MIDDEL	PULVERMÆLK = 1,5 spsk.	PULVERMÆLK = 2 spsk.
VÆGT = 1000 g	VAND = 300 ml	MEL = 550 g
TID = 3:18	SALT = 1.5 ts.	GÆR = 1.5 ts.
	SUKKER = 1 spsk.	

BRUG AF BAGEMASKINEN

For hvert program vises der en standardindstilling. Man skal derfor vælge de ønskede indstillinger manuelt.


Valg af et program

Valg af et program udløser en række trin, der sker automatisk efter hinanden.


MENU tasten gør det muligt at vælge et vist antal forskellige programmer. Tiden, der svarer til programmet vises. Hver gang, man trykker på tasten , skifter nummeret i displayet over til det næste program fra 1 til 12:

- 1. Basalt brød.** Med programmet Basalt brød kan man lave de fleste brødsopskrifter med hvedemel.
- 2. Franskbrød.** Programmet Franskbrød svarer til en traditionel fransk brødsopskrift.
- 3. Fuldkornsbrød.** Man skal vælge programmet Fuldkornsbrød, når man bruger mel til fuldkornsbrød.
- 4. Sødt brød.** Programmet Sødt brød er velegnet til opskrifter, der indeholder mere fedtstof og sukker. Hvis du bruger færdige blandinger klar til brug til brioche eller bolle, overskrid ikke 1000 g dej i alt.
- 5. Super hurtigt brød.** Programmet Super hurtigt brød er specifikt for SUPER HURTIG BRØD (side 122).
- 6. Brød uden gluten.** Brød uden gluten må udelukkende tilberedes med færdige blandinger uden gluten klar til brug. Det er velegnet til personer, der har sprue og ikke kan tåle gluten, som findes i flere kornsorter (hvede, byg, rug, havre, kamut, spelt, etc.). Se de specifikke anbefalinger, der er anført på pakken. Brødformen skal rengøres grundigt, så der ikke er risiko for blanding med rester fra andre slags mel. I tilfælde af en streng diæt uden gluten, skal man også sørge for at den anvendte gær er uden gluten. Konsistensen af mel uden gluten tilla-


der ikke en optimal blanding. Man skal derfor skubbe dejen ned fra kanterne med en smidig skraber i plastic under æltningen. Brød uden gluten har en mere fyldig konsistens og en mere bleg farve end normalt brød.

- 7. Yoghurtbrød.** Yoghurtbrød er en specialitet med en lidt sur smag, middel bruning og kun 1000 g.
- 8. Kun bagning.** Kun bagning programmet tillader kun at bage i 60 min. Det kan vælges alene eller bruges:
 - a) sammen med programmet Hævet dej,
 - b) til at genopvarme eller gøre allerede bagte og afkølede brød sprøde,
 - c) til at afslutte en bagning i tilfælde af længere strømsvigt under en brødcyklus.**Bagemaskinen skal være under opsyn, når program 8 bruges.**
Man kan afbryde cyklussen, før den er slut ved at standse programmet manuelt med et langt tryk på tasten .
- 9. Hævet dej.** Programmet Hævet dej bager ikke. Det svarer til et program med æltning og hævnning af alle gærdeje. F.eks. dej til pizza.
- 10. Kage.** Gør det muligt at lave konditorkager og formkager med bagepulver.
- 11. Marmelade.** Programmet Marmelade koger automatisk marmeladen i formen.
- 12. Pasta.** Program 12 ælter kun. Det er beregnet til ikke hævede deje. F.eks. nudler.

Valg af brødets vægt

Brødets vægt indstilles som standard på 1000 g. Denne vægt er vejledende. Se de enkelte opskrifter for nærmere oplysninger. For program 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 er der ikke mulighed for at indstille vægten. Tryk på knappen  for at indstille den valgte vægt 750 g og 1000 g. Kontrollampen tænder ud for den valgte vægt.

Valg af bruning

Skorpens farve indstilles som standard på MIDDEL. Program 7, 9, 11, 12 har ingen indstilling af farve. Der findes tre valgmuligheder: LYS - MIDDEL- MØRK. Hvis du vil ændre standardindstillingen, tryk på tasten  indtil indikatorlyset viser den valgte indstilling.

CYKLUSSE

Kontrollampen tænder ud for det nåede trin i bagemaskinens cyklus. Skemaet på side 160-161 viser opdelingen i forskellige cykler afhængig af det valgte program.

Foropvarmning

Bruges i program 3 og 7 til at forbedre dejens hævnings.

Er kun aktiv i program 3 og 7. Ælteren fungerer ikke i denne periode. Med dette trin kan man accelerere gærens aktivitet og således favorisere hævnings af et brød lavet med mel, der har tendens til ikke at hæve ret meget.


Æltning

Gør det muligt at skabe dejens struktur og dermed dens evne til at hæve.



Dejen befinder sig i 1. eller 2. æltecyklus eller i omrøringsperiode mellem to cyklusser med hævnings. I denne cyklus og med program 1, 3, 4, 7, 10 har man mulighed for at tilsætte ingredienser: tørrede frugter, oliven, etc. Et bip angiver, hvornår man kan gøre det. Se oversigtsskemaet med tilberedningstider (side 160-161) og kolonnen "ekstra". Denne kolonne angiver den tid, der vil blive vist i apparatets display, når der høres et bip. For at vide helt nøjagtigt, hvornår apparatet bipper, skal man blot trække tiden i "ekstra" kolonnen fra den samlede bagetid.

F.eks.: "ekstra" = 2:51 og "samlet tid" = 3:13, ingredienserne kan tilsættes efter 22 min.

Valg af hurtig funktion

Opskrifterne 1, 2, 3 og 4 kan laves i HURTIG funktion og reducerer således tiden for bagning. Tryk 2 gange på tasten  for at vælge hurtig funktion. Med hurtig funktion kan man ikke indstille skorpens farve.

Start / Stop

Tryk på tasten  for at starte apparatet. Nedtællingen begynder. Tryk på tasten  i 5 sekunder for at standse programmet eller for at annullere et tidsindstillet program.

Hvile

Giver dejen mulighed for at hvile for at forbedre æltningens kvalitet.

Hævning

Tid hvor gæren virker for at få dejen til at hæve og udvikle dens aroma.

Dejen befinder sig i 1., 2. eller 3. cyklus med hævnings.

Bagning

Forvandler dejen til brød og gør skorpen brun og sprød.

Brødet befinder sig i den sidste cyklus med bagning.

Holde varm

Denne funktion holder brødet varmt efter bagning. Det anbefales dog at tage brødet ud af formen efter bagning.

Med program 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, kan man lade tilberedningen blive i apparatet. En holde varm cyklus fortsætter automatisk efter bagningen. Displayet viser hele tiden 0:00 mens holde varm funktionen er i gang. Apparatet udsender regelmæssigt et bip. I slutningen af cyklusen standser apparatet automatisk og udsender flere bip.

TIDSINDSTILLET PROGRAM

Det er muligt at programmere apparatet, så tilberedningen er klar på et bestemt tidspunkt, som man kan vælge op til 15 timer forud.

Tidsindstillet program kan ikke bruges til program 5, 6, 9, 10, 11, 12.

Dette trin sker efter at have valgt program samtidig med bruning og vægt. Programmets tid vises. Beregn forskellen mellem det tidspunkt, hvor du starter programmet og det tidspunkt, hvor du ønsker, at brødet skal være bagt. Apparatet inkluderer automatisk varigheden af programmets cykler.

Vis den beregnede tid med tasterne **+** og **-** (**+** for at forøge og **-** for at reducere).

Med korte tryk kan man ændre tiden i trin på 10 min + kort bip. Med et langt tryk ruller tiden hurtigt i trin på 10 min.

F.eks.: Klokken er 20.00 og du ønsker, at brødet skal være bagt kl. 7.00 næste morgen.

Programmer 11.00 med tasterne **+** og **-**. Tryk på tasten **⏸**. Der lyder et bip. Kontrollampen **◀** tænder og timerens **⌚** punkter **■** blinker. Nedtællingen begynder. Kontrollampen for brug tænder.

Hvis du har taget fejl, eller hvis du ønsker at ændre indstillingen, tryk et langt tryk på tasten **⏸** indtil du hører et bip. Tiden i standard vises. Gentag fremgangsmåden.

Visse ingredienser er fordærvelige. Brug derfor ikke tidsindstillet program til opskrifter med frisk mælk, æg, yoghurt, ost og friske frugter.

Praktiske råd

I tilfælde af strømsvigt: hvis programmet bliver afbrudt i løbet af en cyklus på grund af strømsvigt eller en fejlmanøvre, har apparatet en beskyttelse på 7 min. i hvilken programmeringen er gemt.

Cyklussen starter igen, hvor den blev standset. Efter dette tidsrum, er programmering tabt.

Hvis du kører to programmer efter hinanden, vent 1 time før den anden tilberedning startes.

INGREDIENSER

Fedtstoffer og olie: fedtstofferne gør brødet mere blødt og smagfuldt. Brødet holder sig også længere. For meget fedt gør hævnningen langsommere. Hvis man bruger smør, skal det smuldreres i små stumper, så det bliver fordelt på en homogen måde i tilberedningen, eller gøres blødt. Kom ikke varmt smør i tilberedningen. Undgå at fedtstoffet kommer i kontakt med gæren, fordi fedtstoffet kan forhindre, at gæren bliver hydreret.

Æg: æg gør dejen mere lækker, forbedrer brødets farve og favoriserer en god udvikling af brødet. Hvis du bruger æg, skal du reducere væskemængden tilsvarende. Slå ægget ud og fyld op med væske indtil den anførte mængde i opskriften. Opskrifterne er beregnet til middelstore æg på 50 g. Tilsæt lidt mel, hvis æggene er større. Hvis æggene er mindre, skal man komme lidt mindre mel i.

Mælk: man kan bruge både frisk mælk og pulvermælk. Hvis du bruger pulvermælk, tilsæt den oprindeligt forudsete mængde vand. Hvis du bruger frisk mælk, kan du også tilsætte vand: Det samlede rumfang skal være lig med rumfanget angivet i opskriften. Mælken har også en emulgerende virkning, som gør det muligt at få mere regelmæssige alveoler og dermed en pænere skorpe.

Vand: vandet hydrerer og aktiverer gæren. Det hydrerer også meleets stivelse og tillader, at der dannes skorpe. Man kan erstatte vand helt eller delvist med mælk eller andre væsker. Brug væsker ved stuetemperatur.

Mel: meleets vægt varierer betydeligt afhængig af den anvendte type mel. Bagingens resultat kan også variere afhængig af meleets kvalitet. Opbevar melet i en hermetisk beholder, da melet reagerer overfor klimatiske ændringer ved at absorbere fugtighed eller afgive fugtighed. Man skal helst bruge mel kaldet "til brødbagning" eller "bagemel" frem for en standard mel. Hvis man tilsætter havre, klid, hvedekerner, rug eller hele korn til dejen, vil det give en mere tung og mindre luftig dej.

Det anbefales at bruge T55 mel med mindre andet er anført i opskrifterne. Hvis man bruger blandinger klar til brug til at lave brød, brioche og boller, må man ikke overskride 1000 g dej i alt.

Melets sigtning indvirker også på resultatet: Jo mere fuldkorns melet er (det vil sige, at det indeholder en del af kornets kapsel), jo mindre vil brødet hæve, og jo tungere bliver brødet. Man kan også købe blandinger af mel, der er klar til brug. Se fabrikantens anbefalinger ved brug af disse typer mel. Generelt skal man vælge programmet i forhold til den anvendte type mel. F.eks.: Fuldkornsbrød - Program 3.

Sukker: det er bedst at bruge melis, pudder-sukker eller honning. Brug ikke hugget sukker. Sukkeret giver gæren næring, gør brødet mere smagfuldt og forbedrer skorpens bruning.

Salt: salt giver brødet smag og regulerer gærens aktivitet. Det må ikke komme i kontakt med gæren. Saltet gør dejen mere fast og kompakt og forhindrer, at det hæver for hurtigt. Det forbedrer også dejens struktur.

Gær: gær fås i forskellige former: frisk gær i små firkanter, tørret og aktiv gær i pose. Hvad enten det er frisk eller tørret gær, skal gæren sættes i bageformen sammen med de andre ingredienser. Frisk gær bør smuldreres med fingrene, så det bedre opløses og blandes med de andre ingredienser. Der findes dehydreret gær i form af små kugler, som man skal hydrere i lidt vand med en temperatur på cirka 35 grader. Sørg for at følge mængdeangivelserne opgivet i opskrifterne.

I nedenstående oversigt kan man se, hvordan mængde-/vægtforholdet er mellem tørgær og frisk gær:

Tørgær (tsk.)

1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---

Frisk gær (i g)

9	13	18	22	25	31	36	40	45
---	----	----	----	----	----	----	----	----

Tilsatte ingredienser (tørrede frugter, oliven, etc.): man kan tilpasse opskrifterne efter egen smag med alle tænkelige ekstra ingredienser, men man skal sørge for:

- > at overholde bippet for tilføjelse af ingredienser, især de mest søde,
- > mere hårde frø (såsom hør eller sesam) kan kommes i lige fra starten af æltningen for at være brugen af apparatet lettere (f.eks. tidsindstillet start),

- > at dryppe fugtige ingredienser godt af (oliven),
- > at rulle fedtede ingredienser lidt i mel, så de optages bedre i dejen,
- > ikke at komme for store mængder i, hvilket risikerer at forstyrre dejens udvikling, følg mængderne angivet i opskrifterne,
- > ingredienserne må kun komme i brødformen og ikke falde ned i selve bagemaskinen.

● RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Sluk for apparatet.
- Rengør selve apparatet og formens inderside med en fugtig klud. Tør grundigt af - **K**.
- Vask skålen og ælteren i varmt sæbevand. Hvis ælteren bliver i formen, lad den stå i blød i 5 til 10 min.
- Vigtigt: Tag låget af og rengør det i varmt vand og svamp - **L**.

- Ingen af delene må vaskes i opvaskemaskine.

- Brug ikke rengøringsprodukter, skuresvampe eller sprit. Brug en blød og fugtig klud.
- Dyp aldrig selve apparatet eller låget ned i vand.



OPSKRIFTER

Man skal overholde den anførte rækkefølge i opskrifterne. For en valgt opskrift og det tilsvarende program, se oversigtskemaet med tilberedningstid (side 160-161) og de forskellige cyklers varighed.

tsk. = teskefuld - spsk. = spiseskefuld

PROGRAM 1

BASALT BRØD

	750 g	1000 g
Olie	1 spsk.	1,5 spsk.
Vand	245 ml	300 ml
Salt	1 tsk.	1,5 tsk.
Sukker	3 tsk.	1 spsk.
Pulvermælk	1 spsk.	2 spsk.
Mel	455 g	550 g
Gær	1 tsk.	1,5 tsk.

BOLLER

	750 g	1000 g
Blødt smør i terninger	50 g	60 g
Salt	1,5 tsk.	2 tsk.
Sukker	2 spsk.	2,5 spsk.
Mælk	260 ml	310 ml
Mel	400 g	470 g
Gær	1 tsk.	1,5 tsk.

PROGRAM 2

FRANSK BRØD

	750 g	1000 g
Vand	270 ml	360 ml
Salt	1,5 tsk.	2 tsk.
Mel	460 g	620 g
Gær	1,5 tsk.	2 tsk.

LANDBRØD

	750 g	1000 g
Vand	270 ml	360 ml
Salt	1,5 tsk.	2 tsk.
Mel	370 g	500 g
Rugmel	90 g	120 g
Gær	1,5 tsk.	2 tsk.

PROGRAM 3

FULDKORNSBRØD

	750 g	1000 g
Olie	2 tsk.	1 spsk.
Vand	270 ml	360 ml
Salt	1,5 tsk.	2 tsk.
Sukker	2 tsk.	1 spsk.
Mel	225 g	300 g
Fuldkornsmel	225 g	300 g
Gær	1 tsk.	1,5 tsk.

BONDEBRØD

	750 g	1000 g
Olie	2 tsk.	1 spsk.
Vand	270 ml	360 ml
Salt	1,5 tsk.	2 tsk.
Sukker	2 tsk.	1 spsk.
Mel	230 g	300 g
Rugmel	110 g	150 g
Fuldkornsmel	110 g	150 g
Gær	1 tsk.	1,5 tsk.

PROGRAM 4

BRIOCHE

	750 g	1000 g
Æg	2	3
Smør	150 g	175 g
Mælk	60 ml	70 ml
Salt	1 tsk.	1,5 tsk.
Sukker	3 spsk.	4 spsk.
Mel type 55	360 g	440 g
Gær	2 tsk.	2,5 tsk.

valgfrit : 1 teskefuld orangeblomst.

KUGELHOPF

	750 g	1000 g
Æg	2	3
Smør	140 g	160 g
Mælk	80 ml	100 ml
Salt	1/2 tsk.	1 tsk.
Sukker	4 spsk.	5 spsk.
Mel	350 g	420 g
Gær	2 tsk.	2,5 tsk.
Rosiner	100 g	150 g

valgfrit : Lad rosinerne trække i sukkersirup.

valgfrit : Kom hele mandler ovenpå dejen i slutningen af æltecyklussen.

PROGRAM 5**SUPER HURTIGT BRØD**

	750 g	1000 g
Olie	1 spsk.	1,5 spsk.
Vand		
(højest 35 til 40°C)	270 ml	360 ml
Salt	1 tsk.	1,5 tsk.
Sukker	1 spsk.	1 spsk.
Pulvermælk	1 spsk.	2 spsk.
Mel	430 g	570 g
Gær	3 tsk.	3,5 tsk.

PROGRAM 7**YOGHURTBRØD**

		1000 g
Vand		200 ml
Yoghurt naturel		1 (125 g)
Salt		2 tsk.
Sukker		1 spsk.
Mel		480 g
Rugmel		70 g
Gær		2,5 tsk.

PROGRAM 9**DEJ TIL PIZZA**

	750 g	1000 g
Olivenolie	1 spsk.	1,5 spsk.
Vand	240 ml	320 ml
Salt	1,5 tsk.	2 tsk.
Mal	480 g	640 g
Gær	1 tsk.	1,5 tsk.

PROGRAM 10**CITRONKAGE**

		1000 g
Æg		4
Sukker		260 g
Salt		0,5 tsk.
Smør		95 g
Citron (saft + skal)		1
Mel		430 g
Bagepulver		3 tsk.

Pisk æg med sukker og salt i 5 minutter. Hæld blandingen i bageformen. Tilføj det afkølede, smeltede smør. Tilføj citronsaft + -skal. Bland mel og bagepulver og tilføj dette. Sørg for at placere mel i midten af formen.

PROGRAM 11**KOMPOT OG MARMELADE**

Skær eller hak frugterne efter smag, før de kommes i bagemaskine.

Jordbær-, fersken-, rabarber- eller abrikosmarmelade

580 g frugt, 360 g sukker, saft af 1 citron.

Appelsinmarmelade

500 g frugt, 400 g sukker.

Æble-/rabarberkompot

750 g frugt, 4,5 spsk. sukker.

Rabarberkompot

750 g frugt, 4,5 spsk. sukker.

PROGRAM 12**FRISK DEJ**

		1000 g
Æg		5
Vand		60 ml
Mel		600 g
Salt		1 tsk.

VEJLEDNING TIL TILBEREDNINGEN FOR AT FORBEDRE DINE OPSKRIFTER

Får du ikke det ønskede resultat? Dette skema er en hjælp til tilberedningen.	Brødet hæver for meget	Brødet falder sammen efter at have hævet for meget	Brødet er ikke hævet nok	Skorpen er ikke gylden nok	Siderne er brune, men brødet er ikke bagt nok	Siderne og toppen er melede
Tasten er blevet aktiveret under bagningen.				●		
Ikke nok mel.		●				
For meget mel.			●			●
Ikke nok gær.			●			
For meget gær.		●		●		
Ikke nok vand.			●			●
For meget vand.		●			●	
Ikke nok sukker.			●			
Mel af dårlig kvalitet.			●	●		
Ingredienserne har ikke de rigtige forhold (for store mængder).	●					
Vandet er for varmt.		●				
Vandet er for koldt.			●			
Ikke velegnet program.			●	●		

TEKNISK VEJLEDNING

PROBLEMER	LØSNINGER
Ælterne sidder fast i formen.	<ul style="list-style-type: none"> • Lad den stå i blød, før den tages ud.
Der sker ikke noget efter et tryk på .	<ul style="list-style-type: none"> • Apparatet er for varmt. Vent 1 time mellem 2 cykler. • Der er valgt et program med foropvarmning.
Efter et tryk på kører motoren, men æltingen starter ikke.	<ul style="list-style-type: none"> • Formen er ikke sat korrekt i. • Ælteren er ikke sat i, eller den sidder forkert.
Efter en tidsindstillet start er brødet ikke hævet nok, eller der er ikke sket noget.	<ul style="list-style-type: none"> • Du har glemt at trykke på efter programmeringen. • Gæren er kommet i kontakt med saltet og/eller vandet. • Ælteren er ikke sat i.
Lugt af brændt.	<ul style="list-style-type: none"> • En del af ingredienserne er faldet ved siden af formen: lad apparatet køle af og rengør det indvendigt med en fugtig klud uden rengøringsmiddel. • Tilberedningen er løbet over: der er for store mængder ingredienser, blandt andet for megen væske. Overhold forholdene i opskrifterne.

BESKRIVELSE

- 1 - lokk med gjennomsiktig vindu
- 2 - kontrollpanel
 - a - skjerm
 - b - på/av-knapp
 - c - vektvalg
 - d - taster for tidsinnstilling og for justering av programtiden 8
 - e - fargevalg for gyllenhet
 - f - programvalg
 - g - funksjonslampe

- 3 - brødbeholder
- 4 - eltepinne
- 5 - målebeger
- 6 a - spiseskje
- b - teskje

SIKKERHETSINSTRUKSJONER



Ta hensyn til miljøet!

- ① Ditt apparat inneholder mange elementer som kan gjenbrukes eller resirkuleres.
- ➔ Lever apparatet inn på et resirkuleringssenter eller et godkjent servicesenter.

- Les bruksanvisningen grundig før du bruker apparatet første gang. Bruk i strid med bruksanvisningen fritar produsenten for ethvert ansvar.
- For din sikkerhet er dette produktet i samsvar med alle gjeldende standarder og reguleringer (lavspenningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, materiell godkjent for kontakt med mat, miljø).
- Dette apparatet er ikke laget for å fungere med en utvendig timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Dette apparatet er ikke ment for personer (inkl. barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller uerfarne personer, unntatt dersom de får tilsyn eller forhåndsinstruksjoner om anvendelsen av apparatet fra en person med ansvar for deres sikkerhet. Barn skal holdes under tilsyn for å sikre at barnet ikke bruker apparatet til lek.
- Bruk apparatet på en stabil arbeidsflate på avstand fra vannsprut og under ingen omstendigheter i et avlukke i et innebygd kjøkken
- Kontroller at nettspenningen stemmer med maskinens spenning. Enhver tilkoblingsfeil opphever garantien.
- Koble alltid maskinen til en jordet stikkontakt. Dersom denne instruksjonen ikke følges, kan det forårsake elektrisk støt og eventuelt medføre alvorlige skader. Det er absolutt nødvendig for din sikkerhet at den jordede stikkontakten er i samsvar med gjeldende normer for elektriske anlegg i ditt land. Hvis ditt elektriske anlegg ikke har en jordet stikkontakt, er det nødvendig å få et godkjent firma til å oppgradere det elektriske anlegget slik at det er i samsvar med gjeldende normer før du kobler til maskinen.
- Denne maskinen er beregnet kun på privat husholdningsbruk og til matlaging, og kun innendørs.
- Dette apparatet er kun beregnet til bruk i hjemmet. Det er ikke ment for slik bruk som beskrives nedenfor, og som ikke dekkes av garantien:
 - i kjøkkenkroker forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og andre arbeidsmiljøer
 - på gårder
 - av kundene på hotell, motell og andre steder med hjemlig preg
 - på steder som f.eks. bed & breakfast.
- Koble fra maskinen straks du ikke bruker den mer eller når du rengjør den.

- Ikke bruk apparatet dersom:
 - Strømledningen er defekt eller skadet
 - Apparatet har falt i gulvet og viser synlige tegn på skade eller ikke fungerer korrekt.
 I begge tilfeller må apparatet sendes til nærmeste godkjente servicesenter for å unngå enhver fare. Se garantivilkårene.
- Dersom nettleddningen er skadet, må den byttes av produsenten, dens serviceverksted eller av en autorisert elektroforhandler. Dette for å unngå fare ved bruk senere.
- Alle inngrep bortsett fra vanlig rengjøring og vedlikehold skal utføres av et godkjent servicesenter.
- Apparatet, strømledningen eller støpselet må aldri legges ned i vann eller annen væske.
- Ikke la strømledningen henge ned slik at små barn kan gripe den.
- Ikke la strømledningen være i nærheten av eller i kontakt med maskinens varme deler, i nærheten av en varmekilde eller ligge på en skarp kant.
- Flytt ikke apparatet mens det er i bruk.
- **Ikke ta på det gjennomsiktige vinduet i løpet av og rett etter bakingen. Temperaturen på lokket kan være høy.**
- Ikke ta ut kontakten ved å dra i ledningen.
- Bruk kun skjøteledninger i god stand med en jordet stikkontakt, og en ledning med minst samme profil som ledningen levert med produktet.
- Ikke sett apparatet på andre apparater.
- Ikke bruk apparatet til oppvarming.
- Ikke bruk apparatet til å tilberede annen mat enn brød og syltetøy.
- Legg aldri papir, papp eller plast i apparatet, og sett ingenting på det.
- Hvis visse deler av produktet skulle ta fyr, ikke forsøk å slukke flammene med vann. Koble fra apparatet. Kvel flammene med et fuktig håndkle.
- Av sikkerhetsgrunner må du utelukkende bruke tilbehørsdeler og reservedeler som passer til maskinen.
- **Etter at programmet er avsluttet, bruk alltid grytekluter for å håndtere bollen eller maskinens varme deler. Maskinen blir meget varm under bruk.**
- Dekk aldri til lufristene.
- Vær meget forsiktig, damp kan komme ut av maskinen når du åpner lokket ved slutten eller i løpet av programmet.
- **Når du bruker program nr. 11 (syltetøy, kompott), pass på dampstrålen og varm sprut når lokket åpnes.**
- Ikke bruk større mengder enn oppskriften tilsier. Ikke ha mer enn 1000 g deig totalt. Ikke bruk mer enn til sammen 620 g mel og 11 g tørrgjær.
- Støynivået målt på dette apparatet er på 64 dBa.

● PRAKTISKE RÅD

Forberedelse

- 1 Les bruksanvisningen grundig, og følg oppskriftene: denne maskinen baker ikke brød slik det gjøres for hånd!
- 2 Alle ingrediensene som inngår i oppskriftene skal ha romtemperatur og skal veies nøyaktig. **Mål all væske med det medfølgende målebegeret. Bruk den doble måleskjeen for å måle teskjeer på den ene siden og spiseskjeer på den andre siden.** Unøyaktige mål gir dårlige resultater.
- 3 Bruk ingrediensene før best før-dato, og oppbevar dem på kjølige og tørre steder.
- 4 Nøyaktig oppmåling av mengden er viktig. Derfor skal melet veies på en kjøkkenvekt. Bruk tørrgjær i pakker. Ikke bruk bakepulver med mindre oppskriften spesielt oppgir denne ingrediensen. Etter at en pakke tørrgjær har blitt åpnet, må den brukes innen 48 timer.
- 5 For å unngå negativ innvirkning på heveprosessen, anbefaler vi å ha alle ingrediensene i beholderen i begynnelsen av prosessen og unngå å åpne lokket mens maskinen er i gang. Pass på å bruke ingrediensene i riktig rekkefølge og i de mengdene som oppskriftene angir. Først væsken, så tørrvarene. **Gjæren må ikke komme i kontakt med væske, sukker eller salt.**

Følg denne generelle rekkefølgen:

- > Væske (smør, olje, egg, vann, melk)
- > Salt
- > Sukker
- > Første halvdelen av melet
- > Pulvermelk
- > Spesielt harde ingredienser
- > Andre halvdelen av melet
- > Gjær


Bruk

- **Temperatur og fuktighet innvirker på tilberedningen av brødet.** I tilfelle sterk varme, anbefales det å bruke kjøligere væsker enn vanlig. Når det er kaldt, kan det være nødvendig å varme opp melken eller vannet litt (aldri over 35 °C).
- **Noen ganger kan det også være nyttig å sjekke deigen midt i eltingen:** den skal bli til en homogen klump som løsner lett fra sidene,
 - hvis det er igjen ublandet mel, skal litt vann tilsettes,
 - hvis deigen er for fuktig og klistrer til sidene, kan du tilsette litt mel.Korrigerings skal skje med meget små mengder (maks. 1 spiseskje om gangen), og vent til du ser om deigen blir bedre eller ikke før du tilsetter mer.
- **En vanlig feil er å tro at mer gjær gir bedre heving.** For mye gjær svekker deigens struktur, og den vil heve mye for så å synke under steking. Du kan se på deigen like før den stekes ved å trykke lett på den med fingrene: deigen skal vise litt motstand, og merket etter fingrene skal bli borte etter hvert.

FØR APPARATET BRUKES FOR FØRSTE GANG

- Fjern all emballasje, klistremerker og løse deler inni og utenpå apparatet - **A**.
- Rengjør alle delene og selve apparatet ved hjelp av en fuktig klut.

HURTIG OPPSTART

- Vikle strømledningen helt ut, og koble den til en jordet stikkontakt.
- Det kan lukte svakt av maskinen ved første bruk.
- Ta ut brødbeholderen ved å løfte håndtaket og dra rett oppover. Sett inn eltepinnen - **B** - **C**.
- Tilsett ingrediensene i beholderen i anbefalt rekkefølge. Sørg for at alle ingrediensene veies nøyaktig - **D**.
- Sett brødbeholderen på plass. Trykk ned på begge sider av beholderen, så den festes godt til begge sider av brødmaskinen og driveren kobles til - **E** - **F**.
- Lukk lokket. Koble til brødmaskinen. Etter lyssignalet vises program 1 på skjermen som standard, dvs. 1000 g middels gyllen - **G**.
- Trykk på knappen . Skjermen viser hvilken etappe i syklusen som pågår. De to tidsinnstillingspunktene blinker. Indikatoren viser at maskinen fungerer - **H** - **I**.
- Ved slutten av hver bake- eller varmesyklus, koble fra brødmaskinen. Ta ut brødbeholderen ved å dra i håndtaket. Bruk alltid grytekluter ettersom håndtaket på beholderen og innsiden av lokket er varme. Ta brødet ut av formen mens det er varmt, og la det avkjøles i 1 time på en rist - **J**.

For å bli kjent med brødmaskinen, anbefaler vi å prøve oppskriften for **STANDARDBRØD** for å bake ditt første brød.

STANDARDBRØD (program 1)	INGREDIENSER - ts = teskje - ss = spiseskje
GYLLEN = MIDDELS	- OLJE = 1,5 ss - PULVERMELK = 2 ss
VEKT = 1000 g	- VANN = 300 ml - MEL = 550 g
TID = 3:18	- SALT = 1,5 ts - GJÆR = 1,5 ts
	- SUKKER = 1 ss

BRUKE BRØDMASKINEN

For hvert program vises en standardjustering på skjermen. Du må derfor manuelt velge ønskede innstillinger.

Programvalg


Programvalget starter en rekke etapper som følger hverandre automatisk.

menu Med knappen MENU kan du velge et visst antall forskjellige program. Tiden som tilsvare programmet vises på skjermen. Hver gang du trykker på knappen **menu** går nummeret på kontrollpanelet over til neste program; numrene går fra 1 til 12:


- 1. Standardbrød.** Programmet for Standardbrød brukes for de fleste brødsoppskriftene som inneholder hvetemel.
- 2. Pariserloff.** Programmet for Pariserloff tilsvarer en oppskrift for tradisjonelt hvitt fransk brød.
- 3. Grovt brød.** Programmet for Grovt brød skal velges når grovt mel inngår i oppskriften.
- 4. Søtt brød.** Programmet for Søtt brød er tilpasset oppskrifter som inneholder mer fett og sukker. Hvis du bruker ferdigblandinger for brioche eller boller, må ikke deigen overstige 1000 g totalt.
- 5. Superhurtig brød.** Programmet for Superhurtig brød er spesifikt tilpasset oppskriften for SUPERHURTIG brød (se side 134).
- 6. Glutenfritt brød .** Glutenfritt brød skal kun tilberedes med ferdigblandinger uten gluten. Dette brødet er tilpasset personer som ikke tåler gluten (cøliaki-sykdom) som finnes i flere korn typer (hvede, bygg, rug, havre, kamut, spelt, osv.). Les de detaljerte anbefalingene angitt på pakken. Beholderen skal rengjøres nøye for å unngå at andre meltyper blandes i brødet. For en fullstendig glutenfri diett, sørg for at gjæren som brukes også er uten gluten.

Konsistensen i meltyper uten gluten gjør at eltingen ikke er optimal. Deigen må derfor løsnes fra kanten i løpes av eltingen med en myk plastspatel. Glutenfritt brød vil ha en mer kompakt konsistens og en lysere farge enn normalt brød.

- 7. Yoghurtbrød.** Yoghurtbrød er en spesialitet med syrlig smak, kun med innstilling på middels gyllen og 1000 g.
- 8. Kun steking.** Med stekeprogrammet kan du steke i 60 min. Det kan velges alene og kan brukes:
 - a) sammen med programmet for Gjærdeig,
 - b) for å varme opp eller sprøsteke allerede stekt eller avkjølt brød,
 - c) for å steke ferdig i tilfelle av langvarige strømbrudd i løpet av en bakesyklus.**Brødmaskinen skal ikke gå uten tilsyn mens program 8 benyttes.**


For å avbryte syklusen før den er fullført, stoppes programmet manuelt ved et langt trykk på knappen .
- 9. Gjærdeig.** Programmet for Gjærdeig steker ikke. Det tilsvarer et elte- og heveprogram for alle hevedeiger. F. eks: Pizzadeig.
- 10. Kake.** Du kan lage kaker og bakverk med bakepulver.
- 11. Syltetøy.** Programmet for syltetøy koker automatisk syltetøy og kompotter i beholderen.
- 12. Pasta.** Program 12 er kun for elting. Det skal brukes for deiger som ikke hever. F.eks. pasta.

Valg av brødvekt

Brødets vekt er satt som standard til 1000 g. Denne vekten vises for informasjon. Se på detaljene i oppskriftene for mer nøyaktige opplysninger. Programmene 6, 7, 8, 9, 10, 11 og 12 har ikke vektjustering. Trykk på knappen  for å justere vekten mellom 750 g og 1000 g. Indikatoren tennes overfor den valgte innstillingen.

Valg av gyllenhet

Fargen på skorpen er innstilt som standard på MIDDELS. Programmene 7, 9, 11 og 12 har ikke fargejustering.

Du har tre valg: LYS - MIDDELS - MØRK. Hvis du vil endre standard innstilling, trykk på knappen  inntil indikatoren tennes overfor den valgte innstillingen.

SYKLUSER

Indikatoren tennes overfor etappen som pågår i brødmaskinen. En tabell (side 160-161) viser oppdelingen av de ulike syklusene for det valgte programmet.

Forvarming

Brukes for programmene 3 og 7 for å gi bedre heving.


Brukes kun for programmene 3 og 7. Blanderer fungerer ikke i denne perioden. Denne etappen gjør gjæringsprosessen raskere og gir en bedre heving for brød med meltyper som har en tendens til ikke å heve så godt.

Elting



Brukes for å lage deigens struktur så den kan heve bedre.

Deigen befinner seg i 1. eller 2. eltesyklus eller i blandesyklus mellom hevesyklusene. I løpet av denne syklusen, og for programmene 1, 3, 4, 7 og 10, har du muligheten til å tilsette ingredienser: tørkede frukter, oliven osv. Et lydsignal indikerer når du kan tilsette ingrediensene. Se på oppsummeringsskjemaet for tilberedelsestidene (side 160-161) og kolonnen "ekstra". Denne kolonnen indikerer tiden som vises på skjermen når lydsignalet aktiveres. For å vite nøyaktig etter hvor lang tid lydsignalet aktiveres, kan du bare trekke tiden i kolonnen "ekstra" fra den totale steketiden.

Valg av hurtigmodus

Oppskriftene 1, 2, 3 og 4 kan lages i HURTIGMODUS, og dermed reduseres baketiden. Trykk to ganger på knappen  for å velge hurtigmodus. Med hurtigmodusen kan du ikke velge farge på skorpen.

Start / Stopp

Trykk på knappen  for å sette maskinen i gang. Funksjonsindikatoren tennes. Nedtelling begynner. For å stoppe programmet eller stoppe tidsinnstillingen, trykk 5 sekunder på knappen .

F. eks: "ekstra" = 2:51 og "total tid" = 3:13, ingrediensene kan tilsettes etter 22 min.

Hvile

Lar deigen hvile for å forbedre elte-kvaliteten.

Heving

Tiden gjæren innvirker på deigen slik at den heves, og for å gi aroma.

Deigen befinner seg i 1., 2. eller 3. hevesyklus.

Steketid

Lager deigen til brød og danner en gyllen, skorpe.

Brødet befinner seg i siste bakesyklus.

Fortsatt oppvarming

Brukes for å holde brødet varmt etter steking. Det anbefales likevel å ta brødet ut av formen ved slutten av steking.

For programmene 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 og 10 kan du la innholdet ligge i maskinen. En syklus for fortsatt oppvarming på en time begynner automatisk etter steking. Skjermen viser 0:00 i den timen innholdet holdes varmt. En pipelyd starter opp med jevne mellomrom. Ved slutten av syklusen stopper maskinen automatisk etter flere lydsignaler. For å stoppe varmeprogrammet, kobler du fra apparatet.

TIDSINNSTILLING

Du kan programmere maskinen slik at maten er ferdig til den tiden du velger inntil 15 timer i forveien.

Programmet for tidsinnstilling kan ikke brukes for programmene 5, 6, 9, 10, 11 og 12.

Denne etappen kommer etter å ha valgt programmet, gyllenhetsgrad og vekt. Programtiden vises på skjermen. Beregn tiden mellom tidspunktet du setter i gang programmet og klokkeslettet du ønsker at maten skal være ferdig. Maskinen inkluderer automatisk syklus-tiden for programmet.

Ved hjelp av knappene **+** og **-**, (**+** oppover og **-** nedover). Korte trykk gir intervaller på 10 min. + kort pipelyd. Ett langt trykk gir 10 minutters intervaller uavbrutt.

F. eks: klokken er 20:00, og du ønsker at brødet skal bli ferdig til klokken 7:00 neste morgen.

Sett programmet på 11:00 ved hjelp av knappene **+** og **-**. Trykk på knappen **⏸**. Et lydsignal blir avgitt. Indikatoren **◀** vises **⏸** og de 2 punktene **■** på tidsinnstilleren blinker. Nedtelling begynner. Funksjonsindikatoren tennes.

Dersom du gjør en feil og ønsker å endre tidsinnstillingen, trykk lenge på knappen **⏸** inntil den gir fra seg et lydsignal. Standardtiden vises på skjermen. Foreta hele prosessen en gang til.

Visse ingredienser er bedervelige. Ikke bruk programmet for tidsinnstilling for oppskrifter som inneholder: fersk melk, egg, yoghurt, ost, fersk frukt.

● Praktiske råd

I tilfelle strømbrudd: Dersom programmet avbrytes i løpet av en syklus av et strømbrudd eller feiltrykk, er maskinen beskyttet i 7 min. I løpet av denne tiden lagres programmeringen. Syklusen begynner igjen der den stoppet.

Etter denne perioden går programmeringsinformasjonen tapt.

Hvis du vil kjøre to programmer etter hverandre, åpne lokket og vent 1 time før du starter den andre tilberedningen.

INGREDIENSER

Fettstoffer og olje: Fettstoffer gjør brødet mykere og gir det mer smak. Det holder seg også bedre og lenger. For mye fettstoffer forsinker hevingen. Hvis du bruker smør, skjær det opp i terninger for å fordele smøret likt i blandingen, eller varm det opp for å mykne det. Du kan erstatte 15 g smør med 1 ss olje. Ikke bland inn varmt smør. Unngå at fettstoffene kommer i kontakt med gjæren, fordi fettene kan hindre gjæren i å ta til seg fuktighet. Ikke bruk smøreprodukter med lavere fettinnhold eller smørerstatninger.

Egg: Egg gjør deigen kraftigere, forbedrer brødets farge og brødets innmat stekes lettere. Hvis du bruker egg, må du redusere væskemengden tilsvarende. Knekk eggene og tilsett væsken inntil du får den mengden væske som angis i oppskriften. Oppskriftene er beregnet for et middels stort egg på 50 g. Hvis eggene er større, tilsett litt mel, hvis eggene er mindre, bland i litt mindre mel.

Melk: Du kan bruke fersk melk eller pulvermelk. Hvis du bruker pulvermelk, tilsett den mengden vann som er beregnet opprinnelig. I oppskrifter med fersk melk, kan du erstatte noe av det med vann, men den totale mengden skal være lik mengden som står i oppskriften. Lettmelk eller skummetmelk er best for å unngå at brødet blir tungt. Melken har også en emulgerende effekt som gjør at lufthullene blir mer regelmessige og gir brødets innmat et fint utseende.

Vann: Vann gir fuktighet til gjæren og aktiverer den. Den gir også fuktighet til stivelsen i melet, og den gjør at innmaten i brødet dannes. Vannet kan erstattes delvis eller helt med melk eller andre væsker. Bruk væsker med romtemperatur.

Meltyper: Melvekten varierer merkbart i forhold til meltypen. Alt etter melets kvalitet kan stekeresultatene for brødet også variere. Oppbevar melet i en lufttett beholder, fordi melet

reagerer på svingninger i klimaforhold ved å trekke til seg fuktighet eller i motsatt tilfelle miste fuktighet. Bruk helst en meltype for brødbaking istedenfor en vanlig type mel. Tilsetninger av havre, bygg, hvetekim, rug eller hele frø i brøddeigen gir et tyngre og mindre brød.

Det anbefales å bruke mel av typen T55 med mindre annet er oppgitt i oppskriftene. Når det brukes ferdigblandinger for brød, brioche og boller, så ikke overstig totalt 1000 g deig.

Når melet siktes, har dette også innvirkning på resultatene: Jo grovere melet er (det vil si at det inneholder en del av skallet til hvetekornet), jo mindre vil deigen heves og jo mer kompakt vil brødet bli. Du kan også finne ferdigblandinger for brød i butikkene. Følg anbefalingene til produsenten når du bruker slike ferdigblandinger. Generelt sett vil programvalget gjøres ut fra hvilken blanding som brukes.

F. eks: Grovt brød - Program 3.

Sukker: Det anbefales å bruke hvitt eller brunt sukker eller honning. Ikke bruk uraffinert sukker eller sukkerbiter. Sukkeret gir næring til gjæren, det gir god smak til brødet og forbedrer skorpens farge. Kunstige søtstoffer kan ikke erstatte sukker, da gjæren ikke vil reagere med disse.

Salt: Gir smak til maten og regulerer gjærens aktivitet. Det skal ikke komme i kontakt med gjæren. Saltet gjør at deigen blir fast, kompakt og ikke hever for raskt. Det forbedrer også deigens struktur. Bruk vanlig bordsalt. Ikke bruk grovt salt eller salterstatninger.

Gjær: Gjær finnes i flere varianter: Fersk gjær i små biter, aktiv tørrgjær som skal rehydreres eller vanlig tørrgjær. Fersk gjær selges i supermarkeder (i ferskvareavdelingen). Fersk gjær eller vanlig tørrgjær tilsettes direkte i brødbeholderen på brødmaskinen sammen med

de andre ingrediensene. Husk å smuldre den ferske gjæren med fingrene for å få den til å oppløses lettere. Kun aktiv tørrgjær (i små korn) må blandes med litt lunket vann før bruk. Velg en temperatur på omlag 35°C. Er temperaturen lavere, vil ikke deigen heve like bra, er den høyere vil gjæren miste heveevnen sin. Overhold de angitte mengdene, og husk å øke mengden dersom du bruker fersk gjær (se sammenlignende tabell nedenfor).

Samsvarende mengde/vekt mellom tørrgjær og fersk gjær:

Tørrgjær (mengde angitt i ts)

1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

Fersk gjær (mengde angitt i gram)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Tilsetninger (tørkede frukter, oliven osv): Du kan lage en personlig vri på oppskriftene med alle ønskelige tilsetninger, bare du passer på:

- > å respektere lydsignalet for tilsetning av ingredienser, spesielt de mer ømtålige,
- > å iblande hardere frø (som lin eller sesam) så snart eltingen starter for å gjøre det enklere å bruke maskinen (tidsinnstilling for eksempel),
- > å tørke av meget fuktige ingredienser (oliven),
- > å strø litt mel over fettholdige ingredienser slik at de iblandes lettere,
- > å ikke iblande en for stor mengde ekstra ingredienser, især ost, fersk frukt og ferske grønnsaker, da det kan forhindre at deigen heves; overhold mengdene som er angitt i oppskriftene,
- > å sørge for at ingen ingredienser faller utenfor brødbeholderen.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Trekk støpselet ut av stikkontakten.
- Rengjør utsiden av maskinen og innsiden av beholderen med en fuktig svamp. Tørk den godt - **K**.
- Vask beholderen og eltepinen med varmt såpevann. Hvis eltepinen sitter fast, la den ligge i bløt i 5 til 10 min.
- Ved behov, ta av lokket og rengjør det med varmt vann og en svamp - **L**.

- **Ikke vask noen deler i oppvaskmaskin.**

- Ikke bruk rengjøringsprodukter, skuremidler eller alkoholholdige produkter. Bruk en myk og fuktig klut.

- Ikke dypp maskinen eller lokket i vann.



OPPSKRIFTER

Følg rekkefølgen for angitte ingredienser i hver av oppskriftene. Alt etter oppskriften du velger og tilsvarende program, kan du se på oppsummeringsskjemaet for tilberedelsestidene (side 160-161) og følge inndelingen i forskjellige sykluser.

ts = teskje - ss = spiseskje

PROGRAM 1

STANDARDBRØD

	750 g	1000 g
Olje	1 ss	1,5 ss
Vann	245 ml	300 ml
Salt	1 ts	1,5 ts
Sukker	3 ts	1 ss
Pulvermelk	1 ss	2 ss
Mel	455 g	550 g
Gjær	1 ts	1,5 ts

BOLLEBRØD

	750 g	1000 g
Myknet smør i terninger	50 g	60 g
Salt	1,5 ts	2 ts
Sukker	2 ss	2,5 ss
Melk	260 ml	310 ml
Mel	400 g	470 g
Gjær	1 ts	1,5 ts

PROGRAM 2

FRANSK BRØD

	750 g	1000 g
Vann	270 ml	360 ml
Salt	1,5 ts	2 ts
Mel	460 g	620 g
Gjær	1,5 ts	2 ts

LANDBRØD

	750 g	1000 g
Vann	270 ml	360 ml
Salt	1,5 ts	2 ts
Mel	370 g	500 g
Rugmel	90 g	120 g
Gjær	1,5 ts	2 ts

PROGRAM 3

GROVT BRØD

	750 g	1000 g
Olje	2 ts	1 ss
Vann	270 ml	360 ml
Salt	1,5 ts	2 ts
Sukker	2 ts	1 ss
Mel	225 g	300 g
Grovt mel	225 g	300 g
Gjær	1 ts	1,5 ts

BONDEBRØD

	750 g	1000 g
Olje	2 ts	1 ss
Vann	270 ml	360 ml
Salt	1,5 ts	2 ts
Sukker	2 ts	1 ss
Mel	230 g	300 g
Rugmel	110 g	150 g
Grovt mel	110 g	150 g
Gjær	1 ts	1,5 ts

PROGRAM 4

BRIOCHE (KUVERTBRØD)

	750 g	1000 g
Egg	2	3
Smør	150 g	175 g
Melk	60 ml	70 ml
Salt	1 ts	1,5 ts
Sukker	3 ss	4 ss
Mel	360 g	440 g
Gjær	2 ts	2,5 ts

Valgfritt: 1 teskje appelsinensens.

KUGELHOPF

	750 g	1000 g
Egg	2	3
Smør	140 g	160 g
Melk	80 ml	100 ml
Salt	1/2 ts	1 ts
Sukker	4 ss	5 ss
Mel	350 g	420 g
Gjær	2 ts	2,5 ts
Rosiner	100 g	150 g

Valgfritt: legg rosinerne i en lett sirup.

Valgfritt: legg hele mandler på toppen av deigen ved slutten av siste eltesyklus.

PROGRAM 5**SUPER HURTIGBRØD**

	750 g	1000 g
Olje	1 ss	1,5 ss
Vann		
(35 til maks. 40°C)	270 ml	360 ml
Salt	1 ts	1,5 ts
Sukker	1 ss	1 ss
Pulvermelk	1 ss	2 ss
Mel	430 g	570 g
Gjær	3 ts	3,5 ts

PROGRAM 7**YOGHURTBRØD**

		1000 g
Vann		200 ml
Naturell yoghurt		1 (125 g)
Salt		2 ts
Sukker		1 ss
Mel		480 g
Rugmel		70 g
Gjær		2,5 ts

PROGRAM 9**PIZZADEIG**

	750 g	1000 g
Olivenolje	1 ss	1,5 ss
Vann	240 ml	320 ml
Salt	1,5 ts	2 ts
Mel	480 g	640 g
Gjær	1 ts	1,5 ts

PROGRAM 10**SITRONKAKE**

		1000 g
Egg		4
Sukker		260 g
Salt		0,5 ts
Myknet smør		95 g
Sitron (saft + skall)		1
Mel		430 g
Bakepulver		3 ts

Pisk eggene med sukker og salt i fem minutter til eggedosis. Hell det inn i maskinens beholder. Tilsett det avkjølte smeltede smøret. Tilsett saften og skallet av sitronen. Bland mel og bakepulver sammen, og tilsett det i blandingen. Sørg for å legge melet i en haug midt i beholderen.

PROGRAM 11**KOMPOTT OG SYLTETØY**

Skjær og hakk opp fruktene etter ønske før du legger dem i brødmaskinen.

Jordbær-, fersken-, rabarbra- eller aprikossyltetøy

580 g frukt, 360 g sukker, saft av 1 sitron.

Appelsinsyltetøy

500 g frukt, 400 g sukker.

Eple-/rabarbrakompott

750 g frukt, 4,5 ss sukker.








Rabarbrakompott

750 g frukt, 4,5 ss sukker.




PROGRAM 12**FERSK PASTA**

	1000 g
Egg	5
Vann	60 ml
Mel	600 g
Salt	1 ts

EVENTUELLE PROBLEMER MED OPPSKRIFTENE

Fikk du ikke det forventede resultatet? Dette skjemaet vil hjelpe deg.	Brød hevet for mye	Nedsunken brød etter for mye heving	Brød hevet for lite	Skorpe ikke nok stekt	Brune sider, men brød ikke stekt nok	Sider og topp melet
						
Knappen  ble aktivert i løpet av bakingen.				●		
Ikke nok mel.		●				
For mye mel.			●			●
Ikke nok gjær.			●			
For mye gjær.		●		●		
Ikke nok vann.			●			●
For mye vann.		●			●	
Ikke nok sukker.			●			
Ikke riktig meltype.			●	●		
Ingrediensene er ikke i riktige forhold (for stor mengde).	●					
For varmt vann.		●				
For kaldt vann.			●			
Feil program.			●	●		

EVENTUELLE TEKNISKE PROBLEMER

PROBLEMER	LØSNINGER
Eltepinnene sitter fast i beholderen.	<ul style="list-style-type: none"> • La dem ligge i bløt før de tas ut.
Etter å ha trykket på  skjer det ingenting.	<ul style="list-style-type: none"> • Maskinen er for varm. Vent 1 time mellom 2 sykluser. • En tidsinnstilling er programmert.
Etter å ha trykket på  går motoren, men eltingen starter ikke.	<ul style="list-style-type: none"> • Beholderen er ikke satt riktig på plass. • Eltepinnen mangler eller er ikke riktig satt på plass.
Etter en tidsinnstilt oppstart, har ikke brødet hevet nok eller ingenting har skjedd.	<ul style="list-style-type: none"> • Du har glemt å trykke på  etter programmeringen. • Gjæren har kommet i kontakt med salt og/eller vann. • Eltepinnen mangler.
Brent lukt.	<ul style="list-style-type: none"> • En del av ingrediensene har falt ut ved siden av beholderen: Koble fra maskinen, la den avkjøles, og rengjør innsiden av maskinen med en fuktig svamp uten rengjøringsmiddel. • Blandingens har rent over: for stor mengde ingredienser, spesielt væske. Følg målene i oppskriftene.

BESKRIVNING

- 1 - lock med fönster
- 2 - kontrollpanel
 - a - display
 - b - knapp start/stopp
 - c - brödstorlek
 - d - timerinställning och tidsinställning för program 8
 - e - val av färg på skorpan
 - f - programval
 - g - driftindikator
- 3 - bakform
- 4 - knådare
- 5 - mätbägare
- 6 - doseringssked
 - a - matsked
 - b - tesked

SÄKERHETSANVISNINGAR



Var rädd om miljön!

① Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.

➔ Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

- Läs bruksanvisningen noggrant före den första användningen. Tillverkaren fråntar sig allt ansvar vid användning utan att respektera bruksanvisningen.
- För din säkerhet överensstämmer denna apparat med alla rådande standarder och regleringar (lågspänningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, material godkända för livsmedelskontakt, miljö).
- Apparaten är inte avsedd att fungera med hjälp av en extern timer eller med en separat fjärrkontroll.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) som inte klarar av att hantera elektrisk utrustning, eller av personer utan erfarenhet eller kännedom, förutom om de har erhållit, genom en person ansvarig för deras säkerhet, en övervakning eller på förhand fått anvisningar angående apparatens användning. Om barn använder denna apparat måste de övervakas av en vuxen för att säkerställa att barnen inte leker med apparaten.
- Använd apparaten på en stadig arbetsyta på avstånd från vattenstänk och den skall under inga omständigheter placeras i ett trångt hörn i ett inbyggnadskök.
- Kontrollera att apparatens voltal överensstämmer med nätspänningen. Garantin gäller inte vid felaktig anslutning.
- Apparaten ska endast anslutas till ett jordat uttag. Om apparaten inte ansluts till ett jordat uttag kan den orsaka elstötar med allvarliga skador som följd. För din säkerhet, se till att det jordade uttaget motsvarar gällande normer och standarder i ditt land. Om din elektriska installation inte är utrustad med ett jordat uttag är det nödvändigt att en behörig elinstallatör åtgärdar din installation innan maskinen ansluts.
- Apparaten är endast avsedd för hemmabruk inomhus.
- Apparaten är endast avsedd att användas för hemmabruk. Den är inte avsedd att användas i följande fall som inte täcks av garantin:
 - I pentryn för personal i butiker, kontor och på andra arbetsplatser,
 - På lantbruk,
 - För gästernas användning på hotell, motell och andra liknande boendemiljöer,
 - I miljöer av typ bed & breakfast, vandrarhem och liknande rum för uthyrning.

SV

- Koppla alltid ur apparaten så snart du inte använder den och vid rengöring.
- Använd inte apparaten om:
 - nätsladden är felaktig eller skadad,
 - om apparaten har fallit i golv och uppvisar synliga skador eller om den inte fungerar som den skall.
 I båda fallen skall apparaten lämnas till närmaste auktoriserade serviceverkstad för att eliminera alla risker. Se även garantivillkoren.
- Om sladden skadas, skall den bytas ut av tillverkaren, dennes service agent eller likvärdigt kvalificerad person för att undvika fara.
- Alla åtgärder och reparationer, med undantag av rengöring och sedvanligt underhåll, skall utföras av en godkänd serviceverkstad.
- Doppa inte ner apparaten, sladden eller stickkontakten i vatten eller annan vätska.
- Låt inte sladden vara inom räckhåll för barn.
- Låt inte sladden vara i närheten av eller i kontakt med apparatens varma delar, nära en värmekälla eller hänga över vassa kanter.
- Flytta inte på apparaten när den är i bruk.
- **Rör inte vid fönstret när maskinen är igång och strax efteråt. Fönstret kan vara hett.**
- Dra aldrig enbart i nätsladden när du skall dra ur stickkontakten.
- Använd endast en förlängningssladd i gott skick, med jordad stickkontakt och med en ledning vars tvärsnitt är minst lika med nätsladden som bifogas med produkten.
- Placera inte apparaten ovanpå andra apparater.
- Använd inte apparaten som värmekälla.
- Använd inte apparaten för att göra något annat än bröd och sylt.
- Lägg aldrig papper, papp eller plast i apparaten och placera inget ovanpå den.
- Om någon del av apparaten skulle fatta eld, försök aldrig släcka med vatten. Koppla ur apparaten. Kväv lågorna med en fuktig handduk.
- För din säkerhet, använd endast tillbehör och reservdelar avsedda för din apparat.
- **I slutet av programmet, använd alltid grytlappar för att hantera bakformen eller apparatens varma delar. Apparaten blir mycket varm under användningen.**
- Tapp aldrig till ventilationshålen.
- Var mycket försiktig, eftersom det riskerar att komma ut ånga när du öppnar locket i slutet av eller under pågående program.
- **När du använder program nr 11 (sylt och mos) se upp för ånga och heta stänk när locket öppnas.**
- Överskrid inte mängderna som anges i recepten. Överskrid inte totalt 1000 g deg. Överskrid inte den totala mängden mjöl på 620 g och 11 g jäst.
- Apparatens ljudnivå är 64 dBA.

● PRAKTISKA RÅD

Förberedelser

- 1 Läs bruksanvisningen noggrant och använd recepten som står i den: man bakar inte bröd på samma sätt i bakmaskinen som för hand!
- 2 Alla ingredienserna ska vara rumstempererade och ska vägas noga på våg. **Mät upp rätt mängd vätska med den bifogade mätbägaren och använd doseringsskeden för att mäta upp teskedar i ena änden och matskedar i den andra.** Felaktiga mått ger ett dåligt resultat.
- 3 Använd ingredienserna innan bäst före datum och förvara dem på en sval och torr plats.
- 4 Var noga med att mäta upp rätt mängd mjöl. Mät upp mjölet med hjälp av en köksvåg. Använd torrjäst i påsar, om inget annat anges i recepten. Använd inte bakpulver. När en påse torrjäst är öppnad ska den användas inom 48 timmar.
- 5 För att inte störa jäsningsen, rekommenderar vi att alla ingredienserna läggs i bakformen från början, undvik därefter att lyfta på locket. Var noga med att tillsätta ingredienserna i rätt ordning och mängd enligt recepten. Först vätskor, därefter fasta ingredienser. **Jästen ska inte komma i kontakt med vare sig vätskor eller salt.**

Ingredienserna tillsätts i följande ordning:

- > Vätskor (smör, olja, ägg, vatten, mjölk)
- > Salt
- > Socker
- > Mjöl första hälften
- > Torrmjölspulver
- > Specifika fasta ingredienser
- > Mjöl andra hälften
- > Jäst


Användning

- **När man bakar bröd är degen mycket känslig för temperatur och fuktighet.** Om det är mycket varmt, använd kallare vätskor än vanligt. Om det är mycket kallt, kan det vara nödvändigt att använda ljummet vatten eller mjölk (men överskrid aldrig 35°C).
- **Ibland kan det vara lämpligt att kontrollera degen mitt i knådningen:** degen ska forma en jämn boll som inte fastnar på bakformens sidor,
 - om det finns kvar mjöl som inte blandats i degen, tillsätt då lite mer vatten,
 - annars kan det eventuellt behövas tillsättas ytterligare lite mjöl.Var mycket försiktig när du tillsätter mer mjöl eller vatten (max 1 msk åt gången) och vänta och se om degen blir bättre innan du tillsätter mer.
- **Ett vanligt fel är att tro att om man tillsätter mer jäst kommer brödet att jäsa högre.** För mycket jäst gör degens struktur ömtålig, först jäser den mycket, för att sedan sjunka ihop under gräddningen. Du kan känna på degen precis innan gräddningen genom att försiktigt trycka på den med fingret: degen skall göra ett lätt motstånd och fingeravtrycket skall sakta försvinna.

● INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖRSTA GÅNGEN

- Ta bort allt förpackningsmaterial, klisterlappar och tillbehör som finns inuti och utanpå apparaten - **A**.
- Rengör all delar och själva apparaten med en fuktig trasa.

● SNABBSTART

- Rulla ut nätsladden helt och hållet och plugga in stickkontakten i ett jordat uttag.
- En lätt odör kan förekomma vid den första användningen.
- Ta ut bakformen genom att lyfta på handtaget och dra uppåt. Sätt knådaren på plats - **B - C**.
- Tillsätt ingredienserna i bakformen i rätt ordning. Mät upp alla ingredienserna noga - **D**.
- Sätt tillbaka bakformen. Tryck på formen för att fästa den på drivaxeln och se till att den sätts fast ordentligt på de 2 sidorna - **E - F**.
- Stäng locket. Anslut kontakten till ett eluttag och starta maskinen. En summersignal hörs och program 1 som är förprogrammerat visas, dvs 1000 g, färg medium - **G**.
- Tryck på knappen . Symbolen mittemot bakningsprocessen visas. De 2 punkterna på timern blinkar. Kontrolllampan vid funktion tänds - **H - I**.
- När gräddningen är klar, dra ur kontakten. Ta ut bakformen genom att lyfta i handtaget. Använd alltid grytlappar eftersom formens handtag och lockets insida är mycket heta. Ta ut brödet på ett baggaller och låt svalna i 1 timme - **J**.

Om du vill sätta igång omedelbart föreslår vi att du provar **BASRECEPTET** för att baka ditt första bröd.



BASRECEPT (program 1)	INGREDIENSERNA - tsk = tesked - msk = matsked	
FÄRG = MEDIUM	- OLJA = 1,5 msk	- TORRMJÖLKSPULVER = 2 msk
STORLEK = 1000 g	- VATTEN = 300 ml	- VETEMJÖL = 550 g
TID = 3:18	- SALT = 1,5 tsk	- JÄST = 1,5 tsk
	- SOCKER = 1 msk	

ANVÄNDNING AV BAKMASKINEN

För varje program visas en förprogrammerad inställning. Välj önskade inställningar manuellt.


Programval

Valet av ett program startar en serie inställningar, som automatiskt visas en efter en.


 **Knappen MENU** ger dig möjlighet att välja ett visst antal olika program. Tiden det tar för respektive program visas. För varje tryck på knappen  övergår numret i displayen till följande program, från 1 - 12:

- 1. Basrecept.** Programmet Basrecept kan användas till de flesta brödrecept med vetemjöl.
- 2. Franskröd.** Programmet Franskröd används till traditionellt vitt franskröd.
- 3. Fullkornsbröd.** Programmet fullkornsbröd används till grövre mjölsorter.
- 4. Sött Bröd.** Programmet Sött bröd är lämpligt till recept som innehåller mer fett och socker. Om du använder färdiga brödmixer för att baka briocher eller vetebröd, överskrider inte totalt 1000 g deg.
- 5. Super Snabbt Bröd.** Programmet används till receptet SUPER SNABBT BRÖD (se sidan 146).
- 6. Glutenfritt bröd.** Glutenfritt bröd ska endast bakas med färdig glutenfri brödmix. Det är lämpligt till glutenallergiker (celiak), gluten finns i många sädeslag (vete, korn, råg, havre, kamut, dinkel, etc...). Se anvisningarna på paketet. Bakformen ska systematiskt rengöras så att det inte finns risk för att andra mjölsorter hamnar i brödet. Vid svåra glutenallergier, se till att även jästen är glutenfri. Glutenfritt mjöl gör det inte möjligt att uppnå en optimal blandning. För därför ner degen från sidorna vid knådningen med en plastspatel.

Glutenfritt bröd får en mer kompakt konsistens och en ljusare färg än vanligt bröd.

- 7. Yoghurtbröd.** Yoghurtbröd är en specialitet med syrlig smak, färg medium och endast 1000 g.
- 8. Enbart Gräddning.** Programmet Enbart gräddning gör det möjligt att endast grädda i 60 min. Det kan användas ensamt eller användas:
 - a) tillsammans med programmet Deg
 - b) för uppvärmning eller för en knaprigare yta av redan färdiggräddat, svalnat bröd,
 - c) för att avsluta gräddningen i händelse av längre strömavbrott under gräddning.**Bakmaskinen skall inte lämnas utan tillsyn vid användning av program 8.** För att avbryta en bakningscykel innan den är klar, avbryt programmet manuellt genom ett långt tryck på knappen .
- 9. Deg.** Programmet Deg gräddar inte. Det är ett program som knådar och jäser deg. T.ex.: pizzadeg.
- 10. Mjuk Kaka.** För bakverk och kakor med bakpulver.
- 11. Sylt.** Programmet Sylt kokar automatiskt sylt i formen.
- 12. Pasta.** Program 12 knådar enbart. Det är avsett för deg som inte jäser. T.ex.: pasta.


Val av brödstorlek

Brödstorleken är förprogrammerad på 1000 g. Vikten är ungefärlig. Se recepten för ytterligare precision. Program 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 har ingen inställning av storlek. Tryck på knappen  för att välja 750 g eller 1000 g. Symbolen tänds mitt emot vald inställning.


Val av färg

Gräddningsgraden är förprogrammerad på MEDIUM. Program 7, 9, 11, 12 har ingen inställning av gräddningsgrad.

Tre val är möjliga: LJUS - MEDIUM - MÖRK.

Om du önskar ändra den förprogrammerade inställningen, tryck på knappen  ända tills symbolen tänds mittemot vald inställning.

Val av snabbläge

Program 1, 2, 3 och 4 kan bakas i SNABBLÄGE när du har bråttom. Tryck 2 ggr på knappen . Vid användning av snabbläge kan inte gräddningsgraden ställas in.

BAKNINGSPROCESSEN

Symbolen tänds mittemot den aktuella bakningsprocessen som bakmaskinen nått. En tabell på sidorna 160-161 visar hur bakningen sker beroende på vilket program som valts.

Förvärmning

Används i program 3 och 7 för att förbättra jäsningen.

Skär endast i program 3 och 7. Knådaren fungerar inte i denna fas. Etappen påskyndar och främjar jäsningen och förbättrar bröd med mjölsorter som har svårare för att jäsa.



Knådning

Formar brödets struktur för att uppnå en optimal jäsning.

Degen knådas för 1:a eller 2:a gången eller blandas mellan två jäsningar. I denna etapp och i program 1, 3, 4, 7, 10, har du möjlighet att tillsätta ingredienser: torkad frukt, oliver, etc. En summersignal indikerar när du kan tillsätta ingredienser. Se översiktstabellen för bakningsprocessen (sidan 160-161) och kolumnen "extra". Kolumnen indikerar tiden som kommer att visas i maskinens display när signalen hörs. För att veta exakt efter hur lång tid signalen hörs, dra av tiden i kolumnen "extra" från den totala bakningen.

T. ex. "extra" = 2:51 och "total tid" = 3:13, ingredienserna kan tillsättas efter 22 min.

Start / Stopp

Tryck på knappen  för att starta maskinen. Kontrollampen vid funktion tänds. För att avbryta programmet eller ta bort timerinställningen, tryck 5 sekunder på knappen .

Vila

Låter degen vila för att förbättra kvaliteten på knådningen.

Jäsning

Brödet jäser och utvecklar sin arom.

Degen jäses för 1:a, 2:a eller 3:e gången.

Gräddning

Gräddar brödet och ger det en brun och knaprig gräddningsyta.

Brödet håller på att gräddas.

Varmhållning

Håller brödet varmt efter bakningen. Vi rekommenderar dock att brödet tas ut ur maskinen så snart det är klart.

Varmhållning: efter program 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, kan du låta brödet vara kvar i maskinen. Varmhållningen varar i en timme och startas automatiskt efter gräddningen. Displayen visar 0:00 under hela varmhållningen. Ett pip hörs med regelbundna mellanrum. Vid slutet av programmet stoppar apparaten automatiskt efter ett flertal ljudsignaler.

TIMERINSTÄLLNING

Du kan programmera maskinen så att brödet är klart vid önskad tidpunkt, upp till 15 timmar i förväg.

Timerinställningen kan inte användas i program 5, 6, 9, 10, 11, 12.

Timern kan ställas in efter val av program, gräddningsgrad och brödstorlek. Programmets tid visas. Räkna ut tidsskillnaden mellan när du startar programmet och tidpunkten när du vill att brödet ska vara klart. Maskinen inkluderar automatiskt tiden det tar för programmet att bli klart.

Med hjälp av knapparna \oplus och \ominus , visas tiden du räknat fram (\oplus uppåt och \ominus nedåt). Korta tryck bläddrar fram perioder på 10 min åt gången + kort pip. Med ett långt tryck, bläddras perioder på 10 min fram kontinuerligt.

T.ex.: klockan är 20:00 och du vill att brödet ska vara klart klockan 7:00 nästa morgon.

Programmera 11:00 med hjälp av knapparna \oplus och \ominus . Tryck på knappen \odot . Ett pip hörs. Symbolen \blacktriangleleft visas mitt emot \odot och de 2 punkterna ■ på timern blinkar. Nedräkningen börjar. Kontrollampen tänds.

Om du ångrar dig eller önskar ändra tidsinställningen, gör ett långt tryck på knappen \odot ända tills en signal hörs. Den förprogrammerade tiden visas. Upprepa proceduren.

Vissa ingredienser kan surna. Använd inte timerinställningen till recept som innehåller: färsk mjölk, ägg, yoghurt, ost, färsk frukt.

Praktiska råd

I händelse av strömavbrott: om pågående program avbryts av ett strömavbrott eller en felaktig inställning, kommer maskinen att spara programmet i 7 min. Bakningsprocessen fortsätter därefter där den avbröts.

Om det däremot dröjer längre, kommer programmeringen att förloras.

Om du gör två program efter varandra, vänta 1 timme mellan programmen innan du startar det följande.

● INGREDIENSERNA

Fett och olja: fett gör brödet mjukare och saftigare. Det håller sig också bättre och längre. För mycket fett gör att jäsningsen går långsammare. Om du använder smör, skär det i små bitar så att det fördelas jämnt eller använd rumstempererat smör. Tillsätt inte varmt smör. Undvik att fett kommer i kontakt med jästen, eftersom det kan hindra jästen ifrån att ta upp vätska.

Ägg: ägg berikar degen, förbättrar brödets färg och främjar ett gott inkräm. Om du använder ägg, minska då följaktligen mängden vätska. Knäck ägget och tillsätt vätska upp till den indikerade vätskemängden i receptet. Recepten är beräknade för medelstora ägg på 50 g, om äggen är större, tillsätt lite mjöl; om äggen är mindre, ta lite mindre mjöl.

Mjölk: du kan använda färsk mjölk eller torr-mjölkspulver. Om du använder torr mjölkspulver, tillsätt mängden vatten enligt receptet. Om du använder färsk mjölk kan du också tillsätta vatten: den totala mängden vätska skall motsvara mängden vätska som anges i receptet. Mjölk har en emulgerande effekt och ger ett finporigt bröd med gott inkräm.

Vatten: vatten fuktar och aktiverar jästen. Det fuktar också stärkelsen i mjölet och formar inkrämet. Man kan byta ut vattnet, en del eller hela mängden mot mjölk eller andra vätskor. Använd rumstempererade vätskor.

Mjöl: mjölets vikt varierar påtagligt beroende på mjölsort. Mjölets kvalitet kan också inverka på resultatet. Förvara mjölet i tättslutande burkar eftersom mjöl är känsligt för luftfuktighet och lätt kan absorbera eller tvärtom förlora fuktighet. Använd mjölsorter som är avsedda och lämpliga för att baka bröd. Tillsats av havre, kli, vetegroddar, råg eller hela fröer i bröddegen, ger ett tyngre och mindre bröd.

Användning av vetemjöl special eller vetemjöl rekommenderas, om inget annat anges

i recepten. Vid användning av färdiga brödmixer för att baka bröd, brioche och vetebröd, överskrid inte totalt 1000 g deg.

Resultatet beror också på hur siktat mjölet är: ett grövre mjöl (dvs som innehåller en del av kornet), ger inte ett lika högt bröd och blir mer kompakt. Du kan givetvis också använda färdiga brödmixer som finns i handeln. Se tillverkarens anvisningar på paketet. Programvalet görs beroende på vilken typ av brödmix som används. T. ex. fullkornsbröd - Program 3.

Socket: använd helst strösocker, rörsocker eller honung. Använd inte bitsocker. Socker påskyndar jäsningsen, ger brödet god smak och förbättrar gräddningsgraden.

Salt: framhäver smaken och reglerar jästen. Skall inte komma i kontakt med jästen. Tack vare saltet är degen fast, kompakt och jäser inte för fort. Förbättrar också degens struktur.

Jäst: bagerijäst finns i flera former: färsk i fyrkantiga små paket, torkad och aktiv där man tillsätter vätska eller torkad och instant. Färsk jäst säljs i vanliga matvaruaffärer. Den färska eller torkade instant jästen tillsätter man direkt i bakformen i bakmaskinen tillsammans med övriga ingredienser. Kom ihåg att smula sönder den färska jästen med fingrarna för att den skall lösas upp lättare. Bara den aktiva torkade jästen (granulat) måste lösas upp i litet ljummet vatten före användning. Välj en temperatur så nära 35°C som möjligt, lägre temperatur så jäser det sämre och högre temperatur så förlorar den jäskraft. Håll dig till de angivna mängderna och kom ihåg att multiplicera mängden om du använder färsk jäst (se tabellen nedan).

Jämförelselista kvantitet/vikt mellan torrjäst och färsk jäst.

Torrjäst (tsk)

1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

Färsk jäst (gram)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Tillsatser (torkad frukt, oliver, etc.): du kan skapa personliga recept genom att tillsätta ingredienser enligt egna önskemål, men för ett bra resultat var noga med:

- > att tillsätta ingredienserna, speciellt ömtåliga ingredienser, när summersignalen hörs,
- > hårda fröer (som linfrö och sesam) kan tillsättas så snart knådningen börjar för en enklare användning av maskinen

- (t.ex. vid timerinställning),
- > låt mycket fuktiga ingredienser rinna av noga (oliver),
- > feta ingredienser ska först mjölas lätt så att de inte klumpar sig i degen,
- > tillsätt inte för stora mängder, brödet riskerar då en sämre jäsning, följ noga de angivna mängderna i recepten,
- > se till att det inte hamnar några ingredienser på utsidan av bakformen.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Dra ur sladden ur vägguttaget.
- Rengör maskinens utsida och insida med en fuktig svamp. Torka noggrant - **K**.
- Diska bakformen och knådaren i varmt vatten med diskmedel. Om knådaren fastnat i bakformen, blötlägg i 5 - 10 min.
- Vid behov ta av locket för att rengöra det med varmt vatten och en svamp - **L**.

- **Diska inte någon del av maskinen i diskmaskin.**

- Använd inte rengöringsmedel, skursvamp eller alkohol. Använd en mjuk och fuktig trasa.
- Doppa aldrig ner maskinen eller locket i vatten.



RECEPT

För alla recepten gäller det att lägga i ingredienserna i rätt ordning. Beroende på vilket recept du valt och motsvarande program, så kan du se översiktstabellen för bakningsprocessen (sidan 160-161) hur brödet kommer att bakas.

tsk = tesked - msk = matsked

PROGRAM 1

BASRECEPT

	750 g	1000 g
Olja	1 msk	1,5 msk
Vatten	245 ml	300 ml
Salt	1 tsk	1,5 tsk
Socker	3 tsk	1 msk
Torrmjölkspulver	1 msk	2 msk
Vetemjöl	455 g	550 g
Torrjäst	1 tsk	1,5 tsk

BRÖD MED MJÖLK

	750 g	1000 g
Rumstempererat tärnat smör	50 g	60 g
Salt	1,5 tsk	2 tsk
Socker	2 msk	2,5 msk
Färsk mjölk	260 ml	310 ml
Vetemjöl	400 g	470 g
Torrjäst	1 tsk	1,5 tsk

PROGRAM 2

FRANSKRÖD

	750 g	1000 g
Vatten	270 ml	360 ml
Salt	1,5 tsk	2 tsk
Vetemjöl	460 g	620 g
Torrjäst	1,5 tsk	2 tsk

LANTBRÖD

	750 g	1000 g
Vatten	270 ml	360 ml
Salt	1,5 tsk	2 tsk
Vetemjöl	370 g	500 g
Rågmjöl	90 g	120 g
Torrjäst	1,5 tsk	2 tsk

PROGRAM 3

FULLKORNSBRÖD

	750 g	1000 g
Olja	2 tsk	1 msk
Vatten	270 ml	360 ml
Salt	1,5 tsk	2 tsk
Socker	2 tsk	1 msk
Vetemjöl	225 g	300 g
Fullkornsmjöl	225 g	300 g
Torrjäst	1 tsk	1,5 tsk

BONDBRÖD

	750 g	1000 g
Olja	2 tsk	1 msk
Vatten	270 ml	360 ml
Salt	1,5 tsk	2 tsk
Socker	2 tsk	1 msk
Vetemjöl	230 g	300 g
Rågmjöl	110 g	150 g
Fullkornsmjöl	110 g	150 g
Torrjäst	1 tsk	1,5 tsk

PROGRAM 4

BRIOCHE

	750 g	1000 g
Ägg	2	3
Smör	150 g	175 g
Färsk mjölk	60 ml	70 ml
Salt	1 tsk	1,5 tsk
Socker	3 msk	4 msk
Vetemjöl	360 g	440 g
Torrjäst	2 tsk	2,5 tsk

extra gott: 1 tsk apelsinblomsvatten.

KUGELHOPF

	750 g	1000 g
Ägg	2	3
Smör	140 g	160 g
Färsk mjölk	80 ml	100 ml
Salt	1/2 tsk	1 tsk
Socker	4 msk	5 msk
Vetemjöl	350 g	420 g
Torrjäst	2 tsk	2,5 tsk
Russin	100 g	150 g

extra gott: blötlägg russinen i sockerlag eller någon passande spritsort.
extra gott: lägg i hela mandlar ovanpå degen när den sista knådningen avslutats.

PROGRAM 5**SUPER SNABBT BRÖD**

	750 g	1000 g
Olja	1 msk	1,5 msk
Vatten		
(max 35 - 40°C)	270 ml	360 ml
Salt	1 tsk	1,5 tsk
Socker	1 msk	1 msk
Torrmjölkspulver	1 msk	2 msk
Vetemjöl	430 g	570 g
Torrjäst	3 tsk	3,5 tsk

PROGRAM 7**YOGHURTBRÖD**

		1000 g
Vatten		200 ml
Naturell yoghurt		1 (125 g)
Salt		2 tsk
Socker		1 msk
Vetemjöl		480 g
Rågmjöl		70 g
Torrjäst		2,5 tsk

PROGRAM 9**PIZZADEG**

	750 g	1000 g
Olivolja	1 msk	1,5 msk
Vatten	240 ml	320 ml
Salt	1,5 tsk	2 tsk
Vetemjöl	480 g	640 g
Torrjäst	1 tsk	1,5 tsk

PROGRAM 10**CITRONKAKA**

		1000 g
Ägg		4
Socker		260 g
Salt		0,5 tsk
Smör		95 g
Citron (saft+skal)		1
Vetemjöl		430 g
Bakpulver		3 tsk

Vispa äggen med socker och salt i 5 minuter tills det är vitt och pösigt. Häll det i bakmaskinens bakform. Tillsätt det avsvalnade smöret. Tillsätt citronsajt + skal. Blanda mjöl och bakpulver och häll ned det i äggsmeten. Se till att mjölet bildar en hög i mitten av äggsmeten.

PROGRAM 11**FRUKTMOS OCH SYLT**

Skär eller hacka frukten enligt önskemål innan den läggs i bakmaskinen.

Jordgubbs-, persiko-, rabarber-, eller aprikossylt

580 g frukt, 360 g socker, 1 pressad citron.

Apelsinmarmelad

500 g frukt, 400 g socker.

Äpple/rabarbermos

750 g frukt, 4,5 msk socker.




























Rabarbermos

750 g frukt, 4,5 msk socker.




PROGRAM 12**FÄRSK PASTA**

		1000 g
Ägg		5
Vatten		60 ml
Vetemjöl		600 g
Salt		1 tsk

FELSÖKNINGSTABELL FÖR ATT FÖRBÄTTRA DINA RECEPT

Resultatet blev inte vad du väntade dig? Tabellen hjälper dig att hitta felet.	Brödet har jäst för högt	Brödet har sjunkit ihop efter att ha jäst för mycket	Brödet har inte jäst tillräckligt	Skorpan är inte tillräckligt gräddad	Sidorna är bruna men brödet är inte tillräckligt gräddat	Sidorna och ovasidan är mjöliga
Knappen  har aktiverats under gräddningen.						
Knappen  har aktiverats under gräddningen.						
För lite mjöl.						
För mycket mjöl.						
För lite jäst.						
För mycket jäst.						
För lite vatten.						
För mycket vatten.						
För lite socker.						
Dålig mjölkvalitet.						
Felaktiga proportioner på ingredienserna (för stor mängd).						
För varmt vatten.						
För kallt vatten.						
Felaktigt program.						

TEKNISK FELSÖKNINGSTABELL

PROBLEM	ÅTGÄRD
Knådaren sitter fast i bakformen	<ul style="list-style-type: none"> • Blötlägg innan den tas av.
Ingenting händer efter att ha tryckt på  .	<ul style="list-style-type: none"> • Maskinen är för varm. Vänta 1 timme mellan 2 bakningsprocesser. • En timerinställning har programmerats.
Efter att ha tryckt på  fungerar motorn men maskinen knådar inte.	<ul style="list-style-type: none"> • Bakformen är inte ordentligt på plats. • Knådaren är inte på plats eller felaktigt isatt..
Efter en timerinställning har brödet inte jäst tillräckligt eller så har ingenting hänt.	<ul style="list-style-type: none"> • Du har glömt att trycka på  efter programmeringen. • Jästen har kommit i kontakt med saltet och/eller vattnet. • Knådaren är inte på plats.
Det luktar bränt.	<ul style="list-style-type: none"> • En del av ingredienserna har kommit utanför bakformen: låt maskinen svalna och rengör insidan av maskinen med en fuktig svamp utan rengöringsmedel. • Degen har svämmat över: för stor mängd ingredienser, i synnerhet vätska. Var noga med proportionerna i recepten.

● KUVAAUS

- 1 - ikkunalla varustettu kansi
- 2 - kojetaulu
 - a - näyttöruutu
 - b - näppäin päälle/pois
 - c - painon valinta
 - d - myöhemmäksi ohjelmoidun käynnistyksen säätövalitsin ja ajan säätövalitsin ohjelmassa 8
 - e - leivän paahdo
 - f - ohjelmavalinta
 - g - käynnistyksen merkkivalo

- 3 - leipäkulho
- 4 - sekoitin
- 5 - mittamuki
- 6 - a - ruokalusikka
- b - teelusikka

● TURVAOHJEET



Huolehtikaamme ympäristöstä!

- ① Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.
- ➔ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

- Lue tarkoin käyttöohje ennen laitteen ensimmäistä käyttöönottoa : jos käyttöohjetta ei noudateta valmistaja vapautuu kaikesta vastuusta.
- Laitteen turvallisuus on varmistettu sen noudattaessa voimassaolevia normeja ja säädöksiä (Direktiivit: Bassas jännitteet, elektromagneettinen yhteensopivuus, elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat aineet, ympäristö...).
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käynnistettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän avulla.
- Laitetta eivät saa käyttää henkilöt (lapset mukaanluettuna), joiden fyysiset, aistitoiminnalliset tai henkiset kyvyt ovat puutteelliset, eivätkä henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietoa sen käytöstä, paitsi siinä tapauksessa, että heillä on tilaisuus toimia turvallisuudesta vastuussa olevan henkilön valvonnassa tai saatuaan edeltäkäsien tarkat ohjeet laitteen käytöstä. On huolehdittava siitä, että lapset eivät leiki laitteella.
- Käytä laitetta vain vakaalla työtasolla poissa vesiroiskeiden läheisyydestä. Älä upota laitetta seinään .
- Tarkista, että laitteeseen merkitty jännite vastaa omaa sähköjärjestelmääsi. Väärään jännitteeseen kytkeminen poistaa laitteeseen liittyvän takuun.
- Kytke laite ainoastaan maadoitettuun pistorasiaan. Muussa tapauksessa seurauksena voi olla sähköisku joka voi mahdollisesti aiheuttaa vaikeita vammoja. Turvallisuutesi vuoksi on välttämätöntä, että maadoitus vastaa maassanne sähkön asennuksesta säädettyjä normeja. Ellei sähköjärjestelmässäsi ole maadoitettua pistorasiaa, sinun on ehdottomasti pyydettävä ammattiinsa koulutettua sähköasentajaa hoitamaan sähköjärjestelmäsi voimassa olevien normien mukaiseksi.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön kodin sisätiloissa.
- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Sitä ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavissa tilanteissa, jotka eivät kuulu takuun piiriin:
 - myymälöiden, toimistojen tai vastaavien ammattilisten ympäristöjen henkilökunnalle varatuissa keittiötiloissa,
 - maatilolla,
 - hotellien, motellien tai vastaavan kaltaisten asuntoaloiden asiakkaille,
 - maatilamatkailun kaltaisissa ympäristöissä.

- Poista pistoke pistorasiasta aina kun olet lopettanut laitteen käytön tai puhdistat sitä.
- Älä käytä laitetta, jos:
 - Sähköjohto on viallinen tai vioittunut
 - Laite on pudonnut lattialle ja siinä on näkyviä vaurioita tai se ei enää toimi kunnolla.
 Kummassakin tapauksessa laite on toimitettava lähimpään huoltopisteeseen vaarojen välttämiseksi. Katso laitteen takuupapereita.
- Jos verkkoliitäntäjohto vaurioituu, on valmistajan tai valmistajan huoltoedustajan tai vastaavan pätevän henkilön vaihdettava se, että vältetään vaara.
- Kaikki toimenpiteet asiakkaan suorittamassa puhdistusta ja normaalia huoltoa lukuunottamatta on annettava valtuutetun huoltopalvelun suoritettavaksi.
- Älä koskaan laita laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä anna virtajohdon riippua lasten ulottuvilla.
- Virtajohto ei saa koskaan joutua laitteen kuumien osien läheisyyteen tai koskettaa niitä, sitä ei saa myöskään sijoittaa lämmönlähteen lähelle tai asettaa terävälle kulmalle.
- Älä siirrä toiminnassa olevaa laitetta.
- **Älä koske ikkunaan käytön aikana tai hetken jälkeen. Ikkunan lämpötila voi olla hyvin korkea.**
- Älä irrota laitetta sähköverkosta vetämällä johdosta.
- Käytä vain hyväkuntoista jatkojohtoa, jossa on maadoitettu pistoke, johdon poikkileikkauksen tulee olla ainakin yhtä suuri kuin laitteen mukana toimitetun johdon poikkileikkauksen.
- Älä laita laitetta muiden laitteiden päälle.
- Älä käytä laitetta lämmönlähteenä.
- Älä valmista laitteella muuta kuin leipää ja hilloa.
- Älä laita paperia, pahvia tai muovivaatteita laitteeseen äläkä laita mitään sen päälle.
- Jos tuotteen jotkin osat syttyvät tuleen, älä yritä sammuttaa sitä vedellä. Irrota laite sähköverkosta. Sammuta liekit kostealla kannalla.
- Käytä oman turvallisuutesi vuoksi ainoastaan varusteita ja varaosia, jotka on tarkoitettu laitteeseesi.
- **Käytä ohjelman loputtua aina suojakäsineitä, kun kosketat kulhoa tai laitteen kuumia osia. Laite tulee hyvin kuumaksi käytön aikana.**
- Älä tuki koskaan tuuletusrilöitä.
- Ole hyvin varovainen, laitteesta voi päästä höyryä, kun avaat kannen ohjelman aikana tai sen lopussa.
- **Kun käytät ohjelmaa n:o 11 (hillot, soseet) varo höyrypäästöjä ja roiskeita, kun avaat kannen.**
- Älä ylitä koskaan valmistusohjeissa annettuja määriä.
 - Älä ylitä taikinassa 1000 g kokonaispainoa.
 - Älä ylitä yhteensä 620 g jauhomäärää ja 11g hiivaa.
- Tuotteen akustinen teho nousee aina 64 dBA saakka.

KÄYTÄNNÖN NEUVOJA

Ensi askeleet

- 1 Lue tarkoin käyttöohje ja sovelta annettuja valmistusohjeita : kone ei valmista leipää samoin menetelmin kuin käsin leivottaessa!
- 2 Kaikkien leipomiseen käytettyjen aineksien on oltava huoneenlämpöisiä ja ne on punnittava tarkasti. **Mittaa nesteet koneen mukana toimitetulla mittamukilla. Käytä koneen mukana toimitettua kaksiosaista annostinta ja mittaa sen yhdellä puolella teelusikallisia ja toisella ruokalusikallisia.** Jos mitat eivät ole tarkat, tulokset epäonnistuvat.
- 3 Käytä aineksia ennen niiden viimeistä ilmoitettua käyttöpäivää ja säilytä ne viileässä ja kuivassa paikassa.
- 4 Jauhot on mitattava hyvin tarkasti. Tästä syystä ne on punnittava keittiövaa'alla. Käytä pussiin pakattua kuivattua leipomohiivaa. Ellei valmistusohjeessa ole neuvottu toisin, älä käytä leivinpulveria. Kun hiivapussi on avattu, se on käytettävä 48 tunnin kuluessa.
- 5 Jotta taikinan nousemisprosessi ei häiriytyisi, kehoitamme kaikkien aineksien sijoittamista astiaan heti alussa ja välttämään kannen avaamista koneen käytön aikana. Noudata tarkoin valmistusohjeissa ilmoitettuja aineksien järjestystä ja määrää. Ensin nesteet ja sitten kiinteät ainekset. **Hiivaa ei saa sekoittaa nesteeseen tai suolaan.**

Tavallisesti noudatettava järjestys :

- > Nesteet (voi, ruokaöljy, munat, vesi, maito)
- > Suola
- > Sokeri
- > Jauhot, puolet määrästä
- > Maitojauhe
- > Muut kiinteät ainekset
- > Jauhot, toinen puoli määrästä
- > Hiiva

Käyttö

- **Leivän valmistus riippuu suuresti lämpö- ja kosteusolosuhteista.** Jos sää on erittäin kuuma, suosittelemme tavallista kylmempien nesteiden käyttöä. Jos taas olosuhteet ovat kylmät, voi olla välttämätöntä lämmittää vesi tai maito haaleaksi (ei kuitenkaan koskaan yli 35°C).
- **Joskus kannattaa tarkistaa taikina kesken alustuksen,** taikinan on muodostettava tasainen pallo, joka irtoaa hyvin kulhon seinästä.
 - > jos koko jauhomäärä ei ole sekoittunut taikinaan, on lisättävä hieman vettä,
 - > muussa tapauksessa on lisättävä hieman jauhoja.Lisäykset on tehtävä hyvin varovasti (korkeintaan 1 ruokalusikallinen kerrallaan) odotettava tyydyttävää tulosta ennen uuden lisäyksen suorittamista.
- **Yleisesti ajatellaan erheellisesti, että hiivan lisääminen taikinaan auttaa leipää kohoamaan paremmin.** Liika hiiva heikentää taikinan koostumusta, taikina kohoaa kyllä hyvin, mutta laskee paistovaiheessa. Voit tarkistaa taikinan juuri ennen paistovaihetta koskettaen sitä kevyesti sormenpäällä : taikinan on oltava kiinteätä ja sormien jättämien jälkien on häivyttävä vähitellen.

● ENNEN KUIN KÄYTÄT LAITETTA ENSIMMÄISTÄ KERTAA

- Poista kaikki pakkausmateriaalit, tarrat ja varusteet niin laitteen sisältä kuin päältäkin - **A**.
- Puhdista laite ja kaikki osat kostealla liinalla.

● NOPEASTI ALKUUN

- Poista virtajohdon suojapakkaus ja aseta se maadoitettuun pistorasiaan.
- Laitteesta leviää mahdollisesti hieman epämiellyttävää tuoksua ensimmäisellä käyttökerralla.
- Ota leipäkulhon kansi pois nostamalla kahvaa ja vetämällä se pystysuoraan ylös. Aseta sen jälkeen sekoitin paikoilleen - **B - C**.
- Lisää ainekset astiaan neuvotussa järjestyksessä. Tarkista, että kaikki ainekset on punnittu tarkasti - **D**.
- Sijoita leipäkulho paikoilleen. Paina kulhoa niin että se asettuu kierrättimelle siten, että se lukittuu hyvin molemmilta puolilta - **E - F**.
- Sulje kansi. Käynnistä leipäkone ja kytke pistoke rasiaan. Äänimerkin jälkeen tulee näyttöön ohjelma 1, t.s. 1000 g paahto keskitasoa - **G**.
- Paina näppintä ☺. Merkkivalo näin saadun vaiheen kohdalla syttyy. Aikakytkimen kaksoispiste vilkkuu. Koneen käynnin merkkivalo syttyy - **H - I**.
- Irrota koneen pistoke pistorasiasta paistovaiheen loppuessa. Ota leipäkulho ylös nostamalla kahvaa. Käytä aina suojakäsineitä sillä leipäkulhon kansi on kuuma, samoin kannen sisäpuoli. Irrota leipä kulhosta kuumana ja aseta se ritilälle jäähtymään 1 tunnin ajaksi - **J**.

Tutustuaksesi leipäkoneeseen, ehdotamme, että kokeilet ensimmäiseksi PERUSLEIVÄN valmistusohjetta.


PERUSLEIPÄ (ohjelma 1)	AINEKSET - tl = teelusikka - rkl = ruokalusikka
PAAHTO = KESKITASO	- RUOKAÖLJY = 1,5 rkl - MAITOJAUHE = 2 rkl
PAINO = 1000 g	- VETTÄ = 300 ml - VEHNÄJAUHOJA = 550 g
AIKA = 3:18	- SUOLA = 1,5 tl - HIIVAA = 1,5 tl
	- SOKERI = 1 rkl

KUN KÄYTÄT LEIPÄKONETTA

Jokaisen ohjelman kohdalla näyttöön ilmestyy oletussäätö. Sinun on kuitenkin valittava käsitettävistä toivomasi säädöt.


Ohjelman valinta

Ohjelman valinta käynnistää eri vaiheet, jotka seuraavat automaattisesti toisiaan.


MENU-näppäimen avulla voit valita tietyn määrän erilaisia ohjelmia. Ohjelman toteutukseen tarvittava aika tulee näyttöön. Aina kun painat näppäintä , numero näytöllä siirtyy seuraavaan ohjelmaan joita on 1 - 12 :

- 1. Perusleipä.** Perusleipäohjelmalla voit valmistaa useimpia leipälajeja, joissa käytetään vehnäjauhoja.
- 2. Ranskanleipä.** Ranskanleipäohjelmalla valmistetaan perinteellistä ranskalaista valkoista leipää.
- 3. Kokojväleipä.** Kokojväleipäohjelma valitaan, kun valmistukseen käytetään kokojvähjauhoja.
- 4. Makea Leipä.** Makea leipäohjelma soveltuu valmistusohjeisiin, joissa käytetään enemmän rasvaa ja sokeria. Jos käytät valmisteita brioche-leipiä tai pikkusämpylöitä varten, älä ylitä 1000 g kokonaistaikinamäärää.
- 5. Erityisnopea.** Erityisnopea leipä-ohjelma on ERITYISNOPEAN LEIVÄN valmistusohjeen mukainen (kts. sivu 158).
- 6. Gluteeniton leipä.** Gluteeniton leipä valmistetaan pelkästään gluteenittomista valmisteista. Se sopii gluteeni-intoleranssista kärsiville henkilöille (keliakiaa sairastavat henkilöt), sitä on paljon monissa viljoissa (vehnä, ohra, ruis, kaura, kamut-vehnä, kaksijyväisvehnä, jne...). Katso erityissuosituksia pakkauksesta. Kulho tulee puhdistaa säännöllisesti, jotta ei ole vaaraa sekaantumisesta muihin jauhoihin. Jos noudatetaan tiukkaa gluteenitonta ruokavaliota, varmista, että hiiva on myös glu-

teenitonta. Gluteenitonten jauhojen koostumus ei salli hyvää sekoitusta. Taikinan reunat tulee kääntää joustavalla muovilastalla. Gluteeniton leipä on koostumukseltaan tiiviimpää ja väriltään vaaleampaa kuin tavallinen leipä.


- 7. Jugurttileipä.** Jugurttileipä on hapahko erikoisleipä, jonka paahto on keskitasoa ja paino ainoastaan 1000 g.
- 8. Vain Paisto.** Paisto-ohjelman avulla voi paistaa vain 60 min. Ohjelma voidaan valita ja käyttää erillisenä:
 - a) kohotaikina-ohjelman yhteydessä,
 - b) jo leivottujen ja jäädytettyjen leipien lämmitykseen ja rapeuttamiseen,
 - c) paiston jatkamiseen pitkän sähkökatkon sattuessa leivän paistovaiheessa.**Leipäkonetta ei saa jättää ilman valvontaa käytettäessä ohjelmaa 8.** Voit keskeyttää ohjelman ennen sen päätymistä painamalla  näppäintä pohjaan.
- 9. Kohotaikinat.** Kohotaikinaohjelmat eivät paista. Ne ovat taikinan vaivaamisohjelmia kaikille kohoaville taikoinoille. Esim : pizzataikina.
- 10. Kaku.** Sen avulla voi valmistaa leivonnaisia ja leivoksia kemiallisella hiivalla
- 11. Hillo.** Hillo-ohjelmalla valmistetaan automaattisesti hilloa kulhossa.
- 12. Pasta.** Ohjelma 12 alustaa ainoastaan taikinan. Se on tarkoitettu taikinoille, joita ei kohoteta. Esim.: pastat.

Leivän painon valinta

Leivän painon oletussäätö on 1000 g. Paino on siis vain ohjeellinen. Seuraa valmistusohjetta tarkemman painon määrittelyyn . Ohjelmissa 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 ei ole painon säätöä. Paina näppäintä , kun valitset painon 750 g tai 1000 g. Merkkivalo syttyy valitsemasi painon kohdalla.

Leivän paahdo

Kuoren väri on säädetty automaattisesti asentoon KESKITASO. Ohjelmissa 7, 9, 11, 12 ei ole värin säätöä. Kolme valintamahdollisuutta on olemassa : VAALEA - KESKITASO - TUMMA.

Jos haluat muuttaa oletussäätöä, paina näppäintä , kunnes merkkivalo syttyy valitsemasi painon kohdalla.

VAIHEET

Merkkivalo syttyy vastaavan valmistusvaiheen kohdalla koneen siirtyessä vaiheeseen. Taulukon sivu 160-161 näyttää sinulle eri sykliin koostumuksen valitun ohjelman mukaisesti.

Esilämmitys

Käytetään ohjelmissa 3 ja 7 taikinan kohoamisen edistämiseksi.


Toimii ainoastaan ohjelmissa 3 ja 7. Sekoitin ei ole toiminnassa tänä aikana. Vaihe edistää hiivojen vaikutusta ja tehostaa leipien kohoamista, jos taikinaan on käytetty jauhoja, joita on yleensä vaikea saada kohoamaan.

Alustus



Alustaa taikinan ja lisää sen kohoamiskykyä.

Taikina on alustusvaiheessa 1 tai 2 tai pyöritysvaiheessa kohotusvaiheiden välillä. Tässä vaiheessa ja ohjelmissa 1, 3, 4, 7, 10 on mahdollista lisätä taikinaan muita aineksia kuten : kuivia hedelmiä, oliiveja, jne... Äänimerkki ilmoittaa, milloin ainesten lisääminen on mahdollista. Katso ajastintaulukkoa (sivu 160-161) ja saraketta "extra". Sarake ilmoittaa laitteen näytölle ilmestyvän ajan, kun äänimerkki on tulossa. Jotta olisi mahdollista tietää tarkoin kuinka pitkän ajan kuluttua äänimerkki kuuluu, "extra" sarakkeen ilmoittama aika on vähennettävä koko paistoaajasta.

Pikapaiston valinta

Valmistusohjeet 1, 2, 3 ja 4 voidaan toteuttaa PIKA-ohjelmalla, mikä lyhentää paistoaikaa. Paina 2 kertaa näppäintä  kun haluat valita pika-ohjelman. Pika-ohjelmaa käytettäessä ei ole mahdollista säätää leivän kuoren väriä.

Päälle / pois

Käynnistä laite painamalla näppäintä . Toiminnan merkkivalo syttyy. Voit lopettaa ohjelman tai peruuttaa myöhemmäksi takoitettun ohjelmoinnin painamalla näppäintä  5 sekuntia.

Esim. : kun "extra" = 2:51 ja "koko paistoaika" = 3:13, muut ainekset voidaan lisätä 22 minuuttin kuluttua.

Lepo

Taikinan lepovaihe parantaa alustuksen laatua.

Kohotus

Kohotuksen aikana hiiva vaikuttaa leivän kohoamiseen ja sen aromin tehostumiseen. Taikina on kohotusvaiheessa 1, 2 tai 3.

Paisto

Kypsentää taikinan ja paahaa kuoren kauliin väriseksi.

Leipä on lopullisessa paistovaiheessa.

Pito lämpimänä

Pitää leivän lämpimänä paiston jälkeen. Suosittelemme kuitenkin leivän irrottamista kulhosta heti paistovaiheen päätyttyä.

Ohjelmissa 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10 voit jättää leivän laitteeseen. Tunnin lämpimänäpito toiminto paistamisen jälkeen. Tämän aikana näytössä on luku 0:00 ja ajastimen valot vilkkuvat. Lopuksi laite pysähtyy automaattisesti, antaen ensin muutaman äänimerkin.

KONEEN OHJELMOINTI MYÖHEMPÄÄN AJANKOHTAAN

Voit ohjelmoida laitteen siten, että leipäsi on valmiina valitsemallasi ajalla, jopa 15 t. aikaisemmin.

Ohjelmointia ei voi käyttää ohjelmille 5, 6, 9, 10, 11, 12.

Voit säätää vaiheen, kun olet valinnut ohjelman, annostuksen, paahdon ja painon. Ohjelman kesto tulee näytölle. Laske aikaväli, jolloin haluat ohjelman käynnistyvän ja ajan, jolloin toivot leivän olevan valmiina. Kone laskee automaattisesti ohjelman eri vaiheiden keston.

Näppäile näppäimien **+** ja **-** avulla näytölle saatu aika (**+** ylös ja **-** alas).

Lyhyin painalluksin aika etenee näytöllä 10 min. jakso + lyhyt äänimerkki. Painamalla näppäimiä pitkään eteneminen tapahtuu jatkuvasti 10 minuutin jaksoissa.

Esim. : kello on 20.00 ja haluat leivän olevan valmiina kello 7. 00 seuraavana aamuna.

Ohjelmoi kello 11.00 näppäimillä **+** ja **-**. Paina näppäintä **⊙**. Kuulet äänimerkin. Merkkivalo **◀** syttyy ja ajastimen **⊙** ja 2 ajastimen pistettä **■** vilkkuvat. Lähtölaskenta alkaa. Käynnistimen merkkivalo syttyy.

Jos teet erehdyksen tai haluat muuttaa ajan säätää, paina pitkään näppäintä **⊙** kunnes se antaa äänimerkin. Oletusaika tulee näytölle. Toista operaatio.

Jotkin ainekset ovat pilaantuvia. Älä käytä ajastettua ohjelmaa resepteille, joissa on: tuoretta maitoa, kanamunia, jogurttia, juustoa, tuoreita hedelmiä.

● Käytännön neuvoja

Sähkökatkon sattuessa : jos koneen työvaiheen aikana ohjelma keskeytyy sähkökatkon tai jonkin erehdyksen johdosta, koneessa on 7 minuutin suoja, jonka aikana ohjelmointi on edelleen voimassa. Vaihe käynnistyy uudelleen kohdasta, jolloin se keskeytyi.

Jos katko jatkuu pitempään, ohjelmointi häviää.

Jos haluat toteuttaa kaksi ohjelmaa peräkkäin, odota tunti, ennen kuin aloitat toisen kierroksen.

● AINEKSET

Rasvat ja ruokaöljy : rasva-aineet tekevät leivästä pehmeämmän ja maukkaamman. Leipä pysyy myös kauemmin tuoreena. Liika rasva hidastaa taikinan kohoamista. Jos käytät voita, leikkaa se pieniksi palasiksi, jotta se leviäisi tasaisesti koko taikinaan tai sulata se. Älä sekoita taikinaan voita kuumana. Vältä sen sekoittumista hiivaan, sillä rasva voi estää kuivatun hiivan uudelleen kostumista.

Kananmunat : kananmunat ovat hyvänä lisänä taikinassa, ne parantavat leivän väriä ja edistävät leivän sisuksen kunnollista muotoutumista. Jos käytät kananmunia, vähennä nestemäärää vastaavasti. Riko muna ja lisää nestettä, kunnes saat valmistusohjeessa mainitun nestemäärän. Valmistusohjeet on laadittu ajatellen munan olevan keskikokoinen 50 g painoinen kananmuna. Jos munat ovat suurempia, lisää hieman jauhoja ; jos munat ovat pienempiä, jauhoja käytetään hieman vähemmän.

Maito : voit käyttää joko tuoretta maitoa tai maitojauhetta. Jos käytät maitojauhetta, lisää vettä niin paljon että saat alussa ilmoitetun nestemäärän. Jos käytät tuoretta maitoa, voit myös lisätä siihen vettä : koko nestemäärän on oltava sama kuin valmistusohjeessa. Maidolla on myös emulgoiva vaikutus, joka tekee taikinasta tasaisesti huokaisen ja antaa sille kauhin sisuksen.

Vesi : vesi kosteuttaa ja aktivoi hiivan. Se kosteuttaa myös jauhon tärkkelyksen ja auttaa leivän sisuksen muodostumista. Vesi voidaan korvata osittain tai kokonaan maidolla tai muilla nesteillä. Käytä nesteitä huoneenlämpöisinä.

Jauhot : jauhojen paino on erilainen riippuen taikinaan käytetystä jauhotyypistä. Jauhon laadusta riippuen, paistotulokset voivat myös olla erilaisia. Säilytä jauhot suljetussa astiassa, sillä jauhot reagoivat ympäröiviin kosteusolosuhte-

isiin imien kosteutta tai päinvastoin menettäen sitä. Käytä mieluummin jauhoja, joissa on maininta "karkea", kuin tavallisia vakiojauhoja. Kauran, leseän, vehnänalkion, rukiin ja kokojyvien lisääminen leipätaikinaan tekee leivästä painavamman ja tiukemman.

T45- tai T55- tyyppisten jauhojen käyttöä suositellaan, ellei valmistusohjeissa ole toisin ilmoitettu. Jos käytät valmiita leipävalmisteita leipää, briochia tai pikkusämpylöitä varten, älä anna taikinan kokonaismäärän ylittää 1000 g.

Jauhon siivilöinti vaikuttaa myös tulokseen : mitä täydempää jauho on (toisin sanoen: mitä enemmän se sisältää vehnänjyvän kuoriosaa), sitä vähemmän taikina kohoaa ja sitä kiinteämpää leipä on. Liikkeistä löytyy myös valmiita sellaisenaan käytettäviä leipätaikinoita. Noudata valmistajan antamia ohjeita näiden taikinoiden käytössä. Yleensä ohjelman valinta tehdään käytettävän taikinan mukaisesti.

Esim. : Täysjyväleipä - Ohjelma 3.

Sokeri : käytä valkoista tai ruskeata hienoa sokeria tai hunajaa. Älä käytä erikoissokereita tai palasokeria. Sokeri ravitsee hiivaa, antaa hyvän maun leivälle ja parantaa leivän kuoren rusketusta.

Suola : antaa makua leivälle ja säätelee hiivan toimintaa. Se ei saa sekoittua hiivan kanssa. Suolan ansiosta taikinasta tulee kiinteätä, tiivistä, eikä se kohoaa liian nopeasti. Se parantaa myös taikinan koostumusta.

Hiiva : leipurinhiivaa on muutamissa eri muodoissa: tuorehiiva kuutionmallinen tai kuiva-hiivaa, joita myydään ruokakaupoissa. Tuorehiivaa voit löytää myös paikalliselta leipurilta. Molemmat hiivat tulisi lisätä suoraan leipävuokaan muiden ainesten sekaan. Murena tuorehiiva sormilla, jotta se liukenee paremmin. Kuiva-hiiva on sekoitettava lämpimään veteen ennen käyttöä. Älä käytä yli 35 asteista vettä, muuten taikina ei nouse kunnolla.

Muista katsoa taulukosta hiivan oikea määrä!

Vastaavat määrät:

Kuivahiiva (tl)

1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

Tuorehiiva (g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Lisäainekset (kuivia hedelmiä, oliiveja, jne.): saat erilaisen tuloksen lisäämällä taikinaan muita valitsemiasi aineksia ottamalla kuitenkin huomioon :

> eri aineksia lisättäessä on noudatettava tarkoin äänimerkin ilmoittamaa aikaa, varsinkin kun on kyse hauraista aineksista,

> kovimmat siemenet (kuten pellava tai seesami) voidaan lisätä taikinaan jo alustusvaiheen alussa koneen käytön helpottamiseksi (esimerkiksi kun kone on ohjelmoitu käynnistymään myöhemmin),

> vesi on valutettava pois hyvin kosteista aineksista (oliivit),

> rasvaiset ainekset on pyöritettävä kevyesti jauhossa, jotta ne paremmin sulautuisivat taikinaan,

> lisäaineksia ei saa olla liian runsaasti, se voi häiritä taikinan normaalia valmistumista, ota huomioon aineiden määrät reseptissä ,

> ja toimi sen mukaisesti.

PUHDISTUS JA HUOLTO

- Ota pistotulppa pois seinän pistorasiasta.
- Puhdista kone ja sen sisäpuoli kostealla sienellä. Kuivaa huolellisesti - **K**.
- Pese kulho ja sekoitin lämpimällä saippuaisella vedellä. Jos sekoitin on juuttunut kulhoon, liota sitä 5 - 10 min.
- Jos tarpeellista, irrota kansi ja puhdista se lämpimällä vedellä ja pesusienellä - **L**.

- **Älä puhdista mitään osaa astianpesukoneessa.**

- Älä käytä puhdistusaineita, hankausvälineitä tai alkoholia. Käytä pehmeätä ja kosteaa riipua.

- Älä koskaan upota laitetta tai kantta veteen.



VALMISTUSOHJEET

Aineksien lisäämisessä on noudatettava jokaisessa valmistusohjeessa ilmoitettua järjestystä. Valitsemasi valmistusohjeen ja siihen liittyvän ohjelman mukaisesti voit tarkistaa valmistukseen tarvittavan ajan taulukosta (sivu 160-161) ja seurata eri vaiheiden vaihtumista.

tl = teelusikka - rkl = ruokalusikka

OHJELMA 1

PERUSLEIPÄ

	750 g	1000 g
Ruokaöljyä	1 rkl	1,5 rkl
Vettä	245 ml	300 ml
Suolaa	1 tl	1,5 tl
Sokeria	3 tl	1 rkl
Maitojauhetta	1 rkl	2 rkl
Jauhoja	455 g	550 g
Hiivaa	1 tl	1,5 tl

MAITTOON LEIVOTTU LEIPÄ

	750 g	1000 g
Pehmeitä voikuutioita	50 g	60 g
Suolaa	1,5 tl	2 tl
Sokeria	2 rkl	2,5 rkl
Maitoa	260 ml	310 ml
Vehnäjauhoja	400 g	470 g
Hiivaa	1 tl	1,5 tl

OHJELMA 2

RANSKANLEIPÄ

	750 g	1000 g
Vettä	270 ml	360 ml
Suolaa	1,5 tl	2 tl
Vehnäjauhoja	460 g	620 g
Hiivaa	1,5 tl	2 tl

MAALAISLEIPÄ

	750 g	1000 g
Vettä	270 ml	360 ml
Suolaa	1,5 tl	2 tl
Vehnäjauhoja	370 g	500 g
Ruisjauhoja	90 g	120 g
Levure	1,5 tl	2 tl

OHJELMA 3

KOKOJYVÄLEIPÄ

	750 g	1000 g
Ruokaöljyä	2 tl	1 rkl
Vettä	270 ml	360 ml
Suolaa	1,5 tl	2 tl
Sokeria	2 tl	1 rkl
Vehnäjauhoja	225 g	300 g
Kokojyväjauhoja	225 g	300 g
Hiivaa	1 tl	1,5 tl

MAATALON LEIPÄ

	750 g	1000 g
Ruokaöljyä	2 tl	1 rkl
Vettä	270 ml	360 ml
Suolaa	1, 5 tl	2 tl
Sokeria	2 tl	1 rkl
Vehnäjauhoja	230 g	300 g
Ruisjauhoja	110 g	150 g
Kokojyväjauhoja	110 g	150 g
Hiivaa	1 tl	1,5 tl

OHJELMA 4

PULLA

	750 g	1000 g
Kananmunia	2	3
Voita	150 g	175 g
Maitoa	60 ml	70 ml
Suolaa	1 tl	1,5 tl
Sokeria	3 rkl	4 rkl
Hieno jauhoja	360 g	440 g
Hiivaa	2 tl	2,5 tl

Voit lisätä: 1 oranssinkukkavettä.

KUGELHOPF

	750 g	1000 g
Kananmunia	2	3
Voita	140 g	160 g
Maitoa	80 ml	100 ml
Suolaa	1/2 tl	1 tl
Sokeria	4 rkl	5 rkl
Vehnäjauhoja	350 g	420 g
Hiivaa	2 tl	2,5 tl
Rusinoita	1000 g	150 g

Voit lisätä: pyörittele rusinoita kevyesti siirapissa.

Voit lisätä: lisää manteleita taikinan päälle viimeisen alustusvaiheen loputtua.

OHJELMA 5

ERITYISNOPEA

	750 g	1000 g
Ruokaöljyä	1 rkl	1,5 rkl
Vettä		
(35 - 40°C max)	270 ml	360 ml
Suolaa	1 tl	1,5 tl
Sokeria	1 rkl	1 rkl
Maitojauhetta	1 rkl	2 rkl
Vehnäjauhoja	430 g	570 g
Hiivaa	3 tl	3,5 tl

OHJELMA 7

JOGURTTILEIPÄ

	1000 g
Vettä	200 ml
Luonnonjogurttia	1 (125 g)
Suolaa	2 tl
Sokeria	1 rkl
Vehnäjauhoja	480 g
Ruisjauhoja	70 g
Hiivaa	2,5 tl

OHJELMA 9

PIZZATAIKINA

	750 g	1000 g
Oliiviöljyä	1 rkl	1,5 rkl
Vettä	240 ml	320 ml
Suolaa	1,5 tl	2 tl
Vehnäjauhoja	480 g	640 g
Hiivaa	1 tl	1,5 tl

OHJELMA 10

SITRUUNAKAKKU

	1000 g
Kananmunia	4
Sokeria	260 g
Suolaa	0,5 tl
Voita	95 g
Sitruuna (mehu+kuori)	1
Jauhoja	430 g
Kuivahiivaa	3 tl

Vatkaa kananmunat, sokeri ja suola n. 5 minuuttia, kunnes seos on valkoista. Kaada koneen kulhoon ja lisää jäähtynyt voisula. Lisää sitruunan mehu ja kuori. Yhdistä jauhot ja leivinjauhe ja lisää seos kulhoon. Varmista, että lisäät jauhot taikinan keskelle.

OHJELMA 11

SOSEET JA HILLOT

Paloittele tai murskaa valitsemasi hedelmät ennen kuin lisäät ne leipäkoneeseen.

Mansikka-, persikka-, raparperitai aprikoosihillo

580 g hedelmiä, 360 g sokeria, 1 sitruunan mehu.

Appelsiinihillo

500 g hedelmiä, 400 g sokeria.

Omena-/raparperisose

750 g de hedelmiä, 4,5 rkl sokeria.

Raparperisose

750 g raparperia, 4,5 rkl sokeria.

OHJELMA 12

PASTATAIKINA

	1000 g
Kananmunia	5
Vettä	60 ml
Jauhoja	600 g
Suolaa	1 tl

OPASTEET SAADAKSESI HALUTUN LOPPUTULOKSEN

Ellet saa toivottua tulosta ? Seuraava taulukko voi auttaa.	Liiaaksi kohonnut leipä	Laskenut leipä, joka oli aluksi liiaaksi kohonnut	Ei tarpeeksi kohonnut leipä	Leipä jäänyt liian vaaleaksi	Sivut paahuneet, mutta leipä ei tarpeeksi kypsä	Leivän sivut ja päällisy jauhoiset
Näppäintä käytetty penpaiston aikana.				●		
Liian vähän jauhoja.		●				
Liikaa jauhoja.			●			●
Liian vähän hiivaa.			●			
Liikaa hiivaa.		●		●		
Liian vähän vettä.			●			●
Liikaa vettä.		●			●	
Liian vähän sokeria.			●			
Jauhon laatu huono.			●	●		
Aineksia ei ole käytetty oikeassa suhteessa (liian suuret määrät).	●					
Liian kuuma vesi.		●				
Liian kylmä vesi.			●			
Sopimaton ohjelma.			●	●		

OPASTEET TEKNISIIN HÄIRIÖIHIN

ONGELMAT	RATKAISUT
Sekoittimet jäävät kiinni leipään.	<ul style="list-style-type: none"> • Laisser tremper avant de les retirer.
Painettuasi näppäintä mitään ei tapahdu.	<ul style="list-style-type: none"> • Kone on liian kuuma. Odota 1 tunti 2 kierroksen välillä. • Kyseessä on esilämmitysohjelma.
Painettuasi näppäintä moottori käy mutta alustus ei toimi.	<ul style="list-style-type: none"> • Kulhoa ei ole painettu pohjaan asti. • Sekoitin puuttuu tai se on asetettu väärin paikoilleen.
Myöhemmäksi ohjelmoidun käynnistyksen jälkeen leipä ei ole kohonnut tarpeeksi tai mitään ei tapahdu.	<ul style="list-style-type: none"> • Olet unohtanut painaa näppäintä ohjelmoinnin jälkeen. • Hiiva on sekoittunut suolaan ja/tai veteen. • Sekoitin puuttuu.
Palaneen käry.	<ul style="list-style-type: none"> • Osa aineksista on joutunut kulhon viereen : anna koneen jäähtyä ja puhdistaa koneen sisus kostealla sienellä ilman puhdistusainetta. • Taikina paisuu kulhon yli : liian paljon aineksia, varsinkin nestettä. Noudata tarkoin valmistusohjeissa annettuja määriä.

**TABLEAU DES CYCLES - TABLE OF CYCLES - ZYKLENTABELLE
 TABLA DE CICLOS - TABELLA DI CICLI - ТАБЛИЦА ЦИКЛОВ
 ТАБЛИЦЯ ЦИКЛІВ - DEVİR TABLOLARI - CYCLI TABEL
 OVERSIGTSSKEMA OVER CYKLUSSE - TABELL OVER SYKLUSER
 TABELL OVER BAKPROGRAMMEN - PAISTAMISEN ERI VAIHEET**

FR	DORAGE	POIDS (g)	TEMPS TOTAL (h)	PRÉCHAUFFAGE (h)	PREPARATION DE LA PATE (Pétrissage-Repos-Levée) (h)	CUISSON (h)	EXTRA (h)	MAINTIEN AU CHAUD (h)
EN	BROWNING	WEIGHT (g)	TOTAL TIME (h)	PREHEATING (h)	PREPARING THE DOUGH (Kneading-Rest-Rising) (h)	COOKING (h)	EXTRA (h)	KEEP WARM (h)
DE	KRUSTE	GEWICHT (g)	TOTAL ZEIT (h)	VORHEIZEN (h)	TEIG ZUBEREITEN (Kneten-Ruhen-Gehen) (h)	BACKEN (h)	EXTRA (h)	WARMHALTEN (h)
ES	DORADO	PESO (g)	TIEMPO TOTAL (h)	PRECALENTADO (h)	PREPARACIÓN DE LA MASA (Amasado-Reposo-Rubido) (h)	COCCIÓN (h)	EXTRA (h)	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (h)
IT	DORATURA	QUANTITÀ (g)	TEMPO TOTAL (h)	PRERIS-CALDAMENTO (h)	PREPARAZIONE DELLA PASTA (Impasto-Riposo-Lievitazione) (h)	COTTURA (h)	EXTRA (h)	MANTENIMENTO AL CALDO (h)
RU	КОРОЧКА	ВЕС (г)	ВРЕМЯ (ч)	ПРОГРЕВ (ч)	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА (Замешивание-Успокаивание-Подъем) (ч)	ВЫПЕКАНИЕ (ч)	ЗАКЛАДКА ДОБАВОК (ч)	ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ (ч)
UK	ІНТЕНСИВНІСТЬ КОЛЬОРУ ШКОРИНКИ	ВАГА ХЛІБА (г)	ЧАС (год)	ПОПЕРЕДНЬ-НАГРІВАННЯ (год)	ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА (Замішування-Пауза-Підймання) (год)	ВИПІКАННЯ (год)	EXTRA (год)	ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ (год)
TR	KIZARMA	EBAT (gr)	TOPLAM SÜRE (saat)	ÖN ISITMA (saat)	HAMURUN HAZIRLANMASI (Yoğurma-Dinlenme-Kabarma) (saat)	PİŞİRME (saat)	EKSTRA (saat)	SICAK TUTMA (saat)
NL	BRUINING	GEWICHT (g)	TOTALE TIJD (u)	VOOR-VERWARMING (h)	VOORBEREIDING VAN HET DEEG (Knedn-Rust-Rijzen) (u)	BAKKEN (u)	EXTRA (u)	WARMOUHOUDEN (u)
DA	BRUNING	VÆGT (g)	TID I ALT (h)	FOR-OPVARMING	TILBEREDNING AF DEJEN (Æltning-Hvile-Hævning) (h)	BAGNING (h)	EKSTRA (h)	HOLDE VARM (h)
NO	GYLLEN	VEKT (g)	TOTAL TID (h)	FORVARMING	FORBEREDELSE AV DEIGEN (Eltning-Hvile-Hævning) (h)	STEKETID (h)	EKSTRA (h)	VARMEHOLDING (h)
SV	FÄRG	STORLEK (g)	TOTAL TID (h)	FÖRVÄRMNING	FÖRBEREDELSE AV DEGEN (Knådning-Vila-Jäsning) (h)	GRÄDDNING (h)	EXTRA (h)	VARMHÅLLNING (h)
FI	PAANTO	PAINO (g)	AIKA YHTEENSÄ (h)	ESILÄMMITYS	TAIKINAN VALMISTUS (Alustus-Lepo-Kohotus) (h)	PAISTO (h)	EXTRA (h)	PIIÖ LÄMPIMÄNÄ (h)
1	1-2-3 **	750	3:13 2:12	-	2:25 1:24	0:48 0:48	2:51 1:50	1:00 1:00
	1-2-3 **	1000	3:18 2:17	-	2:25 1:24	0:53 0:53	2:56 1:55	1:00 1:00
2	1-2-3 **	750	3:30 2:30	-	2:40 1:40	0:50 0:50	-	1:00 1:00
	1-2-3 **	1000	3:32 2:32	-	2:40 1:40	0:52 0:52	-	1:00 1:00
3	1-2-3 **	750	3:43 2:28	-	2:25 1:35	0:48 0:50	2:56 2:06	1:00 1:00
	1-2-3 **	1000	3:45 2:30	-	2:25 1:35	0:48 0:50	2:58 2:08	1:00 1:00

4	1-2-3 **	750	3:17 2:37	-	2:27 1:46	0:50 0:50	2:55 2:15	1:00 1:00
	1-2-3 **	1000	3:22 2:42	-	2:27 1:46	0:55 0:55	3:00 2:20	1:00 1:00
5	1-2-3	750	1:17	-	0:32	0:45	-	1:00
	1-2-3	1000	1:20	-	0:32	0:48	-	1:00
6	1-2-3	1000	2:15	-	1:15	0:60	2:05	1:00
7	-	1000	3:55	30	2:25	1:00	2:58	1:00
8	1-2-3	1000	1:00	-	-	1:00	-	1:00
9	-	-	1:30	-	1:30	-	-	-
10	1-2-3	1000	1:32	-	0:12	1:20	1:24	0:22
11	-	-	-	1:05	0:15	0:50	-	-
12	-	-	0:14	-	0:14	-	-	-

**** FR** - Rapide **DE** - Schnell **IT** - Rapido **UK** - Швидкий **NL** - Snel **NO** - Hurtig **FI** - Pika
EN - Fast **ES** - Rápido **RU** - быстрый **TR** - hızlı **DA** - Hurtig **SV** - Snabb

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

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

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

ES - Nota: la duración total no incluye el tiempo de mantenimiento del calor en los programas 1, 2, 4, 5, 8, 10.

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

RU - Примечание: в общее время не входит выдержка в тепле для программ 1, 2, 4, 5, 8, 10.

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

TR - Not : 1, 2, 4, 5, 8, 10 programları için, sıcakta tutma zamanı, toplam süreye dahil değildir.

NL - Opmerking: bij de totale tijdsduur zit niet de tijd van het warmhouden van de programma's 1, 2, 4, 5, 8, 10.

DA - Bemærk: Den samlede varighed indbefatter ikke holde varm funktionen for program 1, 2, 4, 5, 8, 10.

NO - Merknad: den totale tiden inkluderer ikke tiden for fortsatt oppvarming for programmene 1,2,4,5,8, 10.

SV - Notera: den totala tiden inkluderar inte tiden för varmhållning i program 1, 2, 4, 5, 8, 10.

FI - Huomaa: kokonaiskestoon ei kuulu lämpimänä pitämiseen kuluva aika, joka kuuluu ohjelmiin 1, 2, 4, 5, 8, 10.

Moulinex®

home bread

FR	4 - 15
EN	16 - 27
DE	28 - 39
ES	40 - 51
IT	52 - 63
RU	64 - 75
UK	76 - 87
TR	88 - 99
NL	100 - 111
DA	112 - 123
NO	124 - 135
SV	136 - 147
FI	148 - 159

Ref. NC00020774

www.moulinex.com