

# Moulinex®

home bread



FR

NL

DE

ES

PT

IT

EN

TR

DA

FI

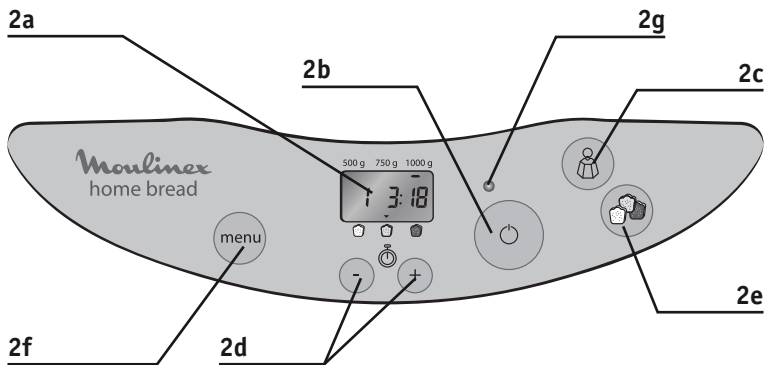
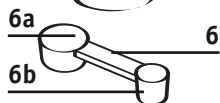
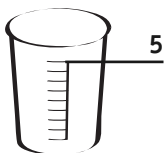
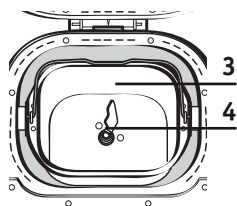
NO

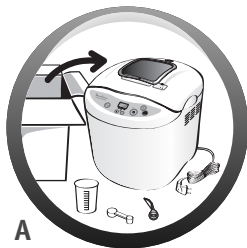
SV

FA

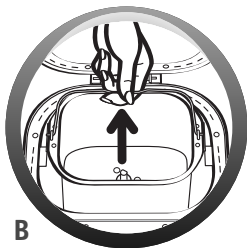
AR

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

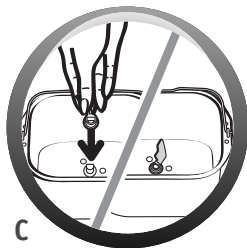




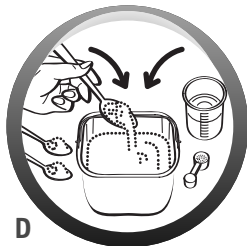
A



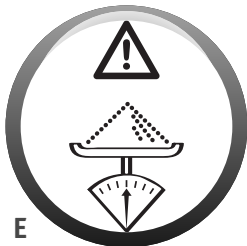
B



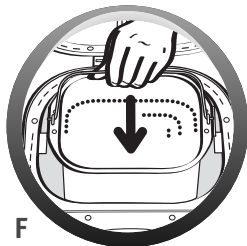
C



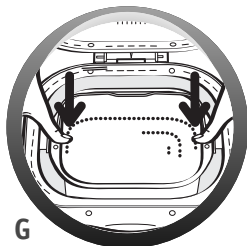
D



E



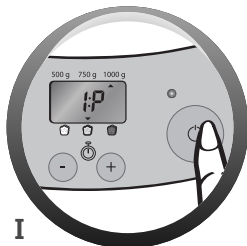
F



G



H



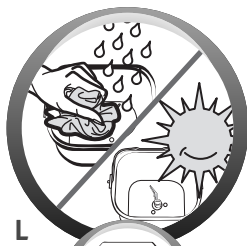
I



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 les programmes 12

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 fabriquant 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.
- **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°10 (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 72 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 - E**.
- 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 - **F - G**.
- Fermez le couvercle. Branchez la machine à pain et mettez-la sous tension. Après le signal sonore, le programme 1 (1P) s'affiche par défaut, soit 1000 g dorage moyen, puis le temps correspondant - **H**.
- Appuyez sur la touche . Les 2 points de la minuterie clignotent. Le témoin de fonctionnement s'allume - **I - J**.
- A la fin du cycle de cuisson, débranchez la machine à pain. Retirez la cuve à pain. 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 - **K**.

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 = 2 c à s	LAIT EN POUDRE = 2 c à s
POIDS = 1000 g	EAU = 330 ml	FARINE = 605 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 devez 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.


**La touche menu** vous permet de choisir un certain nombre de programmes différents. Le temps correspondant au programme s'affiche. Chaque fois que vous appuyez sur la touche , 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 basique rapide.** Ce programme est équivalent au programme Pain basique mais en version rapide. La mie du pain obtenu peut-être un peu moins aérée.
- 3. Pain français.** Le programme Pain français correspond à une recette de pain blanc traditionnel français.
- 4. Pain complet.** Le programme Pain complet est à sélectionner lorsqu'on utilise de la farine pour pain complet.
- 5. Pain complet rapide.** Ce programme est équivalent au programme Pain complet mais en version rapide. La mie du pain obtenu peut-être un peu moins aérée.
- 6. 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 1000 g de pâte au total.
- 7. Pain sucré rapide.** Ce programme est équivalent au programme Pain sucré mais en

version rapide. La mie du pain obtenu peut-être un peu moins aérée.

- 8. Pain super rapide.** Le programme Pain super rapide est spécifique à la recette du PAIN SUPER RAPIDE (voir page 12).
  - 9. Gâteau.** Permet la confection des pâtisseries et gâteaux avec de la levure chimique. Pour ce programme seul le poids de 500 g est disponible.
  - 10. Confiture.** Le programme Confiture cuit automatiquement la confiture dans la cuve.
  - 11. 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.
  - 12. Cuisson seule.** Le programme Cuisson seule permet de cuire de 10 à 60 mn réglables par tranches de 10 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 12.** Lorsque la couleur de la croûte souhaitée a été obtenue, arrêtez manuellement le programme par un appui long sur la touche .

## 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 8, 9, 10, 11, 12 ne possèdent pas le réglage du poids. Appuyez sur la touche  pour régler le poids choisi 500 g, 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 8, 9, 10, 11, 12 ne possèdent pas le réglage de la couleur.



Trois choix sont possibles :

CLAIR (L) - MOYEN (P) - FONCE (H).

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.

## Départ / Arrêt

Appuyez sur la touche  pour mettre l'appareil en marche. Le compte à rebours commence. Vous pouvez arrêter ou annuler la programmation différée par un appui long sur . Le voyant de fonctionnement s'éteint.

## LES CYCLES

**Un tableau (pages 148-150) vous indique la décomposition des différents cycles suivant le programme choisi.**

### Préchauffage

**Utilisé dans les programmes 4 et 5 pour améliorer la levée de la pâte.**

N'est actif que pour les programmes 4 et 5. 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 1<sup>er</sup> ou 2<sup>ème</sup> cycle de pétrissage ou en période de brassage entre les cycles de levées. Au cours de ce cycle, et pour les programmes 1, 2, 4, 5, 6 et 7, 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 (pages 148-150) 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 1<sup>er</sup>, 2<sup>ème</sup>, ou 3<sup>ème</sup> 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, 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 13 h à l'avance. Les programmes 8, 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 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.

**Œufs :** les œufs enrichissent la pâte, améliorent la couleur du pain et favorisent un bon développement de la mie. Si vous utilisez des œufs, réduisez la quantité de liquide en conséquence. Cassez l'œuf et 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 4.

**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

vosre 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)*

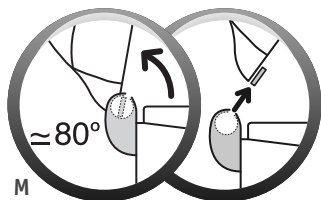
9 13 18 22 25 31 36 40 45

**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 - L.
- Lavez la cuve et le mélangeur à l'eau chaude savonneuse. Si le mélangeur reste dans la cuve, laissez tremper 5 à 10 mn.



- Si besoin, démontez le couvercle pour le nettoyer à l'eau chaude avec une éponge - M.



- **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 (pages 148-150) et suivre la décomposition des différents cycles.

c à c = cuillère à café - c à s = cuillère à soupe

## PROGRAMMES 1-2

### PAIN BASIQUE

	500 g	750 g	1000 g
Huile	3,5 c à c	1,5 c à s	2 c à s
Eau	190 ml	250 ml	330 ml
Sel	1 c à c	1 c à c	1,5 c à c
Sucre	2,5 c à c	3 c à c	1 c à s
Lait en poudre	1,5 c à s	1,5 c à s	2 c à s
Farine	350 g	455 g	605 g
Levure	1 c à c	1 c à c	1,5 c à c

### PAIN AU LAIT

	500 g	750 g	1000 g
Beurre ramolli en dés	40 g	50 g	70 g
Sel	1 c à c	1 c à c	1,5 c à c
Sucre	2 c à s	2,5 c à s	3 c à s
Lait liquide	200 ml	260 ml	350 ml
Farine	310 g	400 g	530 g
Levure	1 c à c	1 c à c	1,5 c à c

## PROGRAMME 3

### PAIN FRANÇAIS

	500 g	750 g	1000 g
Eau	210 ml	275 ml	365 ml
Sel	1 c à c	1,5 c à c	2 c à c
Farine	360 g	465 g	620 g
Levure	0,5 c à c	1 c à c	1,5 c à c

### PAIN DE CAMPAGNE

	500 g	750 g	1000 g
Eau	210 ml	275 ml	365 ml
Sel	1 c à c	1,5 c à c	2 c à c
Farine	290 g	370 g	395 g
Farine de seigle	70 g	90 g	125 g
Levure	1 c à c	1 c à c	1,5 c à c

## PROGRAMMES 4-5

### PAIN COMPLET

	500 g	750 g	1000 g
Huile	1,5 c à c	2 c à c	2,5 c à c
Eau	210 ml	290 ml	355 ml
Sel	1,5 c à c	1,5 c à c	2 c à c
Sucre	1,5 c à c	2 c à c	2,5 c à c
Farine	140,5 g	200 g	240 g
Farine complète	210 g	300 g	365 g
Levure	0,5 c à c	1 c à c	1,5 c à c

### PAIN PAYSAN

	500 g	750 g	1000 g
Huile	1,5 c à c	2 c à c	2,5 c à c
Eau	205 ml	290 ml	355 ml
Sel	1 c à c	1,5 c à c	2 c à c
Lait en poudre	1 c à s	1,5 c à s	2 c à s
Sucre	1,5 c à c	2 c à c	2,5 c à s
Farine	180 g	255 g	310 g
Farine complète	85 g	120 g	145 g
Farine de seigle	85 g	120 g	145 g
Levure	0,5 c à c	1 c à c	1,5 c à c

## PROGRAMMES 6-7

### BRIOCHE

	500 g	750 g	1000 g
Œufs	2	2	3
Beurre	115 g	150 g	195 g
Lait liquide	45 ml	60 ml	80 ml
Sel	1 c à c	1 c à c	1,5 c à c
Sucre	2,5 c à s	3 c à s	4 c à s
Farine	280 g	365 g	485 g
Levure	1,5 c à c	2 c à c	3 c à c

### KUGELHOPF

	500 g	750 g	1000 g
Œufs	2	2	3
Beurre	100 g	130 g	175 g
Lait liquide	60 ml	80 ml	105 ml
Sel	1 c à c	1 c à c	1,5 c à c
Sucre	3,5 c à s	4 c à s	6 c à s
Farine	270 g	345 g	460 g
Levure	1,5 c à c	2 c à c	3 c à c
Raisin	80 g	100 g	130 g

optionnel : imbibler les raisins avec un sirop léger.

optionnel : mettre des amandes entières sur le dessus.

## PROGRAMME 8

### PAIN SUPER RAPIDE

	<b>1000 g</b>
Huile	1,5 c à s
Eau (35-45°C maxi)	360 ml
Sel	1,5 c à c
Sucre	1 c à s
Lait en poudre	2,5 c à s
Farine	565 g
Levure	3,5 c à c

## PROGRAMME 9

### GATEAU CITRON

	<b>500 g</b>
Œufs	3
Beurre	70 g
Sel	1 pincée
Sucre	195 g
Farine	320 g
Levure chimique	2,5 c à c
Citron (jus+zeste)	1

Battre les œufs + le sucre + le sel jusqu'à blanchiment

### GATEAU AMANDES

	<b>500 g</b>	
Œufs	3	
Beurre	115 g	
Sel	1 pincée	
Sucre	135 g	
Eau de fleur d'oranger		1 c à c
Farine	155 g	
Amandes en poudre	135 g	
Levure chimique	2 c à c	

## PROGRAMME 10

### COMPOTES ET CONFITURES

#### Confiture de fraises, pêches, rhubarbe ou abricots

Fruits	580 g
Sucre	360 g
Pectine	30 g
Jus de citron	1

#### Contiture d'oranges ou pamplemousses

Fruits	500 g
Sucre	400 g
Pectine	50 g

#### Compote de Pommes/rhubarbe

Fruits	750 g
Sucre	5 c à s








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

## PROGRAMME 11




### PATE A PIZZA

	<b>750 g</b>
Huile d'olive	1 c à s
Eau	240 ml
Sel	1,5 c à c
Farine	480 g
Levure	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"> <li>• Laisser tremper avant de le retirer.</li> </ul>
Après appui sur  rien ne se passe.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La machine est trop chaude. Le message d'erreur suivant s'affiche : E01 et 5 bips. Attendre 1 heure entre 2 cycles.</li> <li>• Un départ différé a été programmé.</li> <li>• Il s'agit d'un programme avec préchauffage.</li> </ul>
Après appui sur  le moteur tourne mais le pétrissage ne se fait pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La cuve n'est pas insérée complètement.</li> <li>• Absence de mélangeur ou mélangeur mal mis en place.</li> </ul>
Après un départ différé, le pain n'a pas assez levé ou rien ne s'est passé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vous avez oublié d'appuyer sur  après la programmation du départ différé.</li> <li>• La levure est entrée en contact avec le sel et/ou l'eau.</li> <li>• Absence de mélangeur.</li> </ul>
Odeur de brûlé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une partie des ingrédients est tombée à côté de la cuve : débranchez la machine, laissez-la refroidir et nettoyez l'intérieur avec une éponge humide et sans produit nettoyant.</li> <li>• La préparation a débordé : trop grande quantité d'ingrédients, notamment de liquide. Respecter les proportions des recettes.</li> </ul>

# 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 12
  - 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 - theelepels

NL

## 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 aanstaat.
- **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. 10 bezig bent (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 72 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 - E**.
- Doe het bakblik terug in de broodbakmachine. Druk op het bakblik om het aan beide zijden vast te klikken op het aandrijfelement - **F - G**.
- 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 - **H**.
- Druk op de toets . De 2 punten van de timer knipperen. Het controlelampje gaat branden - **I - J**.
- Haal aan het einde van de bakcyclus de stekker van de broodbakmachine uit het stopcontact. Neem de uitneembare binnenpan uit. Gebruik altijd ovenwanten, want de handgreep van de uitneembare binnenpan en de binnenzijde van het deksel zijn heet. Haal het brood uit de uitneembare binnenpan terwijl het nog warm is en zet het gedurende 1 uur op een rooster om af te koelen - **K**.

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

<b>BASISBROOD</b> (programma 1)	<b>INGREDIËNTEN</b> - th = theelepel - el = eetlepel	
GOUDBRUIN KORSTJE = GEMIDDELD	OLIE = 2 el	MELKPOEDER = 2 el
GEWICHT = 1000 g	WATER = 330 ml	MEEL = 605 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 **menu** 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. Snel basisbrood.** Dit programma is gelijk aan het programma voor Basisbrood, maar is een snelle versie. Het is mogelijk dat het verkregen kruim iets minder luchtig is.
- 3. Frans brood.** Het programma Frans brood komt overeen met een recept voor traditioneel Frans witbrood.
- 4. Volkorenbrood.** Het programma Volkorenbrood moet geselecteerd worden wanneer u meel voor volkorenbrood gebruikt.
- 5. Snel volkorenbrood.** Dit programma is gelijk aan het programma voor Volkorenbrood, maar is een snelle versie. Het is mogelijk dat het verkregen kruim iets minder luchtig is.
- 6. 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.
- 7. Snel zoet brood.** Dit programma is gelijk aan het programma voor Zoet brood, maar is een snelle versie. Het is mogelijk dat het verkregen kruim iets minder luchtig is.

**8. Supersnel basisbrood.** Het programma Supersnel basisbrood is specifiek voor de recepte SUPERSNEL BASISBROOD (pagina 25).

**9. Cake.** Voor het vervaardigen van taarten en gebak met bakpoeder. Alleen 500 g is beschikbaar voor het programma.

**10. Jam.** Het programma Jam kookt automatisch jam in de uitneembare binnenpan.

**11. Gerezen Deeg.** Het programma Gerezen deeg bakt niet. Dit komt overeen met een kneed- en rijprogramma voor alle soorten gerezen deeg. Bijv.: pizzadeeg.

**12. Uitsluitend Bakken.** Met het Uitsluitend Bakken kan uitsluitend tussen 10 tot 60 min. gebakken worden, instelbaar in schijven van 10 min. 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 11 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.

## 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 recepten voor meer informatie. Bij de programma's 8, 9, 10, 11, 12 is er geen instelling van het gewicht.

Druk op de toets  om het gekozen apparaat van 500 g, 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 8, 9, 10, 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

Een tabel op pagina 148-150 geeft de verschillende cycli aan de hand van het gekozen programma aan.

### Voorverwarming

Gebruikt door de programma's 4 en 5 om het deeg nog beter te laten rijzen.

Werkt uitsluitend bij de programma's 4 en 5. 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, 1, 2, 4, 5, 6, 7, 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 148-150) en de kolom "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.

## Inschakeling / Uitschakeling

Druk op de toets  om het apparaat in te schakelen. Het aftellen begint. U stopt of annuleert de programmering met timer door  lang ingedrukt te houden. Het lampje gaat uit.

### 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, 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 piepton. 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 13 u van tevoren. Het programma met timer mag niet gebruikt worden voor de programma's 8, 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. 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 hermetisch 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-klaar 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 4.

**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 aangelengd 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.

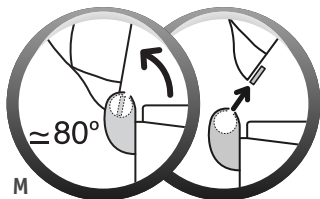
## REINIGING EN ONDERHOUD

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Reinig het apparaat en de binnenzijde van de bak met een vochtige spons. Goed afdrogen - L.
- 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 - M.

• **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 148-150) bekijken en nagaan hoe de verschillende cycli verlopen.  
th = theelepel - el = eetlepel

## PROGRAMMA 1-2

### BASISBROOD

	500 g	750 g	1000 g
Olie	3,5 th	1,5 el	2 el
Water	190 ml	250 ml	330 ml
Zout	1 th	1 th	1,5 th
Suiker	2,5 th	3 th	1 el
Melkpoeder	1,5 el	1,5 el	2 el
Meel	350 g	455 g	605 g
Gist	1 th	1 th	1,5 th

### MELKBROOD

	500 g	750 g	1000 g
Zachte boter in blokjes	40 g	50 g	70 g
Zout	1 th	1 th	1,5 th
Suiker	2 el	2,5 el	3 el
Melk	200 ml	260 ml	350 ml
Meel	310 g	400 g	530 g
Gist	1 th	1 th	1,5 th

## PROGRAMMA 3

### FRANS BROOD

	500 g	750 g	1000 g
Water	210 ml	275 ml	365 ml
Zout	1 th	1,5 th	2 th
Meel	360 g	465 g	620 g
Gist	0,5 th	1 th	1,5 th

### BOERENBRUIN

	500 g	750 g	1000 g
Water	210 ml	275 ml	365 ml
Zout	1 th	1,5 th	2 th
Meel	290 g	370 g	395 g
Roggemeel	70 g	90 g	125 g
Gist	1 th	1 th	1,5 th

## PROGRAMMA 4-5

### VOLKORENBROOD

	500 g	750 g	1000 g
Olie	1,5 th	2 th	2,5 th
Water	210 ml	290 ml	355 ml
Zout	1,5 th	1,5 th	2 th
Suiker	1,5 th	2 th	2,5 th
Meel	140,5 g	200 g	240 g
Volkorenmeel	210 g	300 g	365 g
Gist	0,5 th	1 th	1,5 th

### BOERENBROOD

	500 g	750 g	1000 g
Olie	1,5 th	2 th	2,5 th
Water	205 ml	290 ml	355 ml
Zout	1 th	1,5 th	2 th
Melkpoeder	1 el	1,5 el	2 el
Suiker	1,5 th	2 th	2,5 el
Meel	180 g	255 g	310 g
Volkorenmeel	85 g	120 g	145 g
Roggemeel	85 g	120 g	145 g
Gist	0,5 th	1 th	1,5 th

## PROGRAMMA 6-7

### BRIOCHE

	500 g	750 g	1000 g
Eieren	2	2	3
Boter	115 g	150 g	195 g
Melk	45 ml	60 ml	80 ml
Zout	1 th	1 th	1,5 th
Suiker	2,5 el	3 el	4 el
Meel	280 g	365 g	485 g
Gist	1,5 th	2 th	3 th

### KUGELHOPF

	500 g	750 g	1000 g
Eieren	2	2	3
Boter	100 g	130 g	175 g
Melk	60 ml	80 ml	105 ml
Zout	1 th	1 th	1,5 th
Suiker	3,5 el	4 el	6 el
Meel	270 g	345 g	460 g
Gist	1,5 th	2 th	3 th
Rozijnen	80 g	100 g	130 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 8

### SUPER SNEL BROOD

	<b>1000 g</b>
Olie	1,5 el
Water (35-45°C maxi)	360 ml
Zout	1,5 th
Suiker	1 el
Melkpoeder	2,5 el
Meel	565 g
Gist	3,5 th

## PROGRAMMA 9

### CITROENCAKE

	<b>500 g</b>
Eieren	3
Boter	70 g
Zout	1 snufje
Suiker	195 g
Meel	320 g
Bakpoeder	2,5 th
Citroen (sap+schil)	1

Klop de eieren met suiker en zout voor 5 minuten.

### AMANDELENCAKE

	<b>500 g</b>
Eieren	3
Boter	115 g
Zout	1 snufje
Suiker	135 g
Oranjabloesem	1 th
Meel	155 g
Amandelenpoeder	135 g
Bakpoeder	2 th

## PROGRAMMA 10

### VRUCHTENMOES EN JAM

#### Aardbeien-, perziken-, rabarber- of abrikozen

Fruit	580 g
Suiker	360 g
Pectine	30 g
Citroen sap	1

#### Sinaasappel of grapefruit

Fruit	500 g
Suiker	400 g
Pectine	50 g

#### Appel/ rabarbermoes:

Fruit	750 g
Suiker	5 el

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

## PROGRAMMA 11

### PIZZADEEG

	<b>750 g</b>
Olijfolie	1 el
Water	240 ml
Zout	1,5 th
Meel	480 g
Gist	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	Ingezaakt 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 kneder blijft in de bakblik bekneld zitten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laten weken voor u hem gaat verwijderen.</li> </ul>
Na een druk op  gebeurt er niets.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Het display laat HHH zien: het apparaat is te warm. Wacht 1 uur tussen 2 cycli.</li> <li>• Het display laat LLL zien: het apparaat is te koud. Wacht tot deze op kamertemperatuur is.</li> <li>• Het display laat Eeo zien: storing. Het apparaat moet worden nagekeken door de technische dienst.</li> <li>• U heeft de timer geprogrammeerd.</li> </ul>
Na op  gedrukt te hebben draait de motor maar er wordt niet gekneed.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De uitneembare binnenpan zit niet goed op zijn plaats.</li> <li>• De kneder is afwezig of zit niet goed op zijn plaats.</li> </ul>
Na een programmering met de timer is het brood niet voldoende gerezen of er is niets gebeurd.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• U heeft vergeten na de programmering op  te drukken.</li> <li>• De gist is in contact gekomen met het zout en/of het water.</li> <li>• Kneder afwezig.</li> </ul>
Brandgeur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• De bereiding is overgelopen: te grote hoeveelheid ingrediënten, met name vloeistof. Neem de juiste verhoudingen van het recept in acht.</li> </ul>

## 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 die Programme 12

e - Einstellung der Krustenfarbe

f - Programmwahl

g - Betriebskontrollleuchte

3 - Backform

4 - Mischhaken

5 - Messbecher

6 - a - Esslöffel

b - Teelöffel

## SICHERHEITSHINWEISE

DE



**Denken Sie an den Umweltschutz!**

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 10 (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 72 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.
- Brotbackform am Griff nehmen und senkrecht herausziehen. Nach vorne und hinten bewegen, um die Arretierungen an den beiden Seiten nacheinander zu lösen. Anschließend den Knethaken einsetzen - **B - C**.
- Die Zutaten in der genannten Reihenfolge in die Backform geben. Zutaten präzise abwägen - **D - E**.
- Nacheinander auf die beiden Seiten der Backform drücken, um sie auf dem Antrieb einrasten zu lassen. Beide Seiten der Form sollten gut arretiert sein - **F - G**.
- Den Brotbackautomaten anschließen. Stecker in die Steckdose stecken und den Brotbackautomaten einschalten. Es ertönt ein Signalton und im Anzeigefenster erscheint danach Programm 1 (1P), d.h. Brotgröße 1000 g, Kruste mittelbraun sowie die entsprechende Backzeit werden angezeigt - **H**.
- Drücken Sie auf . Der Doppelpunkt blinkt. Die Betriebskontrollleuchte ist an - **I - J**.
- Am Ende des Backzyklus ziehen Sie den Netzstecker. Sie nehmen die Backform heraus. Achtung! Griff und Decklinnenseite sind heiß. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe. Brot aus der Form nehmen und 1 Stunde auf einem Kuchengitter abkühlen lassen - **K**.

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


<b>BROT-GRUNDREZEPT (Programm 1)</b>	<b>ZUTATEN - TL = Teelöffel - EL = Esslöffel</b>	
KRUSTENFARBE = MITTEL	- ÖL = 2 EL	- MILCHPULVER = 2 EL
BROTGRÖSSE = 1000 g	- WASSER = 330 ml	- MEHL = 605 g
	- SALZ = 1,5 TL	- HEFE = 1,5 TL
ZEIT = 3:18	- ZUCKER = 1 EL	

# ● GEBRAUCH IHRES BROTTBACKAUTOMATEN

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. Grundrezept schnell.** Dieses Programm ist eine schnellere Variante des Grundrezept-Programms, mit dem das Innere des Brotes eventuell weniger ausgelüftet wird.
- 3. Französisches Brot.** Das Programm Französisches Brot entspricht einem Rezept für traditionelles französisches Weißbrot.
- 4. Vollkornbrot.** Das Programm Vollkornbrot wird für Rezepte gewählt, die Vollkornmehl vorschreiben.
- 5. Vollkornbrot schnell.** Dieses Programm ist eine schnellere Variante des Vollkornbrot-Programms, mit dem das Innere des Brotes eventuell weniger ausgelüftet wird.
- 6. Süßes Brot.** Das Programm Süßes Brot backt Brot mit höherem Fett- und Zucker-gehalt. Bei Gebrauch von Backmischungen für Brioches und Milchbrote darf eine Gesamtteigmenge von 1000 g nicht überstiegen werden.
- 7. Süßes Brot schnell.** Dieses Programm ist eine schnellere Variante des Süßes Brot-Programms, mit dem das Innere des Brotes eventuell weniger ausgelüftet wird.
- 8. Grundrezept super schnell.** Das Programm Grundrezept super schnell ist die besondere Einstellung für das Brotrezept BROT SUPER SCHNELL (siehe Seite 37).
- 9. Kuchen.** Zur Zubereitung von Torten und Kuchen mit Trockenhefe.
- 10. Marmelade.** Das Marmeladen-Programm bereitet automatisch Marmeladen zu.
- 11. Hefeteig.** Das Programm Hefeteig backt nicht. Diese Einstellung knetet den Teig und lässt ihn ruhen, damit er aufgehen kann, z.B. für Pizzateig.
- 12. Nur Backen.** Das Programm nur Backen ermöglicht, von 10 bis 60 Minuten, die jeweils im 10-Minuten-Takt eingestellt werden können. 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 laufendem Programm 12 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.

## Einstellung der Brotgröße


Die Brotgröße steht standardmäßig auf 1000 g. Es handelt sich um eine Grundeinstellung. Einzelheiten entnehmen Sie den jeweiligen Rezepten. Die Programme 8, 9, 10, 11, 12 haben keine Einstellung der Brotgröße.

Drücken Sie die Taste , um das gewünschte Produkt auf 500 g, 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 8, 9, 10, 11, 12 haben keine Einstellung des Bräunungsgrads. Drei Bräunungsgrade stehen zur Auswahl: HELL / MITTEL / DUNKEL.

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

## PROGRAMM-ZYKLEN

Auf dem Schema (Seite 148-150) ist der Ablauf der verschiedenen Zyklen je nach eingestelltem Programm abzulesen.

### Vorheizen

**Wird in den Programmen 4 und 5 benutzt, damit der Teig besser gehen kann.**

Das Vorheizen ist nur in den Programmen 4 und 5 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, 2, 4, 5, 6, 7 weitere Zutaten, z.B. Trockenfrüchte, Oliven, usw. zufügen. Sie werden durch einen Signalton darauf hingewiesen.

Siehe Tabelle mit der Zusammenfassung der Vorbereitungszeiten (Seite 148-150) 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.

## Start / Stopp

Den Brotbackautomaten mit einem Druck auf die Taste  einschalten. Der Countdown beginnt. Um das Programm zu stoppen oder eine zeitversetzte Programmierung (Timer-Funktion) zu löschen, drücken Sie 3 Sekunden auf die Taste .

### 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 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 Signalton ertönt in regelmäßigen Abständen. Am Ende des Gerätezyklus erfolgt eine automatische Abschaltung und es ertönen mehrere Signaltöne.

## ZEITVERSETZTE PROGRAMMIERUNG (TIMER-FUNKTION)

Mit der Timer-Funktion können Sie den Brotbackvorgang bis zu 13 Stunden im Voraus programmieren, damit das Brot fertig ist, wann Sie es brauchen. Das zeitlich verschobene Programm ist für die Programme 8, 9, 10, 11, 12 nicht verfügbar.

Diese Funktion 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  $+$  und  $-$  anzeigen ( $+$  zum Wert heraufsetzen,  $-$  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  $+$  und  $-$  11h00. Drücken Sie auf  $\odot$ . Es ertönt ein Signalton. Der Doppelpunkt  $;$  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 Angaben zu den Eiern 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 die Mehlsorten 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 4.

**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 Beigeben 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 Äquivalenztabelle).

*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 Teigentwicklung könnte dadurch gestört werden,
- > beachten Sie die Mengenangaben in den Rezepten, um ein Überquellen des Teiges zu vermeiden.

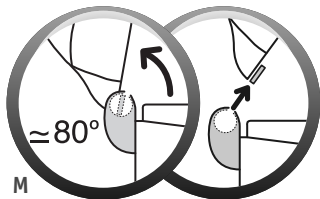
## REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Reinigen Sie alle Elemente, das Gerät und das Innere der Backform mit einem feuchten Schwamm. Sorgfältig trocknen - L.
- 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 einem Schwamm und heißem Wasser zu reinigen - M.

- **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 148-150) die Vorbereitungszeiten und die Zusammensetzung der verschiedenen Backzyklen entnehmen.

TL > Teelöffel - EL > Esslöffel

## PROGRAMM 1-2

### BROT-GRUNDREZEPT

	500 g	750 g	1000 g
Öl	3,5 TL	1,5 EL	2 EL
Wasser	190 ml	250 ml	330 ml
Salz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Zucker	2,5 TL	3 TL	1 EL
Milchpulver	1,5 EL	1,5 EL	2 EL
Mehl	350 g	455 g	605 g
Hefe	1 TL	1 TL	1,5 TL

### MILCHBROT

	500 g	750 g	1000 g
Weiche Butter in Stücken	40 g	50 g	70 g
Salz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Zucker	2 EL	2,5 EL	3 EL
Flüssige Milch	200 ml	260 ml	350 ml
Mehl	310 g	400 g	530 g
Hefe	1 TL	1 TL	1,5 TL

## PROGRAMM 3

### WEISSBROT

	500 g	750 g	1000 g
Wasser	210 ml	275 ml	365 ml
Salz	1 TL	1,5 TL	2 TL
Mehl	360 g	465 g	620 g
Hefe	0,5 TL	1 TL	1,5 TL

### BAUERNBROT

	500 g	750 g	1000 g
Wasser	210 ml	275 ml	365 ml
Salz	1 TL	1,5 TL	2 TL
Mehl	290 g	370 g	395 g
Roggenmehl	70 g	90 g	125 g
Hefe	1 TL	1 TL	1,5 TL

## PROGRAMM 4-5

### VOLLKORNBROT

	500 g	750 g	1000 g
Öl	1,5 TL	2 EL	2,5 EL
Wasser	210 ml	290 ml	355 ml
Salz	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
Zucker	1,5 TL	2 TL	2,5 TL
Mehl	140,5 g	200 g	240 g
Vollkornmehl	210 g	300 g	365 g
Hefe	0,5 TL	1 TL	1,5 TL

### ROGGENVOLLKORNBROT

	500 g	750 g	1000 g
Öl	1,5 TL	2 TL	2,5 TL
Wasser	205 ml	290 ml	355 ml
Salz	1 TL	1,5 TL	2 TL
Milchpulver	1 EL	1,5 EL	2 EL
Zucker	1,5 TL	2 TL	2,5 EL
Mehl	180 g	255 g	310 g
Vollkornmehl	85 g	120 g	145 g
Roggenmehl	85 g	120 g	145 g
Hefe	0,5 TL	1 TL	1,5 TL

## PROGRAMM 6-7

### BRIOCHE (SÜSSES WEISSBROT)

	500 g	750 g	1000 g
Eier	2	2	3
Butter	115 g	150 g	195 g
Flüssige Milch	45 ml	60 ml	80 ml
Salz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Zucker	2,5 EL	3 EL	4 EL
Mehl	280 g	365 g	485 g
Hefe	1,5 TL	2 TL	3 TL

### GUGELHUPF

	500 g	750 g	1000 g
Eier	2	2	3
Butter	100 g	130 g	175 g
Flüssige Milch	60 ml	80 ml	105 ml
Salz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Zucker	3,5 EL	4 EL	6 EL
Mehl	270 g	345 g	460 g
Hefe	1,5 TL	2 TL	3 TL
Rosinen	80 g	100 g	130 g

**Wahlweise** : die Rosinen in leichtem Zuckersirup.

**Wahlweise** : ganze Mandeln auf den Teig legen.

## PROGRAMM 8

### BROT SUPER SCHNELL

	<b>1000 g</b>
Öl	1,5 EL
Wasser (max. 35-450C)	360 ml
Salz	1,5 TL
Zucker	1 EL
Milchpulver	2,5 EL
Mehl	565 g
Hefe	3,5 TL

## PROGRAMM 9

### ZITRONENKUCHEN

	<b>500 g</b>
Eier	3
Butter	70 g
Salz	1/2 TL
Zucker	195 g
Mehl	320 g
Backpulver	2,5 TL
Zitrone (Saft + Schale)	1

### MANDELKUCHEN

	<b>500 g</b>
Eier	3
Butter	115 g
Salz	1/2 TL
Zucker	135 g
Orangenblütenwasser	1 TL
Mehl	155 g
Geriebene Mandeln	135 g
Backpulver	2 TL

Die Eier + den Zucker + das Salz aufschlagen, bis eine weiße Masse entsteht

## PROGRAMM 10

### KOMPOTTE, KONFITÜREN UND MARMELODEN

#### Konfitüre aus Erdbeeren, Pfirsichen, Rhabarber oder Aprikosen

Früchte	580 g
Zucker	360 g
Pektin	30 g
Zitrone (Saft)	1

#### Orangenmarmelade

Früchte	500 g
Zucker	400 g
Pektin	50 g

#### Rhabarber-Kompott

Früchte	750 g
Zucker	5 EL

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

## PROGRAMM 11

### PIZZATEIG

	<b>750 g</b>
Olivenöl	1 EL
Wasser	240 ml
Salz	1,5 TL
Mehl	480 g
Hefe	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"> <li>• In Wasser einweichen und dann herausziehen.</li> </ul>
Nichts passiert nach Druck auf .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Backautomat ist zu heiß. Folgende Fehlermeldung wird angezeigt: E01 und 5 Signaltöne. Zwischen zwei Backzyklen 1 Stunde warten.</li> <li>• Das gewählte Programm hat einen Vorheizzyklus.</li> <li>• Es wurde ein zeitversetzter Start (Timer) programmiert.</li> </ul>
Nach Druck auf  läuft zwar der Motor, aber der Teig wird nicht geknetet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Backform ist nicht richtig eingesetzt.</li> <li>• Der Mischhaken fehlt oder sitzt nicht richtig.</li> </ul>
Nach Aufnahme eines zeitversetzten Backzyklus (Timer) ist das Brot nicht genug aufgegangen, oder nichts ist passiert.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sie haben nach der Timer-Einstellung vergessen, auf  zu drücken.</li> <li>• Die Hefe ist mit Salz bzw. Wasser in Berührung gekommen.</li> <li>• Der Mischhaken fehlt.</li> </ul>
Es riecht verbrannt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Der Teig ist übergelaufen: die Zutatenmenge ist zu groß, vor allem der Flüssigkeitsanteil. Die Mengenangaben der Rezepte einhalten.</li> </ul>

## 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 i programmi 12
  - 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.

IT

- 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.
- **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°10 (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 72 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 affloscerà durante la cottura. Potete giudicare lo stato dell'impasto subito prima della cottura saggiandolo con la punta delle dita: l'impasto deve offrire una leggera resistenza e l'impronta delle dita deve scomparire lentamente.

## 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.
- Estrae 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 - E**.
- Introducete il cestello per pane. Premete il cestello per pane e inseritelo sul trascinatore in modo da fissarlo saldamente sui 2 lati - **F - G**.
- Chiudere il coperchio. Collegate la macchina del pane alla presa elettrica. Dopo il bip sonoro, sul display compare il programma 1 predefinito, ovvero 1000 g doratura media - **H**.
- Premete il tasto . I 2 led del timer lampeggiano. La spia di avvio si accende - **I - J**.
- Alla fine del ciclo di cottura, scollegate la macchina del pane dalla presa di corrente. Estrae il cestello. 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 - **K**.

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

<b>PANE CLASSICO BIANCO</b> (programma 1)	<b>INGREDIENTI</b> - c = cucchiaino da caffè - C = cucchiaino da minestra	
DORATURA = MEDIA	- OLIO = 2 C	- LATTE IN POLVERE = 2 C
PESO = 1000 g	- ACQUA = 330 ml	- FARINA = 605 g
TEMPO = 3 : 18	- SALE = 1,5 C	- LIEVITO = 1,5 c
	- 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.

**menu** Il tasto menu permette di scegliere svariati programmi diversi. Il tempo corrispondente a ogni programma è visualizzato sul display. Ogni volta che premete il tasto **menu** il numero visualizzato sul display passa al programma successivo da 1 a 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 Classico Rapido.** Questo programma corrisponde al programma Pane Classico Bianco ma in versione rapida. È possibile che la mollica del pane ottenuto sia un po' meno algera.
- 3. Pane Francese.** Il programma Pane Francese corrisponde a una ricetta di pane bianco tradizionale francese.
- 4. Pane Integrale.** Il programma Pane Integrale deve essere selezionato quando si utilizza la farina integrale.
- 5. Pane Integrale Rapido.** Questo programma corrisponde al programma Pane Integrale ma in versione rapida. È possibile che la mollica del pane ottenuto sia un po' meno algera.
- 6. 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 1000 g.
- 7. Pane Dolce Rapido.** Questo programma corrisponde al programma Pane Dolce ma in versione rapida. È possibile che la mollica del pane ottenuto sia un po' meno algera.
- 8. Pane Super Rapido.** Il programma Pane Super Rapido è specifico per la ricetta del PANE SUPER RAPIDO (vedi pagina 50).
- 9. Dolce.** Si presta alla preparazione di dolci e torte con l'aggiunta di lievito chimico. Per questo programma è disponibile solo il peso di 500 g.
- 10. Marmellata.** Il programma Marmellata cuoce automaticamente la marmellata nel cestello per pane.
- 11. Pasta Lievitata.** 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).
- 12. Solo Cottura.** Il programma Solo Cottura consente di cuocere per 10 a 60 mn, regolabili a intervalli di 10 minuti. Può essere selezionato da solo ed essere utilizzato:
  - a) in associazione al programma per la Pasta Lievitata,
  - 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 12.** Per interrompere il ciclo prima della sua conclusione, spegnete manualmente il programma mediante una pressione prolungata sul tasto .

## Selezione del peso del pane

Il peso del pane si regola su un valore preimpostato di 1000 g. Il peso è dato a titolo indicativo. Per maggiore precisione consultate la lista delle ricette. I programmi 8, 9, 10, 11, 12

non sono provvisti di regolazione del peso. Premete il tasto  per impostare il peso desiderato (500 g, 750 g o 1000 g). La spia luminosa si accende in corrispondenza della regolazione scelta.

## Selezione della doratura

Il colore della crosta è preimpostato su MEDIO. I programmi 8, 9, 10, 11, 12 non sono provvisti di regolazione della doratura.

## I CICLI

**Una tabella (pagina 148-150) vi indica le fasi dei differenti cicli in base al programma scelto.**

### Preriscaldamento

**Utilizzato nei programmi 4 e 5 per migliorare la lievitazione della pasta.**


È attivo solo per i programmi 4 e 5. 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.

Nel corso di questo ciclo, e per i programmi 1, 2, 4, 5, 6 e 7, 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 148-150) 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.

Tre scelte possibili: CHIARO / MEDIO / SCURO. Se desiderate modificare il colore preimpostato, premete il tasto  fino a quando l'indicatore si accende all'impostazione selezionata.

### 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 . La spia di funzionamento si spegne.

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, potete lasciare il preparato nell'apparecchio. A fine cottura, il preparato viene mantenuto al caldo automaticamente per un'ora. Il display si mantiene a 0:00 durante l'ora di mantenimento al caldo. Un bip sonoro suona a intervalli regolari. Alla fine del ciclo l'apparecchio si ferma automaticamente dopo l'emissione di numerosi bip.

## ● FUNZIONE AVVIO PROGRAMMATO

Potete impostare l'avvio programmato dell'apparecchio fino a 13 ore, ottenendo una preparazione all'ora preferita.

L'avvio programmato non può essere utilizzato per i programmi 8, 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.

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. 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.

Il ciclo riprenderà da dove si era fermato. Trascorso questo tempo, la programmazione è cancellata.

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

---

## ● GLI INGREDIENTI

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

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

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

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

**Farina :** 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 4.

**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)*

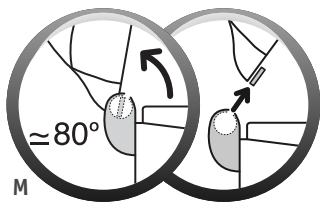
9 13 18 22 25 31 36 40 45

**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 - L.
- 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 una spugna e acqua calda - M.



- **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 148-150) e seguire le tappe dei diversi cicli.

c > cucchiaino da caffè - C > cucchiaino da minestra

## PROGRAMMI 1-2

### PANE CLASSICO BIANCO

	500 g	750 g	1000 g
Olio	3,5 c	1,5 C	2 C
Acqua	190 ml	250 ml	330 ml
Sale	1 c	1 c	1,5 c
Zucchero	2,5 c	3 c	1 C
Latte in polvere	1,5 C	1,5 C	2 C
Farina	350 g	455 g	605 g
Lievito	1 c	1 c	1,5 c

### PANE AL LATTE

	500 g	750 g	1000 g
Burro rammollito a dadi	40 g	50 g	70 g
Sale	1 c	1 c	1,5 c
Zucchero	2 C	2,5 C	3 C
Latte fresco	200 ml	260 ml	350 ml
Farina	310 g	400 g	530 g
Lievito	1 c	1 c	1,5 c

## PROGRAMMI 3

### PANE FRANCESE

	500 g	750 g	1000 g
Acqua	210 ml	275 ml	365 ml
Sale	1 c	1,5 c	2 c
Farina	360 g	465 g	620 g
Lievito	0,5 c	1 c	1,5 c

### PANE DI CAMPAGNA

	500 g	750 g	1000 g
Acqua	210 ml	275 ml	365 ml
Sale	1 c	1,5 c	2 c
Farina	290 g	370 g	395 g
Farina di segale	70 g	90 g	125 g
Lievito	1 c	1 c	1,5 c

## PROGRAMMI 4-5

### PANE INTEGRALE

	500 g	750 g	1000 g
Olio	1,5 c	2 c	2,5 c
Acqua	210 ml	290 ml	355 ml
Sale	1,5 c	1,5 c	2 c
Zucchero	1,5 c	2 c	2,5 C
Farina	140,5 g	200 g	240 g
Farina integrale	210 g	300 g	365 g
Lievito	0,5 c	1 c	1,5 c

### PANE CONTADINO

	500 g	750 g	1000 g
Olio	1,5 c	2 c	2,5 c
Acqua	205 ml	290 ml	355 ml
Sale	1 c	1,5 c	2 c
Latte in polvere	1 C	1,5 C	2 C
Zucchero	1,5 c	2 c	2,5 C
Farina	180 g	255 g	310 g
Farina integrale	85 g	120 g	145 g
Farina di segale	85 g	120 g	145 g
Lievito	0,5 c	1 c	1,5 c

## PROGRAMMI 6-7

### BRIOCHE

	500 g	750 g	1000 g
Uova	2	2	3
Burro	115 g	150 g	195 g
Latte fresco	45 ml	60 ml	80 ml
Sale	1 c	1 c	1,5 c
Zucchero	2,5 C	3 C	4 C
Farina	280 g	365 g	485 g
Lievito	1,5 c	2 c	3 c

### DOLCE ALL'UVETTA "KUGELHOPF"

	500 g	750 g	1000 g
Uova	2	2	3
Burro	100 g	130 g	175 g
Latte fresco	60 ml	80 ml	105 ml
Sale	1 c	1 c	1,5 c
Zucchero	3,5 C	4 C	6 C
Farina	270 g	345 g	460 g
Lievito	1,5 c	2 c	3 c
Uva sultanina	80 g	100 g	130 g

**Facoltativo** : ammorbidite l'uva sultanina in uno sciroppo leggero.

**Facoltativo** : aggiungete delle mandorle intere sopra la pasta.

## PROGRAMMI 8

### PANE SUPER RAPIDO

	<b>1000 g</b>
Olio	1,5 C
Acqua (35-45°C maxi)	360 ml
Sale	1,5 c
Zucchero	1 C
Latte in polvere	2,5 C
Farina	565 g
Lievito	3,5 c

## PROGRAMMI 9

### DOLCE AL LIMONE

	<b>500 g</b>
Ova	3
Burro	70 g
Sale	1/2 c
Zucchero	195 g
Farina	320 g
Lievito chimico	2,5 c
Limone (succo + scorza)	1

### DOLCE ALLE MANDORLE

	<b>500 g</b>
Ova	3
Burro	115 g
Sale	1/2 c
Zucchero	135 g
Acqua di fiore d'arancio	1 c
Farina	155 g
Mandorle in polvere	135 g
Lievito chimico	2 c

SBattere le uova + lo zucchero + il sale fino ad ottenere un composto spumoso.

## PROGRAMMI 10

### COMPOSTE E MARMELLATE

#### Confettura di fragole, pesche, rabarbaro o albicocche

Frutta	580 g
Zucchero	360 g
Pectina	30 g
Limone (succo)	1

#### Marmellata d'arancia

Frutta	500 g
Zucchero	400 g
Pectina	50 g

#### Composta di mele/rabarbaro

Frutta	750 g
Zucchero	5 C








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

## PROGRAMMI 11




### PASTA PER PIZZA

	<b>750 g</b>
Olio d'olive	1 C
Acqua	240 ml
Sale	1,5 c
Farina	480 g
Lievito	1 c

## GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI PER MIGLIORARE VOTRE 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 ALLA RIPARAZIONE TECNICA

PROBLEMI	SOLUZIONE
Il miscelatore rimane incastrato nel contenitore.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lasciatelo in ammollo prima di estrarlo.</li> </ul>
Dopo aver premuto su  non succede niente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La macchina è troppo calda. Il messaggio d'errore indicato qui di seguito compare sul display: E01 e 5 bip. Aspettate 1 ora tra 2 cicli.</li> <li>• Si tratta di un programma con preriscaldamento.</li> <li>• È stato impostato un avvio programmato.</li> </ul>
Dopo aver premuto su  il motore gira ma la lavorazione non ha inizio.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il cestello non è completamente inserito.</li> <li>• Assenza di miscelatore o miscelatore mal posizionato.</li> </ul>
Dopo un avvio programmato, il pane non è lievitato abbastanza o non è successo niente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vi siete dimenticati di premere  dopo la programmazione.</li> <li>• Il lievito è entrato in contatto con il sale e/o l'acqua.</li> <li>• Assenza del miscelatore.</li> </ul>
Odore di bruciato.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Una parte degli ingredienti è caduta di fianco al cestello: scollegare, lasciate raffreddare la macchina e pulite l'interno con una spugnetta umida e senza prodotto detergente.</li> <li>• La preparazione è fuoriuscita: quantità eccessiva di ingredienti, soprattutto di liquidi. Rispettate le quantità delle ricette.</li> </ul>

## 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 de los programas 12
  - 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.
- **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 10 (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 72 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 - E**.
- 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 - **F - G**.
- Cierre la tapa. Conecte la máquina panificadora. Después de la señal sonora, el programa 1 (1P) se visualizará por defecto, es decir 1000 g con dorado medio - **H**.
- Presione el botón . Los 2 puntos del reloj parpadearán. El indicador de funcionamiento se enciende - **I - J**.
- Al final del ciclo de cocción, desconecte la máquina panificadora. Retire la cuba de pan. 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 - **K**.

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 sopera	
DORADO = MEDIO	- ACEITE = 2 c s	- LECHE EN POLVO = 2 c s	
PESO = 1000 g	- AGUA = 330 ml	- HARINA = 605 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 **menu**, 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 Básico Rápido.** Este programa equivale al programa Pan Básico pero en versión rápida. La miga del pan obtenido puede quedar un poco menos ligera.
- 3. Pan Francés.** El programa Pan Francés corresponde a una receta de pan blanco tradicional francés.
- 4. Pan Integral.** El programa Pan Integral se debe seleccionar cuando utilice harina para pan integral.
- 5. Pan Integral Rápido.** Este programa equivale al programa Pan Integral pero en versión rápida. La miga del pan obtenido puede quedar un poco menos ligera.
- 6. Pan Azucarado.** El programa Pan Azucarado 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.
- 7. Pan Azucarado Rápido.** Este programa equivale al programa Pan Azucarado pero


en versión rápida. La miga del pan obtenido puede quedar un poco menos ligera.

- 8. Pan Súper Rápido.** El programa Pan Súper Rápido es específico para la receta del PAN SUPER RÁPIDO (ver página 62).
- 9. Pastel.** Permite elaborar dulces y pasteles con levadura química. Este programa sólo acepta el peso de 500 g.
- 10. Mermelada.** El programa Mermelada cuece automáticamente la mermelada en la cuba.
- 11. 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.
- 12. Cocción Únicamente.** El programa Cocción Únicamente permite cocer de 10 mn a 60 mn, ajustable por periodos de 10 min. Sólo se puede seleccionar y utilizar:
  - 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 12.** Cuando se haya obtenido el color deseado de la corteza, pare manualmente el programa mediante una presión prolongada del botón .



## 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 8, 9, 10, 11, 12 no poseen el ajuste del peso.

Presione el botón  para ajustar el producto elegido 500 g, 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 8, 9, 10, 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

La tabla (pág. 148-150) muestra la distribución de los diferentes ciclos en función del programa elegido.

### Precaentado

Utilizado en los programas 4 y 5 para mejorar la subida de la masa.

Sólo se activa para los programas 4 y 5. 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.

La masa se encuentra en el 1<sup>er</sup> o 2<sup>o</sup> ciclo de amasado o en periodo de mezcla entre los ciclos de subidas. Durante este ciclo, y para los programas 1, 2, 4, 5, 6 y 7, 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 148-150) 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.

## 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 prolongada el botón . El indicador luminoso se apagará.

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 1<sup>er</sup> 2<sup>o</sup> o 3<sup>er</sup> 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.

### Mantenimiento en caliente

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

Para los programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 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.

## PROGRAMA DIFERIDO



Puede programar el aparato para tener su preparación lista a la hora que haya elegido, hasta 13 h antes.


Los programas 8, 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.

Ej: si son las 20:00 h y quiere el pan listo para las 7:00 h del día siguiente.

Programa 11 horas con los botones **+** y **-**. Presione el botón . Se emitirá una señal sonora 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.

## Consejos prácticos

**En caso de corte de corriente:** si durante un ciclo, el programa se interrumpe por un corte de corriente o una falsa maniobra, la máquina dispone de una protección de 7 min durante los cuales la programación queda guardada.

El ciclo comenzará de nuevo donde se paró. Después de este tiempo, la programación se perderá.

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

## ● LOS INGREDIENTES

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

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

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

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

**Harinas :** el peso de la harina varía sensiblemente en función del tipo de harina utilizado. Según la calidad de la harina, los resultados de la cocción pueden variar también. Conserve la harina en un recipiente hermético, ya que la

harina reacciona a las fluctuaciones de las condiciones climáticas, absorbiendo la humedad o por el contrario perdiéndola.

**Utilice preferentemente una harina llamada “de fuerza”, “panificable” o “de panadería” mejor que una harina estándar. 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 lisas 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 4.

**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)*

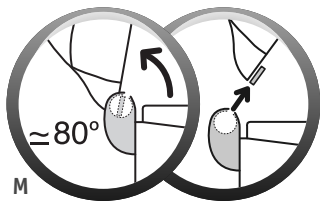
9 13 18 22 25 31 36 40 45

**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 - **L**.
- 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 y una esponja - **M**.



- **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 148-150) y seguir el desglose de los diferentes ciclos.

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

## PROGRAMA 1-2

### PAN BÁSICO

	500 g	750 g	1000 g
Aceite	3,5 c de c	1,5 c s	2 c s
Agua	190 ml	250 ml	330 ml
Sal	1 c de c	1 c de c	1,5 c de c
Azúcar	2,5 c de c	3 c de c	1 c s
Leche en polvo	1,5 c s	1,5 c s	2 c s
Harina	350 g	455 g	605 g
Levadura	1 c de c	1 c de c	1,5 c de c

### PAN CON LECHE

	500 g	750 g	1000 g
Mantequilla			
derretida en dados	40 g	50 g	70 g
Sal	1 c de c	1 c de c	1,5 c de c
Azúcar	2 c s	2,5 c s	3 c s
Leche	200 ml	260 ml	350 ml
Harina	310 g	400 g	530 g
Leadura	1 c de c	1 c de c	1,5 c de c

## PROGRAMA 3

### PAN FRANCÉS

	500 g	750 g	1000 g
Agua	210 ml	275 ml	365 ml
Sal	1 c de c	1,5 c de c	2 c de c
Harina	360 g	465 g	620 g
Levadura	0,5 c de c	1 c de c	1,5 c de c

### PAN RÚSTICO

	500 g	750 g	1000 g
Agua	210 ml	275 ml	365 ml
Sal	1 c de c	1,5 c de c	2 c de c
Harina	290 g	370 g	395 g
Harina de centeno	70 g	90 g	125 g
Levadura	1 c de c	1 c de c	1,5 c de c

## PROGRAMA 4-5

### PAN INTEGRAL

	500 g	750 g	1000 g
Aceite	1,5 c de c	2 c de c	2,5 c de c
Agua	210 ml	290 ml	355 ml
Sal	1,5 c de c	1,5 c de c	2 c de c
Azúcar	1,5 c de c	2 c de c	2,5 c de c
Harina	140,5 g	200 g	240 g
Harina integral	210 g	300 g	365 g
Levadura	0,5 c de c	1 c de c	1,5 c de c

### PAN DE PUEBLO

	500 g	750 g	1000 g
Aceite	1,5 c de c	2 c de c	2,5 c de c
Agua	205 ml	290 ml	355 ml
Sal	1 c de c	1,5 c de c	2 c de c
Leche en polvo	1 c s	1,5 c s	2 c s
Azúcar	1,5 c de c	2 c de c	2,5 c s
Harina	180 g	255 g	310 g
Harina integral	85 g	120 g	145 g
Harina de centeno	85 g	120 g	145 g
Levadura	0,5 c de c	1 c de c	1,5 c de c

## PROGRAMA 6-7

### BRIOCHE

	500 g	750 g	1000 g
Huevos	2	2	3
Mantequilla	115 g	150 g	195 g
Leche	45 ml	60 ml	80 ml
Sal	1 c de c	1 c de c	1,5 c de c
Azúcar	2,5 c s	3 c s	4 c s
Harina	280 g	365 g	485 g
Levadura	1,5 c de c	2 c de c	3 c de c

### KUGELHOPF

	500 g	750 g	1000 g
Huevos	2	2	3
Mantequilla	100 g	130 g	175 g
Leche	60 ml	80 ml	105 ml
Sal	1 c de c	1 c de c	1,5 c de c
Azúcar	3,5 c s	4 c s	6 c s
Harina	270 g	345 g	460 g
Levadura	1,5 c de c	2 c de c	3 c de c
Pasas	80 g	100 g	130 g

**Opcional** : remojar las pasas con un jarabe ligero.

**Opcional** : poner las almendras enteras por encima de la masa.

## PROGRAMA 8

### PAN SUPER RÁPIDO

	<b>1000 g</b>
Aceite	1,5 c s
Agua (35-45°C maxi)	360 ml
Sal	1,5 c de c
Azúcar	1 c s
Leche en polvo	2,5 c s
Harina	565 g
Levadura	3,5 c de c

## PROGRAMA 9

### PASTEL DE LIMON

	<b>500 g</b>
Huevos	3
Mantequilla	70 g
Sal	1 pizca
Azúcar	195 g
Harina	320 g
Levadura química	2,5 c de c
Limon (zumo+corteza)	1

### PASTEL DE ALMENDRAS

	<b>500 g</b>
Huevos	3
Mantequilla	115 g
Sal	1 pizca
Azúcar	135 g
Agua de flor de naranjo	1 c de c
Harina	155 g
Almendras en polvo	135 g
Levadura química	2 c de c

Batir los huevos + el azúcar + la sal hasta obtener una mezcla blanca.

## PROGRAMA 10

### COMPOTAS Y MERMELODAS

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

Fruta	580 g
Azúcar	360 g
Pectina	30 g
Zumo de limón	1

#### Mermelada de naranja

Fruta	500 g
Azúcar	400 g
Pectina	50 g

#### Compota de manzana/ruibarbo

Fruta	750 g
Azúcar	5 c s




Corte las frutas antes de introducirlas en la máquina panificadora.

## PROGRAMA 11




### MASA DE PIZZA

	<b>750 g</b>
Aceite de oliva	1 c s
Agua	240 ml
Sal	1,5 c de c
Harina	480 g
Levadura	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"> <li>• Dejarlo en remojo antes de retirarlo.</li> </ul>
Después de presionar en  no pasa nada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La máquina está demasiado caliente. Aparece el siguiente mensaje de error: E01 y 5 “bips”. Espere 1 hora entre los 2 ciclos.</li> <li>• Se ha programado una puesta en marcha diferida.</li> <li>• Se ha programado una puesta en marcha diferida.</li> </ul>
Después de presionar en  el motor gira pero no amasa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La cuba no está completamente encajada.</li> <li>• No hay mezclador o el mezclador está mal colocado.</li> </ul>
Después de una puesta en marcha diferida, el pan no ha subido bastante o no ha pasado nada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ha olvidado presionar en  después de la programación de la marcha diferida.</li> <li>• La levadura ha entrado en contacto con la sal y/o el agua.</li> <li>• No hay mezclador.</li> </ul>
Olor a quemado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• La preparación se ha desbordado: ingredientes en demasiada cantidad, sobre todo de líquido. Respetar las proporciones de las recetas.</li> </ul>

## ● DESCRIÇÃO

- 1 - tampa com janela de observação
- 2 - painel de comandos
  - a - ecrã de visualização
  - b - botão ligar/desligar
  - c - selecção do peso
  - d - botões de regulação de início diferido e de regulação do tempo para os programas 12
  - e - selecção do nível de tostagem
  - f - selecção dos programas
  - g - indicador luminoso de funcionamento
- 3 - cuba do pão
- 4 - pá misturadora
- 5 - copo graduado
- 6 - a - medida colher de sopa
- b - medida colher de café

## ● CONSELHOS DE SEGURANÇA



### Protecção do meio ambiente em primeiro lugar !

① O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

- Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização do aparelho: uma utilização não conforme ao manual de instruções liberta o fabricante de qualquer responsabilidade.
- Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Directivas de Baixa Tensão, Compatibilidade Electromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente...).
- Este aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador exterior ou de um sistema de controlo à distância separado.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança. É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Utilize uma bancada de trabalho estável, ao abrigo de projecções de água e em caso algum num nicho de cozinha integrada.
- Certifique-se que a tensão de alimentação do aparelho é compatível com a sua instalação eléctrica. Qualquer erro de ligação anula a garantia.
- É necessário ligar o aparelho a uma tomada com ligação à terra. A inobservância desta obrigatoriedade pode causar um choque eléctrico e provocar, eventualmente, lesões graves. Para a sua segurança, é indispensável que a tomada de terra respeite as normas de instalação eléctrica em vigor no seu país. Se a sua instalação não incluir uma tomada com ligação à terra, é necessário que, antes de qualquer ligação, um organismo autorizado renove e adapte a sua instalação eléctrica em conformidade.
- O seu aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica e no interior de casa.
- Este aparelho foi concebido apenas para uma utilização doméstica. Não foi concebido para ser utilizado nos casos seguintes, que não estão cobertos pela garantia:
  - em cantos de cozinha reservados ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais,
  - em quintas,
  - pelos clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial,
  - em ambientes do tipo quartos de hóspedes.



- Desligue sempre o aparelho após cada utilização e quando proceder à sua limpeza.
- Não utilize o aparelho se :
  - o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem de alguma forma danificados,
  - o aparelho caiu ao chão e apresenta danos visíveis ou anomalias de funcionamento.
 Neste caso, dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado (ver lista no folheto de assistência).
- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante, Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por uma pessoa qualificada por forma a evitar qualquer tipo de perigo para o utilizador.
- Qualquer intervenção no aparelho, para além da limpeza e manutenção habituais asseguradas pelo cliente, deve ser efectuada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Não coloque o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha num recipiente com água ou outro tipo de líquido.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado, ao alcance das crianças.
- O cabo de alimentação nunca deve ficar na proximidade ou em contacto com as partes quentes do aparelho, junto de uma fonte de calor ou num ângulo cortante.
- Não desloque o aparelho no decorrer da sua utilização.
- **Não toque na janela durante e imediatamente após o funcionamento. A temperatura da janela pode estar alta.**
- Não desligue o aparelho puxando pelo cabo.
- Utilize apenas uma extensão em bom estado, com uma tomada com ligação à terra e com um fio condutor cujo diâmetro seja pelo menos igual ao do fio fornecido com o produto.
- Não coloque o aparelho por cima de outros aparelhos.
- Não utilize o aparelho como fonte de calor.
- Não utilize o aparelho para cozer outras preparações para além do pão e doces.
- Nunca insira papel, cartão ou plástico no interior do aparelho e não coloque nada por cima.
- No caso de determinadas partes do aparelho se incendiarem, nunca tente apagar as chamas com água. Desligue o aparelho. Abafe as chamas com um pano húmido.
- Para sua segurança, utilize apenas acessórios e peças sobressalentes adaptadas ao seu aparelho.
- **No final do programa, utilize sempre luvas de cozinha para manusear a taça ou as partes quentes do aparelho. Este torna-se muito quente no decorrer da sua utilização.**
- Nunca tape as grelhas de ventilação.
- Tome muito cuidado dado que pode libertar-se vapor quando abrir a tampa no final ou no decorrer do programa.
- **Quando estiver no programa n° 10 (doce, compota), preste atenção à saída de vapor e aos salpicos quentes quando abrir a tampa.**
- Não exceda as quantidades indicadas nas receitas.
  - Não exceda 1000 g de massa no total.
  - Não exceda 620 g de farinha e 11 g de fermento.
- O nível de ruído emitido neste produto corresponde a 72 Db's.

# CONSELHOS PRÁTICOS

## Preparação

1 Leia com atenção o manual de instruções : não se faz pão nesta máquina como se faz o pão à mão!

2 Todos os ingredientes utilizados têm de estar à temperatura ambiente, (salvo indicação em contrário), tendo de ser pesados com precisão. **Meça os líquidos com o copo graduado fornecido com o produto. Utilize a colher doseadora dupla fornecida para medir, de um lado, as colheres de café e, do outro, as colheres de sopa.** Medições incorrectas traduzir-se-ão em maus resultados.

3 Utilize os ingredientes antes de validade expirar e guarde-os num local fresco e seco.

4 A precisão na medição da quantidade de farinha é importante. Por este motivo a farinha deve ser sempre pesada com a ajuda de uma balança de cozinha. Utilize sempre fermento de padeiro activo desidratado em saqueta. Salvo indicação em contrário, nas receitas, nunca utilize fermento químico. Depois de abrir uma saqueta de fermento, é necessário utilizá-lo no espaço de 48 horas.

5 Para evitar perturbar a levedura das preparações, aconselhamo-lo a colocar todos os ingredientes na cuba logo no início da preparação e evitar abrir a tampa durante a mesma (salvo indicação em contrário). Respeite com exactidão a ordem dos ingredientes bem como as quantidades indicadas nas receitas. Primeiro os líquidos, depois os sólidos. **O fermento não pode entrar em contacto com os líquidos nem com o sal.**

### Ordem geral a respeitar :

- > Líquidos (manteiga, óleo, ovos, água, leite)
- > Sal
- > Açúcar
- > Farinha primeira metade
- > Leite em pó
- > Ingredientes específicos sólidos
- > Farinha segunda metade
- > Fermento

## Utilização

• **A preparação do pão é extremamente sensível às condições de temperatura e de humidade.** No caso de muito calor, é aconselhável utilizar líquidos mais frescos do que o costume. Da mesma forma, no caso de frio, é possível que seja necessário aquecer a água ou o leite (sem nunca exceder 35°C).

• **Por vezes, é útil verificar a consistência da massa a meio do processo de amassar :** ela tem de formar uma bola homogénea que se descole bem das paredes.

> se sobrar farinha não incorporada, isso significa que é necessário deitar um pouco mais de água,

> caso contrário, talvez seja necessário adicionar um pouco de farinha.


É necessário corrigir com extremo cuidado (1 colher de sopa no máximo de cada vez) e aguardar até verificar se a massa melhorou ou não antes de intervir de novo.

• **Um erro corrente consiste em pensar que a adição do fermento fará o pão crescer ainda mais.** A verdade é que fermento a mais fragiliza a estrutura da massa, levando-a a crescer demasiado e a baixar no momento da cozedura. Para conferir o estado da massa imediatamente antes da cozedura, verifique a consistência da massa com a ponta dos dedos: a massa tem de oferecer uma ligeira resistência e a marca dos dedos tem de se esbater pouco a pouco.

## ● ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire todas as embalagens, autocolantes ou acessórios tanto no interior como no exterior do aparelho - **A**.
- Limpe os elementos e o aparelho com um pano húmido.

## ● ARRANQUE RÁPIDO

- Desenrole o cabo e ligue a ficha à tomada com terra incorporada.
- Aquando da primeira utilização, pode ocorrer uma ligeira libertação de cheiro.
- Retire a cuba do pão levantando a pega e puxando-a na vertical. De seguida, coloque a pá misturadora - **B - C**.
- Adicione os ingredientes na cuba pela ordem preconizada. Certifique-se de que todos os ingredientes são pesados com exactidão - **D - E**.
- Introduza a cuba do pão. Pressione a cuba de modo a engatá-la no eixo, tendo de ficar bem presa dos 2 lados - **F - G**.
- Ligue a máquina de fazer pão. Depois do sinal sonoro, o programa 1 (1P) aparece no visor por defeito, ou seja, 1000 g de tom dourado médio e, de seguida, o tempo correspondente - **H**.
- Prima o botão . Os 2 pontos do temporizador piscam. O indicador de funcionamento acende-se - **I - J**.
- No final do ciclo de cozedura, desligue a máquina do pão. Retire a cuba do pão. Utilize sempre luvas isolantes porque tanto a pega da cuba como o interior da tampa estão quentes. Retire o pão da cuba e coloque-o durante 1 h sobre uma grelha para arrefecer - **K**.

Para se familiarizar com a máquina do pão, sugerimos-lhe que experimente a receita do **PÃO BÁSICO** para confeccionar o seu primeiro pão.


<b>PÃO BÁSICO</b> (programa 1)	<b>INGREDIENTES</b> - c.c. = colher de café - c.s. = colher de sopa	
TOSTAGEM = MÉDIO	ÓLEO = 2 c à s	LEITE EM PÓ = 2 c à s
PESO = 1000 g	ÁGUA = 330 ml	FARINHA = 605 g
TEMPO = 3:18	SAL = 1,5 c à c	FERMENTO = 1,5 c à c
	AÇÚCAR = 1 c à s	

# UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA DE FAZER PÃO

Para cada programa, é exibida no visor uma regulação por defeito. Terá, pois, de seleccionar manualmente as regulações pretendidas.

## Seleção de um programa

A selecção de um determinado programa desencadeia um conjunto de etapas, que se desenrolam automaticamente umas a seguir às outras.

**O botão menu** permite-lhe escolher uma série de programas diferentes. É exibido no visor o tempo correspondente a cada programa. Sempre que premir o botão , o número no painel de visualização passa para o programa seguinte de 1 a 12, do seguinte modo :

- 1. Pão Básico.** O programa Pão básico permite efectuar a maior parte das receitas de pão utilizando farinha de trigo.
- 2. Pão Básico Rápido.** Este programa é equivalente ao programa de Pão Básico mas em versão rápida. O miolo do pão obtido pode ser um pouco menos arejado.
- 3. Pão Francês.** O programa Pão francês corresponde a uma receita de pão de trigo tradicional francês.
- 4. Pão Integral.** O programa Pão integral destina-se a ser seleccionado quando se usa farinha para pão integral.
- 5. Pão Integral Rápido.** Este programa é equivalente ao programa de Pão Integral mas em versão rápida. O miolo do pão obtido pode ser um pouco menos arejado.
- 6. Pão Doce.** O programa Pão doce adapta-se às receitas que contêm maior quantidade de matérias gordas e açúcar. Se utilizar preparações para brioche ou pão de leite prontas a usar, não exceda 1000 g de massa no total.
- 7. Pão Doce Rápido.** Este programa é equivalente ao programa de Pão Doce mas em versão rápida. O miolo do pão obtido pode ser um pouco menos arejado.

**8. Pão Super Rápido.** O programa Pão Super Rápido é específico da receita do pão SUPER RÁPIDO (página 74).

**9. Bolo.** Permite a confecção de artigos de pastelaria com fermento químico. Para este programa, apenas se encontra disponível o peso de 500 g.


**10. Doce.** O programa Doce coze automaticamente o doce de fruta na cuba.

**11. Massas Levedadas.** O programa Massas levedadas não coze. Corresponde a um programa para amassar e levar que é válido para todas as massas levedadas. Exemplo : a massa para pizza.

**12. Apenas Cozedura.** O programa Apenas Cozedura permite cozer durante 10 a 60 minutos, regulável por fases de 10 minutos. Pode ser seleccionado isoladamente ou utilizado:


- a) em associação com o programa Massas Levedadas,
- b) para reaquecer ou tornar estaladiços pães já cozidos e arrefecidos,
- c) para terminar a cozedura no caso de uma falha de corrente prolongada durante um ciclo de pão.

**A máquina de fazer pão não pode ser deixada sem vigilância no decorrer da utilização do programa 12.**

Para interromper o ciclo antes do fim do mesmo, cancele manualmente o programa premindo longamente o botão .


## Seleção do peso do pão

O peso do pão regula-se por defeito para 1000 g. O peso é dado a título indicativo. Para uma maior precisão, consulte as receitas de forma mais pormenorizada.

Os programas 8, 9, 10, 11, 12 não possuem a regulação do peso. Prima o botão  para regular o peso escolhido para 500 g, 750 g ou 1000 g. O indicador visual acende-se à frente da regulação escolhida.

## Seleção do nível de tostagem

A cor da côdea regula-se por defeito para MÉDIA. Os programas 8, 9, 10, 11, 12 não possuem a regulação da tostagem. São possíveis três escolhas: CLARA / MÉDIA / ESCURA.

Caso pretenda modificar a regulação por defeito, prima o botão  até que o indicador visual se acenda à frente da regulação escolhida.

## OS CICLOS

O quadro (páginas 148-150) indica-lhe a **decomposição dos diferentes ciclos de acordo com o programa escolhido.**

### Pré-aquecimento

**Utilizado nos programas 4 e 5 para melhorar a levedura da massa.**



Apenas activo para os programas 4 e 5. A misturadora não funciona durante este espaço de tempo. Esta etapa permite acelerar a actividade dos fermentos e, deste modo, favorecer a levedura dos pães compostos por farinhas com tendência a crescerem pouco.

### Amassar

**Permite formar a estrutura da massa e, logo, a sua capacidade para levedar de forma adequada.**

A massa encontra-se no 1.º ou 2.º ciclo do processo de amassar ou no período de mistura entre os ciclos de levedura. No decorrer deste ciclo, e para os programas 1, 2, 4, 5, 6, 7, tem sempre a possibilidade de adicionar ingredientes: frutos secos, azeitonas, etc... Um sinal sonoro indica-lhe em que momento deve intervir. Consulte o quadro recapitulativo dos tempos de preparação (página 148-150) e a coluna “extra”. Esta coluna indica o tempo a ser exibido no ecrã do aparelho quando o sinal sonoro soar. Para saber com maior precisão ao fim de quanto tempo é que o sinal sonoro é emitido, basta subtrair o tempo da coluna “extra” ao tempo total da cozedura.

## Arranque / Paragem

Prima o botão  para colocar o aparelho em funcionamento. Inicia-se a contagem decrescente. Pode parar ou cancelar a programação digitando premindo de forma prolongada sobre . A luz piloto de funcionamento apaga-se.

Por exemplo: “extra” = 2:51 e “tempo total” = 3:13, os ingredientes podem ser adicionados ao fim de 22 minutos.

### Repouso

**Permite à massa distender-se de modo a melhorar a qualidade do amassar.**

### Levedar

**Período de tempo no decorrer do qual o fermento actua de forma a que o pão cresça e desenvolva o seu aroma.**

A massa encontra-se no 1.º, 2.º ou 3.º ciclo do processo de levedura.

### Cozer

**Transforma a massa em miolo e permite que a côdea fique dourada e estaladiça.**

O pão encontra-se no ciclo final da cozedura

### Manutenção no calor

**Permite manter o pão quente depois da cozedura. É, no entanto, aconselhável retirar o pão da cuba logo que a cozedura chegue ao fim.**

Para os programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, pode deixar a preparação no aparelho. Um ciclo de manutenção de calor com a duração de uma hora activa-se automaticamente no final da cozedura. O visor continua a exibir 0:00 no decorrer do período de manutenção do calor. A máquina faz soar um bip em intervalos regulares. No final do ciclo, o aparelho pára automaticamente após a emissão de vários bips.

## PROGRAMA DIFERIDO

Pode programar o aparelho de forma a ter a sua preparação pronta à hora por si escolhida, com um máximo de 13 horas de antecedência.

O programa diferido não pode ser utilizado para os programas 8, 9, 10, 11, 12.

Esta etapa ocorre depois de ter seleccionado o programa, o nível de tostagem e o peso. O tempo do programa é exibido no visor. Calcule o período de tempo entre o momento de arranque do programa e a hora em que pretende que a preparação esteja pronta. A máquina inclui automaticamente a duração dos ciclos do programa.

Com a ajuda dos botões **+** e **-**, visualize o tempo encontrado (**+** para cima e **-** para baixo). As pressões curtas permitem um desfile por incrementos de 10 minutos + bip curto.

Com uma pressão longa, o desfile é contínuo em incrementos de 10 minutos.

Por exemplo : são 20 h e pretende que o pão esteja pronto às 7 h 00 da manhã seguinte.

Programa 11 h 00 com a ajuda dos botões **+** e **-**. Prima o botão **⏸**. É emitido um sinal sonoro e os 2 pontos **■** do temporizador piscam. Inicia-se a contagem decrescente. O indicador de funcionamento acende-se.

Caso cometa um erro ou deseje modificar a regulação da hora, prima longamente o botão **⏸** até que a máquina emita um sinal sonoro. O tempo por defeito é exibido no visor. Repita a operação.

Alguns ingredientes são perecíveis. Não utilize o programa diferido para as receitas com: leite fresco, ovos, iogurtes, queijo, frutos frescos.

## Conselhos práticos

**No caso de corte de corrente :** se, no decorrer do ciclo, o programa for interrompido devido a um corte de corrente ou a uma manobra errada, a máquina está equipada com uma protecção de 7 minutos, durante os quais a programação é guardada.

O ciclo retoma no ponto onde parou. Fica perdida a programação que exceda este período de tempo.

**Caso accione dois programas,** aguarde 1 h antes de iniciar uma segunda preparação.

## OS INGREDIENTES

**As matérias gordas e o óleo :** as matérias gordas tornam o pão mais mole e saboroso. Também se conserva melhor e por mais tempo. Gordura a mais atrasa a levedura. Se utilizar manteiga, corte-a aos pedaços de modo a reparti-la de forma homogênea na preparação ou derreta-a. Não incorpore manteiga quente. Evite que a gordura entre em contacto com o fermento dado que esta pode evitar o restabelecimento da humidade do fermento.

**Ovos :** os ovos enriquecem a massa, melhoram a cor do pão e favorecem um bom desenvolvimento do miolo. Caso utilize ovos, reduza a quantidade de líquidos. Parta os ovos e encha com líquido até obter a quantidade de líquido indicada na receita. As receitas foram previstas para um ovo médio de 50 g. Se forem maiores, junte um pouco de farinha; se forem mais pequenos, é necessário colocar um pouco menos de farinha.

**Leite :** pode usar leite fresco ou leite em pó. Se usar leite em pó, adicione a quantidade de água inicialmente prevista. Se usar leite fresco, pode também adicionar água: o volume total tem de ser igual ao volume previsto na receita. O leite possui igualmente um efeito emulsificante, que permite obter alvéolos mais regulares e, logo, um miolo com melhor consistência.

**Água :** a água restabelece a humidade e activa o fermento. Hidrata também o amido da farinha e permite a formação do miolo. A água pode ser substituída, em parte ou totalmente, por leite ou outros líquidos. Utilize líquidos à temperatura ambiente.

**Farinhas :** o peso da farinha varia consideravelmente em função do tipo de farinha utilizado. Consoante a qualidade da farinha, os resultados da cozedura do pão podem também variar. Conserve a farinha num recipiente hermético dado que ela reage às flutuações das condições climáticas absorvendo humidade

ou, pelo contrário, perdendo-a. Utilize preferencialmente uma farinha “forte”, “panificável” ou “de padeiro” em vez de uma farinha normal. A adição de aveia, farelo, gérmen de trigo, centeio ou, até mesmo, grãos inteiros à massa do pão assegura-lhe um pão mais pequeno e mais pesado.

**Recomendamos a utilização de uma farinha T55, salvo indicação em contrário nas receitas. No caso de utilização de preparações prontas a utilizar para pão, brioche e pão-de-leite, não ultrapasse os 1000 g de massa no total.**

Peneirar a farinha influencia igualmente os resultados: quanto mais completa for a farinha (ou seja, contendo uma parte do invólucro do grão de trigo), menos a massa crescerá e mais denso será o pão. Encontrará, também, à venda no mercado preparações para pão prontas a usar. Consulte as recomendações do fabricante para a utilização destas preparações. Regra geral, a escolha do programa é feita em função da preparação utilizada. Por exemplo: pão integral - Programa 4.

**Açúcar :** privilegie o açúcar branco, mascavado ou mel. Não utilize açúcar refinado nem em cubos. O açúcar alimenta o fermento, confere um sabor agradável ao pão e melhora o tom dourado da côdea.

**Sal :** confere gosto ao alimento e permite regular a actividade do fermento. O sal não deve entrar em contacto com o fermento. Graças ao sal, a massa fica firme e compacta, não cresce demasiado depressa e melhora a sua estrutura.

**Fermento :** o fermento de padeiro existe sob várias formas: fresco em pequenos cubos, seco activo para rehidratar ou seco instantâneo. O fermento encontra-se à venda nas grandes superfícies (linear pastelaria ou produtos frescos), mas também poderá comprá-lo numa padaria. Sob a forma fresca ou seca instantânea, o fermento deve ser directamente incorporado na

cuba da sua máquina com os outros ingredientes. No entanto, pense em desfazer o fermento fresco entre os dedos por forma a facilitar a sua dispersão. Apenas o fermento seco activo (em pequenas esferas) deve ser misturado com água morna antes de ser utilizado. Escolha uma temperatura próxima dos 35°C, abaixo desta temperatura o fermento será menos eficaz, acima corre o risco de perder à sua eficácia. Certifique-se que respeita as doses prescritas e pense em multiplicar as quantidades caso utilize fermento fresco (ver quadro de equivalências mais abaixo).

*Equivalências quantidade/peso entre o fermento seco e o fermento fresco:*

*Fermento seco (em c.c.)*

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

*Fermento fresco (em g)*

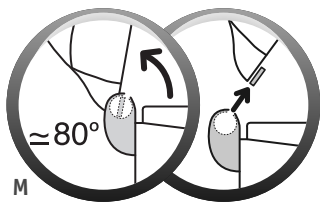
9 13 18 22 25 31 36 40 45

**Os aditivos (frutos secos, azeitonas, etc) :** pode personalizar as suas receitas com todos os ingredientes adicionais que deseja, tomando as seguintes precauções:

- > respeite devidamente o sinal sonoro para a adição de ingredientes, nomeadamente os mais frágeis,
- > os grãos mais sólidos (como o linho ou o sésamo) podem ser incorporados desde o início do processo de amassar por forma a facilitar a utilização da máquina (início diferido, por exemplo),
- > escolha devidamente os ingredientes húmidos (azeitonas),
- > polvilhe com farinha os ingredientes gordos para uma melhor incorporação,
- > não os incorpore em grande quantidade pois corre o risco de perturbar o bom desenvolvimento da massa,
- > não deixe cair ingredientes fora da cuba.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue o aparelho.
- Limpe os elementos, o corpo do aparelho e o interior da cuba com um pano húmido. Seque com cuidado - L.
- Lave a cuba e a pá misturadora com água quente. Se deixar a pá misturadora na cuba, deixe-a mergulhada em água entre 5 a 10 minutos.



- Se necessário, desmonte a tampa para proceder à sua limpeza com água quente e uma esponja - M.
- Não lave nenhuma das peças na máquina da loiça.
- Não utilize produtos de limpeza domésticos, esfregões abrasivos nem álcool. Use um pano suave e húmido.
- Nunca coloque o corpo do aparelho nem a tampa dentro de água.





# AS RECEITAS

Respeite sempre a ordem dos ingredientes indicados em cada uma das receitas. Consoante a receita escolhida e o programa correspondente, poderá consultar o quadro recapitulativo dos tempos de preparação (páginas 148-150) e seguir a composição dos diferentes ciclos.

c.c. = colher de café - c.s. = colher de sopa

## PROGRAMA 1-2

### PÃO BÁSICO

	500 g	750 g	1000 g
Óleo	3,5 c.c.	1,5 c.s.	2 c.s.
Água	190 ml	250 ml	330 ml
Sal	1 c.c.	1 c.c.	1,5 c.c.
Açúcar	2,5 c.c.	3 c.c.	1 c.s.
Leite em pó	1,5 c.s.	1,5 c.s.	2 c.s.
Farinha	350 g	455 g	605 g
Fermento	1 c.c.	1 c.c.	1,5 c.c.

### PÃO RÁPIDO

	500 g	750 g	1000 g
Manteiga amolecida	40 g	50 g	70 g
Sal	1 c.c.	1 c.c.	1,5 c.c.
Açúcar	2 c.s.	2,5 c.s.	3 c.s.
Leite líquido	200 ml	260 ml	350 ml
Farinha	310 g	400 g	530 g
Fermento	1 c.c.	1 c.c.	1,5 c.c.

## PROGRAMA 3

### PÃO FRANCÊS

	500 g	750 g	1000 g
Água	210 ml	275 ml	365 ml
Sal	1 c.c.	1,5 c.c.	2 c.c.
Farinha	360 g	465 g	620 g
Fermento	0,5 c.c.	1 c.c.	1,5 c.c.

### PÃO SALOIO

	500 g	750 g	1000 g
Água	210 ml	275 ml	365 ml
Sal	1 c.c.	1,5 c.c.	2 c.c.
Farinha	290 g	370 g	395 g
Farinha de centeio	70 g	90 g	125 g
Fermento	1 c.c.	1 c.c.	1,5 c.c.

## PROGRAMA 4-5

### PÃO INTEGRAL

	500 g	750 g	1000 g
Óleo	1,5 c.c.	2 c.c.	2,5 c.c.
Água	210 ml	290 ml	355 ml
Sal	1,5 c.c.	1,5 c.c.	2 c.c.
Açúcar	1,5 c.c.	2 c.c.	2,5 c.c.
Farinha	140,5 g	200 g	240 g
Farinha integral	210 g	300 g	365 g
Fermento	0,5 c.c.	1 c.c.	1,5 c.c.

### PÃO TIPO LENHA

	500 g	750 g	1000 g
Óleo	1,5 c.c.	2 c.c.	2,5 c.c.
Água	205 ml	290 ml	355 ml
Sal	1 c.c.	1,5 c.c.	2 c.c.
Leite em pó	1 c.s.	1,5 c.s.	2 c.s.
Açúcar	1,5 c.c.	2 c.c.	2,5 c.c.
Farinha	180 g	255 g	310 g
Farinha integral	85 g	120 g	145 g
Farinha de centeio	85 g	120 g	145 g
Fermento	0,5 c.c.	1 c.c.	1,5 c.c.

## PROGRAMA 6-7

### BRIOCHE

	500 g	750 g	1000 g
Ovos	2	2	3
Manteiga	115 g	150 g	195 g
Leite líquido	45 ml	60 ml	80 ml
Sal	1 c.c.	1 c.c.	1,5 c.c.
Açúcar	2,5 c.s.	3 c.s.	4 c.s.
Farinha	280 g	365 g	485 g
Fermento	1,5 c.c.	2 c.c.	3 c.c.

### KUGELHOPF

	500 g	750 g	1000 g
Ovos	2	2	3
Manteiga	100 g	130 g	175 g
Leite líquido	60 ml	80 ml	105 ml
Sal	1 c.c.	1 c.c.	1,5 c.c.
Açúcar	3,5 c.s.	4 c.s.	6 c.s.
Farinha	270 g	345 g	460 g
Fermento	1,5 c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Uvas	80 g	100 g	130 g

Opicional : embeber as uvas num xarope leve.

Opicional : colocar amêndoas inteiras na parte de cima da massa.

## PROGRAMA 8

### PÃO SUPER RÁPIDO

	<b>1000 g</b>
Óleo	1,5 c.s.
Água (35 a 40°C max)	360 ml
Sal	1,5 c.c.
Açúcar	1 c.s.
Leite em pó	2,5 c.s.
Farinha	565 g
Fermento	3.5 c.c.

## PROGRAMA 9

### BOLO DE LIMÃO

	<b>500 g</b>
Ovos	3
Manteiga	70 g
Sal	1/2 c.c.
Açúcar	195 g
Farinha	320 g
Fermento químico	2,5 c.c.
Limão (sumo+casca)	1

### BOLO DE AMÊNDOAS

	<b>500 g</b>
Ovos	3
Manteiga	105 g
Sal	1/2 c.c.
Açúcar	135 g
Água de flor de laranjeira.	1 c à c
Farinha	155 g
Amêndoas em pó	135 g
Fermento químico	2 c.c.

Bater os ovos + o açúcar + sal até obter uma preparação esbranquiçada.

## PROGRAMA 10

### COMPOTAS E DOCES DE FRUTA

#### Doce de morango, pêssego, ruibarbo ou alperce

Fruta	580 g
Açúcar	360 g
Pectina	30 g
Sumo de limão	1

#### Doce de laranja

Fruta	500 g
Açúcar	400 g
Pectina	50 g

#### Compota de maçã/ruibarbo

Fruta	750 g
Açúcar	5 c.s.

Corte ou pique as frutas conforme o gosto antes de as deitar na máquina de fazer pão.

## PROGRAMA 11

### MASSA PARA PIZZA

	<b>750 g</b>
Azeite	1 c.s.
Água	240 ml
Sal	1.5 c.c.
Farinha	480 g
Fermento	1 c.c.

## GUIA DE RESOLUÇÃO DE AVARIAS PARA MELHORAR AS SUAS RECEITAS

Não consegue obter o resultado esperado? Este quadro ajuda-o a orientar-se.	Pão demasiado levedado	Pão abateu depois de ter levedado em demasia	Pão não suficientemente levedado	Côdea não suficientemente dourada	Lados acastanhados mas pão não suficientemente cozido	Lados e parte de baixo enfarinhados
O botão  foi accionado durante a cozedura.				●		
Falta farinha.		●				
Demasiada farinha.			●			●
Falta fermento.			●			
Demasiado fermento.		●		●		
Falta água.			●			●
Demasiada água.		●			●	
Falta açúcar.			●			
Farinha de má qualidade.			●	●		
Os ingredientes não estão nas proporções certas (quantidade demasiado grande).	●					
Água demasiado quente.		●				
Água demasiado fria.			●			
Programa inadaptado.			●	●		

## GUIA DE RESOLUÇÃO DE AVARIAS TÉCNICAS

PROBLEMAS	SOLUÇÕES
A pá misturadora fica presa na cuba.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Deixe-a mergulhada em água antes de a retirar.</li> </ul>
Depois de premir  , não acontece nada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A máquina está demasiado quente. É exibida a seguinte mensagem de erro: E01 e 5 bips. Aguarde 1 hora entre 2 ciclos.</li> <li>Foi programado um arranque diferido.</li> <li>Trata-se de um programa com pré-aquecimento.</li> </ul>
Depois de premir  , o motor roda mas o pão não é amassado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A cuba não ficou correctamente colocada.</li> <li>Ausência da pá misturadora ou pá misturadora mal colocada.</li> </ul>
Depois de um arranque diferido, o pão não cresceu o suficiente ou nada aconteceu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esqueceu-se de premir  depois da programação.</li> <li>O fermento entrou em contacto com o sal e/ou a água.</li> <li>Ausência da pá misturadora.</li> </ul>
Cheira a queimado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Uma parte dos ingredientes caiu para fora da cuba: deixe a máquina arrefecer e limpe o seu interior com um pano húmido e sem produto de limpeza.</li> <li>A preparação transbordou: demasiada quantidade de ingredientes, nomeadamente líquido. Respeite as proporções das receitas.</li> </ul>

## 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 programmes 12
  - 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

## 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.
- **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. 10 (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 72 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 - E**.
- 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 - **F - G**.
- Close the lid. Plug in the bread maker and switch it on. After the audible signal, programme 1 (1P) will appear on the display as the default setting (1000 g, medium browning), followed by the corresponding time. - **H**.
- Press the  button. The timer colon flashes. The operating indicator lights up - **I - J**.
- Unplug the breadmaker at the end of the cooking or warming cycle. Lift the bread pan out of the breadmaker. 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 - **K**.

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



<b>BASIC WHITE BREAD</b> (programme 1)	<b>INGREDIENTS</b> - <b>tsp</b> = teaspoon - <b>tbsp</b> = tablespoon	
BROWNING = MEDIUM	OIL = 2 tbsp	POWDERED MILK = 2 tbsp
WEIGHT = 1000 g	WATER = 330 ml	WHITE BREAD FLOUR = 605 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. Fast Basic White Bread.** This programme is similar to the Basic White Bread programme but is quicker. The texture of the bread may be a little more compact.
- 3. French Bread.** The French Bread programme corresponds to a traditional French crusty white bread recipe.
- 4. Wholemeal Bread.** Wholemeal Bread Programme is used to make whole wheat bread using whole wheat flour.
- 5. Fast Wholemeal Bread.** This programme is similar to the Wholemeal Bread programme but is quicker. The texture of the bread may be a little more compact.
- 6. 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.
- 7. Fast Sweet Bread.** This programme is similar to the Sweet Bread programme but is


quicker. The texture of the bread may be a little more compact.

- 8. Super Fast White Bread.** The Super Fast White Bread programme is specific to the Super Fast White Bread recipe (see page 86)
- 9. Cake.** Can be used to make pastries and cakes with baking powder. Only the weight of 500 g is suitable for this programme.
- 10. Jam.** The Jam programme automatically cooks jams and compots (stewed fruits) in the pan.
- 11. 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.
- 12. Loaf Cooking.** The Loaf cooking programme allows you to bake for 10 to 60 minutes adjustable in steps of 10 min. 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 12.**

When the crust has browned as desired colour, the programme can be stopped manually by a long press on the  button.


## 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 8, 9, 10, 11, 12 do not have weight settings. Press the  button to set the chosen product - 500 g, 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 8, 9, 10, 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

A table (pages 148-150) indicates the breakdown of the various cycles for the programme chosen.

### Preheating

Used for programmes 4 and 5 to let the dough rise better.

Only activated for programmes 4 and 5. The kneading paddle does not operate during this period. This step accelerates yeast activity and thus encourages rising in breads made of flours which tend not to rise well.

### Kneading

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, 2, 4, 5, 6, 7, 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 148-150) and the "extra" column. This column indicates the time that will be displayed on your appliance's screen when the beep sounds.

For more precise information on how long before the beep sounds, subtract the "extra" column time from the total baking time.

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

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

## Start / Stop

Press the  button to switch the appliance on. The countdown begins. You can stop or cancel the programme by holding down the  button. The indicator light will go out.

### 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, you can leave your loaf in the appliance. A one-hour warming cycle automatically follows baking. The display remains at 0:00 for one hour of warming. The appliance beeps at regular intervals. At the end of the cycle, it stops automatically after several beeps.

To stop the warming programme, unplug the appliance.

## ● DELAYED START PROGRAMME

**You can programme the appliance up to start 13 hours in advance to have your preparation ready at the time you want.**

**This function cannot be used on programmes 8, 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 **-** buttons.

Press the **⏸** buttons. A beep is emitted 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 1000 g 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 4.

**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)*

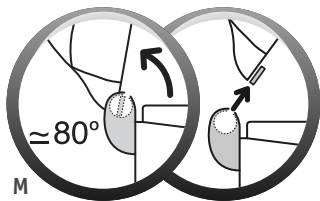
9 13 18 22 25 31 36 40 45

**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 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 - L.
- Wash the pan and kneading paddle in hot soapy water. If the kneading paddle remain stuck in the pan, let it soak for 5 to 10 min.



- If necessary, remove the lid to clean it with warm water and a sponge - M.
- **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 (pages 148-150) and follow the breakdown for the various cycles.

tsp = teaspoon - tbsp = tablespoon

## PROGRAMMES 1-2

### BASIC WHITE BREAD

	500 g	750 g	1000 g
Sunflower oil	3.5 tsp	1.5 tbsp	2 tbsp
Water	190 ml	250 ml	330 ml
Salt	1 tsp	1 tsp	1.5 tsp
Sugar	2.5 tsp	3 tsp	1 tbsp
Powdered milk	1.5 tbsp	1.5 tbsp	2 tbsp
White bread flour	350 g	455 g	605 g
Yeast*	1 tsp	1 tsp	1/5 tsp

### MILK LOAF

	500 g	750 g	1000 g
Butter, softened, diced	40 g	50 g	70 g
Salt	1 tsp	1 tsp	1.5 tsp
Sugar	2 tbsp	2.5 tbsp	3 tbsp
Liquid milk	200 ml	260 ml	350 ml
White bread flour	310 g	400 g	530 g
Yeast*	1 tsp	1 tsp	1.5 tsp

## PROGRAMME 3

### FRENCH BREAD

	500 g	750 g	1000 g
Water	210 ml	275 ml	365 ml
Salt	1 tsp	1.5 tsp	2 tsp
White bread flour	360 g	465 g	620 g
Yeast*	0.5 tsp	1 tsp	1.5 tsp

### FARMHOUSE LOAF

	500 g	750 g	1000 g
Water	210 ml	275 ml	365 ml
Salt	1 tsp	1.5 tsp	2 tsp
White bread flour	290 g	370 g	395 g
Rye flour	70 g	90 g	125 g
Yeast*	1 tsp	1 tsp	1.5 tsp

## PROGRAMMES 4-5

### WHOLEMEAL LOAF

	500 g	750 g	1000 g
Sunflower oil	1.5 tsp	2 tsp	2.5 tsp
Water	210 ml	290 ml	355 ml
Salt	1.5 tsp	1.5 tsp	2 tsp
Sugar	1.5 tsp	2 tsp	2.5 tsp
Flour	140,5 g	200 g	240 g
Wholemeal flour	210 g	300 g	365 g
Yeast*	0.5 tsp	1 tsp	1.5 tsp

### PEASANT BREAD

	500 g	750 g	1000 g
Sunflower oil	1.5 tsp	2 tsp	2.5 tsp
Water	205 ml	290 ml	355 ml
Salt	1 tsp	1.5 tsp	2 tsp
Powdered milk	1 tbsp	1.5 tbsp	2 tbsp
Sugar	1.5 tsp	2 tsp	2.5 tbsp
Flour	180 g	255 g	310 g
White bread flour	85 g	120 g	145 g
Wholemeal flour	85 g	120 g	145 g
Yeast*	0.5 tsp	1 tsp	1.5 tsp

## PROGRAMMES 6-7

### BRIOCHE

	500 g	750 g	1000 g
Eggs	2	2	3
Butter	115 g	150 g	195 g
Liquid milk	45 ml	60 ml	80 ml
Salt	1 tsp	1 tsp	1.5 tsp
Sugar	2.5 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
Flour	280 g	365 g	485 g
Yeast*	1.5 tsp	2 tsp	3 tsp

### KUGELHOPF

	500 g	750 g	1000 g
Eggs	2	2	3
Butter	100 g	130 g	175 g
Liquid milk	60 ml	80 ml	105 ml
Salt	1 tsp	1 tsp	1.5 tsp
Sugar	3.5 tbsp	4 tbsp	6 tbsp
Flour	270 g	345 g	460 g
Yeast*	1.5 tsp	2 tsp	3 tsp
Raisins	80 g	100 g	130 g

\* = flaked dried yeast.

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

Optional : soak the raisins in a light syrup.

Optional : place whole almonds on the top of the dough.

## PROGRAMMES 8

### SUPER FAST BREAD

	<b>1000 g</b>
Sunflower oil	1.5 tbsp
Water (35-40°C max.)	360 ml
Salt	1.5 tsp
Sugar	1 tbsp
Powdered milk	2.5 tbsp
Flour	565 g
Yeast*	3.5 tsp

## PROGRAMMES 9

### LEMON CAKE

	<b>500 g</b>
Eggs	3
Butter, softened	70 g
Salt	1 pinch
Sugar, caster	195 g
Plain flour	320 g
Baking powder	2.5 tsp
Lemon (juice+zest)	1

Beat the eggs + sugar + salt with a whisk until white.

### ALMOND CAKE

	<b>500 g</b>
Eggs	3
Butter, softened	115 g
Salt	1 pinch
Sugar, caster	135 g
Orange flower water	1 tsp
Plain flour	155 g
Ground almonds	135 g
Baking powder	2 tsp

## PROGRAMMES 10

### JAMS AND COMPOTES

#### Strawberry, peach, rhubarb or apricot jam

Fruits	580 g
Sugar	360 g
Pectin	30 ml
Lemon juice	

#### Orange marmelade

Fruits	500 g
Sugar	400 g
Pectin	50 ml

#### Apple/rhubarb compote

Fruits	750 g
Sugar	5 tbsp

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








## PROGRAMMES 11

### PIZZA DOUGH




	<b>750 g</b>
Olive oil	1 tbsp
Water	240 ml
Salt	1.5 tsp
Flour	480 g
Yeast*	1 tsp

\* = flaked dried yeast.  
In the UK, use "Easy Bake"  
or "Fast Action" yeast.

## 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.	Let it soak before removing it.
After pressing on  nothing happens.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The machine is too hot. The following error message will be shown: E01 and 5 beeps. Wait 1 hour between 2 cycles.</li> <li>• A delayed start has been programmed.</li> <li>• The programme includes preheating.</li> </ul>
After pressing on  the motor is on but no kneading takes place.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The pan has not been correctly inserted.</li> <li>• Kneading paddle missing or not installed properly.</li> </ul>
After a delayed start, the bread has not risen enough or nothing happens.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• You forgot to press on  after programming a delayed start programme.</li> <li>• The yeast has come into contact with salt and/or water.</li> <li>• Kneading paddle missing.</li> </ul>
Burnt smell.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• The preparation has overflowed: the quantity of ingredients used is too great, notably liquid. Follow the proportions given in the recipe.</li> </ul>

# TANIMLAMA

- 1 - pencereli kapak
- 2 - kontrol paneli
  - a - gösterge ekranı
  - b - çalıştırma/durdurma düğmesi
  - c - ağırlık göstergesi
  - d - Program 12 için ileri zamana programlama
  - e - kızarma seviyesi
  - f - program seçimi
  - g - çalışma göstergesi
- 3 - ekmek haznesi
- 4 - karıştırıcı mikser
- 5 - ölçekli bardak
- 6 - tatlı kaşığı/yemek kaşığı

# GÜVENLİK ÖNERİLERİ

-  **Önce çevre koruma !**
- ① Cihazınızda pek çok değerlendirilebilir veya yeniden dönüştürülebilir materyal bulunmaktadır.  
➔ Dönüşüm yapılabilmesi için bir toplama noktasına bırakın.

- Cihazınızın ilk kullanımından önce kullanım talimatını dikkatle okuyun: kullanm talimatına uygun olmayan bir kullanım halinde üreticinin her türlü sorumluluğu ortadan kalkacaktır.
- Güvenliğiniz açısından bu cihaz yürür lükteki 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 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 yalnızca 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 tıkamayın.
- Çok dikkatli olun, program esnasında veya sonunda kapağı açtığınızda buhar çıkabilir.
- **10 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 72 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 malzemeler 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 ekmek haznesini çıkarın. Daha sonra karıştırıcıları takın - **B - C**.
- Malzemeleri önerilen sırayla hazneye ekleyin. Bütün malzemelerin tam olarak tartıldığından emin olun - **D - E**.
- Ekmek haznesini takın. Kavrayıcı üzerinde kilitlemek için ve her 2 taraftan iyi kilitleneceği şekilde tekne üzerine bastırın - **F - G**.
- Ekmek yapma makinesini prize takın ve. Sesli sinyalden sonra, program 1 (1P) başlangıç ayarı olarak görüntülenir, yani 1000 gr ortalama kızarma, daha sonra - **H**.
-  düğmesine basın. Dakika saatinin 2 noktası yanıp söner ve zaman ayarı geri sayıma başlar. Çalışma göstergesi ışığı yanar. Çevrim başlar - **I - J**.
- Pişirme çevriminin sonunda, ekmek yapma makinesini prizden çekin. Ekmek 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 - **K**.

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

<b>TEMEL EKMEK (program 1)</b>	<b>MALZEMELER - tk &gt; tatlı kaşığı - yk &gt; yemek kaşığı</b>	
KIZARMA = ORTA	SIVI YAĞ = 2 yk	SÜT TOZU = 2 yk
AĞIRLIK = 1.000 g	- SU = 330 ml	UN = 605 g
ZAMAN = 3:18	- TUZ = 1,5 tk	MAYA = 1,5 tk
	- ŞEKER = 1 yk	

# ● EKMEK MAKİNESİZİN 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'e kadar olmak üzere, göstergedeki pano-sundaki numara sonraki programa geçer:

- 1. Temel Ekmek Hamuru.** Temel Ekmek Hamuru programı, buğday unu kullanılan ekmek tariflerinin büyük kısmını hazırlamanıza olanak tanır.
- 2. Hızlı Temel Ekmek.** Bu program Temel Ekmek Hamuru programına benzer fakat daha hızlıdır. Ekmeğin kıvamı biraz daha yoğun olabilir.
- 3. Fransız Ekmeği.** Fransız Ekmeği programı, bir Fransız geleneksel beyaz ekmeği tarifine karşılık gelir.
- 4. Tam Buğday Ekmeği.** Tam Buğday Ekmeği programı, Tam Buğday unu kullanıldığında seçilmelidir.
- 5. Hızlı Buğday Ekmeği.** Bu program Tam Buğday Ekmeği programına benzer fakat daha hızlıdır. Ekmeğin kıvamı biraz daha yoğun olabilir.
- 6. Tatlı Ekmek.** Tatlı Ekmek programı, daha fazla yağlı madde ve şeker içeren tarifler için uygundur. Kullanıma hazır poğaçalar veya sütlü ekmekler için malzemeler kullanırsanız, toplam 1000 gr hamuru aşmayın.
- 7. Hızlı Tatlı Ekmek.** Bu program Tatlı Ekmek programına benzer fakat daha hızlıdır. Ekmeğin kıvamı biraz daha yoğun olabilir.

**8. Hızlı Temel Ekmek Hamuru.** Hızlı Temel Ekmek Hamuru programı, HIZLI TEMEL EKMEK HAMURU tarifine özgüdür (bkz. sayfa 98).

**9. Kek.** Kek programı, kabartma tozu ile kek ve pastalar yapmaya imkan verir. Pour ce programme seul le poids de 500 g est disponible.


**10. Reçel.** Reçel ve Marmelat. programı, şekerlemeyi otomatik olarak hazne içinde pişirir.

**11. Mayalı Hamurlar.** Mayalı Hamurlar programı pişirmez. Bütün kabarmış hamurlar için bir hamur yoğurma ve kabartma programına karşılık gelmektedir. Örnek: pizza hamuru.


**12. Somun Ekmek.** Somun Ekmek programı, 10 dakikalık dilimler halinde ayarlanabilir 10 ila 60 dakika arasında pişirmeye imkan verir. Tek başına seçilebilir ve aşağıdakiler için kullanılabilir :

- a) Mayalı Hamurlar programı ile birlikte,
- b) hala kapta bulduklarında, daha önce-nden pişirilmiş ve soğutulmuş ekmekleri ısıtmak veya kırıtır kırıtır hale getirmek için.
- c) bir ekmek çevrimi esnasında uzun süren elektrik


**12 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.

## 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. 8, 9, 10, 11, 12 programlarının ağırlık ayarı yoktur. Seçili ürünü ayarlamak için  düğmesine basın: 500 gr, 750 gr veya 1000 gr. Seçilen ayarın karşısındaki gösterge ışığı yanar.

## Kızarma seviyesi seçimi

Kabuk rengi, başka seçim yapılmadığı takdirde otomatik olarak ORTA Seviye olarak ayarlanır. 8, 9, 10, 11, 12 programlarının renk ayarı yoktur. Üç seçim mümkündür: AÇIK (L) - ORTA (P) - KOYU (H). İlk verilen ayarı değiştirmek isterseniz, seçilen ayarın karşısındaki gösterge ışığı yanına kadar  üğmesine basın.

## ÇEVİRİMLER

**Sayfa 148-150'teki bir tablo, seçilen programa göre değişik çevrimlerin adıklarını gösterir.**

### Ön ısıtma

**Hamurun kabarmasını iyileştirmek için 4 ve 5 programlarında kullanılır.**



yalnızca 4 ve 5 numaralı programlar için kullanılır. Bu sürede karıştırıcı çalışmaz. Bu etap, mayaların faaliyetini hızlandırmaya ve böylelikle fazla kabarmamaya eğimli 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, 2, 4, 5, 6, 7 programları için malzemeleri ekleyebilirsiniz: kuru yemişler, zeytinler, vs... Sesli bir sinyal, hangi anda müdahale etmeniz gerektiğini size bildirir. Hazırlama zamanları tekrar tablosuna (Sayfa 148-150) 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.

## Başlatma/durdurma

Cihazı çalıştırmak için düğmeye  basın. İşleyiş göstergesi yanar. Geri sayım başlar.  üzerine uzun bir basısla tehirlri programlamayı durdurabilir veya iptal edebilirsiniz. İşleyiş göstergesi söner.

### 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.**

Ekmeğin, sonuncu pişirme çevriminde bulunmaktadır.

### Sıcak tutma

**Pişirme sonrası ekmeğin sıcak tutulmasını sağlar. Bununla birlikte yine de, Pişirme tamamlandığında ekmeğin kalıbından çıkarılması tavsiye edilir.**

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, numaralı programlar için, hazırlanan ekmeği cihazda bırakabilirsiniz. Pişirme sonrası, bir saatlik bir sıcakta tutma çevrimi otomatik olarak zincirleme gelir. Sıcakta tutma saati esnasında görüntüleyici 0:00'da kalır. Düzenli aralıklarla bir bip sesi duyulur. Devrenin sonunda cihaz birkaç kez sesli işaret verdikten sonra kendiliğinden durur.

# ZAMAN AYARLI PROGRAM

**Hazırladığınız ekmeğin seçtiğiniz saatte hazır olması için, cihazı 13 saat öncesine kadar önceden programla yabilirsiniz. Zaman ayarlı program 8, 9, 10, 11, 12, programları için kullanılamaz.**

Bu etap, programın, kızarma seviyesinin ve ağırlığın seçilmesinden sonra gelir. Program zamanı görüntülenir. Programı başlattığınız an ile ekmeğinizin 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 ekmeğinizin ertesi sabah 7.00'de hazır olmasını istiyorsunuz.

**+** ve **-** düğmeleri yardımıyla 11 saat programlayın.

**⏸** düğmesine basın. Bir bip sinyali duyulur. 2 ■ geri sayım başlar. İşleyiş göstergesi yanar. Bazı besinler bozulabilir.

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 için iyi bir şekilde gelişmesini sağlar. Yumurta kullanıyorsanız, sıvı miktarını aynı ölçüde azaltın. Yumurtayı kırın ve tarifte belirtilen sıvı miktarı elde edilinceye 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 için oluşumuna imkan verir. Su yerine, tamamen veya kısmen, süt veya başka sıvılar kullanılabilir. Ortam ısısında sıvılar kullanılır.

**Unlar:** unun ağırlığı, kullanılan un tipine bağlı olarak önemli ölçüde değişir. Unun kalitesine göre, ekmeğin pişirme sonuçları da değişebilir. Unu geçirimsiz bir kaptaki 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 için özel un karışımlarının kullanılması durumunda, hamurun ağırlığının toplamda 1000 g'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 kabaracak ve ekmeğin ölçüde yoğun olacaktır. Piyasada, kullanıma hazır ekmeğin malzemeleri de bulabilirsiniz. Bu malzemelerin kullanımı için, üreticinin önerilerine bakın. Genel olarak, program seçimi, kullanılan malzemelere bağlı olarak yapılacaktır.

Örnek: Tam Buğday Ekmeği - Program 4.

**Şeker:** beyaz veya esmer şeker ya da bala öncelik tanıyın. Rafine şeker veya parça şeker kullanmayın. Şeker, mayayı besler, ekmeğin 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, hemen etkin kuru. 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 makinenizin haznesine katılmalıdır. Bununla birlikte dağılmasını kolaylaştırmak için ma-

yayı 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
---	----	----	----	----	----	----	----	----

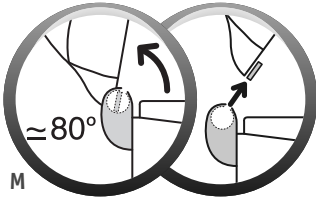
**Katkı maddeleri (kuru yemişler, zeytinler, vs...):**

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.

## ● TEMİZLİK VE BAKIM

- Cihazın fişini çekiniz.
- Cihazın her yerini ve hazneyi nemli bir bez yardımı ile silin. Özenle kurutun - **L**.
- 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 - **M**.

### • 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



# TARİFLER

Tariflerden her biri için, belirtilen malzeme sırasına uyun. Seçili tarife ve ilgili programa göre, hazırlık zamanları tekrar tablosuna (sayfa 148-150) bakabilir ve değişik çevrimlerin dağılımını izleyebilirsiniz.

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

## PROGRAM 1-2

### TEMEL EKMEK

	500 g	750 g	1000 g
Sıvı yağ	3,5 k. k.	1,5 ç. k.	2 ç. k.
Su	190 ml	250 ml	330 ml
Tuz	1 k. k.	1 k. k.	1,5 k. k.
Şeker	2,5 k. k.	3 k. k.	1 ç. k.
Süt tozu	1,5 ç. k.	1,5 ç. k.	2 ç. k.
Un	350 gr	455 gr	605 gr
Maya	1 k. k.	1 k. k.	1,5 k. k.

### SÜTLÜ EKMEK

	500 g	750 g	1000 g
Yumuşatılmış tereyağı küpleri	40 gr	50 gr	70 gr
Tuz	1 k. k.	1 k. k.	1,5 k. k.
Şeker	2 ç. k.	2,5 ç. k.	3 ç. k.
Sıvı süt	200 ml	260 ml	350 ml
Un	310 gr	400 gr	530 gr
Maya	1 k. k.	1 k. k.	1,5 k. k.

## PROGRAM 3

### FRANSIZ EKMEĞİ

	500 g	750 g	1000 g
Su	210 ml	275 ml	365 ml
Tuz	1 k. k.	1,5 k. k.	2 k. k.
Un	360 gr	465 gr	620 gr
Maya	0,5 k. k.	1 k. k.	1,5 k. k.

### KÖY EKMEĞİ

	500 g	750 g	1000 g
Su	210 ml	275 ml	365 ml
Tuz	1 k. k.	1,5 k. k.	2 k. k.
Un	290 gr	370 gr	395 gr
Çavdar unu	70 gr	90 gr	125 gr
Maya	1 k. k.	1 k. k.	1,5 k. k.

## PROGRAM 4-5

### TAM EKMEK

	500 g	750 g	1000 g
Sıvı yağ	1,5 k. k.	2 k. k.	2,5 k. k.
Su	210 ml	290 ml	355 ml
Tuz	1,5 k. k.	1,5 k. k.	2 k. k.
Şeker	1,5 k. k.	2 k. k.	2,5 k. k.
Un	140,5 gr	200 gr	240 gr
Tam un	210 gr	300 gr	365 gr
Maya	0,5 k. k.	1 k. k.	1,5 k. k.

### KÖY EKMEĞİ

	500 g	750 g	1000 g
Sıvı yağ	1,5 k. k.	2 k. k.	2,5 k. k.
Su	205 ml	290 ml	355 ml
Tuz	1 k. k.	1,5 k. k.	2 k. k.
Süt tozu	1 ç. k.	1,5 ç. k.	2 ç. k.
Şeker	1,5 k. k.	2 k. k.	2,5 ç. k.
Un	180 gr	255 gr	310 gr
Tam un	85 gr	120 gr	145 gr
Çavdar unu	85 gr	120 gr	145 gr
Maya	0,5 k. k.	1 k. k.	1,5 k. k.

## PROGRAM 6-7

### BRİYOS (ÇÖREK)

	500 g	750 g	1000 g
Yumurtalar	2	2	3
Tereyağı	115 gr	150 gr	195 gr
Sıvı süt	45 ml	60 ml	80 ml
Tuz	1 k. k.	1 k. k.	1,5 k. k.
Şeker	2,5 ç. k.	3 ç. k.	4 ç. k.
Un	280 gr	365 gr	485 gr
Maya	1,5 k. k.	2 k. k.	3 k. k.

### KUGELHOPF

	500 g	750 g	1000 g
Yumurtalar	2	2	3
Tereyağı	100 gr	130 gr	175 gr
Sıvı süt	60 ml	80 ml	105 ml
Tuz	1 k. k.	1 k. k.	1,5 k. k.
Şeker	3,5 ç. k.	4 ç. k.	6 ç. k.
Un	270 gr	345 gr	460 gr
Maya	1,5 k. k.	2 k. k.	3 k. k.
Üzümler	80 gr	100 gr	130 gr

Isteğe bağlı olarak : üzümleri hafif bir şuruba.

Isteğe bağlı olarak : son yoğurma çevriminin sonunda, hamurun üzerine bütün bademler koyun.

## PROGRAM 8

### SÜPER HIZLI EKMEK

	<b>1000 g</b>
Sıvı yağ	1,5 ç. k.
Su (35 ila 40°C maxi)	360 ml
Tuz	1,5 k. k.
Şeker	1 ç. k.
Süt tozu	2,5 ç. k.
Un	565 gr
Maya	3,5 k. k.

## PROGRAM 9

### LİMONLU PASTA

	<b>500 g</b>
Yumurtalar	3
Tereyağı	70 gr
Tuz	1/2 k. k.
Şeker	195 gr
Un	320 gr
Kimyasal maya	2,5 k. k.
Limon (suyu + kabuk)	1
Beyazlaşıncaya kadar yumurtaları + şekeri + tuzu çırpın	

### BADEMLİ PASTA

	<b>500 g</b>
Yumurtalar	3
Tereyağı	115 gr
Tuz	1/2 k. k.
Şeker	135 gr
Portakal çiçeği suyu	1 k. k.
Un	155 gr
Badem tozu	135 gr
Kimyasal maya	2 k. k.

## PROGRAM 10

### KOMPOSTOLAR VE REÇELER

#### Çilek, şeftali, ravent veya kayısı reçeli

Meyve	580 gr
Şeker	360 gr
Pektin (tarak)	30 gr
Limon (suyu)	1

#### Portakal reçeli

Meyve	500 gr
Şeker	400 gr
Pektin (tarak)	50 gr

#### Elma/ravent kompostosu

Meyve	750 gr
Şeker	5 ç. k.

Meyvelerinizi ekmek makinenize koymadan önce isteğinize göre kesin veya kıyın.

## PROGRAM 11

### PIZZA HAMURU

	<b>750 g</b>
Zeytin yağı	1 ç. k.
Su	240 ml
Tuz	1,5 k. k.
Un	480 gr
Maya	1 k. k.

# TARİFLERİNİZİ GELİŞTİRMENİZ İÇİN SORUN GİDERME KILAVUZU

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. Aşağıdaki hata mesajı görüntülenir : E01 ve 5 bip. 2 çevrim arasında 1 saat bekleyin. • Zaman ayarlı bir başlangıç programlanmıştır. • Ön ısıtmalı bir program söz konusu.
☉ üzerine bastıktan sonra motor dönüyor fakat yoğurma yapılmıyor.	• Tekne tam olarak yerine oturmamış. • Karıştırıcı yok veya karıştırıcı kötü yerleştirilmiştir.
Zaman ayarlı bir başlangıçtan sonra, ekmek yeterince kabarmamış veya hiçbir şey olmamış.	• Programlama sonrası ☉ 'e basmayı unuttunuz. • Maya, tuz ve/veya su ile temasa geçmiştir. • Karıştırıcı yok.
Yanık kokusu.	• Malzemelerin bir kısmı teknenin 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.

## 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 12

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. 10 (marmelade, kompot), skal man passe på dampudstrømninger og varme overstækninger, når låget åbnes.**
- Ikke at overskride de anførte mængder i opskifterne.
  - 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 72 dBa.

# ● PRAKTISKE RÅD

## Forberedelse

- 1 Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem: Man laver ikke brød med dette apparat ligestom i hånden!
- 2 Alle de anvendte ingredienser skal have stuetemperatur (med mindre andet er anført) og de skal vejes præcist. **Afmål væskerne med det medfølgende målebæger. Brug den medfølgende dobbelte måleske til at afmåle en teskefuld i den ene side og en spiseskefuld i den anden side.** Ukorrekte målinger vil give sig udtryk i et dårligt resultat.
- 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 aktivt, dehydreret gær i pose. Brug ikke bagepulver 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 ingredienserne 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 opskrifterne. 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 lunken (overskrid aldrig 35°C).
- **Det kan til tider være en god idé at kontrollere 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 (højst 1 spsk. ad gangen) og vente til man ser forbedringen, før man tilsætter noget igen.
- **En udbredt fejl er at tro, at hvis man tilsætter mere gær, vil brødet hæve mere.** Men for meget gær svækker strukturen af en dej, der hæver meget, og den vil falde sammen under bagningen. Man kan vurdere dejens tilstand lige før bagningen ved at slå lidt på den med fingerspidserne: Dejen skal give lidt modstand og fingrenes aftryk skal forsvinde 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 - E**.
- 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 - **F - G**.
- Luk låget. Sæt bagemaskinens stik i. Efter et bip vises program 1 (1P) i standard, dvs. 1000 g middel bruning og dernæst den tilsvarende tid - **H**.
- Tryk på tasten . Timerens 2 punkter blinker. Kontrollampen for brug tænder - **I - J**.
- Tag bagemaskinens stik ud i slutningen af bagecyklussen. Tag brødformen ud. 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 - **K**.

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

<b>BASALT BRØD (program 1)</b>	<b>INGREDIENSER - tsk. = teskefuld - spsk. = spiseskefuld</b>	
BRUNING = MIDDEL	OLIE = 2 spsk.	PULVERMÆLK = 2 spsk.
VÆGT = 1000 g	VAND = 330 ml	MEL = 605 g
TID = 3:18	SALT = 1.5 tsk.	GÆR = 1.5 tsk.
	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:

- Basalt brød.** Med programmet Basalt brød kan man lave de fleste brødsopskrifter med hvedemel.
- Hurtigt basalt brød.** Dette program svarer til programmet for Basalt brød, men tilberedningen er hurtigere. Brødet bliver lidt mere kompakt.
- Franskrød.** Programmet Franskrød svarer til en traditionel fransk brødsopskrift.
- Fuldkornsbrød.** Man skal vælge programmet Fuldkornsbrød, når man bruger mel til fuldkornsbrød.
- Hurtigt fuldkornsbrød.** Dette program svarer til programmet for Fuldkornsbrød, men tilberedningen er hurtigere. Brødet bliver lidt mere kompakt.
- 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.
- Hurtigt sødt brød.** Dette program svarer til programmet for Sødt brød, men tilberedningen er hurtigere. Brødet bliver lidt mere kompakt.
- Super hurtigt brød.** Programmet Super hurtigt brød er specifikt for SUPER HURTIG BRØD (side 110).

**9. Kage.** Gør det muligt at lave konditorkager og formkager med bagepulver. Til dette program er det mest velegnet, hvis kagens vægt er på 500 g.


**10. Marmelade.** Programmet Marmelade koger automatisk marmeladen i formen.

**11. Hævet dej.** Programmet Hævet dej bager ikke. Det svarer til et program med æltning og hævnning af alle gærdeje. F.eks. dej til pizza.


**12. Kun bagning.** Kun bagning programmet tillader kun at bage i 10 til 60 min, og kan indstilles i trin på 10 min. Det kan vælges alene eller bruges:

- sammen med programmet Hævet dej,
- til at genopvarme eller gøre allerede bagte og afkølede brød sprøde,
- til at afslutte en bagning i tilfælde af længere strømsvigt under en brødcyklus.


**Bagemaskinen skal være under opsyn, når program 12 bruges.**

Man kan afbryde cyklussen, før den er slut ved at standse programmet manuelt med et langt tryk på tasten .

## 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 8, 9, 10, 11 og 12 er der ikke mulighed for at indstille vægten. Tryk på knappen  for at indstille den valgte vægt 500 g, 750 g eller 1000 g. Kontrollampen tænder ud for den valgte vægt.

## Valg af bruning

Skorpens farve indstilles i standard på MIDDEL. Program 8, 9, 10, 11, 12 har ingen indstilling af farve. Der findes tre valgmuligheder: LYS (L) - MIDDEL (P) - MØRK (H). Hvis du vil ændre standardindstillingen, tryk på tasten  indtil indikatorlyset viser den valgte indstilling.



## Start / Stop

Tryk på tasten  for at starte apparatet. Nedtællingen begynder. Man kan standse eller annullere den tidsindstillede programmering ved at trykke et langt tryk på tasten . Dernæst slukker kontrollampen for brug.

## CYKLUSSE

Et skema side 148-150 viser opdelingen i forskellige cykler afhængig af det valgte program.

### Foropvarmning

Bruges i program 4 og 5 til at forbedre dejens hævnning.

Er kun aktiv i program 4 og 5. Ælteren fungerer ikke i denne periode. Med dette trin kan man accelerere gærens aktivitet og således favorisere hævnningen 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 hævnning. I denne cyklus og med program 1, 2, 4, 5, 6, 7 har man mulighed for at tilsætte ingredienser: tørrede frugter, oliven, etc. Et bip angiver, hvornår man kan gøre det. Se oversigtsskemaet med tilberedningstider (side 148-150) 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.

### Hvile

Giver dejen mulighed for at hvile for at forbedre æltingens 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 hævnning.

### 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 13 timer forud.

Tidsindstillet program kan ikke bruges til program 8, 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. Punktet **■** 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, kliid, hvedekerner, rug eller hele korn til dejen, vil det give en mere

tung og mindre fyldig 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 4.

**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 torgær og frisk gær:*

*Torgær (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:

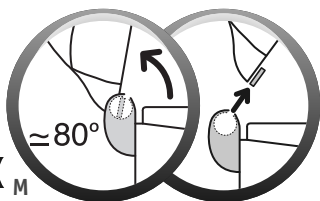
- > at overholde bippet for tilføjelse af ingredienser, især de mest sarte,
- > mere hårde frø (såsom hør eller sesam) kan kommes i lige fra starten af æltningen for at gøre brugen af apparatet lettere (f.eks. tidsindstillet start),

- > 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 -L.
- Vask skålen og ælteren i varmt sæbevand. Hvis ælteren bliver i formen, lad den stå i blød i 5 til 10 min.

- Nødvendigt, tag låget af og rengør det i varmt vand og en svamp - M.
- **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 148-150) og de forskellige cyklers varighed.

tsk. = teskefuld - spsk. = spiseskefuld

## PROGRAM 1-2

### BASALT BRØD

	500 g	750 g	1000 g
Olie	3.5 tsk.	1.5 spsk.	2 spsk.
Vand	190 ml	250 ml	330 ml
Salt	1 tsk.	1 tsk.	1.5 tsk.
Sukker	2.5 tsk.	3 tsk.	1 spsk.
Pulvermælk	1.5 spsk.	1.5 spsk.	2 spsk.
Mel	350 g	455 g	605 g
Gær	1 tsk.	1 tsk.	1.5 tsk.

### BOLLER

	500 g	750 g	1000 g
Blødt smør i terninger	40 g	50 g	70 g
Salt	1 tsk.	1 tsk.	1.5 tsk.
Sukker	2 spsk.	2.5 spsk.	3 spsk.
Mælk	200 ml	260 ml	350 ml
Mel	310 g	400 g	530 g
Gær	1 tsk.	1 tsk.	1.5 tsk.

## PROGRAM 3

### FRANSK BRØD

	500 g	750 g	1000 g
Vand	210 ml	275 ml	365 ml
Salt	1 tsk.	1.5 tsk.	2 tsk.
Mel	360 g	465 g	620 g
Gær	0.5 tsk.	1 tsk.	1.5 tsk.

### LANDBRØD

	500 g	750 g	1000 g
Vand	210 ml	275 ml	365 ml
Salt	1 tsk.	1.5 tsk.	2 tsk.
Mel	290 g	370 g	395 g
Rugmel	70 g	90 g	125 g
Gær	1 tsk.	1 tsk.	1.5 tsk.

## PROGRAM 4-5

### FULDKORNSBRØD

	500 g	750 g	1000 g
Olie	1.5 tsk.	2 tsk.	2.5 tsk.
Vand	210 ml	290 ml	355 ml
Salt	1.5 tsk.	1.5 tsk.	2 tsk.
Sukker	1.5 tsk.	2 tsk.	2.5 tsk.
Mel	140.5 g	200 g	240 g
Fuldkornsmel	210 g	300 g	365 g
Gær	0.5 tsk.	1 tsk.	1.5 tsk.

### BONDEBRØD

	500 g	750 g	1000 g
Olie	1.5 tsk.	2 tsk.	2.5 tsk.
Vand	205 ml	290 ml	355 ml
Salt	1 tsk.	1.5 tsk.	2 tsk.
Pulvermælk	1 spsk.	1.5 spsk.	2 spsk.
Sukker	1.5 tsk.	2 tsk.	2.5 spsk.
Mel	180 g	255 g	310 g
Fuldkornsmel	85 g	120 g	145 g
Rugmel	85 g	120 g	145 g
Gær	0.5 tsk.	1 tsk.	1.5 tsk.

## PROGRAM 6-7

### BRIOCHE

	500 g	750 g	1000 g
Æg	2	2	3
Smør	115 g	150 g	195 g
Mælk	45 ml	60 ml	80 ml
Salt	1 tsk.	1 tsk.	1.5 tsk.
Sukker	2.5 spsk.	3 spsk.	4 spsk.
Mel	280 g	365 g	485 g
Gær	1.5 tsk.	2 tsk.	3 tsk.

### KUGELHOPF

	500 g	750 g	1000 g
Æg	2	2	3
Smør	100 g	130 g	175 g
Mælk	60 ml	80 ml	105 ml
Salt	1 tsk.	1 tsk.	1.5 tsk.
Sukker	3.5 spsk.	4 spsk.	6 spsk.
Mel	270 g	345 g	460 g
Gær	1.5 tsk.	2 tsk.	3 tsk.
Rosiner	80 g	100 g	130 g

valgfrit : Lad rosinerne trække i sukkersirup.

valgfrit : Kom hele mandler ovenpå dejen i slutningen.

## PROGRAM 8

### SUPER HURTIGT BRØD

	<b>1000 g</b>
Olie	1.5 spsk.
Vand (35-45°C max)	360 ml
Salt	1.5 tsk.
Sukker	1 spsk.
Pulvermælk	2.5 spsk.
Mel	565 g
Gær	3.5 tsk.

## PROGRAM 9

### CITRONKAGE

	<b>500 g</b>
Æg	3
Smør	70 g
Salt	1/2 tsk.
Sukker	195 g
Mel	320 g
Bagepulver	2.5 tsk.
Citron (saft + skal)	

Pisk æg + sukker + salt indtil blandingen er hvid

### MANDELKAGE

	<b>500 g</b>
Æg	3
Smør	105 g
Salt	1/2 tsk.
Sukker	135 g
Orangeblomst.	1 tsk.
Mel	155 g
Mandelpulver	135 g
Bagepulver	2 tsk.

## PROGRAM 10

### KOMPOT OG MARMELADE

#### Jordbær-, fersken-, rabarber- eller abrikosmarmelade

Frugt	580 g
Sukker	360 g
Pektin	30 g
Citronsaft	1

#### Appelsin- marmelade

Frugt	500 g
Sukker	400 g
Pektin	50 g

#### Æble-/ rabarberkompot

Frugt	750 g
Sukker	5 spsk.

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

## PROGRAM 11

### DEJ TIL PIZZA

	<b>750 g</b>
Olivenolie	1 spsk.
Vand	240 ml
Salt	1.5 tsk.
Mel	480 g
Gær	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"> <li>• Lad den stå i blød, før den tages ud.</li> </ul>
Der sker ikke noget efter et tryk på .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apparatet er for varmt. Fejlmeddelelsen E01 vises og man hører 5 bip. Vent 1 time mellem 2 cykler.</li> <li>• Der er blevet programmeret en tidsindstillet start.</li> <li>• Der er valgt et program med foropvarmning.</li> </ul>
Efter et tryk på  kører motoren, men æltningen starter ikke.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formen er ikke sat korrekt i.</li> <li>• Ælteren er ikke sat i, eller den sidder forkert.</li> </ul>
Efter en tidsindstillet start er brødet ikke hævet nok, eller der er ikke sket noget.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Du har glemt at trykke på  efter programmeringen.</li> <li>• Gæren er kommet i kontakt med saltet og/eller vandet.</li> <li>• Ælteren er ikke sat i.</li> </ul>
Lugt af brændt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En del af ingredienserne er faldet ved siden af formen: lad apparatet køle af og rengør det indvendigt med en fugtig klud uden rengøringsmiddel.</li> <li>• Tilberedningen er løbet over: der er for store mængder ingredienser, blandt andet for megen væske. Overhold forholdene i opskrifterne.</li> </ul>

## 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 12

e - fargevalg for gyllenhet

f - programvalg

g - funksjonslampe

3 - brødbeholder

4 - eltepinne

5 - målebeger

6 - teskje/spiseskje

## 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 kun beregnet 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.

NO



- 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 støpsetet 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 grytekluver for å håndtere bollen eller maskinens varme deler. Maskinen blir meget varm under bruk.**
- Dekk aldri til luftristene.
- 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. 10 (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 tørgjær.
- Støynivået målt på dette apparatet er på 72 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 melmengden 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
- > Først 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 eltepinen - **B - C**.
- Tilsett ingrediensene i beholderen i anbefalt rekkefølge. Sørg for at alle ingrediensene veies nøyaktig - **D - E**.
- Sett brødbeholderen på plass. Trykk ned på begge sider av beholderen, så den festes godt til begge sider av brødmaskinen og driveren kobles til - **F - G**.
- Lukk lokket. Koble til brødmaskinen. Etter lyssignalet vises program 1 (1P) på skjermen som standard, dvs. 1000 g middels gyllen, dekker tilsvarende tid - **H**.
- Trykk på knappen . De to tidsinnstillingspunktene blinker. Indikatoren viser at maskinen fungerer - **I - J**.
- 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 - **K**.

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 = 2 ss	PULVERMELK = 2,5 ss
VEKT = 1000 g	VANN = 330 ml	MEL = 605 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.

**Med knappen MENU** kan du velge et visst antall forskjellige program. Tiden som tilsvarer programmet vises på skjermen. Hver gang du trykker på knappen  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. Hurtigbrød.** Dette programmet ligner programmet for Standardbrød, men er raskere. Konsistensen på brødet kan bli litt mer kompakt.
- 3. Pariserloff.** Programmet for Pariserloff tilsvarer en oppskrift for tradisjonelt hvitt fransk brød.
- 4. Grovt brød.** Programmet for Grovt brød skal velges når grovt mel inngår i oppskriften.
- 5. Grovt hurtigbrød.** Dette programmet ligner programmet for Grovt brød, men er raskere. Konsistensen på brødet kan bli litt mer kompakt.
- 6. 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.
- 7. Søtt hurtigbrød.** Dette programmet ligner programmet for Søtt brød, men er raskere. Konsistensen på brødet kan bli litt mer kompakt.
- 8. Superhurtig brød.** Programmet for Superhurtig brød er spesifikt tilpasset oppskriften for SUPERHURTIG brød (se side 122).

**9. Kake.** Du kan lage kaker og bakverk med bakepulver. Kun en vekt på 500 g er egnet til dette programmet.


**10. Syltetøy.** Programmet for syltetøy koker automatisk syltetøy og kompotter i beholderen.

**11. Gjærdeig.** Programmet for Gjærdeig steker ikke. Det tilsvarer et elte- og heveprogram for alle hevedeiger. F. eks: Pizzadeig.

**12. Kun steking.** Med stekeprogrammet kan du steke i 10 til 60 min., justerbart i perioder på 10 minutter. 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 strøbruudd i løpet av en bakesyklus.

**Brødmaskinen skal ikke gå uten tilsyn mens program 12 benyttes.**

For å avbryte syklusen før den er fullført, stoppes programmet manuelt ved et langt trykk på knappen .


## 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 8, 9, 10, 11 og 12 har ikke vektjustering. Trykk på knappen  for å justere vekten mellom 500 g, 750 g og 1000 g. Indikatoren tennes overfor den valgte innstillingen.

## Valg av gyllenhet

Fargen på skorpen er innstilt som standard på MIDDELS. Programmene 8, 9, 10, 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.

## Start / Stopp

Trykk på knappen  for å sette maskinen i gang. Funksjonsindikatoren tennes. Nedtelling begynner. For å stoppe programmet eller stoppe tidsinnstillingen, trykk og hold inne . Funksjonsindikatoren slukkes.

## SYKLUSER

En tabell (side 148-150) viser oppdelingen av de ulike syklusene for det valgte programmet.

### Forvarming

**Brukes for programmene 4 og 5 for å gi bedre heving.**

Brukes kun for programmene 4 og 5. Blanderen 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, 2, 4, 5, 6 og 7, har du muligheten til å tilsette ingredienser: tørkede frukter, oliven osv. Et lyd-signal indikerer når du kan tilsette ingrediensene. Se på oppsummeringsskjemaet for tilberedelsestidene (side 148-150) 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.

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

### Hvile

Lar deigen hvile for å forbedre eltekvaliteten.

### 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 og 8, 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 lyd-signaler. For å stoppe varmeprogrammet, kobler du fra apparatet.

## TIDSINNSTILLING

Du kan programmere maskinen slik at maten er ferdig til den tiden du velger inntil 13 timer i forveien. Programmet for tidsinnstilling kan ikke brukes for programmene 8, 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. De to 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 bederfelige. 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 luftbullaene blir mer regelmessige og gir brødets innmat et fint utseende.

**Vann:** Vann gir fuktighet til gjæren og aktiverer den. Det gir også fuktighet til stivelsen i melet, og det 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 4.

**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.

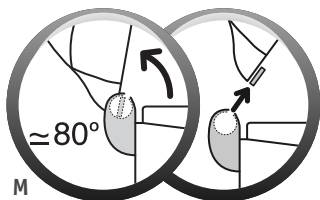
## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Trekk støpselet ut av stikkontakten.
- Rengjør utsiden av maskinen og innsiden av beholderen med en fuktig svamp. Tørk den godt - **L**.
- Vask beholderen og eltepinnen med varmt såpevann. Hvis eltepinnen 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 - **M**.



- **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 oppsummeringskjemaet for tilberedelsestidene (side 148-150) og følge inndelingen i forskjellige sykluser.

ts = teskje - ss = spiseskje

## PROGRAM 1-2

### STANDARDBRØD

	500 g	750 g	1000 g
Olje	3.5 ts	1.5 ss	2 ss
Vann	190 ml	250 ml	330 ml
Salt	1 ts	1 ts	1.5 ts
Sukker	2.5 ts	3 ts	1 ss
Pulvermelk	1.5 ss	1.5 ss	2 ss
Fint mel	350 g	455 g	605 g
Gjær	1 ts	1 ts	1.5 ts

### BOLLEBRØD

	500 g	750 g	1000 g
Myknet smør i terninger	40 g	50 g	70 g
Salt	1 ts	1 ts	1.5 ts
Sukker	2 ss	2.5 ss	3 ss
Melk	200 ml	260 ml	350 ml
Fint mel	310 g	400 g	530 g
Gjær	1 ts	1 ts	1.5 ts

## PROGRAM 3

### FRANSK BRØD

	500 g	750 g	1000 g
Vann	210 ml	275 ml	365 ml
Salt	1 ts	1.5 ts	2 ts
Fint mel	360 g	465 g	620 g
Gjær	0.5 ts	1 ts	1.5 ts

### LANDBRØD

	500 g	750 g	1000 g
Vann	210 ml	275 ml	365 ml
Salt	1 ts	1.5 ts	2 ts
Fint mel	290 g	370 g	395 g
Rugmel	70 g	90 g	125 g
Gjær	1 ts	1 ts	1.5 ts

## PROGRAM 4-5

### GROVT BRØD

	500 g	750 g	1000 g
Olje	1.5 ts	2 ts	2.5 ts
Vann	210 ml	290 ml	355 ml
Salt	1.5 ts	1.5 ts	2 ts
Sukker	1.5 ts	2 ts	2.5 ts
Mel	140.5 g	200 g	240 g
Grovt mel	210 g	300 g	365 g
Gjær	0.5 ts	1 ts	1.5 ts

### BONDEBRØD

	500 g	750 g	1000 g
Solsikkeolje	1.5 ts	2 ts	2.5 ts
Vann	205 ml	290 ml	355 ml
Salt	1 ts	1.5 ts	2 ts
Pulvermelk	1 ss	1.5 ss	2 ss
Sukker	1.5 ts	2 ts	2.5 ss
Fint mel	180 g	255 g	310 g
Rugmel	85 g	120 g	145 g
Grovt mel	85 g	120 g	145 g
Gjær	0.5 ts	1 ts	1.5 ts

## PROGRAM 6-7

### BRIOCHE (KUVERTBRØD)

	500 g	750 g	1000 g
Egg	2	2	3
Smør	115 g	150 g	195 g
Melk	45 ml	60 ml	80 ml
Salt	1 ts	1 ts	1.5 ts
Sukker	2.5 ss	3 ss	4 ss
Mel	280 g	365 g	485 g
Gjær	1.5 ts	2 ts	3 ts

### KUGELHOPF

	500 g	750 g	1000 g
Egg	2	2	3
Smør	100 g	130 g	175 g
Melk	60 ml	80 ml	105 ml
Salt	1 ts	1 ts	1.5 ts
Sukker	3.5 ss	4 ss	6 ss
Mel	270 g	345 g	460 g
Gjær	1.5 ts	2 ts	3 ts
Rosiner	80 g	100 g	130 g

Valgfritt: legg rosinene i en lett sirup.

Valgfritt: legg hele mandler på toppen.

## PROGRAM 8

### SUPER HURTIGBRØD

	<b>1000 g</b>
Solsikkeolje	1.5 ss
Vann (35 til maks. 40°C)	360 ml
Salt	1.5 ts
Sukker	1 ss
Pulvermelk	2.5 ss
Mel	565 g
Gjær	3.5 ts

## PROGRAM 9

### SITRØNKAKE

	<b>500 g</b>
Egg	3
Myknet smør	70 g
Salt	1/2 ts
Sukker	195 g
Mel	320 g
Bakepulver	2.5 ts
Sitron (saft + skall)	1

Pisk egg + sukker + salt hvitt

### MANDELKAKE

	<b>500 g</b>
Egg	3
Myknet smør	115 g
Salt	1/2 ts
Sukker	135 g
Appelsinblomst vann	1 c à c
Mel	155 g
Malte mandler	135 g
Bakepulver	2 ts

## PROGRAM 10

### KOMPOTT OG SYLTETØY

#### Jordbær-, fersken-, rabarbra- eller aprikossyltetøy

Frukt	580 g
Sukker	360 g
Pektin	30 g
Sitronsaft	1

#### Appelsinsyltetøy

Frukt	500 g
Sukker	400 g
Pektin	50 g

#### Eple-/rabarbra kompot

Frukt	750 g
Sukker	5 ss








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

## PROGRAM 11




### PIZZADEIG

	<b>750 g</b>
Olivenolje	1 ss
Vann	240 ml
Salt	1.5 ts
Mel	480 g
Gjær	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"> <li>• La dem ligge i bløt før de tas ut.</li> </ul>
Etter å ha trykket på  skjer det ingenting.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maskinen er for varm. Følgende feilbeskjed vises: E01 og 5 pipe-lyder. Vent 1 time mellom 2 sykluser.</li> <li>• En tidsinnstilling er programmert.</li> <li>• Det dreier seg om et program med forvarming.</li> </ul>
Etter å ha trykket på  går motoren, men eltingen starter ikke.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beholderen er ikke satt riktig på plass.</li> <li>• Eltepinnen mangler eller er ikke riktig satt på plass.</li> </ul>
Etter en tidsinnstilt oppstart, har ikke brødet hevet nok eller ingenting har skjedd.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Du har glemt å trykke på  etter programmeringen.</li> <li>• Gjæren har kommet i kontakt med salt og/eller vann.</li> <li>• Eltepinnen mangler.</li> </ul>
Brent lukt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Blandingen har rent over: for stor mengde ingredienser, spesielt væske. Følg målene i oppskriftene.</li> </ul>

## BESKRIVNING

- 1 - lock med fönster
- 2 - kontrollpanel
  - a - display
  - b - knapp start/stopp
  - c - brödstorlek
  - d - timerinställning och tidsinställning för program 12
  - e - val av färg på skorpan
  - f - programval
  - g - driftindikator
- 3 - bakform
- 4 - knådare
- 5 - mätbägare
- 6 - doseringsked **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 kändedom, 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.

- 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 golvet eller 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.**
- Täpp 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 10 (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.
- Apparaten ljudnivå är 72 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 - E**.
- Sätt tillbaka bakformen. Tryck på formen för att fästa den på drivaxeln och se till att den sätts fast ordentligt på de 2 sidorna - **F - G**.
- Stäng locket. Anslut kontakten till ett eluttag och starta maskinen. En summersignal hörs och program 1 (1P) som är förprogrammerat visas, dvs 1000 g, färg medium och tiden det tar för programmet - **H**.
- Tryck på knappen . De 2 punkterna på timern blinkar. Kontrolllampan vid funktion tänds - **I - J**.
- 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 bakgaller och låt svalna i 1 timme - **K**.

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


<b>BASRECEPT</b> (program 1)	<b>INGREDIENSERNA</b> - tsk = tesked - msk = matsked	
FÄRG = MEDIUM	OLJA = 2 msk	TORRMJÖLKSPULVER = 2 msk
STORLEK = 1000 g	VATTEN = 330 ml	VETEMJÖL = 605 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. Snabbt Bröd.** Detta program är likadant som Basreceptet men det går snabbare. Brödets konsistens blir en aning mer kompakt.
- 3. Franskbröd.** Programmet Franskbröd används till traditionellt vitt franskbröd.
- 4. Fullkornsbröd.** Programmet fullkornsbröd används till grövre mjölsorter.
- 5. Snabbt Fullkornsbröd.** Detta program är likadant som Fullkornsbröd men det går snabbare. Brödets konsistens blir en aning mer kompakt.
- 6. 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, överskrid inte totalt 1000 g deg.
- 7. Snabbt Sött Bröd.** Detta program är likadant som Sött Bröd men det går snabbare. Brödets konsistens blir en aning mer kompakt.
- 8. Super Snabbt Bröd.** Programmet används till receptet SUPER SNABBT BRÖD (se sidan 134).

**9. Mjuk Kaka.** För bakverk och kakor med bakpulver. Endast vikten 500 g gäller för detta program.


**10. Sylt.** Programmet Sylt kokar automatiskt sylt i formen.

**11. Deg.** Programmet Deg gräddar inte. Det är ett program som knådar och jäser deg. T.ex.: pizzadeg.


**12. Enbart Gräddning.** Programmet Enbart gräddning gör det möjligt att endast grädda i 10–60 min, med inställning i intervaller på 10 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 12.**


För att avbryta en baktingscykel innan den är klar, avbryt programmet manuellt genom ett långt tryck på knappen .

## Val av brödstorlek

Brödstorleken är förprogrammerad på 1000 g. Vikten är ungefärlig. Se recepten för ytterligare precision. Program 8, 9, 10, 11, 12 har ingen inställning av storlek. Tryck på knappen  för att välja 500 g, 750 g eller 1000 g. Symbolen tänds mittemot vald inställning.



## Val av färg

Gräddningsgraden är förprogrammerad på MEDIUM. Program 8, 9, 10, 11, 12 har ingen inställning av gräddningsgrad.

Tre val är möjliga: LJUS (L) / MEDIUM (P) / MÖRK (H). Om du önskar ändra den förprogrammerade inställningen, tryck på knappen  ända tills symbolen tänds mittemot vald inställning.



## Start / Stopp

Tryck på knappen  för att starta maskinen. Kontrolllampan vid funktion tänds. Nedräkningen börjar. För att avbryta programmet eller ta bort timerinställningen gör man ett långt tryck på . Kontrolllampan vid funktion släcks.

## BAKNINGSPROCESSEN

En tabell på sidorna 148-150 visar hur bakningen sker beroende på vilket program som valts.

### Förvärmning

Används i program 4 och 5 för att förbättra jäsningen.

Sker endast i program 4 och 5. 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, 2, 4, 5, 6, 7, har du möjlighet att tillsätta ingredienser: torkad frukt, oliver, etc. En summersignal indikerar när du kan tillsätta ingredienser. Se översiktstabellen för bakningsprocessen (sidan 148-150) 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.

### 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, 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 13 timmar i förväg.

Timerinställningen kan inte användas i program 8, 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 **+** och **-**, visas tiden du räknat fram (**+** uppåt och **-** 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 **+** och **-**. Tryck på knappen **○**. Ett pip hörs. De 2 punkterna **■** på timern blinkar. Nedräkningen börjar. Kontrollampen tänds.

Om du ångrar dig eller önskar ändra tidsinställningen, gör ett långt tryck på knappen **○** 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 inkråm. 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 torrmjölkspulver. Om du använder torrmjölkspulver, 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 inkråm.

**Vatten:** vatten fuktar och aktiverar jästen. Det fuktar också stärkelsen i mjölet och formar inkråmet. 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 brödegen, 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 vetetröd, 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 4.

**Socket:** använd helst strösocker, rörsocker eller honung. Använd inte bitsocker. Socker påskynnar 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

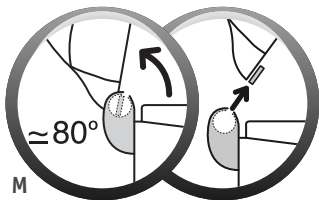
**Tillsatser (torkad frukt, oliver, etc.):** du kan skapa personliga recept genom att tillsätta ingredienser enligt egna önskemål, men för ett bra resultat var noga med:

- > 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 - **L**.
- 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 - **M**.



- **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 148-150) hur brödet kommer att bakas.

tsk = tesked - msk = matsked

## PROGRAM 1-2

### BASRECEPT

	500 g	750 g	1000 g
Olja	3.5 tsk	1.5 msk	2 msk
Vatten	190 ml	250 ml	330 ml
Salt	1 tsk	1 tsk	1.5 tsk
Socker	2.5 tsk	3 tsk	1 msk
Torrmjölkspulver	1.5 msk	1.5 msk	2 msk
Vetemjöl	350 g	455 g	605 g
Torrjäst	1 tsk	1 tsk	1.5 tsk

### BRÖD MED MJÖLK

	500 g	750 g	1000 g
Rumstempererat tärnat smör	40 g	50 g	70 g
Salt	1 tsk	1 tsk	1.5 tsk
Socker	2 msk	2.5 msk	3 msk
Färsk mjölk	200 ml	260 ml	350 ml
Vetemjöl	310 g	400 g	530 g
Torrjäst	1 tsk	1 tsk	1.5 tsk

## PROGRAM 3

### FRANSKBRÖD

	500 g	750 g	1000 g
Vatten	210 ml	275 ml	365 ml
Salt	1 tsk	1.5 tsk	2 tsk
Vetemjöl	360 g	465 g	620 g
Torrjäst	0.5 tsk	1 tsk	1.5 tsk

### LANTBRÖD

	500 g	750 g	1000 g
Vatten	210 ml	275 ml	365 ml
Salt	1 tsk	1.5 tsk	2 tsk
Vetemjöl	290 g	370 g	395 g
Rågmjöl	70 g	90 g	125 g
Torrjäst	1 tsk	1 tsk	1.5 tsk

## PROGRAM 4-5

### FULLKORNSBRÖD

	500 g	750 g	1000 g
Olja	1.5 tsk	2 tsk	2.5 tsk
Vatten	210 ml	290 ml	355 ml
Salt	1.5 tsk	1.5 tsk	2 tsk
Socker	1.5 tsk	2 tsk	2.5 tsk
Vetemjöl	140.5 g	200 g	240 g
Fullkornsmjöl	210 g	300 g	365 g
Torrjäst	0.5 tsk	1 tsk	1.5 tsk

### BONDBRÖD

	500 g	750 g	1000 g
Olja	1.5 tsk	2 tsk	2.5 tsk
Vatten	205 ml	290 ml	355 ml
Salt	1 tsk	1.5 tsk	2 tsk
Torrmjölkspulver	1 msk	1.5 msk	2 msk
Socker	1.5 tsk	2 tsk	2.5 tsk
Vetemjöl	180 g	255 g	310 g
Fullkornsmjöl	85 g	120 g	145 g
Rågmjöl	85 g	120 g	145 g
Torrjäst	0.5 tsk	1 tsk	1.5 tsk

## PROGRAM 6-7

### BRIOCHE

	500 g	750 g	1000 g
Ägg	2	2	3
Smör	115 g	150 g	195 g
Färsk mjölk	45 ml	60 ml	80 ml
Salt	1 tsk	1 tsk	1.5 tsk
Socker	2.5 msk	3 msk	4 msk
Vetemjöl	280 g	365 g	485 g
Torrjäst	1.5 tsk	2 tsk	3 tsk

### KUGELHÖP

	500 g	750 g	1000 g
Ägg	2	2	3
Smör	100 g	130 g	175 g
Färsk mjölk	60 ml	80 ml	105 ml
Salt	1 tsk	1 tsk	1.5 tsk
Socker	3.5 msk	4 msk	6 msk
Vetemjöl	270 g	345 g	460 g
Torrjäst	1.5 tsk	2 tsk	3 tsk
Russin	80 g	100 g	130 g

**extra gott:** blöttlägg russin i sockerlag eller någon passande spritsort.  
**extra gott:** lägg hela mandlar ovanpå degen.

## PROGRAM 8

### SUPER SNABBT BRÖD

	<b>1000 g</b>
Olja	1.5 msk
Vatten (max 35-45°C)	360 ml
Salt	1.5 tsk
Socker	1 msk
Torr mjölkspulver	2.5 msk
Vetemjöl	565 g
Torrjäst	3.5 tsk

## PROGRAM 9

### CITRONKAKA

	<b>500 g</b>
Ägg	3
Smör	70 g
Salt	1/2 tsk
Socker	195 g
Vetemjöl	320 g
Bakpulver	2.5 tsk
Citron (saft+skal)	1

Vispa ägg + socker + salt tills det blir vitt och pösigt.

### MANDELKAKA

	<b>500 g</b>
Ägg	3
Smör	115 g
Salt	1/2 tsk
Socker	135 g
Apelsinblomsvatten	1 tsk
Vetemjöl	155 g
Malda mandlar	135 g
Bakpulver	2 tsk

## PROGRAM 10

### FRUKTMOS OCH SYLT

#### Jordgubbs-, persiko-, rabarber-, eller aprikos sylt

Frukt	580 g
Socker	360 g
Pektin	30 g
Citronsaft	1

#### Apelsinmarmelad

Frukt	500 g
Socker	400 g
Pektin	50 g

#### Äpple/ rabarbermos

Frukt	750 g
Socker	5 msk




























Skär eller hacka den frukt du valt innan den läggs i bakmaskinen.

## PROGRAM 11




### PIZZADEG

	<b>750 g</b>
Olivolja	1 msk
Vatten	240 ml
Salt	1.5 tsk
Vetemjöl	480 g
Torrjäst	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 ovensidan 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"> <li>• Blötlägg innan den tas av.</li> </ul>
Ingenting händer efter att ha tryckt på  .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maskinen är för varm. Följande felmeddelande visas: E01 och 5 pip. Vänta 1 timme mellan 2 bakningsprocesser.</li> <li>• En timerinställning har programmerats.</li> <li>• Det är ett program med förvärmning.</li> </ul>
Efter att ha tryckt på  fungerar motorn men maskinen knådar inte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bakformen är inte ordentligt på plats.</li> <li>• Knådaren är inte på plats eller felaktigt isatt..</li> </ul>
Efter en timerinställning har brödet inte jäst tillräckligt eller så har ingenting hänt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Du har glömt att trycka på  efter programmeringen.</li> <li>• Jästen har kommit i kontakt med saltet och/eller vattnet.</li> <li>• Knådaren är inte på plats.</li> </ul>
Det luktar bränt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En del av ingredienserna har kommit utanför bakformen: låt maskinen svalna och rengör insidan av maskinen med en fuktig svamp utan rengöringsmedel.</li> <li>• Degen har svämmat över: för stor mängd ingredienser, i synnerhet vätska. Var noga med proportionerna i recepten.</li> </ul>

## KUVAUS

1 - ikkunalla varustettu kansi

2 - kojetaulu

a - näyttöruutu

b - näppäin päälle/pois

c - painon valinta

d - myöhemmäksi ohjelmoidun käynnistyksen

säätövalitsin ja ajan säätövalitsin ohjelmassa 12

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 edeltäkäsintä 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 ammatillisten ympäristöjen henkilökunnalle varatuissa keittiötiloissa,
  - maataloilla,
  - hotellien, motellien tai vastaavien kaltaisten asuntoloiden asiakkaille,
  - maatilamatkailun kaltaisissa ympäristöissä.

FI



- Poista pistoke pistorasiasta aina kun olet lo-  
pettanut 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 toimitet-  
tava lähimpään huoltopisteeseen vaarojen  
välttämiseksi. Katso laitteen takuupapereita.
- Jos verkkoliitäntäjohto vaurioituu, on valmis-  
tajan tai valmistajan huoltoedustajan tai vas-  
taavan pätevän henkilön vaihdettava se, että  
vältetään vaara.
- Kaikki toimenpiteet asiakkaan suorittamaa  
puhdistusta ja normaalia huoltoa lukuunotta-  
matta on annettava valtuutetun huoltopalve-  
lun suoritettavaksi.
- Älä koskaan laita laitetta, virtajohtoa tai pis-  
tokerää veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä anna virtajohdon riippua lasten ulottu-  
villa.
- Virtajohto ei saa koskaan joutua laitteen kuu-  
mien 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 heti  
sen jälkeen. Ikkunan lämpötila voi olla  
hyvin korkea.**
- Älä irrota laitetta sähköverkosta vetämällä  
johdosta.
- Käytä vain hyväkuntoista jatkojohtoa, jossa  
on maadoitettu pistoke, johdon poikkileik-  
kauksen tulee olla ainakin yhtä suuri kuin  
laitteen mukana toimitetun johdon poikkileik-  
kaus.
- Älä laita laitetta muiden laitteiden päälle.
- Älä käytä laitetta lämmönlähteenä.
- Älä valmista laitteella muuta kuin leipää ja  
hilloa.
- Älä laita paperia, pahvia tai muovisia laitte-  
eseen äläkä laita mitään sen päälle.
- Jos tuotteen jotkin osat syttyvät tuleen, älä  
yrityä sammuttaa sitä vedellä. Irrota laite säh-  
köverkosta. Sammuta liekit kostealla kan-  
kaalla.
- Käytä oman turvallisuutesi vuoksi ainoastaan  
varusteita ja varaosia, jotka on tarkoitettu  
laitteeseesi.
- **Käytä ohjelman loputtua aina suojakäsi-  
neitä, 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 loppuessa.
- **Kun käytät ohjelmaa n:o 10 (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 72 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 keittiövaaja'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 - E**.
- Sijoita leipäkulho paikoilleen. Paina kulhoa niin että se asettuu kierrättimelle siten, että se lukittuu hyvin molemmilta puolilta - **F - G**.
- Sulje kansi. Käynnistä leipäkone ja kytke pistoke rasiaan. Äänimerkin jälkeen tulee näyttöön ohjelma 1 (1P), t.s. 1000 g paahto keskitasoa, ja sen jälkeen vastaava aika - **H**.
- Paina näppintä . Aikakytkimen kaksoispiste vilkkuu. Koneen käynnin merkkivalo syttyy - **I - J**.
- Irrota koneen pistoke pistorasiasta paistovaiheeseen loppuessa. Ota leipäkulho ylös nostamalla kahvaa. Käytä aina suojakäsineitä sillä leipäkulhon kansi on kuuma, samoin kannen sisäpuoli. Irrota leipä kulhosta kuumana ja aseta se rutilälle jäähtymään 1 tunnin ajaksi - **K**.

**Tutustuaksesi leipäkoneeseen, ehdotamme, että kokeilet ensimmäiseksi PERUSLEIVÄN valmistusohjetta.**

PERUSLEIPÄ (ohjelma 1)	AINEKSET - tl = teelusikka - rkl = ruokalusikka
PAAHTO = KESKITASO	RUOKAÖLJY = 2 rkl MAITOJAUHE = 2 rkl
PAINO = 1000 g	VETTÄ = 330 ml VEHNÄJAUHOJA = 605 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 käsikäyttöisesti 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 **menu**, numero näytöllä siirtyy seuraavaan ohjelmaan joita on 1 - 12 :

- 1. Perusleipä.** Perusleipäohjelmalla voit valmistaa useimpia leipälajeja, joissa käytetään vehnä jauhoja.
- 2. Pikaleipä.** Ohjelma vastaa perusleipäohjelmaa nopeana versiona. Näin leivotun leivän sisus voi olla jonkin verran vähemmän kuohkeata.
- 3. Ranskanleipä.** Ranskanleipäohjelmalla valmistetaan perinteellistä ranskalaista valkoista leipää.
- 4. Kokojyväleipä.** Kokojyväleipäohjelma valitaan, kun valmistukseen käytetään kokojyvä jauhoja.
- 5. Kokojyväpikaleipä.** Ohjelma on sama kuin kokojyväleipä-ohjelma, mutta on sen nopea versio. Näin leivotun leivän sisus voi olla jonkin verran vähemmän kuohkeata.
- 6. Makea Leipä.** Makea leipäohjelma soveltuu valmistusohjeisiin, joissa käytetään enemmän rasvaa ja sokeria. Jos käytät valmisteita brioche-leipiä tai pikkusämpylöitä varten, älä ylitä 1000 g kokonaistaikina määrää.
- 7. Makea Pikaleipä.** Ohjelma on sama kuin kokojyväleipä-ohjelma, mutta on sen nopea versio. Näin leivotun leivän sisus voi olla jonkin verran vähemmän kuohkeata.

**8. Erityisnopea.** Erityisnopea leipä-ohjelma on ERITYISNOPEAN LEIVÄN valmistusohjeen mukainen (kts. sivu 146).

**9. Kakku.** Sen avulla voi valmistaa leivonnaisia ja leivoksia kemiallisella hiivalla.

Tässä ohjelmassa voidaan käyttää ainoastaan 500 g painoa.

**10. Hillo.** Hillo-ohjelmalla valmistetaan automaattisesti hilloa kulhossa.

**11. Kohotaikinat.** Kohotaikinaohjelmat eivät paista. Ne ovat taikinan vaivaamisohjelmia kaikille kohoaville taikoinoille. Esim : pizza taikina.

**12. Vain Paisto.** Paisto-ohjelman avulla voi paistaa vain 10 - 60 min, se on säädettävissä 10 min jaksoina vaaleaa. 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.

**Leipäkoneetta ei saa jättää ilman valvontaa käytettäessä ohjelmaa 12.**


Voit keskeyttää ohjelman ennen sen päättymistä painamalla **menu** näppäintä pohjaan.

## Leivän painon valinta

Leivän painon oletussäätö on 1000 g. Paino on siis vain ohjeellinen. Seuraa valmistusohjetta tarkemman painon määrittelyyn . Ohjelmissa 8, 9, 10, 11, 12 ei ole painon säätöä. Paina näppäintä **g**, kun valitset painon 500 g, 750 g tai 1000 g. Merkkivalo syttyy valitsemasi painon kohdalla.

## Leivän paahdo

Kuoren väri on säädetty automaattisesti asentoon KESKITASO. Ohjelmissa 8, 9 ei ole värin säätöä. Kolme valintamahdollisuutta on olemassa : VAALEA (L) - KESKITASO (P) - TUMMA (H).

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

## VAIHEET

Taulukon sivu 148-150 näyttää sinulle eri syklien koostumuksen valitun ohjelman mukaisesti.

### Esilämmitys

Käytetään ohjelmissa 4 ja 5 taikinan kohoamisen edistämiseksi.



Toimii ainoastaan ohjelmissa 4 ja 5. 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, 2, 4, 5, 6, 7 on mahdollista lisätä taikinaan muita aineksia kuten: kuivia hedelmiä, oliiveja, jne... Äänimerkki ilmoittaa, milloin ainesten lisääminen on mahdollista. Katso ajastintaulukkoa (sivu 112-113) 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 paistoajasta. Esim. : kun "extra" = 2:51 ja "koko paistoaika" = 3:13, muut ainekset voidaan lisätä 22 minuutin kuluttua.

## Päälle / pois

Käynnistä laite painamalla näppäintä . Toiminnan merkkivalo syttyy. Lähtölaskenta alkaa. Voit pysäyttää tai peruuttaa myöhemmäksi säättämäsi ohjelmoinnin painamalla pitkään näppäintä . Toiminnon merkkivalo sammuu.

### 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 paahtaa kuoren kauliin väriiseksi.

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 voit jättää leivän laitteeseen. Tunnin lämpimänäpito toiminto paistamisen jälkeen. Tämän aikana näytössä on luku 0:00 ja ajastimen valot vilkuvat. Lopuksi laite pysähtyy automaattisesti, antaen ensin muutaman äänimerkin.

# ● KONEEN OHJELMOINTI MYÖHEMPÄÄN AJANKOHTAAN

**Voit ohjelmoida laitteen siten, että leipäsi on valmiina valitsemallasi ajalla, jopa 13 t. aikaisemmin.**

**Ohjelmointia ei voi käyttää ohjelmille 8, 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 ja 2 ajastimen pistettä **■** vilkkuvat. Lähtölaskenta alkaa. Käynnistimen merkkivalo syttyy.

Jos teet erehdyksen tai haluat muuttaa ajan säätöä, 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 huokoisen 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 jauhotyyppistä. Jauhon laadusta riippuen, paistotulokset voivat myös olla erilaisia. Säilytä jauhot suljetussa astiassa, sillä jauhot reagoivat ympäröiviin kosteusolosuhteisiin 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 4.

**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. Kuivahiiva 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

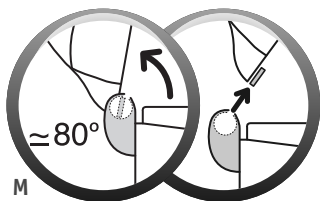
**Lisäainekset (kuivia hedelmiä, oliiveja, jne.):** saat erilaisen tuloksen lisäämällä taikinaan muita valitsemiasi aineksia ottamalla kuitenkin huomioon :

> 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 - **L**.
- 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 - **M**.



- **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 148-150) ja seurata eri vaiheiden vaihtumista.

tl = teelusikka - rkl = ruokalusikka

## OHJELMA 1-2

### PERUSLEIPÄ

	500 g	750 g	1000 g
Ruokaöljyä	3.5 tl	1.5 rkl	2 rkl
Vettä	190 ml	250 ml	330 ml
Suolaa	1 tl	1 tl	1.5 tl
Sokeria	2.5 tl	3 tl	1 rkl
Maitojauhetta	1.5 rkl	1.5 rkl	2 rkl
Jauhoja	350 g	455 g	605 g
Hiivaa	1 tl	1 tl	1.5 tl

### MAITTOON LEIVOTTU LEIPÄ

	500 g	750 g	1000 g
Pehmeitä voikuutioita	40 g	50 g	70 g
Suolaa	1 tl	1 tl	1.5 tl
Sokeria	2 rkl	2.5 rkl	3 rkl
Maitoa	200 ml	260 ml	350 ml
Jauhoja	310 g	400 g	530 g
Hiivaa	1 tl	1 tl	1.5 tl

## OHJELMA 3

### RANSKANLEIPÄ

	500 g	750 g	1000 g
Vettä	210 ml	275 ml	365 ml
Suolaa	1 tl	1.5 tl	2 tl
Jauhoja	360 g	465 g	620 g
Hiivaa	0.5 tl	1 tl	1.5 tl

### MAALAISLEIPÄ

	500 g	750 g	1000 g
Vettä	210 ml	275 ml	365 ml
Suolaa	1 tl	1.5 tl	2 tl
Jauhoja	290 g	370 g	395 g
Ruisjauhoja	70 g	90 g	125 g
Hiivaa	1 tl	1 tl	1.5 tl

## OHJELMA 4-5

### KOKOJYVÄLEIPÄ

	500 g	750 g	1000 g
Ruokaöljyä	1.5 tl	2 tl	2.5 tl
Vettä	210 ml	290 ml	355 ml
Suolaa	1.5 tl	1.5 tl	2 tl
Sokeria	1.5 tl	2 tl	2.5 tl
Jauhoja	140.5 g	200 g	240 g
Kokojyväjauhoja	210 g	300 g	365 g
Hiivaa	0.5 tl	1 tl	1.5 tl

### MAATALON LEIPÄ

	500 g	750 g	1000 g
Ruokaöljyä	1.5 tl	2 tl	2.5 tl
Vettä	205 ml	290 ml	355 ml
Suolaa	1 tl	1.5 tl	2 tl
Maitojauhetta	1 rkl	1.5 rkl	2 rkl
Sokeria	1.5 tl	2 tl	2.5 rkl
Jauhoja	180 g	255 g	310 g
Kokojyväjauhoja	85 g	120 g	145 g
Ruisjauhoja	85 g	120 g	145 g
Hiivaa	0.5 tl	1 tl	1.5 tl

## OHJELMA 6-7

### PULLA

	500 g	750 g	1000 g
Kananmunia	2	2	3
Voita	115 g	150 g	195 g
Maitoa	45 ml	60 ml	80 ml
Suolaa	1 tl	1 tl	1.5 tl
Sokeria	2.5 rkl	3 rkl	4 rkl
Jauhoja	280 g	365 g	485 g
Hiivaa	1.5 tl	2 tl	3 tl

### KUGELHOPF

	500 g	750 g	1000 g
Kananmunia	2	2	3
Voita	100 g	130 g	175 g
Maitoa	60 ml	80 ml	105 ml
Suolaa	1 tl	1 tl	1.5 tl
Sokeria	3.5 rkl	4 rkl	6 rkl
Jauhoja	270 g	345 g	460 g
Hiivaa	1.5 tl	2 tl	3 tl
Rusinoita	80 g	100 g	130 g

Voit lisätä: pyörittele rusinoita kevyesti siirapissa.

Voit lisätä: lisää manteleita taikinan päälle.

## OHJELMA 8

### ERITYISNOPEA

	<b>1000 g</b>
Ruokaöljyä	1.5 rkl
Vettä (35-40°C max)	360 ml
Suolaa	1.5 tl
Sokeria	1 rkl
Maitojauhetta	2.5 rkl
Jauhoja	565 g
Hiivaa	3.5 tl

## OHJELMA 9

### SITRUUNAKAKKU

	<b>500 g</b>
Kananmunia	3
Voita	70
Suolaa	1/2 tl
Sokeria	195 g
Jauhoja	320 g
Kuivahiivaa	2.5 tl
Sitruuna (mehu+kuori)	1

Vatkaa munia + sokeria + suolaa vaahdon muodostumiseen asti.

### MANTELIKAKKU

	<b>500 g</b>
Kananmunia	3
Voita	115 g
Suolaa	1/2 tl
Sokeria	135 g
Auringonkukkavettä	1 tl
Jauhoja	155 g
Mantelijauhe	135 g
Kuivahiivaa	2 tl

## OHJELMA 10

### SOSEET JA HILLOT

#### Mansikka-, persikka-, raparperi- tai aprikoosihillo

Hedelmät	580 g
Sokeria	360 g
Pektiini	30 g
Sitruunamehu	1

#### Appelsiinihillo

Hedelmät	500 g
Sokeria	400 g
Pektiini	50 g

#### Omena-/ raparperisose

Hedelmät	750 g
Sokeria	5 rkl

Paloittele tai murskaa valitsemasi hedelmät ennen kuin lisäät ne leipäkoneeseen.

## OHJELMA 11

### PIZZATAIKINA

	<b>750 g</b>
Oliiviöljyä	1 rkl
Vettä	240 ml
Suolaa	1.5 tl
Jauhoja	480 g
Hiivaa	1 tl

## OPASTEET SAADAKSESI HALUTUN LOPPUTULOKSEN

Ellet saa toivottua tulosta? Seuraava taulukko voi auttaa.	Liiksi kohonnut leipä	Laskenut leipä, joka oli aluksi liiksi kohonnut	Ei tarpeeksi kohonnut leipä	Leipä jäänyt liian vaaleaksi	Sivut pahtuneet, 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"> <li>Liota sitä ennen poisottoa.</li> </ul>
Painettuasi näppäintä  mitään ei tapahdu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kone on liian kuuma. Näyttöön ilmestyy seuraava virheviesti : E01 ja 5 piipahdusta. Odota 1 tunti 2 kierroksen välillä.</li> <li>Olet ohjelmoinut käynnistyksen myöhemmäksi.</li> <li>Kyseessä on esilämmitysohjelma.</li> </ul>
Painettuasi näppäintä  moottori käy mutta alustus ei toimi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kulhoa ei ole painettu pohjaan asti.</li> <li>Sekoitin puuttuu tai se on asetettu väärin paikoilleen.</li> </ul>
Myöhemmäksi ohjelmoidun käynnistyksen jälkeen leipä ei ole kohonnut tarpeeksi tai mitään ei tapahdu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Olet unohtanut painaa näppäintä  ohjelmoinnin jälkeen.</li> <li>Hiiva on sekoittunut suolaan ja/tai veteen.</li> <li>Sekoitin puuttuu.</li> </ul>
Palaneen käry.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Osa aineksista on joutunut kulhon viereen : anna koneen jäähtyä ja puhdistusta koneen sisus kostealla sienellä ilman puhdistusainetta.</li> <li>Taikina paisuu kulhon yli : liian paljon aineksia, varsinkin nestettä. Noudata tarkoin valmistusohjeissa annettuja määriä.</li> </ul>

**TABLEAU DES CYCLES - CYCLI TABEL - ZYKLENTABELLE - TABELLA DI CICLI - TABLA DE CICLOS - TABELA DE CICLOS TABLE OF CYCLES DEVİR TABLOLARI - OVERSIGTSSKEMA OVER CYKLUSSE - TABELL OVER SYKLUSER - TABELL ÖVER BAKPROGRAMMEN - PAISTAMISEN ERI VAIHEET - جدول الدورات - جدول چرخه ها**

FR	DORAGE	POIDS (g)	TEMPS TOTAL (h)	PRÉ-CHAUFFAGE	PRÉPARATION DE LA PÂTE (Pétrissage-Repos-Levée) (h)	CUISSON (h)	EXTRA (h)	MAINTIEN AU CHAUD (h)
NL	BRUINING	GEWICHT (g)	TOTALE TIJD (u)	VOOR-VERWARMING	VOORBEREIDING VAN HET DEEG (Kneden-Rust-Rijzen) (u)	BAKKEN (u)	EXTRA (u)	WARMHOUDEN (u)
DE	KRUSTE	GEWICHT (g)	TOTAL ZEIT (h)	VORHEIZEN	TEIG ZUBEREITEN (Kneten-Ruhen-Gehen) (h)	BACKEN (h)	EXTRA (h)	WARMHALTEN (h)
IT	DORATURA	QUANTITÀ (g)	TEMPO TOTALE (h)	PREIS-CALDAMENTO	PREPARAZIONE DELLA PASTA (Impasto-Riposo-Lievitazione) (h)	COTTURA (h)	EXTRA (h)	MANTENIMENTO AL CALDO (h)
ES	DORADO	PESO (g)	TIEMPO TOTAL (h)	PRECALENTADO	PREPARACIÓN DE LA MASA (Amasado-Reposo-Rubido) (h)	COCCIÓN (h)	EXTRA (h)	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (h)
PT	TOSTAGEM	PESO (g)	TEMPO TOTAL (h)	PRE-AQUECIMENTO	PREPARAÇÃO DA MASSA (Amassadura-Repouso-Levadura) (h)	COZEDURA (h)	EXTRA (h)	MANUTENÇÃO DO CALOR (h)
EN	BROWNING	WEIGHT (g)	TOTAL TIME (h)	PREHEATING	PREPARING THE DOUGH (Kneading-Rest-Rising) (h)	COOKING (h)	EXTRA (h)	KEEP WARM (h)
TR	KIZARMA	EBAT (gr)	TOPLAM SÜRE (saat)	ÖN ISITMA	HAMURUN HAZIRLANMASI (Yoğurma-Dinlenmek-Kabarma) (saat)	PİŞİRME (saat)	EKSTRA (saat)	SICAK TUTMA (saat)
DA	BRUNING	VÆGT (g)	TID I ALT (h)	FOR-OPVARMNING	TILBEREDNING AF DEJEN (Eltning-Hvile-Hævning) (h)	BAGNING (h)	EKSTRA (h)	HOLDE VARM (h)
NO	GYLLEN	VEKT (g)	TOTAL TID (h)	FORVARMING	FORBEREDELSE AV DEIGEN (Eltning-Hvile-Heving) (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	PAAHTO	PAINO (g)	AIKA YHTEENSA (h)	ESILÄMMITYS	TAIKINAN VALMISTUS (Alustus-Lepo-Kohotus) (h)	PAISTO (h)	EXTRA (h)	PIIÖ LÄMPIMÄNÄ (h)
AR	التحمير	الوزن (جرام)	الوقت (ساعة)	التسخين التمهيني (ساعة)	خضيرة العجينة (العجن - الراجعة - الرفع) (ساعة)	الطهي (ساعة)	الزيادة (ساعة)	الحفاظ على الحرارة (ساعة)
FA	برشته شدن	وزن (گرم)	زمان (ساعت)	پیش گرمکن (ساعت)	آماده سازی خمیر (خمیر کردن - استراحت - بزرگ شدن) (ساعت)	پخت (ساعت)	اضافه (ساعت)	گرم نگهداشتن (ساعت)
1	1	500	3:08	-	2:25	0:43	2:46	1:00
		700	3:13			0:48	2:51	1:00
		1000	3:18			0:53	2:56	1:00
	2	500	3:08			0:43	2:46	1:00
		700	3:13			0:48	2:51	1:00
		1000	3:18			0:53	2:56	1:00
	3	500	3:08			0:43	2:46	1:00
		700	3:13			0:48	2:51	1:00
		1000	3:18			0:53	2:56	1:00

2	1	500 700 1000	2:07 2:12 2:17	-	1:24	0:43 0:48 0:53	1:45 1:50 1:55	1:00 1:00 1:00
	2	500 700 1000	2:07 2:12 2:17			0:43 0:48 0:53	1:45 1:50 1:55	1:00 1:00 1:00
	3	500 700 1000	2:07 2:12 2:17			0:43 0:48 0:53	1:45 1:50 1:55	1:00 1:00 1:00
3	1	500 700 1000	3:28 3:30 3:32	-	2:40	0:48 0:50 0:52	-	1:00 1:00 1:00
	2	500 700 1000	3:28 3:30 3:32			0:48 0:50 0:52	-	1:00 1:00 1:00
	3	500 700 1000	3:28 3:30 3:32			0:48 0:50 0:52	-	1:00 1:00 1:00
4	1	500 700 1000	3:41 3:42 3:45	0:30	2:40	0:46 0:48 0:50	2:54 2:56 2:58	1:00 1:00 1:00
	2	500 700 1000	3:41 3:42 3:45			0:46 0:48 0:50	2:54 2:56 2:58	1:00 1:00 1:00
	3	500 700 1000	3:41 3:42 3:45			0:46 0:48 0:50	2:54 2:56 2:58	1:00 1:00 1:00
5	1	500 700 1000	2:26 2:28 2:30	0:05	1:35	0:46 0:48 0:50	2:04 2:06 2:08	1:00 1:00 1:00
	2	500 700 1000	2:26 2:28 2:30			0:46 0:48 0:50	2:04 2:06 2:08	1:00 1:00 1:00
	3	500 700 1000	2:26 2:28 2:30			0:46 0:48 0:50	2:04 2:06 2:08	1:00 1:00 1:00
6	1	500 700 1000	3:12 3:17 3:22	-	2:27	0:45 0:50 0:55	2:50 2:55 3:00	1:00 1:00 1:00
	2	500 700 1000	3:12 3:17 3:22			0:45 0:50 0:55	2:50 2:55 3:00	1:00 1:00 1:00
	3	500 700 1000	3:12 3:17 3:22			0:45 0:50 0:55	2:50 2:55 3:00	1:00 1:00 1:00

7	1	500	3:32	-	1:47	0:45	2:10	1:00
		700	2:37			0:50	2:15	1:00
		1000	2:42			0:55	2:20	1:00
	2	500	3:32			0:45	2:10	1:00
		700	2:37			0:50	2:15	1:00
		1000	2:42			0:55	2:20	1:00
	3	500	3:32			0:45	2:10	1:00
		700	2:37			0:50	2:15	1:00
		1000	2:42			0:55	2:20	1:00
8	-	1000	1:20	-	0:32	0:48	-	1:00
9	-	500	1:50	-	0:30	1:20	-	-
10	-	-	1:05	-	0:15	0:50	-	-
11	-	750	1:30	-	1:30	-	-	-
12	-	-	*	-	-	*	-	-

FR \* de 0:10 à 1:00 par tranches de 10 mn.

Remarque : la durée totale n'inclut pas le temps de maintien au chaud pour les programmes 1 à 8 inclus.

NL \* tussen 0:10 tot 1:00, instelbaar in schijven van 10 min.

Opmerking: bij de totale tijdsduur zit niet de tijd van het warmhouden van de programma's 1 tot en met 8.

DE \* von 0:10 bis 1:00 in 10 Min.-Schritten.

Hinweis: Für die Programme 1 bis einschließlich 8 ist die Warmhaltezeit nicht in der Gesamtzeit enthalten.

IT \* da 0:10 a 1:00 a intervalli di 10 min.

Attenzione: la durata totale non include il tempo di mantenimento al caldo per i programmi dall'1 all'8 compresi.

ES \* de 0:10 a 1:00 por periodos de 10 min.

Nota: la duración total no incluye el tiempo de mantenimiento del calor en los programas 1 a 8 incluidos.

PT \* durante 0:10 a 1:00, regulável por fases de 10 minutos.

Observação: a duração total não inclui o tempo de manutenção do calor para os programas 1 a 8 incluídos.

EN \* from 0:10 to 1:00 in steps of 10 min.

Note: for programmes 1 to 8 inclusive, total time does not include the keep hot time.

TR \* 0:10 - 1:00 : 10 dakikalık dilimlerle halinde.

Not: toplam süreye, 1'den 8'e kadar (dahil) programlar için sıcak tutma zamanı dahil değildir.

DA \* Fra 0:10 til 1:00 min, og kan indstilles i trin på 10 min.

Bemærk: Den samlede varighed indbefatter ikke holde varm funktionen for program 1 til og med 8.

NO \* 0 :10 til 1:00 justerbart i perioder på 10 minutter.

Merknad: den totale tiden inkluderer ikke tiden for fortsatt oppvarming for programmene 1 til og med 8.

SV \* i 0:10-1:00 min, med inställning i intervaller på 10 min.

Notera: den totala tiden inkluderar inte tiden för varmhållning i program 1 till och med program 8.

FI \* vain 0:10 - 1:00, se on säädettävissä 10 min jaksoina vaalea.

Huomaa: kokonaiskeston ei kuulu lämpimänä pitämiseen kuluva aika, joka kuuluu ohjelmiin 1-8.

AR \* من 0:10 إلى 1:00 في خطوات من 10 دقائق الخطوة الواحدة  
ملاحظة: للبرامج من ١ إلى ٨، الوقت الإجمالي لا يشمل وقت الحفاظ على الطعام ساخناً.

FA \* 0 تا 10 در مراحل 10 دقیقه‌ای  
توضیح: برای برنامه‌های ١ تا ٨، کل زمان شامل زمان گرم نگهداشتن نمی‌شود.



## دستور العمل عیب زدائی برای بهبود دستورهای غذا

بازو کناره های نان پوشیده از آرد است	کناره های نان برشته است اما کامل پخته نشده	قسمت ضخیم نان به اندازه کافی پلائی نمی شود	نان به اندازه کافی بزرگ نمی شود	افتادن نان پس از بزرگ شدن بسیار زیاد	بزرگ شدن بسیار زیاد نان	به نتایج مورد انتظار نرسیده اید ؟ این جدول به شما کمک خواهد کرد.
						دکمه ❶ در حین پخت فشار داده شد.
		●		●		آرد ناکافی
●			●			آرد بسیار زیاد
		●	●			مخمر ناکافی
		●		●		مخمر بسیار زیاد
●			●			آب ناکافی
	●			●		آب بسیار زیاد
			●			شکر ناکافی
		●	●			آرد با کیفیت نامرغوب
					●	نسبت ناصحیح مواد (بسیار زیاد)
			●	●		آب بسیار داغ
			●			آب بسیار سرد
		●	●			برنامه ناصحیح

## دستور العمل عیب زدائی فنی

مشکلات	راه حل
پدال خمیرگیری در ظرف متوقف شده است.	● قبل از برداشتن، آنرا برای خیس خوردن رها کنید.
بعد از فشار بر دکمه ❶، اتفاقی نمی افتد.	● دستگاه بسیار داغ است. پیامهای خطا نشان داده میشود: E01 و E5 ● صدای کوتاه، بین دو دوره، بمدت ۱ ساعت منتظر بمانید. ● یک شروع معوق برنامه ریزی شده است. ● برنامه شامل پیش گرمکن می باشد.
بعد از فشار بر دکمه ❶، موتور روشن شده اما خمیرگیری انجام نمی شود.	● ظرف بطور صحیح جاسازی نشده است. ● پدال خمیرگیری کم شده یا بطور صحیح نصب نشده است.
بعد از شروع معوق، نان به اندازه کافی بزرگ نشده یا هیچ اتفاقی نمی افتد.	● شما فراموش کردید که دکمه ❶ را پس از برنامه ریزی فشار دهید. ● مخمر در تماس یا نمک و/یا آب قرار گرفته است. ● پدال خمیرگیری کم شده است.
بوی سوختگی	● برخی از مواد به بیرون ظرف ریخته اند: دستگاه را از برق خارج کنید، آنرا برای سرد شدن رها کنید، سپس داخل آنرا با اسفنج مرطوب و بدون استفاده از هیچگونه ماده نظافت، تمیز کنید. ● مواد تهیه شده لبریز شده است: مقدار مواد استفاده شده، مخصوصاً مایعات بسیار زیاد بوده است. طبق مقادیر ارائه شده عمل کنید.



نان با پخت بسیار سریع

۱۰۰۰ گرم	روغن آفتاب گردان
۱,۵ (tbsp)	آب (۳۵ - ۴۰ °C ماکزیمم)
۳۶۰ ملل	نمک
۱,۵ (tsp)	شکر
۱ (tbsp)	شیرخشک
۲,۵ (tbsp)	آرد
۵۶۵ گرم	مخمر*
۳,۵ (tsp)	

برنامه ۹

کیک لیمو

۵۰۰ گرم	کیک بادام	۵۰۰ گرم	تخم مرغ
۳	تخم مرغ	۳	کره، نرم شده
۱۱۵ گرم	کره، نرم شده	۷۵ گرم	نمک
کمی	نمک	کمی	شکر، ادویه
۱۳۵ گرم	شکر، ادویه	۱۹۵ گرم	آرد ساده
۱ (tbsp)	عرق بهار نارنج	۳۲۰ گرم	پودر خمیرمایه (baking powder)
۱۵۵ گرم	آرد ساده	۲,۵ (tsp)	لیمو (عصاره + چاشنی)
۱۳۵ گرم	بادام زمینی	۱	
۲ (tsp)	پودر خمیرمایه (baking powder)		

تخم مرغ، شکر و نمک را با همزن بهم زده تا سفید شود.

برنامه ۱۰

مریبا و کمیوت

کمیوت	مارمالات	مریبا توت فرنگی، هلو،
سیب / ریواس	پرتقال	ریواس یا زردآلو
میوه ها	میوه ها	میوه
شکر	شکر	شکر
	ژلاتین گیاهی	ژلاتین گیاهی
		آلبیمو

میوه را قبل از قرار دادن در نان سان، به میزان دلخواه بریده یا خرد کنید.

برنامه ۱۱

خمیر پیتزا

۷۵۰ گرم	روغن زیتون
۱ (tbsp)	آب
۲۴۰ گرم	نمک
۱,۵ (tsp)	آرد
۴۸۰ گرم	مخمر*
۱ (tsp)	

برای هر دستور غذا، مواد را برطبق دستور مندرج اضافه نمائید. مطابق دستور غذای منتخب و برنامه مربوطه، شما می توانید به جدول زمان تهیه (صفحات 74 - 75) رجوع و چرخه های مختلف را تفکیک کنید. از تغییر مقدار یا حذف مواد خودداری کنید چون موجب از بین رفتن توازن مهم در دستور غذا میگردد.

tsp < قاشق چایخوری      tbsp < قاشق غذاخوری

## برنامه های ۱-۲

نان سفید پایه			تکه نان شیری		
روغن آفتاب گردان	۳.۵ (tsp)	۷۵۰ گرم	۷۵۰ گرم	۱۰۰۰ گرم	۱۰۰۰ گرم
آب	۱۹۰ ملل	۲۵۰ (tbsp)	۴۰ گرم	۷۰ (tbsp)	۷۰ (tbsp)
نمک	۱ (tsp)	۲۵۰ ملل	کره ای، نرم شده، بریده شده به قطعات کوچک	۵۰ گرم	۷۰ گرم
شکر	۲.۵ (tsp)	۱ (tsp)	نمک	۴۰ (tbsp)	۷۰ (tbsp)
شیرخشک	۱.۵ (tbsp)	۳ (tsp)	شکر	۲ (tbsp)	۲ (tbsp)
آرد نان سفید	۳۵۰ گرم	۱.۵ (tbsp)	شیر مایع	۲ (tbsp)	۲.۵ (tbsp)
مخمر*	۱ (tsp)	۴۵۵ گرم	آرد نان سفید	۲ (tbsp)	۲۶۰ ملل
		۱ (tsp)	مخمر*	۱.۵ (tsp)	۵۳۰ گرم
				۱ (tsp)	۱.۵ (tsp)

## برنامه های ۳

نان فرانسوی			نان محلی		
آب	۲۱۰ ملل	۷۵۰ گرم	آب	۷۵۰ گرم	۱۰۰۰ گرم
نمک	۱ (tsp)	۲۱۰ ملل	نمک	۲۷۵ گرم	۳۶۵ گرم
آرد سفید نان	۳۶۰ گرم	۱ (tsp)	آرد سفید نان	۳۷۰ گرم	۳۹۵ گرم
مخمر*	۰.۵ (tsp)	۰.۵ (tsp)	آرد خشک	۹۰ گرم	۱۶۵ گرم
			مخمر*	۱ (tsp)	۱.۵ (tsp)

## برنامه های ۴-۵

نان با آرد کندم			نان روستائی		
روغن آفتاب گردان	۱.۵ (tsp)	۷۵۰ گرم	روغن آفتاب گردان	۲ (tsp)	۷۵۰ گرم
آب	۲۱۰ ملل	۲۹۰ ملل	آب	۲۹۰ ملل	۳۵۵ ملل
نمک	۱.۵ (tsp)	۱.۵ (tsp)	نمک	۱ (tsp)	۲ (tsp)
شکر	۱.۵ (tsp)	۲ (tsp)	شیرخشک	۱ (tbsp)	۲ (tbsp)
آرد	۱۴۰.۵ گرم	۲۰۰ گرم	شکر	۱.۵ (tsp)	۲.۵ (tbsp)
آرد کندم	۲۱۰ گرم	۳۰۰ گرم	آرد	۱۸۰ گرم	۳۱۰ گرم
مخمر*	۰.۵ (tsp)	۱ (tsp)	آرد نان سفید	۸۵ گرم	۱۲۵ گرم
			آرد کندم	۸۵ گرم	۱۴۵ گرم
			مخمر*	۱ (tsp)	۱.۵ (tsp)

## برنامه های ۶-۷

خمیر تارت (Brioche)			فرنی		
تخم مرغ	۲	۷۵۰ گرم	تخم مرغ	۲	۷۵۰ گرم
کره	۱۱۵ گرم	۱۵۰ گرم	کره	۱۳۰ گرم	۱۷۵ گرم
شیر مایع	۴۵ ملل	۶۰ ملل	شیر مایع	۸۰ ملل	۱۰۵ ملل
نمک	۱ (tsp)	۱ (tsp)	نمک	۱ (tsp)	۱ (tsp)
شکر	۲.۵ (tbsp)	۳ (tbsp)	شکر	۴ (tbsp)	۶ (tbsp)
آرد	۲۸۰ گرم	۳۶۵ گرم	آرد	۲۷۰ گرم	۴۶۰ گرم
مخمر*	۱.۵ (tsp)	۲ (tsp)	مخمر*	۱.۵ (tsp)	۳ (tsp)
			انگور خشک***	۸۰ گرم	۱۳۰ گرم

انتخابی: انگور خشک را در شیر سرد سبک خیس کنید.  
انتخابی: بادامها را روی خمیر قرار دهید.

- < گرفتن کامل آب مواد مرطوب (زیتون) ،
- < آرد کردن مواد چرب برای مخلوط بهتر ،
- < اضافه نکردن مقدار زیاد مواد اضافه، مخصوصاً پنیر، میوه تازه و سبزیجات تازه، چون موجب تأثیر بر بهبود خمیر می شود. به مقادیر مندرج در دستورهای مواد غذایی توجه کنید،
- < میوه های خشک را بسیار ریز خرد کنید چون ساختار قرص نان را بریده و بلندی نان پخته شده را کاهش میدهد،
- < از ریختن مواد به خارج ظرف خودداری کنید

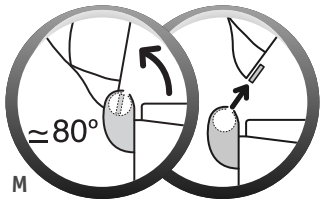
**افزودنی ها (زیتون، تکه های گوشت، غیره):** شما میتوانید مواد مورد نظر را بمیزان دلخواه به دستور غذایی خود اضافه نمایید، به موارد ذیل توجه کنید:

< افزودن مواد اضافه مخصوصاً مواد ترد مانند میوه خشک < افزودن دانه های سفت (مانند بذر کتان یا کنجد) در شروع فرایند خمیرگیری برای تسهیل استفاده از دستگاه (مانند شروع معوق)،



### ● از شستن هریک از قطعات در ماشین ظرفشویی اجتناب کنید.

- از استفاده از محصولات تمیزکن وسایل خانگی برای تمیز کردن، اسکاج زبر یا الکل خودداری کنید.
- از پارچه نرم و مرطوب استفاده کنید.
- از فرو بردن دستگاه یا سرپوش در آب اکیدا خودداری کنید.



## ● نظافت و تعمیر

- دستگاه را از برق خارج کنید.
- تمام قطعات، دستگاه و داخل ظرف را با پارچه مرطوب تمیز نمایید. کاملاً خشک کنید - L
- ظرف و پدال خمیرساز را با آب داغ و کف صابون بشوئید.
- در صورت چسبیدن پدال خمیرساز به ظرف، آنرا بمدت ۵ - ۱۰ دقیقه خیس کنید.
- در صورت لزوم، پوشش را برداشته تا در آب داغ تمیز نمایید.

**چربی و روغن:** چربی موجب نرمتر شدن و خوشمزه تر شدن نان میشود. همچنین موجب انبار شدن بهتر و طولانی تر شدن می گردد. چربی بسیار زیاد باعث کندی بزرگ شدن نان می گردد. در صورت استفاده از کره، آنرا را به قطعات کوچک درآورد تا در طول پخت پخش شود، یا آنرا آب کنید. شما می توانید ۱۵ گرم کره را جایگزین ۱ قاشق غذاخوری روغن نمائید. چربی را دور از تماس با مخمر نگهدارید، چون چربی می تواند مانع هیدرات مجدد مخمر شود. از پخش کردن مقدار چربی کم یا جابجائی با کره اجتناب کنید.

**شکر:** از شکر سفید، شکر قهوه ای یا عسل استفاده نمائید. از کاربرد شکر تصفیه نشده یا درشت خودداری کنید. شکر بعنوان غذا برای مخمر عمل می کند، به نان طعم خوب داده و موجب برشته شدن قسمت ضخیم نان می گردد. شیرین کننده های مصنوعی نمی تواند جای شکر را بگیرد چون مخمر با آنها سازگاری ندارد.

**نمک:** نمک طعم خوب به غذا داده و فعالیت مخمر را تنظیم می کند. نمک نباید در تماس با مخمر قرار بگیرد. نمک موجب محکمی و فشردگی خمیر و بالا نیا آمدن سریع آن می شود. همچنین موجب بهبود ساختار خمیر می شود. از نمک سفزه معمولی استفاده کنید. از کاربرد نمک درشت یا جایگزین نمک خودداری نمائید.

**مخمر:** مخمر نانوائی به شکلهای مختلف وجود دارد: نوع تازه در تکه های کوچک، خشک شده و فعال برای هیدرات مجدد یا خشک شده و فوری. مخمر تازه در سوپرمارکتها (قسمت شیرینی پزی یا تولید تازه) فروخته میشود، اما میتوان مخمر تازه را از نانوائی های محلی نیز خرید. مخمر به شکل تازه یا خشک شده باید مستقیماً به ظرف نان ساز و سایر مواد اضافه شود. بخاطر داشته باشید که مخمر تازه را با دستان خود خرد کرده تا به آسانی قابل حل شدن باشد. تنها مخمر خشک و فعال (به شکل دانه های ریز) باید قبل از استفاده با کمی آب ولرم مخلوط شود. با حرارت نزدیک به ۳۵°C یا کمتر، خمیر بالا نمی آید، حرارت بیشتر موجب از دست رفتن قدرت بالا آمدن خمیر می گردد. مقادیر موجود در دستور العمل را رعایت نموده و بخاطر داشته باشید که در صورت استفاده از مخمر تازه، به مقادیر اضافه کنید (طبق چارت ذیل).

تشابه مقدار /وزن بین مخمر خشک و مخمر تازه:

مخمر خشک (به اندازه قاشق چایخوری)	۱	۱.۵	۲	۲.۵	۳	۳.۵	۴	۴.۵	۵
مخمر تازه (گرم)	۹	۱۳	۱۸	۲۲	۲۵	۳۱	۳۶	۴۰	۴۵

**تخم مرغ:** تخم مرغ موجب غنی شدن خمیر، بهبود رنگ نان، توسعه قسمت نرم و سفید میگردد. در صورت استفاده از تخم مرغ، مقدار مایع را به تناسب کاهش دهید. تخم مرغ را شکسته و متناسب با مایع اضافه کنید تا به مقدار مایع مندرج در دستور برسید. دستور غذا برای تخم مرغهای ۵۰ گرمی تهیه شده است؛ در صورت بزرگ بودن تخم مرغها، آرد بیشتر اضافه نمائید؛ در صورت کوچکتر بودن، از آرد کمتر استفاده شود.

**شیر:** در دستورالعملها از شیر تازه یا شیر خشک استفاده میشود. در صورت استفاده از شیر خشک، مقدار آب را طبق دستور اضافه نمائید. این موجب افزایش مزه و بهبود کیفیت نان می گردد. در دستورالعملهایی که از شیر تازه استفاده می شود، شما می توانید مقداری از آنرا جایگزین آب کنید، اما کل مواد باید معادل مقداری باشد که در دستور درج شده است. شیر نصف خامه ای یا شیر خامه گرفته بهترین نوع شیر است برای اجتناب از تهی نان یا بافت بسته. شیر با اثر تعلیق آور، موجب هموار کردن و ساختار بهتر در قسمت نرم و سفید نان می گردد.

**آب:** آب موجب هیدرات شدن مجدد و فعال شدن مخمر می گردد. آب همچنین با هیدرات نشاسته موجود در آرد، به تشکیل قسمت نرم و سفید نان کمک می کند. آب می تواند بطور کامل یا نسبی جایگزین شیر یا مایعات دیگر شود. از مایعات با دمای اتاق استفاده کنید.

**آرد:** وزن آرد در دستور غذا، براساس نوع آرد استفاده شده متفاوت خواهد بود. برطبق کیفیت آرد، نتایج پخت نیز تفاوت خواهد داشت. آرد را در ظرف سرریسته و محکم نگهدارید چون آرد نسبت به تغییر در شرایط آب و هوا، جذب رطوبت یا از دست دادن آن عکس العمل نشان میدهد.

استفاده از آزدهای (French T55 flour) ، (Strong flour) ، (bread flour) یا (baker's flour) را به Standard flour ترجیح دهید، مگر آنکه در دستور غذا ذکر شده باشد. در صورت استفاده از مخلوطهای آماده برای تهیه نان، Brioche یا تکه ها نان شیرینی، از حد ۱۰۰ گرم آرد فراتر نروید.

## ● برنامه شروع معوق

شما می توانید دستگاه را برنامه ریزی کنید تا با ۱۲ ساعت در ابتدا شروع کند و مقدمات را در زمانی که میخواهید آماده کند. این فرایند نمی تواند در برنامه های ۸، ۹، ۱۰، ۱۱، ۱۲ استفاده شود.

این مرحله پس از انتخاب برنامه، سطح برشته شدن و وزن می آید. زمان برنامه نمایش داده می شود. تفاوت زمانی بین لحظه شروع برنامه و زمان حاضر بودن مقدمات را محاسبه کنید.

دستگاه بطور اتوماتیک طول مدت چرخه های برنامه را محاسبه می کند.

استفاده از دکمه های **+** و **-**، زمان محاسبه شده را نشان می دهد (**+** بالا و **-** پائین). فشارهای کوتاه، زمان را با وقفه های ۱۰ دقیقه ای + یک صدای کوچک تغییر میدهد.

- نگهداشتن دکمه به پائین، حرکت پیوسته وقفه های ۱۰ دقیقه

ای را ایجاد میکند.

برای مثال، ساعت ۸ بعد از ظهر است و شما می خواهید که نان برای ساعت ۷ صبح فردا حاضر باشد. با استفاده از دکمه های **+** و **-**، ساعت ۱۱:۰۰ را برنامه ریزی کنید. دکمه **ON** را فشار دهید - صدائی شنیده میشود و علامت دوتقطه تایمر **■** چشمک میزند. شمارش معکوس آغاز می گردد. چراغ **ON** روشن می شود.

در صورتیکه اشتباهی کرده اید یا می خواهید تنظیم ساعت را عوض کنید، دکمه **ON** را در پائین نگهدارید تا صدائی شنیده شود. زمان کامپیوتری نمایش داده می شود. فرایند را دوباره شروع کنید.

با شروع معوق، از استفاده از دستور غذاهائی که حاوی شیر، تخم مرغ، خامه ترش، ماست، پنیر یا میوه تازه میباشد خودداری نمایید، چون آنها در طول شب فاسد یا بیات میشوند.

## ● توصیه های کاربردی


**در صورتیکه مایل به برنامه ریزی دوم برای پخت تکه تکه دوم نان می باشید، سرپوش را باز نموده و بمدت ۱ ساعت قبل از آماده سازی دوم منتظر بمانید تا دستگاه کاملاً سرد شود.**

**در صورتیکه برق قطع شود:** اگر دستگاه در حال کار باشد، برنامه با قطع برق متوقف شده یا نادرست اجرا میشود. دستگاه دارای ۷ دقیقه زمان پشتیبانی است که در طول آن تنظیمات حفظ می شود. چرخه از جاییکه متوقف شده، مجدداً شروع بکار میکند. در بیشتر از هفت دقیقه، تنظیمات از دست رفته اند.

## انتخاب وزن نان


سه انتخاب ممکن خواهد بود:

روشن (L) - متوسط (P) - تیره (H).

در صورتیکه مایل به تغییر تنظیم کامپیوتری هستید، دکمه 


را فشار داده تا لامپ سیگنال در مقابل تنظیم دلخواه روشن شود.

## شروع / توقف

دکمه  را فشار داده تا دستگاه روشن شود. شمارش معکوس

آغاز میگردد. شما میتوانید با پائین نگه داشتن دکمه ، برنامه

را متوقف یا کنسل کنید. لامپ سیگنال خاموش خواهد شد.

وزن نان بطور کامپیوتری در ۱۰۰۰ گرم تنظیم میشود. این وزن جهت اطلاع نشان داده میشود. جهت جزئیات بیشتر، به دستورهای تهیه مراجعه کنید. برنامه های ۸، ۹، ۱۰، ۱۱، ۱۲؛ تنظیم وزن ندارند. دکمه  را برای تنظیم وزن دلخواه ۵۰۰ گرم، ۷۵۰ گرم یا ۱۰۰۰ گرم فشار دهید. لامپ سیگنال در برابر تنظیم انتخاب شده روشن میشود.

## انتخاب رنگ قسمت ضخیم

بطور کامپیوتری، رنگ قسمت ضخیم در "متوسط" تنظیم میشود.

برنامه های ۸، ۹، ۱۰، ۱۱، ۱۲ تنظیم رنگی ندارند.

## چرخه ها

در صفحات (صفحات 150 - 148) جدول مراحل در چرخه های مختلف برطبق برنامه انتخاب شده وجود دارد.

### پیش گرمکن

برای برنامه های ۴ و ۵ جهت بالا آمدن بهتر خمیر استفاده میشود.

فقط برای برنامه های ۴ و ۵ فعال میشود. پدال خمیرگیری در این دوره کار نمی کند. این مرحله، فعالیت خمیر را افزایش داده و بنابراین موجب بزرگ شدن نان با آردی می گردد که امکان بزرگ شدن ندارد.

### خمیر کردن

برای تشکیل ساختار خمیر جهت بهتر بالا آمدن.

خمیر در اولین یا دومین چرخه خمیرگیری یا در مرحله بهم زدن بین چرخه های بزرگ شدن است. در طول این چرخه، و برای برنامه های ۱، ۲، ۴، ۵، ۶، ۷ شما می توانید موادی نظیر میوه خشک یا آجیل، زیتون، و غیره را اضافه کنید.

صدای دستگاه، مداخله شما را نشان میدهد. جدول خلاصه زمان آماده سازی (صفحات 150 - 148) و ستون (extra) را ملاحظه کنید.

این ستون زمان روی صفحه نمایش بعد از صدا در آمدن دستگاه را نشان می دهد. برای اطلاعات دقیق تر از مدت قبل از صدای دستگاه، زمان ستون (extra) را از کل زمان پخت کم کنید.

برای مثال:  $(extra) = 2:51$  و  $(total\ time) = 3:13$ ، مواد میتوانند بعد از ۲۲ دقیق اضافه شود.

### استراحت

برای بهبود کیفیت خمیرگیری، فرصت استراحت به خمیر دهید.

### بزرگ شدن

زمانی که مخمر فعالیت نموده تا نان بزرگ شود و بوی خوش ایجاد کند.

خمیر در اولین، دومینیا سومین چرخه بزرگ شدن است.

### پخت

خمیر را به نان تبدیل نموده و به آن پوست ضخیم و طلائی میدهد.

نان در چرخه نهائی پخت است.

### گرمایش

نان را پس از پخت، گرم نگهدارید. هرچند، توصیه میشود که نان پس از پخت سریعاً وارونه شود.

برای برنامه های ۱، ۲، ۳، ۴، ۵، ۶، ۷ و ۸، شما می توانید نان را در دستگاه رها کنید. یک چرخه یک ساعته بطور اتوماتیک پخت را ادامه می دهد. صفحه نمایش برای یک ساعت گرم ماندن روی 0:00 می ماند. دستگاه در فواصل منظم صدا می دهد. در پایان چرخه، دستگاه پس از چند بار صدا کردن بطور اتوماتیک قطع می شود.

۸. تنظیم پیش فرض برای هر برنامه ای نشان داده میشود. بنابراین شما باید تنظیمات دلخواه را با دست انتخاب کنید.
۹. انتخاب برنامه  
با انتخاب برنامه، یک سری مراحل بطور اتوماتیک و متوالی اجرا میشود.
۱۰. مریا. برنامه مریا مختص پخت مریا و کمپوت (میوه های گرم) در ظرف بطور اتوماتیک میباشد.
۱۱. خمیر نان. در برنامه خمیر نان، پختن وجود ندارد. این برنامه مختص خمیر کردن و بالا آمدن خمیرهای ترش مانند خمیر پیتزا، خمیر اولیه نان، خمیر کلوچه میباشد.
۱۲. پخت قرص نان. برنامه پخت قرص نان، ظرف ۱۰ تا ۶۰ دقیقه در مراحل ۱۰ دقیقه ای انجام میشود. این برنامه میتواند به تنهایی و به اشکال ذیل تهیه شود:  
(a) با برنامه خمیر ترش،  
(b) برای گرم کردن مجدد نانهای پخته شده و سرد شده یا ضخیم کردن نان در حین پخت در ظرف،  
(c) برای اتمام پخت در صورت قطع برق طولانی در طول چرخه پخت نان.
- از رها کردن نان ساز در هنگام استفاده از برنامه ۱۲ خودداری نمایید.
- برای توقف برنامه یا کنسل کردن برنامه معوق، دکمه  را بمدت ۵ ثانیه، پائین نگهدارید.
۱. نان سفید پایه. برنامه نان سفید پایه برای تهیه دستور پخت نانهای که از آرد سفید گندم استفاده میشود بکار می رود.
۲. تهیه سریع نان سفید پایه. این برنامه مشابه برنامه نان سفید پایه اما با یک روش سریعتر می باشد.
۳. نان فرانسوی. برنامه نان فرانسوی مطابق با دستور پخت سنتی نان سفید فرانسوی میباشد.
۴. نان با آرد گندم. برنامه نان با آرد سفید گندم باید در زمان استفاده از آرد سفید گندم انتخاب شود.
۵. تهیه سریع نان با آرد گندم. این برنامه مشابه برنامه تهیه نان سفید ولی سرعت بیشتر میباشد. احتمالاً ضخامت نان تهیه شده کمی بیشتر خواهد بود.
۶. نان شیرین. برنامه نان شیرین مناسب برای دستور غذاهای حاوی روغن و شکر بیشتر میباشد.
۷. تهیه سریع نان شیرین. این برنامه مشابه برنامه نان شیرین ولی با شیوه سریعتر می باشد. احتمالاً ضخامت نان تهیه شده کمی بیشتر خواهد بود.


menu

## قبل از استفاده از دستگاه برای اولین

- وسایل و برچسبها را از داخل و خارج دستگاه خارج کنید - کلیه اجزا و خود دستگاه را با پارچه مرطوب تمیز نمایید.

A.

## شروع سریع

- سیم برق را باز نموده و به پرینز زمینی متصل کنید.
- در استفاده برای بار اول، بوی خفیفی ساطع میشود.
- با بالا بردن دستگیره و کشیدن به جلو و عقب، ظرف نان را برداشته تا دو طرف را یکی یکی جدا کنید. پدال خمیرگیری را تنظیم کنید - **C - B**.
- مواد را متناسب با توصیه ها در قابله قرار دهید. از وزن دقیق مواد مطمئن شوید - **E - D**.
- ظرف نان را در دستگاه نان ساز قرار دهید. ظرف نان را جایگزین نموده و روی یک طرف و سپس طرف دیگر را فشار داده تا مخلوط کن سوار شده و به دو طرف وصل گردد - **G - F**.
- سربوش را ببندید. نان ساز را به برق وصل نموده و روشن کنید. پس از شنیدن صدا، برنامه ۱ (TP) بعنوان تنظیم پیش فرض (۱۰۰۰ گرم، برشته شدن متوسط) و بدنبال آن زمان تنظیم شده، روی صفحه ظاهر میشود - **H**.
- دکمه  را فشار دهید. علامت دو نقطه تایمر چشمک میزند.
- چراغ نمایشگر فعالیت دستگاه روشن میشود - **I - J**.
- نان ساز را در انتهای پخت از برق خارج کنید. مخزن نان را کمی کج نموده و سپس شل کنید تا آزاد شود. همیشه از دستکش گاز استفاده کنید، چون دستگیره های قابله مانند درون سربوش بسیار داغ است. نان داغ را وارونه نموده و روی توری بمدت ۱ ساعت برای سرد شدن قرار دهید - **K**.

برای آشنا شدن با دستگاه نان ساز، امتحان کردن دستور نان پایه برای تهیه اولین نان توصیه میشود.

مقادیر		نان سفید پایه (برنامه ۱)
تbsp < قاشق غذاخوری	tsp < قاشق چایخوری	برشته کردن = متوسط
شیر خشک = ۲ tbsp	- روغن = ۲ tbsp	وزن = ۱۰۰۰ گرم
آرد نان سفید = ۶۰۵ گرم	- آب = ۳۳۰ ملتر	زمان = ۳:۱۸
خمیر = ۱,۵ tsp	- نمک = ۱,۵ tsp	
	- شکر = ۱ tbsp	



● **تهیه نان نسبت به دما و رطوبت بسیار حساس است.** در حرارت زیاد، از مایعاتی استفاده کنید که از حد معمول خنک تر هستند. همچنین در صورت سرد بودن، شاید لازم باشد که آب یا شیر را گرم کنید (از فراتر رفتن از دمای ۳۵- C اکیداً خودداری کنید).

● **گاهی بررسی وضعیت خمیر در مرحله دوم خمیر کردن مفید خواهد بود:** خمیر باید یک توپ صاف که به آسانی از دیواره ظرف جدا میشود درست کند.  
< اگر تمام آرد در خمیر مخلوط نشده، کمی آب اضافه کنید،

< در صورتیکه خمیر بسیار نمانک بوده و به دیواره ها می چسبد، شما احتمالاً نیاز به اضافه کردن کمی آرد دارید.  
چنین اصلاحاتی باید بتدریج انجام شده (نه یکباره بیش از ۱ قاشق غذاخوری) و منتظر بهبود وضعیت باشید قبل از ادامه کار.

● **یک اشتباه معمول این است که فکر کنیم مخمر بیشتر، موجب بزرگ شدن بیشتر نان میشود.** مخمر زیاد موجب ترد شدن بیشتر نان میگردد تا آنجا که آنقدر بزرگ میشود که در حین پخت می افتد. شما میتوانید وضعیت آرد را قبل از پختن، با دست زدن آرام با نوک انگشتان تشخیص دهید: آرد باید کمی مقاوم باشد و اثر آن بر انگشتان بتدریج از بین برود.

۱. لطفاً این دستورالعملها را با دقت مطالعه کنید: روش تهیه نان با این دستگاه متفاوت از تهیه نان دست ساز است.

۲. تمام مواد باید در دمای اتاق نگهداشته شده (مگر در موارد خاص) و کاملاً وزن شوند. **مایعات را با پیمانه مدرج اندازه گیری نمائید.** از پیمانه دوپل با اندازه قاشق چایخوری از یک طرف و اندازه قاشق غذاخوری از طرف دیگر استفاده کنید. تمام پیمانه های قاشقی صاف می باشند. اندازه گیری ناصحیح نتایج بدی بدنبال خواهد داشت.

۳. برای تهیه موفقیت آمیز نان، استفاده از مواد مناسب مهم خواهد بود. قبل از انقضاء تاریخ، از مواد استفاده نموده و در جای خنک و خشک نگاه دارید.

۴. مهم است که مقدار آرد را بطور دقیق اندازه گیری کنید. به این دلیل، شما باید آرد را با وزنه آشپزخانه، وزن کنید. از بسته های مخمر خشک در اندازه های کوچک (فروش در بریتانیا با نام **Easy Bake** یا **action Yeast** استفاده نمائید. بر طبق آنچه در دستور غذا درج گردیده، از استفاده از پودر خمیرمایه (**Fast powder**) **(baking)** خودداری کنید. پس از باز شدن بسته مخمر، آنرا محکم بسته و در جای خنک نگهدارید و ظرف ۴۸ ساعت مصرف کنید.

۵. برای اجتناب از فاسد شدن خمیر، توصیه میشود که در آغاز تمام مواد را در ظرف نان قرار دهید. از باز کردن سرپوش در طول استفاده خودداری کنید. نوع مواد و مقادیر مندرج در دستور غذا را با دقت دنبال کنید. ابتدا مایعات، سپس مواد جامد. **مخمر نباید در تماس با مایعات، شکر یا نمک قرار بگیرد.**

**دستور کلی جهت پی گیری:**

< مایعات (کره، روغن، تخم مرغ، آب، شیر)

< نمک

< شکر

< آرد، اولین نصفه

< شیر خشک

< مواد جامد خاص

< آرد، دومین نصفه

< مخمر

- در موارد ذیل از استفاده از دستگاه خودداری نمائید:
  - در صورتیکه سیم منبع برق رسانی معیوب بوده یا خسارت دیده باشد.
  - در صورتیکه دستگاه روی زمین افتاده و خسارت قابل رویت یا عملکرد ناصحیح در آن دیده میشود.
  - در هر صورت، برای جلوگیری از بروز هرگونه خطر، لازم است که دستگاه به نزدیکترین مرکز خدمات مجاز ارسال شود. به مدارک گارانتی رجوع شود.
- در صورت خرابی سیم منبع برق رسانی، لازم است که تولید کننده یا نماینده خدمات رسانی یا افراد واجد شرایط، مبادرت به تعویض آن نمایند تا از بروز هرگونه خطر اجتناب شود.
- هر نوع مداخله بغیر از نظافت و تعمیرات روزمره باید توسط مرکز خدمات مجاز انجام شود.
- از فروردین دستگاه، سیم برق یا پرین در آب یا سار مایعات خودداری کنید.
- از آویزان بودن سیم برق در دسترس کودکان اجتناب نمائید.
- از نزدیک بودن یا تماس سیم برق با قسمتهای داغ دستگاه، منبع گرمازا یا قرار گرفتن روی یک زاویه تیز اکیدا خودداری کنید.
- از حرکت دستگاه در حین کار اجتناب نمائید.
- از دست زدن به پنجره رویت در حین کار یا بلافاصله پس از اتمام کار خودداری کنید. حرارت پنجره میتواند بسیار زیاد باشد.
- از کشیدن سیم منبع برق بمنظور خاموش کردن دستگاه خودداری نمائید.
- صرفاً از سیم رابط در شرایط خوب، دارای پرین زمینی و کاملاً مجاز استفاده نمائید.
- از قرار دادن دستگاه بر روی دستگاه های دیگر خودداری کنید.
- از کاربرد دستگاه بعنوان یک منبع گرمازا خودداری کنید.
- از کاربرد دستگاه برای پخت هر غذائی بغیر از نان و مریبا خودداری نمائید.
- از قرار دادن کاغذ، کارت یا پلاستیک درون دستگاه و هر چیزی بر روی آن اجتناب کنید.
- در صورت آتش گرفتن قسمتی از دستگاه، از خاموش کردن آن با آب خودداری کنید. دستگاه را از برق خارج نمائید. شعله های خفیف را با پارچه مرطوب خاموش کنید.
- برای حفظ ایمنی، فقط از وسایل و ابزار یدکی مختص دستگاه شما استفاده نمائید.
- کلیه دستگاه ها تحت کنترل کیفیت جدی میباشند. تستهای کاربردی بر روی دستگاههایی که بطور تصادفی انتخاب میشوند انجام گردیده که بیانگر هرگونه علامت استفاده خواهد بود.
- در پایان برنامه، همیشه برای دست زدن به ماهی تابه یا قسمتهای داغ دستگاه از دستکشهای آشپزی استفاده نمائید. دستگاه در طول استفاده بسیار داغ می شود.
- از مسدود کردن محل خروج هوا اکیدا خودداری نمائید.
- بسیار مراقب باشید که بخار بهنگام بازکردن سرپوش در پایان یا در خلال برنامه، خارج می شود.
- هنگام استفاده از برنامه شماره ۱۰ (مریبا، کمپوت)، مراقب بخار و ترشح آب داغ در زمان بازکردن سرپوش باشید.
- از مقادیر مندرج در دستور غذا فراتر نروید. مقدار ۱۰۰۰ گرم خمیر را افزایش ندهید، از میزان ۲۶۰ گرم آرد و ۱۱ گرم مخمر فراتر نروید.
- میزان صدا در این محصول ۷۲ دسیبل می باشد.

## شرح اجزاء دستگاه

- 1- سربوش با پنجره
- 2- پانل کنترل
- a- صفحه نمایش
- b- دکمه روشن/خاموش
- c- انتخاب وزن
- d- دکمه های تنظیم شروع معوق و تنظیم زمان برای برنامه ۱۲
- e- انتخاب رنگ قسمت ضخیم
- f- انتخاب برنامه ها
- g- لامپ سیگنال فرایند
- 3- ظرف نان
- 4- پدال خمیر گیری
- 5- پیاله اندازه گیری
- 6- a- پیمانه به اندازه قاشق غذاخوری
- b- پیمانه به اندازه قاشق چایخوری

## توصیه های ایمنی

به حفاظت از محیط زیست کمک کنید!

- 1. دستگاه شما حاوی موادی است که قابل استفاده مجدد یا بازیافت می باشد.
- 2. دستگاه را جهت طی مراحل بازیافت در محل مخصوص جمع آوری قرار دهید.

- قبل از کاربرد دستگاه برای اولین بار، دستورالعمل ها را با دقت مطالعه نمایید: تولید کننده در قبال استفاده ناسازگار با دستورالعمل، مبرا از مسئولیت خواهد بود.
- برای ایمنی شما، این محصول مطابق با استانداردها و آئین نامه های قابل اجرا (کاربرد ولتاژ پایین، تطابق الکترومغناطیسی، استفاده از مصالح مناسب در تماس با مواد غذایی، محیط زیست و غیره) می باشد.
- این دستگاه با استفاده از تایمر خارجی یا سیستم کنترل از راه دور جداگانه فعال نمیشود.
- از کاربرد این وسیله توسط افرادی (شامل کودکان) با توانایی کم جسمانی، حسی و روانی یا نداشتن تجربه و دانش کافی باید اجتناب شود، مگر آنکه کاربرد آن با نظارت و آموزش فرد مسئول و محافظ آنان انجام گیرد. با نظارت بر کودکان، از بازی نکردن آنها با دستگاه مطمئن شوید.
- در هر شرایطی دستگاه را جهت استفاده روی یک سطح ثابت و محکم، دور از ترشح آب و گوشه دنج از کابینت آشپزخانه قرار دهید.
- از تطابق ولتاژ منبع برق رسانی با ولتاژ برق دستگاه مطمئن شوید. هرگونه اشتباه در اتصال موجب کنسل شدن گارانتی میگردد.
- در تمام کار یا هنگام نظافت، دستگاه را از برق خارج نمائید.
- اتصال دستگاه به پریز زمینی الزامی است. کوتاهی در این مورد میتواند منجر به شوک الکتریکی و احتمالاً خسارت جدی گردد. برای حفظ ایمنی، لازم است که اتصال زمینی مطابق با استانداردهای نصب الکتریکی در کشور شما عمل کند. در صورتیکه تاسیسات شما فاقد پریز زمینی باشد؛ لازم است که قبل از ایجاد اتصال، تاسیسات الکتریکی متناسب توسط یک سازمان مجاز فراهم گردد.
- این دستگاه صرفاً بمنظور مصرف خانگی طراحی شده است. در صورت هر گونه استفاده تجاری و ناصحیح و یا عدم تطابق با دستورالعملها، سازنده مبرا از هرگونه مسئولیت بوده و گارانتی دستگاه فسخ خواهد شد.
- این دستگاه صرفاً بمنظور استفاده خانگی طراحی شده است. این وسیله جهت استفاده در موارد ذیل طراحی نشده و در صورت استفاده، گارانتی قابل اجرا نخواهد بود:
  - آشپزخانه کارکنان در مغازه، دفتر کار و سایر محیطهای کار
  - خانه در مزرعه
  - استفاده توسط مشتریان در هتل، متل و سایر مکانهای مسکونی
  - محیط تختهخواب و صرف صبحانه

FA

القمة والجوانب مشبعة بالطحين	الجوانب بنية ولكن الخبز غير مكتمل الطهي	التحميص ليس ذهبياً كافية	الخبز لا يرتفع كفاية	الخبز يسقط بعد الارتفاع كثيراً	الخبز يرتفع كثيراً	إن لم تحصل على النتائج المرجوة ؟ فهذا الجدول سيقوم بمساعدتك.
						الزر (●) كان في وضعية الضغط أثناء الخبز
		●				الطحين غير كافي
●			●	●		كمية الطحين كثيرة
			●			كمية الخميرة قليلة
		●		●		كمية الخميرة كثيرة
●			●			كمية الماء غير كافية
	●			●		كمية الماء كثيرة
		●	●			كمية السكر غير كافية
		●	●			نوعية الطحين غير جيدة
					●	معدل النسب في المكونات غير صحيحة (زائدة)
				●		الماء حار جداً
			●			الماء بارد جداً
		●	●			البرنامج خطأ.

## جدول إرشادي للأخطاء التقنية

المشكلة	الحل
ذراع العجن تلتصق بالمقلاة	<ul style="list-style-type: none"> <li>يجب أن تُنقع بالماء قبل نزعها .</li> </ul>
بعد الضغط على الزر (●) لا يحدث شيئاً	<ul style="list-style-type: none"> <li>المنتج شديد الحرارة، وسوف يُعرض على الشاشة النص التالي : E01 و ٥ إشارات صوتية للتنبيه. انتظر ساعة واحدة بين كل دورتين.</li> <li>لقد تم برمجة التشغيل المؤجل.</li> <li>البرنامج يتضمن تسخين تمهيدي.</li> </ul>
بعد الضغط على الزر (●) يشتغل المحرك ولكن عملية العجن لا تبدأ.	<ul style="list-style-type: none"> <li>لم توضع المقلاة في مكانها الصحيح.</li> <li>ذراع العجن غير موجودة أو أنها غير مركبة بشكل صحيح.</li> </ul>
بعد التشغيل المؤجل، لم يرتفع الخبز بما يكفي أو لا يحدث شيئاً.	<ul style="list-style-type: none"> <li>نسيت أن تضغط على الزر (●) بعد البرمجة.</li> <li>الخميرة قد تلوّثت بالمح و/ أو بالماء.</li> <li>ذراع العجن غير موجودة.</li> </ul>
رائحة شيء يحترق.	<ul style="list-style-type: none"> <li>سقط شيء من المكونات خارج المقلاة :</li> <li>افصل المنتج عن التيار ، اتركه لكي يبرد تماماً، ثم يُنظف الجزء الداخلي بواسطة اسفنجة رطبة دون أي مواد تنظيف.</li> <li>لقد طاف التحضير : الكمية المستعملة من المكونات كبيرة جداً، وبالأخص السوائل. يرجى اتباع النسب المعطاة.</li> </ul>

## الخبز السريع "سوبر"

زيت دوائر الشمس	١٠٠٠ جرام
ماء (٢٥-٤٠ درجة مئوية حد أقصى)	١٠٠ (م ك)
ملح	٣٦٠ ملل
سكر	١٠٠ (م ص)
حليب بودرة	١ (م ك)
طحين	٢٠٠ (م ك)
خميرة	٥٦٥ جرام
	٣٠٠ (م ص)

## البرنامج ٩

## كعكة الليمون

بيض	٥٠٠ جرام	بيض	٥٠٠ جرام
زبدة مذابة	٣	زبدة مذابة	٣
ملح	١١٥ جرام	ملح	٧٠ جرام
سكر، كاستر	رشة صغيرة	سكر، كاستر	١٩٥ جرام
ماء زهر الليمون	١٣٥ جرام	طحين عادي	٣٢٠ جرام
طحين عادي	١ (م ك)	باكينج باوور	٢٠٥ (م ص)
لوز مطحون	١٥٥ جرام	ليمون (عصير+خميرة)	١
باكينج باوور	١٣٥ جرام		
	٢ (م ص)		

يُخفق البيض + السكر + الملح بخفاقة بالخفاقة ليصبح أبيض

## البرنامج ١٠

## المربي والكمبوت

فراولة، خوخ، راوند	٧٥٠ جرام	فراولة، خوخ، راوند	٧٥٠ جرام
او مربى المشمش	٥ (م ك)	او مربى المشمش	٥ (م ك)
فواكهة	٥٠٠ جرام	فواكهة	٥٠٠ جرام
سكر	٤٠٠ جرام	سكر	٣٦٠ جرام
بكتين (سيرتو)	٥٠ ملل	بكتين (سيرتو)	٣٠ ملل
عصير الليمون		عصير الليمون	

تُقطع الفواكهة حسب اختيارك قبل وضعها في صانعة الخبز.

## البرنامج ١١

## عجينة البيتزا

زيت زيتون	٧٥٠ جرام
ماء	١ (م ك)
ملح	٢٤٠ جرام
طحين	١٠٠ (م ص)
خميرة	٤٨٠ جرام
	١ (م ص)

تُصاف المكونات لكل وصفة من الوصفات حسب الترتيب المذكور تماماً. وبالإعتماد على الوصفة المختارة يتم اختيار البرنامج المقابل لها، يمكنك الإستعانة بالجدول المختصر لأوقات التحضيرات (صفحة 150 - 148)، واتباع دورات الطهي المختلفة الى نهايتها. لا تُغَيَّر في الكميات ولا تحذف من المكونات، لأن ذلك سوف يؤدي الى خلل في ميزان الوصفة.

## البرنامجين ١ - ٢

الخبز بالحليب			الخبز الأبيض العادي		
١٠٠٠ جرام	٧٥٠ جرام	٥٠٠ جرام	١٠٠٠ جرام	٧٥٠ جرام	٥٠٠ جرام
٧٠ جرام	٥٠ جرام	٤٠ جرام	٢ (م ك)	١٥ (م ك)	٣٥ (م ص)
١ (م ص)	١ (م ص)	١ (م ص)	٢٣٠ ملل	٢٥٠ ملل	١٩٠ ملل
٣ (م ك)	٢ (م ك)	٢ (م ك)	١٥ (م ص)	١ (م ص)	١ (م ص)
٣٥٠ ملل	٢٦٠ ملل	٢٠٠ ملل	١ (م ك)	٣ (م ص)	٢ (م ص)
٥٢٠ جرام	٤٠٠ جرام	٣١٠ جرام	٢ (م ك)	١٥ (م ك)	١٥ (م ك)
١ (م ص)	١ (م ص)	١ (م ص)	٦٥٠ جرام	٤٥٥ جرام	٣٥٠ جرام
			١٥ (م ص)	١ (م ص)	١ (م ص)

## البرنامج ٣

خبز المزرعة			الخبز الفرنسي		
١٠٠٠ جرام	٧٥٠ جرام	٥٠٠ جرام	١٠٠٠ جرام	٧٥٠ جرام	٥٠٠ جرام
٣٦٥ جرام	٢٧٥ جرام	٢١٠ جرام	٢١٠ ملل	٢١٠ ملل	٢١٠ ملل
٢ (م ص)	١ (م ص)	١ (م ص)	١ (م ص)	١ (م ص)	١ (م ص)
٣٩٥ جرام	٣٧٠ جرام	٢٩٠ جرام	٣٦٠ جرام	٣٦٠ جرام	٣٦٠ جرام
١٢٥ جرام	٩٠ جرام	٧٠ جرام	٠٠ (م ص)	٠٠ (م ص)	٠٠ (م ص)
١ (م ص)	١ (م ص)	١ (م ص)			

## البرنامجين ٤ - ٥

خبز الفلاح			الخبز الأسمر		
١٠٠٠ جرام	٧٥٠ جرام	٥٠٠ جرام	١٠٠٠ جرام	٧٥٠ جرام	٥٠٠ جرام
٢٥ (م ص)	٢ (م ص)	١ (م ص)	٢ (م ص)	٢ (م ص)	١ (م ص)
٣٥٥ ملل	٢٩٠ ملل	٢٥٠ ملل	٣٥٥ ملل	٢٩٠ ملل	٢١٠ ملل
٢ (م ص)	١ (م ص)	١ (م ص)	٢ (م ص)	١ (م ص)	١ (م ص)
٢ (م ك)	١ (م ك)	١ (م ك)	٢ (م ص)	٢ (م ص)	١ (م ص)
٢ (م ك)	٢ (م ص)	١ (م ص)	٢٤٠ جرام	٢٠٠ جرام	١٤٠٥ جرام
٣١٠ جرام	٢٥٥ جرام	١٨٠ جرام	٣٦٥ جرام	٣٠٠ جرام	٢١٠ جرام
١٤٥ جرام	١٢٠ جرام	٨٥ جرام	١ (م ص)	١ (م ص)	٠ (م ص)
١٤٥ جرام	١٢٠ جرام	٨٥ جرام			
١ (م ص)	١ (م ص)	٠ (م ص)			

## البرنامجين ٦ - ٧

خبز الكيك			خبز البريوش		
١٠٠٠ جرام	٧٥٠ جرام	٥٠٠ جرام	١٠٠٠ جرام	٧٥٠ جرام	٥٠٠ جرام
٢	٢	٢	٣	٢	٢
١٧٥ جرام	١٣٠ جرام	١٠٠ جرام	١٩٥ جرام	١٥٠ جرام	١١٥ جرام
١٠٥ ملل	٨٠ ملل	٦٠ ملل	٨٠ ملل	٦٠ ملل	٤٥ ملل
١ (م ص)	١ (م ص)	١ (م ص)	١ (م ص)	١ (م ص)	١ (م ص)
٦ (م ك)	٤ (م ك)	٣ (م ك)	٤ (م ك)	٣ (م ك)	٢ (م ك)
٤٦٠ جرام	٣٤٥ جرام	٢٧٠ جرام	٤٨٥ جرام	٣٦٥ جرام	٢٨٠ جرام
٢ (م ص)	٢ (م ص)	١ (م ص)	٣ (م ص)	٢ (م ص)	١ (م ص)
١٢٠ جرام	١٠٠ جرام	٨٠ جرام			

إختياري: يُنقَع الزبيب في شراب خفيف  
إختياري: يوضع اللوز كاملاً على وجه الرغيف

**الإضافات (الزيوت، قطع اللحم، وغيرها) :** يمكنك أن تضيف لمسائك الشخصية على الوصفات بإضافة ما يحلو لك من مواد ، مع الحرص :-  
 < لإضافة باتباع الإشارة الصوتية للمكونات الإضافية، خصوصاً تلك التي تُعتبر مواد هشة مثل الفواكهة المجففة،  
 < لإضافة مُعظم أنواع الحبوب (مثل بزر الكتان أو السمسم) في بداية العجن لتسهيل استعمال المنتج (مثلاً : بداية التشغيل المؤجل).

< لتجفيف المكونات الرطبة لتحسين عملية المزج ،  
 < عدم إضافة كميات كبيرة من المكونات ، خصوصاً الأجبان، الفواكهة والخضار الطازجة ، لأنها قد تؤثر على تشكيل العجينة ، فيرجى التقيد بالكميات المذكورة في الوصفات.

< يُقطع البندق ناعماً لأنه سوف يدخل في تركيبة العجينة و يُخفف من ارتفاع الطهي.  
 < لا تدع المكونات تسقط خارج المقلاة.

إختر درجة حرارة قريبة من ٣٥ مئوية، لأن الدرجة الأقل من ذلك لن ترفع العجينة بشكل جيد، وبالتالي فإن الدرجة الأكثر حرارة عن ٣٥ مئوية سوف تُفقد العجينة قدرتها على الرفع. يجب المحافظة على الكميات، وتذكر بأن تُضاعف الكميات إذ استعملت الخميرة الطازجة (انظر الجدول أدناه) .  
 التكاؤف في الكميات / الوزن بين الخميرة والخميرة الطازجة :  
 الخميرة الجافة (بالمعلقة الصغيرة).

١	١,٥	٢	٢,٥	٣	٣,٥	٤	٤,٥	٥
٩	١٣	١٨	٢٢	٢٥	٣١	٣٦	٤٠	٤٥

## التنظيف والصيانة



● إذا كان الأمر ضرورياً، انزع الغطاء لتنظيفه بالماء الساخن والصابون - M .

● لا تغسل أي جزء من أجزاء المنتج في جلائية الصحون.

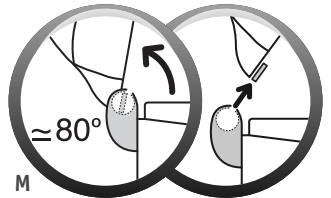
● لا تستعمل منتجات التنظيف المنزلية، الإسفنجات الكاشطة أو الكحول . استعمل فقط قطعة قماش ناعمة ، ورطبة.

● لا تغمر المنتج أو غطاءه في الماء.

● يُفصل المنتج عن التيار الكهربائي.

● يُنظف المنتج وجميع أجزائه ، وتُنظف المقلاة بواسطة قطعة قماش رطبة. ثم يُجفف تماماً - L .

● تُنظف المقلاة ونزاع العجن بالماء الساخن والصابون. إذا بقيت نزاع العجن ملتصقة بالمقلاة ، تُنقع لمدة ٥ الى ١٠ دقائق.



**الزيت والسمن :** السمن (الدهن) يجعل الخبز أرقاً و الذّ طعماً، ويحفظ الطعام مدة أطول. الكثير من السمن يبطل في رفع الخبز. إذا استعملت الزبدة، اقطعها قطعاً صغيرة لكي تذوب وتتوزع بسرعة وبالتساوي في التحضير، أو ذوّبها. يمكن أن تحسب أن كل ١٥ جرام زبدة تساوي ملعقة صغيرة من الزيت. لا تُصَف الزبدة الساخنة. حافظ على الدهن أن يبقى بعيداً عن الخميرة، لأن الدهن يمنع الخميرة من التهرج. ولا تستعمل الدهن المنخفض أو ما يعادله من الزبدة.

**البيض :** البيض يُغني العجينة. ويُحسن لون الخبز، ويُشجع على تكوين الجزء الأبيض الرقيق من الخبز ، إذا استعملت البيض، خفف من كمية السوائل بما يتناسب مع كمية السوائل المسموح بها . اكسر البيض وضعه مع السوائل فوق الجميع الي أن تصل كمية السوائل الى الحد المذكور في الوصفة. صممت الوصفات لـ ٥٠ جرام من حجم البيض إذا كان البيض لديك أكبر حجماً. أضف قليلاً من الطحين، وإذا كان حجم البيض لديك أصغر: استعمل طحيناً أقل.

**السكر :** استعمل السكر الأبيض، السكر الأسمر أو العسل. لا تستعمل السكر الغير مكرر، أو الكتل. فالسكر يُعتبر طعام الخميرة، ويُعطي الخبز النكهة الجيدة، ويُحسن من لونه وقوة تحميصه. مواد التحلية الإصطناعية لا يمكن أن تحل محل السكر، لأن الخميرة لن تتعامل معها.

**الحليب :** يُستعمل في الوصفات الحليب الطازج أو حليب البودرة. فإذا استعمل حليب البودرة، تُضاف كمية الماء المنصوص عنها في الوصفة. فهي تُحسن من النكهة وتحفظ الخبز لفترة أطول. للوصفات التي يُستعمل فيها الحليب الطازج، يمكن مزجه بالماء لكي يتساوى مع حجم السائل المذكور في الوصفة. الحليب المقشود أو النصف مقشود هو الأفضل ليتجنب الخبز إكتساب تركيبة مغلقة، وللحليب أيضاً تأثير استحلابي مما يؤدي الى تهوية أفضل، وإعطاء الجزء الأبيض الرقيق تركيبة أفضل.

**الماء :** من شأن الماء ترطيب وتفعيل الخميرة. كما يُرطب مادة النشاء في الطحين ويساعد على تشكيل الجزء الأبيض ، يمكن أن يحل الماء محل الحليب، أو أي سائل آخر، كلياً أو جزئياً. يجب استعمال الماء بدرجة حرارة الغرفة.

**الطحين :** يختلف وزن الطحين في الوصفة حسب نوعه. واعتماداً على نوعية الطحين ، قد تختلف نتائج الخبز . يجب أن يُحفظ الطحين في حاوية مُحكمة الإقفال، لأن الطحين يتأثر سريعاً بتقلبات الجو، فإما أن يفقد الرطوبة أو يكتسب رطوبة زائدة.

**السكر :** استعمل السكر الأبيض، السكر الأسمر أو العسل. لا تستعمل السكر الغير مكرر، أو الكتل. فالسكر يُعتبر طعام الخميرة، ويُعطي الخبز النكهة الجيدة، ويُحسن من لونه وقوة تحميصه. مواد التحلية الإصطناعية لا يمكن أن تحل محل السكر، لأن الخميرة لن تتعامل معها.

**الطحين :** يُستعمل في الوصفات الحليب الطازج أو حليب البودرة. فإذا استعمل حليب البودرة، تُضاف كمية الماء المنصوص عنها في الوصفة. فهي تُحسن من النكهة وتحفظ الخبز لفترة أطول. للوصفات التي يُستعمل فيها الحليب الطازج، يمكن مزجه بالماء لكي يتساوى مع حجم السائل المذكور في الوصفة. الحليب المقشود أو النصف مقشود هو الأفضل ليتجنب الخبز إكتساب تركيبة مغلقة، وللحليب أيضاً تأثير استحلابي مما يؤدي الى تهوية أفضل، وإعطاء الجزء الأبيض الرقيق تركيبة أفضل.

**الطحين :** يختلف وزن الطحين في الوصفة حسب نوعه. واعتماداً على نوعية الطحين ، قد تختلف نتائج الخبز . يجب أن يُحفظ الطحين في حاوية مُحكمة الإقفال، لأن الطحين يتأثر سريعاً بتقلبات الجو، فإما أن يفقد الرطوبة أو يكتسب رطوبة زائدة.



## ● برنامج التشغيل المؤجل

على سبيل المثال : الوقت الآن هو : الساعة ٨ مساءً، وانت تريد أن يكون الخبز جاهزاً في الساعة السابعة صباح يوم غد. اضبط المنتج على 11:00 باستعمال الأزرار **+** و **-** ، اضغط على الزر **⏰** سوف يصدر المنتج مؤشراً صوتياً متبوعاً بظهور **(■)** على المؤقت في الشاشة. يبدأ المؤقت بالوميض، ويبدأ العد العكسي . سوف يُضاء مفتاح التشغيل.

إذا أخطأت، وأردت تغيير ضبط الوقت، اضغط باستمرار على الزر **⏰** الى أن تسمع إشارة صوتية. ويعود الوقت الافتراضي للعرض على الشاشة من جديد.

في برامج التشغيل المؤجلة ، لا تستعمل الوصفات التي تحتوي على الحليب الطازج، البيض، الكريما المخمّرة، اللبن، الجبنة أو الفواكهة الطازجة، لأنها سوف ت تلف الى أن يحين وقت الطهي المؤجل.

يُمكنك برمجة المنتج لمدة ١٣ ساعة مُسبقة لأي عملية تريد أن يقوم بها، وفي الوقت الذي تريده. يمكن استعمال هذه الوظيفة في البرامج ٨، ٩، ١٠، ١١، ١٢.

تأتي هذه الخطوة بعد اختيار البرنامج، مستوى التحميص ، والوزن. فيُعرض وقت البرنامج على شاشة العرض. يُحسب فرق الوقت بين اللحظة التي بدأت فيها اختيار البرنامج، والوقت الذي تريد أن تكون فيه التحضيرات جاهزة. يحفظ المنتج أوتوماتيكياً الفترة الزمنية التابعة للبرنامج المختار.

استعمال الأزرار **+** و **-** ، أثناء عرض الوقت على الشاشة **(+)** للزيادة، و **(-)** للنقصان). الكبسات الصغيرة تغير الوقت لفترة ١٠ دقائق + مؤشر صوتي. أما الإستمرار في الضغط على أحد الأزرار، فيؤدي الى تسريع عملية التغيير في الوقت بمعدل ١٠ دقائق دون توقف.

## ● نصيحة عملية

إذا كنت تُخطط لبرنامج آخر ، وخبز رغيف آخر ، افتح الغطاء وانتظر ساعة كاملة قبل أن تبدأ بالعملية الثانية ، لكي تفسح المجال للمنتج أن يبرد تماماً.

إذا انقطع التيار الكهربائي: إذا انقطع التيار الكهربائي عن البرنامج أثناء الدورة، فإن المنتج يوفر ٧ دقائق من الحماية للإبقاء على أوامر الضبط محفوظة. وتعود الدورة الى المتابعة من حيث توقفت . أما إذا عاد التيار بعد هذه الفترة ، تكون الضوابط قد فقدت.

## إختيار وزن الخبز

لديك ثلاثة خيارات :

خفيف (L) - متوسط (M) - داكن (H).

فيإذا أردت تغيير الضبط الإفتراضي المُسبق، اضغط على الزر ④ إلى أن يتقابل المؤشر الضوئي بدرجة الضبط الذي اخترته.

## بداية التشغيل/ توقيف التشغيل

اضغط على الزر ⑤ الذي يُشغّل المنتج. يبدأ العد العكسي. يمكنك توقيف أو إلغاء البرنامج باستمرارية الضغط على الزر ⑤. المؤشر الضوئي سوف يُطفأ.

يكون وزن الخبز الإفتراضي المُسبق ١٠٠٠ جرام. ويُعرض هذا الوزن بهدف المعلومات . يرجى الرجوع الى الوصفة للمزيد من التفاصيل. البرامج ٨، ٩، ١٠، ١١، ١٢، ليس لديها ضوابط للوزن . اضغط على زر ⑥ لكي تحدد بنفسك الوزن الذي تريد: ٥٠٠ جرام، ٧٥٠ جرام أو ١٠٠٠ جرام. سوف يُضاء المؤشر الضوئي المُقابل للضبط الذي تختاره.

## إختيار لون التخميص

يكون لون التخميص الإفتراضي المُسبق "متوسط" . البرامج ٨، ٩، ١٠، ١١، ١٢، ليس لديها ضوابط للون.

## الدورات

### التسخين التمهيدي

يُرجى ترك العجين ليرتاح حتى تتحسن نوعية العجينة

### الرفع

الوقت خلال تفاعل الخميرة لتجعل الخبز أكثر انتفاخاً واكتساب النكهة  
ارتفاع العجينة في الدورة الأولى والدورة الثانية .

### الخبز

يُحوّل العجينة الى خبز، ويعطيها اللون الذهبي المُحصّص  
يكون الخبز في المرحلة النهائية من الخبز.

### التسخين

يُحافظ علي الخبز ساخناً بعد خبزه. ننصح بإخراج الخبز فوراً بعد الخبز .

في البرامج ١، ٢، ٣، ٤، ٥، ٦، ٧، ٨ و٩ يمكنك ترك رغيف الخبز في المنتج، يوفر المنتج دورة تسخين أوتوماتيكية تلغي عملية الخبز، مدتها ساعة كاملة، للحفاظ على الخبز ساخناً. تستمر الشاشة بعرض "00:00" خلال ساعة التسخين. والمنتج يُصدر إشارة صوتية انتظامية على فترات متساوية. في نهاية الدورة، يتوقف أوتوماتيكياً بعد صدور عدة إشارات صوتية. لتوقيف برنامج التسخين، أفصل المنتج عن التيار الكهربائي.

يُستعمل للبرامج ٤ و ٥ لكي يوفر للعجينة انتفاخاً أكثر

يُمكن تفعيله فقط من خلال البرنامجين ٤ و ٥ . ذراع العجن لن تعمل خلال هذه الفترة. هذه الخطوة تُعجل في تفعيل عمل الخميرة، مما يدفع الخبز على الإنتفاخ، حتى ولو كان الطحين من النوع الذي لا ينتفخ جيداً.

### العجن

لتشكيل تركيبة العجينة ويجعلها أكثر انتفاخاً.

يتم العجن في الدورة الأولى أو في الدورة الثانية أو في فترة المزج بين الدوريتين. خلال هذه الدورة، ومع البرامج ١، ٢، ٤، ٥، ٦، ٧، يمكن إضافة المكونات إليها مثل : الفواكهة المجففة أو المكسرات، الزيوت وغيرها .

بعد سماع الإشارة الصوتية، يمكنك التدخل في إضافة المكونات. انظر في الجدول الملخّص لأوقات التحضيرات (صفحة 148 - 150)، وكذلك في الجزء تحت عنوان "extra". في هذا العمود يُعرض الوقت الذي سوف يظهر على شاشة المنتج عند انطلاق الإشارة الصوتية. ولمزيد من المعلومات الدقيقة عن الوقت الذي يسبق الصوت، يمكن طرح الوقت تحت عنوان "extra" من المجموع العام لوقت الخبز.

على سبيل المثال:

"extra" = ٢:٥١ و "total time" = ٣:١٣، يكون الوقت اللازم لإضافة المكونات بعد ٢٢ دقيقة.

## استعمال صانعة الخبز

7- سوف يُعرض لكل برنامج من البرامج ضبط افتراضي مُسبق. وبذلك يبقى عليك أن تختار الضبط الذي تريده يدوياً.

8- الخبز الأبيض السريع "سوبر". برنامج الخبز الأبيض السريع جداً، مُخصّص لوصفة "الخبز الأبيض السوبر سريع" (صفحة ١٦٥).

9- الكيك. يمكن استعمال برنامج صنع الكيك مع الباكنج باور. فقط وزن ٥٠٠ جرام يُناسب هذا البرنامج.

10- المربى. برنامج المربى، يطهو المربيات و الكمبوت (الفاكهة المُجفّفة) في المقلاة.

11- عجينة الخبز. برنامج عجينة الخبز لا يخبز. إنه برنامج للعجن والرفع لجميع العجائن المُخمّرة، مثل عجينة البيتزا، اللائف، وعجينة البانز.

12- خَبْزُ الرغيف. برنامج طهي الأرغفة محدود بوقت يتراوح بين ١٠ الى ٦٠ دقيقة، ويمكن تعديله بواسطة خطوات من ١٠ دقائق للخطوة الواحدة. يمكن اختياره لوحده واستعماله:-

(أ) مع برنامج تخمير العجين

(ب) لإعادة تسخين الخبز المطهو والبارد

أو لتحميص الخبز أثناء بقائه في القلاة.

(ج) لإنهاء الطهي في حالة انقطاع الكهرباء أثناء صنع الخبز.

يجب أن لا تُترك صانعة الخبز دون الرقابة أثناء استعمال البرنامج رقم ١٢.

لتوقيف البرنامج أو لإلغاء برنامج مُوجّل، اضغط باستمرار على زر (⏸) لمدة ٥ ثوان.

إختيار أحد البرامج

إختيار أحد البرامج، تُشطلق سلسلة من الخطوات الأوتوماتيكية الواحدة تلو الأخرى.

يُتيح لك زر القائمة إختيار عدد مُعيّن من البرامج المُختلفة. ويُعرض الوقت التابع للبرنامج في شاشة العرض. في كل مرة تضغط فيها على الزر (menu)، يتبدل الرقم على الشاشة الى البرنامج الذي يليه من ١ الى ١٢:

1- الخبز الأبيض العادي. يُستعمل برنامج الخبز الأبيض العادي لصنع مُعظم الوصفات باستعمال طحين القمح الأبيض.

2- الخبز الأبيض العادي السريع. هذا البرنامج يُعادل برنامج الخبز الأبيض العادي، ولكنه أسرع. والخبز الذي ينتج عنه قد يكون أكتف قليلاً من حيث التحميص.

3- الخبز الفرنسي. برنامج الخبز الفرنسي، ينتسب الى وصفة الخبز الأبيض الفرنسي التقليدي المُحمّص.

4- الخبز الأسمر. برنامج الخبز الأسمر، يجب اختياره عند استعمال طحين القمح الأسمر.

5- الخبز الأسمر السريع. هذا البرنامج يُعادل برنامج الخبز الأسمر، ولكنه أسرع. والخبز الذي ينتج عنه قد يكون أكتف قليلاً من حيث التحميص.

6- الخبز الحلو. برنامج الخبز الحلو مُناسبٌ جدا للوصفات التي تحتوي على كميات أكثر من الدسم والسكر.

## قبل استعمال المنتج للمرة الأولى

- تُرْفَع جميع الملحقات ، وتُنزَع جميع المُصَفَّات من داخل وخارج المنتج - A.
- يُنظَّف المنتج وجميع أجزائه بواسطة قطعة قماش رطبة.

## بداية سريعة

- يُمدد السلك الكهربائي الى آخره، ويوصل المنتج بالمقبس الكهربائي.
- قد يصدر عن المنتج القليل من الرائحة عند التشغيل للمرة الأولى.
- تُرْفَع مقلاة الخبز بواسطة المقبض، يُسحب الى الأمام والى الوراء، لكي يتم تحرير الجانبين ، الواحد تلو الآخر. تُنَبِّت ذراع العجن - C - B.
- توضع المكونات في المقلاة حسب ما تحدده الوصفة تماماً. يجب التأكد أن جميع المكونات قد تم وزنها بدقة - D - E.
- توضع مقلاة الخبز في صناعة الخبز، تُنَبِّت المقلاة بالضغط على أحد جانبيها أولاً ثم الجانب الآخر ثانياً ، لكي تأخذ مكانها الصحيح على سواقة المزج، ثم تُقفل المشابك على الجانبين - F - G.
- يُغلق الغطاء في صناعة الخبز، وتُشغَل. بعد سماع الإشارة الصوتية، سوف يظهر على شاشة العرض البرنامج الأول (1P) كبرنامج افتراضي (١٠٠٠ جرام ، تحميص متوسط)، متبوعاً بالوقت التابع له - H.
- اضغط على الزر . يوف يومض مؤشر المؤقت. يُضاء مؤشر التشغيل - I - J.
- يفصل المنتج عن التيار الكهربائي في نهاية الطهي. تُمال مقلاة الخبز قليلاً على جنبها ثم تُفك لفصلها. استعمل دائماً قفازات الفرن حيث تكون مقلاة الخبز شديدة الحرارة، مثل الجانب الداخلي للغطاء. ارفع الخبز وضعه فوق الرف واتركه ليبرد مدة ساعة واحدة على الأقل - K.

لكي تتعرف أكثر على صناعة الخبز، نقترح أن تُجرب أولاً وصفة "الخبز العادي" للريغيف الأول من صنعك.

المكونات (م ص) < ملعقة صغيرة	(م ك) < ملعقة كبيرة	الخبز الأبيض العادي (البرنامج الأول)
- زيت = ٢ (م ص)	- حليب بودرة = ٢ (م ك)	التحمير = متوسط
- ماء = ٢٣٠ مللتر	- طحين أبيض = ٦٠٥ جرام	الوزن = ١٠٠٠ جرام
- ملح = ١,٥ (م ص)	- خميرة = ١ (م ك)	الوقت : ٢ : ١٨
- سكر = ١ (م ك)		

### التحضير

- تحضير الخبز يتأثر تأثيراً كبيراً بأحوال الرطوبة ودرجة الحرارة.

### الإستعمال

الحرارة. في حالة الحرارة المرتفعة، تُستعمل السوائل التي تقل درجة حرارتها عن المعتاد. وبالعكس إذا كانت الحرارة منخفضة، قد يكون من الضروري تسخين الماء أو الحليب (لا تزيد عن ٣٥ درجة مئوية).

- قد يكون من الضروري أيضاً التأكد من وضعية العجينة أثناء النصف الثاني من العجن: يجب أن تُشكّل كرة متساوية حيث تناسب بسهولة ضمن جدران المقلاة.

< إذا لم يندمج الطحين كله في العجينة، يُضاف إليه القليل من الماء.

< إذا كانت العجينة مشبعة بالماء وتلتصق بالجوانب، قد تكون بحاجة إلى إضافة القليل من الطحين. مثل هذه التصحيحات، يجب أن تؤخذ بالتدرج البطيء (ليس أكثر من معدل ملعقة صغيرة في كل مرة)، وانتظر لكي ترى التقدم في التصحيح قبل المتابعة.

- هناك خطأ شائع حيث يعتقد البعض أن الزيادة في كمية الخميرة تجعل الخبز يرتفع أكثر، والحقيقة عكس ذلك تماماً، فهذه الزيادة تكسب تركيبة العجين هشاشة عند الخبز، فقد ترفع الخبر في بداية الطهي، ولكنه يعود للانخفاض عند انتهائه. يمكنك اختبار حالة العجين قبل الخبز، وذلك بلمسه بطرف الإصبع: يجب أن يبدي العجين مقاومة صغيرة، وتخفتي آثار لمسة الإصبع شيئاً فشيئاً.

١- يُرجى قراءة واتباع هذه الإرشادات بعناية: - أسلوب تحضير الخبز في هذا المنتج يختلف عن التحضير اليدوي التقليدي.

٢- يجب أن تكون جميع المكونات المستعملة بنفس درجة حرارة الغرفة (مالم يُشار إلى غير ذلك)، وأن تكون أوزانها محددة ودقيقة. تُقاس السوائل بواسطة كوب القياس المرفق. يستعمل المقياس المرفق مزوج الملعقتين، ملعقة على كل طرف. جميع قياسات الملاعق تكون على المستوى الفعلي و بدون أي زيادة. المقاييس الخاطئة تُعطي نتائج سيئة.

٣- لتحضير الخبز بنتائج باهرة، تُستعمل المكونات الصحيحة. تُستعمل المكونات قبل تاريخ انتهاء صلاحيتها، وتُحفظ في مكان بارد وجاف.

٤- من الضروري أن تُقاس كميات الطحين بدقة متناهية. ولهذا السبب يجب أن يُقاس وزن الطحين في ميزان المطبخ. استعمل مطروف خميرة الرقائق الجافة (تُباع في المملكة المتحدة تحت اسم Easy Bake أو Action Yeast Fast) مالم يُشار إلى غير ذلك في الوصفة. لا تستعمل الباكينج باور. عندما تفتح علبة الخميرة، يجب إعادة إقفالها بإحكام وتخزينها في مكان بارد وأستعمالها خلال ٤٨ ساعة).

٥- لكي تتجنب إفساد العجينة، ننصح أن توضع المكونات في مقلاة الخبز في البداية، وبذلك تتحاشى فتح الغطاء أثناء الإستعمال (مالم يُشار إلى غير ذلك). يجب اتباع التعليمات الواردة في الوصفة والتقيّد بالكميات المحددة فيها، وأولاً السوائل، ثم المكونات الجافة. يجب أن لا تتصل الخميرة بأي نوع من السوائل، السكر أو الملح.

### الترتيب العام الذي يجب اتباعه:

- < السوائل (زبدة، زيت، بيض، ماء، حليب)
- < الملح
- < السكر
- < الطحين، النصف الأول
- < حليب البودرة
- < مكونات جافة محددة
- < طحين، النصف الثاني
- < الخميرة

- - المزارع؛
- - في الفنادق بواسطة النزلاء، في الفنادق الشعبية والأماكن المشابهة؛
- - في صالات الإستقبال وتقديم الفطور.
- يجب فصل المنتج عن التيار الكهربائي مباشرة بعد الإستعمال، وقبل أي عملية تنظيف أو صيانة.
- لا تستعمل هذا المنتج إذا :-
- - كان السلك الكهربائي التابع له تالفاً.
- - إذا سقط المنتج أرضاً، وظهرت عليه علامات العطب، أو انه لم يعد يعمل بكفاءة. في هذه الحالة، يجب عرض المنتج على مركز خدمة معتمد تفادياً للأخطار. يرجى العودة الى وثيقة الضمانة.
- إذا كان السلك الكهربائي تالفاً، يجب استبداله بواسطة المُصدِّع أو بواسطة شخص مؤهل لمثل هذا العمل لكي تتجنب الأخطار.
- أي إجراء من طرفك غير التنظيف والصيانة العادية، يجب أن يكون من قبل مركز الخدمة المعتمد من قبلنا.
- لا تغمر المنتج أو السلك الكهربائي التابع له أو القابس الكهربائي في الماء، أو في أي سائل آخر.
- لا تدع السلك الكهربائي متديلاً، أو في متناول الأطفال.
- لا تدع السلك الكهربائي يلامس الأجزاء الحارّة من المنتج. أو يمرّ بالقرب من أي مصدر حراري، أو فوق حافة حادة.
- لا تلمس نافذة الرؤية أثناء الطهي وبعده مباشرة.
- قد تكون حرارة نافذة الرؤية مرتفعة .
- لا تفصل المنتج عن التيار الكهربائي بشدّ السلك.
- استعمال فقط وصلة كهربائية في حالة جيدة ومناسبة للقوة التي يتطلبها المنتج، وأن تكون مؤرّضة.
- لا تضع المنتج فوق أجهزة كهربائية أخرى.
- لا تستعمل المنتج كمصدر للحرارة.
- لا تستعمل المنتج لطهي غير الخبز والمربى.
- لا تضع الورق أو البلاستيك داخل المنتج أو فوقه.
- في حال اشتعل أي جزء من المنتج، لا تحاول إطفاءه بالماء. افصل المنتج عن التيار وحاول إخماد اللهب بقطعة قماش رطبة.
- من أجل سلامتك، استعمل فقط الملحقات وقطع الغيار المناسبة للمنتج.
- تتعرض جميع المنتجات لإختبارات الجودة. وهذا يتضمن استعمالاً تجريبياً لبعض المنتجات يتم اختيارها عشوائياً، هذا ما يُفسر آثار الإستعمال على بعض المنتجات.
- لا تسدّ منافذ التهوية في المنتج.
- يجب توخي الحرص دائماً، فالبخار يتصاعد من المنتج عند فتح الغطاء أثناء أو في نهاية البرنامج.
- عند استعمال البرنامج رقم ١٠ (مربى، كمبوت)، يُرجى أخذ الحيطة والحذر من البخار المتصاعد عند رفع الغطاء.
- لا تزد كميات إضافية على الكميات المذكورة في الوصفة. لا تتعدى الوزن الإجمالي عن ١٠٠٠ جرام من العجين.
- لا تتعدى الوزن الإجمالي عن ٥٠٠ جرام من الطحين ١١ جرام من الخميرة.
- قياس الضجيج لهذا المنتج هو ٧٢ ديسبل .

## وصف الأجزاء

- e- انتقاء لون التحميص
- f- خيارات البرامج
- g- مؤشر ضوئي للتشغيل
- 3- مقلاة الخبز
- 4- ذراع العجن
- 5- كوب مُدرَج للقياس
- 6- a- ملعقة كبيرة للقياس
- b- ملعقة صغيرة للقياس
- 1- غطاء مع نافذة للرؤية
- 2- لوحة التحكم
- a- شاشة عرض
- b- زر "تشغيل/توقف"
- c- انتقاء الوزن
- d- زر لضبط التشغيل المؤجل
- وضبط الوقت لـ ١٢ برنامج

## إرشادات للسلامة

### حماية البيئة أولاً !

- يحتوي هذا المنتج على مواد ذات قيمة صناعية ، ويمكن إعادة استعمالها أو معالجتها .
- يرجى ايداع المنتج لدى الجهات المحلية المُختصة بمعالجة المهملات .

- يرجى قراءة واتباع هذه الإرشادات قبل استعمال المنتج للمرة الأولى : لن تتحمل الشركة المُصنعة أية مسؤولية عن المنتج في حال عدم التقيد بالإرشادات المرفقة.
- من أجل سلامتك، يخضع هذا المنتج للمعايير التقنية وقوانين السلامة السارية المفعول. (قانون التيار المنخفض، قانون التوافقية الكهرومغناطيسية ، القوانين الخاصة بالمواد التي اتصال مباشر بالطعام، قانون البيئة...).
- لم يُعد هذا المنتج للتشغيل بواسطة مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.
- لم يُعد هذا المنتج للإستعمال بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ممن لا يتمتعون بالقدرة الجسدية، أو بالإمكانات العقلية، أو إذا كانوا يعانون من القصور أو النقص في الخبرة أو المعرفة، ما لم يكونوا تحت رعاية شخص لديه المعرفة التامة و الدراية في استعمال هذا المنتج. لا تترك المنتج في متناول الأطفال وتأكد أن لا يتخذونه مجالاً للعب.
- استعمل المنتج فوق سطح ثابت مقاوم للحرارة ، بعيداً عن رذاز الماء. ولا تثبته في خزائن المطبخ .
- صمّم هذا المنتج للإستعمال المنزلي فقط ، وليس خارج المنزل. وفي حال أي استعمال إحترافي أو لا يتفق مع الإرشادات المرفقة وينتج عنه عطب في المنتج، لن تكون الشركة المُصنعة مسؤولة عنه، وبالتالي تسقط الضمانة عن المنتج.
- صمّم هذا المنتج للإستعمال في المنازل فقط ، ولم يُصمّم للإستعمال في الأماكن والأحوال المُدرجة أدناه، وتسقط الضمانة في حال تم استعمال المنتج في الأماكن التالية :
  - المطابخ المُخصصة للموظفين ، المحلات التجارية، المكاتب وأماكن العمل المُشابهة الأخرى؛

# Moulinex®

home bread

FR	4 - 15
NL	16 - 27
DE	28 - 39
ES	40 - 51
PT	52 - 63
IT	64 - 75
EN	76 - 87
TR	88 - 99
DA	100 - 111
FI	112 - 123
NO	124 - 135
SV	136 - 147
FA	152 - 163
AR	164 - 175

Ref. NC00020772

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