

bread & baguettines



BG

BS

CS

HU

RO

SK

SL

SR

HR

ET

LV

LT

PL

EN

NL

DA

NO

SV

FI

TR

ES

ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ



- Този електроуред не е предвиден да се ползва с отделен таймер за отложен старт или отделна система за дистанционен контрол.
- Този уред е предназначен само за домашна употреба и не е предназначен за комерсиални цели, поради което гаранцията е невалидна ако:
 - уредът се използва в професионални кухни в магазини, офиси и други работни среди;
 - ако се използва в селскостопански къщи
 - от клиенти в хотели, мотели и други подобни социални среди;
 - в барове и закусвални.
- Този уред не е направен да се ползва от хора (включително деца) с психически, сетивни или ментални недостатъци, или от хора без необходимите знания и опит, без да бъдат наблюдавани или да без да бъдат инструктирани за начина на ползване на уреда от човек, който е отговорен за тяхната сигурност. Децата задължително трябва да бъдат наблюдавани, за да не се допусне да си играят с уреда.
- Ако храняващият кабел е повреден той задължително трябва да се подмени в

оторизиран сервизен център или от квалифициран специалист, за да се избегне евентуален риск.

- Този уред не е предвиден да се ползува от деца под 8 години, както и хора с ограничени физически и ментални способности и познания, освен ако не са инструктирани или надзиравани в боравенето с уреда и предварително запознати с евентуалните рискове.

Децата не бива да играят с електроуреда.

Пазете уреда и хранящия кабел извън обсега на деца!

- Този уред е проектиран за домакинска употреба на закрито и надморска височина под 4000 м.
- Внимание: риск от нараняване поради неправилна употреба на уреда.
- Внимание: повърхността на нагревателния елемент оставя загрята след употреба.
- Уредът не трябва да бъде потапян във вода или друга течност.
- Не превишавайте дозата на съставките указани в рецептите.

В подвижния съд в машината:

- Не превишавайте количеството от 1000 г тесто,
- Не превишавайте количеството от 620 г брашно и 10 г мая.

В тавите за багети:

- не надхвърляйте 400 г тесто на партида.
- не надхвърляйте 250 г брашно и 6 г мая на партида.
- Използвайте кърпа или влажна гъба, за да почистите частите, които влизат в контакт с храната.
- Внимателно прочетете инструкциите преди да използвате уреда за първи път: производителят не носи отговорност в случай, че уредът не е използван съгласно инструкциите.
- За ваша безопасност този уред отговаря на всички стандарти и регулативни норми (Директива за нисък волтаж, Електромагнитна съвместимост, Материали безопасни при досег с храна, Околна среда...).
- Използвайте уреда върху стабилна повърхност, далеч от течаща вода, която би могла да го напръска, както и не в кухненски шкаф, ниша или под рафт.
- Уверете се, че необходимото хранване кореспондира с това на вашата електрическа инсталация. Евентуална грешка при включването би довела до анулиране на гаранцията на уреда.
- Вашият електроуред трябва да се включи в заземен контакт. Ако това е невъзможно, всеки един токов удар би могъл да нанесе сериозна повреда. За вашата безопасност заземяването на контакта трябва да кореспондира със съответните стандарти за електрическа инсталация във вашата страна.
- Този уред е предназначен само за ползване вътре, в домашни условия. Не го използвайте навън.
- Всяко използване с комерсиална цел или в разрез с инструкциите би довело до прекратяване на условията по гаранцията.
- Изключвайте уреда, когато приключите работа или преди да го почистите.
- Не използвайте уреда когато:
 - Захранващият кабел е дефектен или наранен
 - Уредът е бил изпускан на пода и показва видими знаци на неизправност или не работи, както трябва.
- В тези случаи уредът трябва да бъде занесен в най-близкия сервизен център, за да се избегне евентуален риск.
- Вижте гаранционната карта.
- Всяка друга интервенция с изключение на почистване и ежедневна поддръжка, трябва да се извършва от квалифициран специалист в оторизиран сервизен център.
- Не потапяйте уреда, щепсела или захранващия кабел във вода или някаква друга течност.
- Не оставяйте захранващия кабел да виси и да бъде достъпен за деца.
- Захранващият кабел не трябва да бъде в контакт с горещите части на вашия уред, близо до източник на топлина или остри ръбове.

- Не местете уреда докато работи.
- **Не докосвайте прозореца за наблюдение по време и веднага след работа с уреда. Прозорецът може да е много горещ.**
- Не изключвайте уреда като дърпате захранващия кабел.
- Използвайте удължител, който е в изправно състояние и с щепсел за заземяване. Уверете се, че параметрите на удължителя отговарят на тези, които са указани върху вашия електроуред.
- Не поставяйте уреда върху други електроуреди.
- Не използвайте уреда като средство за затопляне.
- Не използвайте уреда за други приготовления освен за хляб и сладко.
- Не поставяйте хартия, карти или пластмаса в уреда и не слагайте нищо върху него.
- В случай, че някоя част на уреда се запали не се опитвайте да я изгасите с вода. Изключете уреда и издушете пламъците с влажна кърпа.
- За ваша безопасност използвайте аксесоари и резервни части предназначени само за вашия уред.
- **В края на програмата винаги ползвайте кухненски ръкавици за да хванете тавичката или горещите части на уреда. Уредът и аксесоарът за печене стават много горещи по време на работа.**
- Никога не покривайте въздушните отвори.
- Бъдете много внимателни, може да излезе пара, когато отворите капака в края или по време на програмата.
- **Внимавайте много, тъй като при отваряне на капака в края или по време на програмата може да излезе пара.**
- Примерното ниво на шума излизащо от този уред е 59 db.



Да пазим околната среда!

- ① Машината е изработена от различни материали, които могат да се предадат на вторични суровини или да се рециклират.
- ➡ Предайте ги в пункт за събиране на вторични суровини.

SIGURNOSNE UPUTE

VAŽNA UPOZORENJA

BS

- Ovaj aparat nije namijenjen za korištenje uz vanjski tajmer ili uz daljinski upravljač.
- Ovaj aparat namijenjen je samo za upotrebu u kućanstvu.

On nije namijenjen za upotrebu u sljedećim slučajevima, koji nisu obuhvaćeni garancijom:

- U kancelarijskim kuhinjama, kuhinjama prodavnica i drugim radnim okruženjima,
- Na farmama,
- Od strane gostiju hotela, motela i sličnih objekata,
- U prenoćištima i sl.
- Aparat nije namijenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući djecu) čije su fizičke, čulne ili mentalne sposobnosti smanjene, osoba bez iskustva ili znanja, osim ako se ne koristi pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost.

Aparat koristite na stabilnoj radnoj površini, daleko od prskanja vode.

- Svaki zahvat, osim uobičajenog čišćenja i održavanja na aparatu, mora obaviti ovlašteni servis.
- Ovaj aparat mogu koristiti djeca starija od

8 godina i osobe čije su fizičke, čulne ili mentalne sposobnosti smanjene, ili osobe bez iskustva ili znanja, ukoliko su pod nadzorom ili prethodnim instrukcijama u vezi s upotrebom ovog aparata. Djeca se ni u kom slučaju ne smiju igrati ovim aparatom. Ako čišćenje i održavanje aparata ponekad i povjerite djetetu, ono mora biti starije od 8 godina i pod nadzorom odraslih.

- Aparat i kabal uvijek držite izvan domašaja djece mlađe od 8 godina.
- Ovaj aparat je namijenjen za kućnu upotrebu u zatvorenim prostorijama i samo na nadmorskoj visini ispod 4.000 m.
- Oprez: opasnost od povreda uslijed nepropisne upotrebe aparata.
- Oprez: nakon upotrebe na površini grijača se zadržava toplota.
- Aparat se ne smije uranjati u vodu niti druge tečnosti.
- Strogo se pridržavajte uputa o količini sastojaka.

U posudi za hljeb:

- ne premašujte ukupnu količinu od 1000 g tijesta.

- ne premašujte količinu 620 g brašna i 10 g kvasca.

U kalupima za bagete:

- ne koristite više od 400 g tijesta prilikom jednog pečenja.
- ne koristite više od 250 g tijesta i 6 g kvasca prilikom jednog pečenja.
- Krpom ili vlažnom spužvom očistite dijelove koji dolaze u dodir s hranom.
- Pažljivo pročitajte upute za upotrebu prije prve upotrebe aparata: svaka upotreba koja nije u skladu s ovim uputama oslobađa proizvođača svake odgovornosti.
- Radi Vaše sigurnosti, ovaj aparat je u skladu sa sigurnosnim tehničkim pravilima i standardima (direktiva o niskom naponu, elektromagnetna kompatibilnost, materijali koji su u kontaktu s hranom, okolina i sl.)
- Osigurajte da napon kabla odgovara naponu Vaših električnih instalacija.
- Svako pogrešno priključivanje aparata poništava garanciju. Aparat mora biti uključen u utičnicu sa uzemljenjem. U protivnom, može doći do udara, koji će uzrokovati ozbiljna oštećenja. Radi Vaše sigurnosti, uzemljenje mora odgovarati standardima električnih instalacija u Vašoj zemlji.
- Aparat je namijenjen samo za kućnu upotrebu. Svaka profesionalna upotreba, neispravna upotreba ili upotreba koja nije u skladu s uputama za upotrebu, oslobađa proizvođača svake odgovornosti i garancija se poništava.
- Aparat uvijek isključite iz utičnice ukoliko ga ne koristite, kao i prilikom čišćenja.
- Aparat nemojte koristiti ako je:
 - kabal oštećen,
 - aparat ispao na pod i pokazuje vidljive znakove oštećenja ili ako ne funkcionira ispravno.U tom slučaju, odnesite aparat u najbliži ovlašteni servis, kako biste izbjegli svaku opasnost. Pogledajte uslove garancije.
- Ne upotrebljavajte aparat ako je kabal ili utikač oštećen. Kako biste izbjegli opasnost, oštećene dijelove treba obavezno zamijeniti u ovlaštenom servisu.
- Nikada ne uranjajte aparat, kabal ili utičnicu u vodu ili sličnu tekućinu.
- Ne ostavljajte kabal da visi na dohvatu ruke dječi.
- Spriječite da se kabal nalazi u blizini ili dodiru s vrućim dijelovima aparata, izvorom toplote ili s oštrim rubovima.

- Ne upotrebljavajte aparat ako je kabal ili utikač oštećen. Kako biste izbjegli opasnost, oštećene dijelove treba obavezno zamijeniti u ovlaštenom servisu.
- Ne pomjerajte aparat dok je u upotrebi.
- **Ne dotičite kontrolnu ploču tokom i neposredno nakon ciklusa pečenja. Kontrolna ploča dostiže visoku temperaturu.**
- Ne isključujte aparat povlačeći kabal.
- Koristite samo ispravan produžni kabal, koji je uzemljen i osigurajte da žice imaju poprečni presjek, približno jednak aparatu.
- Ne postavljajte aparat na drugi aparat.
- Ne koristite aparat kao izvor toplote.
- Ne stavljajte papir, karton ili plastiku u aparat i ne pokrivajte ga.
- Ako se bilo koji dio aparata zapali, ne koristite vodu da biste ugasili požar. Isključite aparat i ugušite plamen vlažnom krpom.
- Zbog vlastite sigurnosti, upotrebljavajte samo nastavke i rezervne dijelove koji odgovaraju Vašem aparatu.
- **Na kraju programa koristite uvijek kuhinjske rukavice, kako ne biste dodirnuli posudu ili vruće dijelove aparata. Tokom upotrebe, aparat se jako zagrije.**
- Nikada ne pokrivajte ventilacijske otvore.
- Obratite pažnju na paru koja izlazi kada se poklopac otvori na kraju ili u toku programa.
- **Budite vrlo pažljivi, para može biti ispuštena kad otvorite poklopac na kraju ili tokom programa.**
- Snaga zvuka koju proizvodi ovaj aparat je 59 decibela.



Pomozimo zaštititi okoline!

- ① Vaš aparat posjeduje mnogo materijala koji se mogu reciklirati ili ponovo upotrijebiti.
- ➡ Odnosite ga na za to predviđeno mjesto.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

- Tato domácí pekárna není navržena pro ovládání pomocí externího časovače nebo dálkového ovladače.
- Tento přístroj je určen pouze pro domácí použití.

Nesmí být používán v následujících zařízeních, jinak nelze uplatnit záruku:

- v kuchyňských koutech obchodů, kanceláří a jiných pracovišt;
- farmách;
- pro používání klienty hotelů, motelů a jiných typů ubytovacích zařízení;
- v ubytování typu bed and breakfast.
- Pekárnu nesmí používat osoby fyzicky či mentálně postižené, ani osoby se zhoršeným smyslovým vnímáním a děti. Tyto osoby smějí pekárnu používat pouze pokud je způsobilá osoba dostatečně poučila o používání, nebo pokud na ně způsobilá osoba dohlíží.
Děti je třeba hlídat, aby si s přístrojem nehrály.
- Jakékoliv zásahy do tohoto výrobku, jiné než běžné čištění a každodenní rutinní údržba,

- musí provádět autorizovaná servisní střediska.
- Tento přístroj není určen k tomu, aby ho používaly osoby (včetně dětí), jejichž fyzické, smyslové nebo duševní schopnosti jsou sniženy, nebo osoby bez potřebných zkušeností nebo znalostí, pokud na ně nedohlíží osoba odpovědná za jejich bezpečnost nebo pokud je tato osoba předem nepoučila o tom, jak se přístroj používá. Na děti je třeba dohlížet, aby si s přístrojem nehrály.
- Přístroj včetně přírodní šňůry udržujte mimo dosah dětí.
- Tento spotřebič je určen pouze pro vnitřní použití v domácnostech a do nadmořské výšky 4000 metrů.
 - Upozornění: riziko zranění v důsledku nesprávného použití spotřebiče.
 - Upozornění: na povrchu topného tělesa se projevuje působení zbytkového tepla po použití.
 - Spotřebič nesmí být ponořen do vody nebo jiné tekutiny.
 - Nepřekračujte doporučená množství ingrediencí, která jsou uvedena v receptech.

V nádobě na chleba:

- nepřekračujte celkové množství 1000 g těsta;

- nepřekračujte celkové množství 620 g mouky a 10 g droždí.

Na deskách na bagety:

- nepřekračujte množství 400 g těsta na jedno pečení.
- nepřekračujte množství 250 g mouky a 6 g droždí na jedno pečení.
- Části, které jsou ve styku s potravinami, očistěte hadrem nebo vlhkou houbou.
- Pokyny uvedené v této příručce si důkladně prostudujte dříve, než troubu poprvé uvedete do provozu; výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené nesprávným používáním tohoto spotřebiče nebo nerespektováním pokynů uvedených v této příručce.
- Výrobek vyhovuje všem standardům a předpisům, které se k tomuto typu výrobku vztahují (směrnice o elektrických spotřebičích, elektromagnetická kompatibilita, materiály v kontaktu s potravinami, životní prostředí, atd.)
- Domácí pekárnou umísťte na stabilní pracovní plochu, která není v dosahu stříkající vody. Nelze ji umístit do blízkosti hořlavých předmětů, např. do prostoru vestavěné kuchyňské linky s místem na odkládání novin a dopisů.
- Zkontrolujte si, že elektrické parametry pekárnou odpovídají parametrům elektrické sítě, do které bude připojena. V případě chybně provedené instalace záruka poskytovaná výrobcem zaniká.
- Tento elektrický spotřebič musí být připojen do uzemněné zásuvky. V opačném případě hrozí riziko úrazu elektrickým proudem. Uzemnění zásuvky musí být provedeno v souladu s bezpečnostními předpisy platnými ve Vaší zemi.
- Tento výrobek je určen pro použití v domácnosti. Nepoužívejte toto elektrické zařízení ve venkovním prostředí.
Na použití pro komerční účely, nesprávné použití ani na závady vzniklé v důsledku nedodržení pokynů uvedených v této příručce se záruka poskytovaná výrobcem nevztahuje.
- Tento spotřebič vždy po použití vypněte. Před čištěním musí spotřebič být spolehlivě vypnutý!
- Tuto domácí pekárnou nepoužívejte v následujících případech:
 - je-li přírodní šňůra vadná nebo poškozená,
 - pokud přístroj upadl na zem a vykazuje viditelné známky poškození, anebo pokud nefunguje.
 V každém případě pak je nutné takový spotřebič odeslat do nejbližšího autorizovaného servisního střediska na servisní prohlídku nebo opravu. Další podrobné pokyny jsou uvedeny v záručním listu.
- Pokud dojde k poškození přírodní šňůry, její výměnu musí provést výrobce nebo autorizovaný servisní pracovník, anebo jiná řádně kvalifikovaná osoba.
- Tento elektrický spotřebič nesmí přijít do kontaktu s vodou. Nenamáčejte do vody či jiné kapaliny ani přírodní šňůru, ani zástrčku.

- Nenechávejte přírodní šňůru viset volně tak, aby byla v dosahu dětí.
- Přírodní šňůra nesmí být v blízkosti ani v kontaktu s rozpálenými částmi pekárný, v blízkosti jiných zdrojů tepla ani v dosahu předmětů s ostrými hranami.
- Nepřemísťujte přístroj pokud je zapnutý.
- **Za provozu pekárný ani bezprostředně po vypnutí se nedotýkejte průzoru, může být horký.**
- Pékárnu nevypínejte trhnutím za přírodní šňůru.
- Je-li nutné použít prodlužovací kabel, musí být v perfektním stavu, musí mít uzemněnou zástrčku a musí být vhodně dimenzovaný.
- Tento spotřebič nepokládejte na jiné elektrické spotřebiče.
- Domácí pekárný nepoužívejte jako topné těleso.
- Nepoužívejte zařízení k přípravě jiných pokrmů než jsou chleby, moučníky a džemy.
- Do spotřebiče nekládejte papír, lepenku ani plast. Nepokládejte na tento spotřebič žádné předměty, ani ho nepřikrývejte.
- Pokud by došlo k požáru, nepokoušejte se tento spotřebič hasit vodou. V případě požáru spotřebič odpojte ze zásuvky a plameny uhasťe vlhkou utěrkou.
- Používejte výhradně příslušenství a náhradní díly od výrobce.
- **Na konci programu vždy použijte kuchyňské rukavice – pečicí nádoba i části pekárný jsou rozpálené. Za provozu se pekárný zahřívá na velmi vysokou teplotu.**
- Dbejte na to, aby ventilační otvory nebyly zakryté.
- Na konci programu postupujte opatrně: když otevřete víko, může se vyvalit ven horká pára!
- **Budte velmi opatrní při otevření víka, protože se pára může uvolnit na konci nebo v průběhu programu.**
- Naměřená hodnota hluku tohoto výrobku je 59 dBA.



Podílejme se na ochraně životního prostředí

① Váš přístroj obsahuje čtené materiály, které lze dále zhodnotit nebo recyklovat.

➔ Svězte jej sběrně surovin, aby byl odpovídajícím způsobem zpracován.

BIZTONSÁGI TANÁCSOK

FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK



- A készüléke nem működtethető külső időzítővel vagy távirányító-rendszerrel.
- Ez a termék kizárólag háztartásokba ajánljuk. A termék garanciája az alábbi használat esetén nem fog élni:
 - munkahelyi konyhák, bolti konyhák és egyéb munkahelyek,
 - farmok,
 - hotelek, motelek és egyéb szállásadó helyek.
- A készüléket ne használja olyan személy (a gyerekeket is beleértve), aki csökkent fizikai, szenzoros vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy nem ismeri a készülék működését, kivéve, ha a biztonságért felelős felnőtt felügyelete mellett teszik és megkapták a használatra vonatkozó utasításokat. A gyermekeket felügyelni kell, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Ha az elektromos kábel sérült, azt szakképzett személlyel ki kell cseréltetni a kockázatok elkerülése érdekében.
- Ez a készülék 8 éves vagy idősebb korú gyer-

emekek által is használható, továbbá csökkentett fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve tapasztalatlan személyek által is, ha azok felügyelve vannak és kaptak útmutatást a készülék biztonságos kezeléséről, valamint megértették a vele járó veszélyeket. A gyerekek ne játsszanak a készülékkel! A tisztítást és a karbantartást nem végezhetik 8 évnél fiatalabb gyermekek és az idősebbek is csak felügyelet mellett.

Tartsa a készüléket és a kábelt távol a 8 évnél fiatalabb gyermekektől.

- A terméket kizárólag otthoni és beltéri használatra tervezték 4000 m-es belmagasság alatt.
- Vigyázat: a készülék helytelen használata sérülésveszélyt jelent.
- Vigyázat: a fűtőelem felülete használat után még meleg marad.
- A készüléket nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni.
- Ne haladja meg a receptekben feltüntetett mennyiségeket.

A kenyérsütő formánál:

- ne haladja meg az 1000 g tésztamennyiséget,

- ne haladja meg az 620 g liszt- és 10 g élesztőmennyiséget.

A bagett sütőlapoknál:

- ne lépje túl a 400 g tésztát sütésenként.

- ne lépje túl a 250 g lisztet és 6 g élesztőt sütésenként.

• Az élelmiszerrel érintkező részek megtisztításához használjon rongyot vagy nedves szivacsot.

- A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást: A gyártó nem vállal felelőséget a használati utasításban leírtaktól eltérő használat esetén.
- Az Ön biztonsága érdekében a készülék eleget tesz a vonatkozó szabványoknak és előírásoknak (Kisfeszültségű berendezésekre, Elektromágneses összeférhetőségre, Élelmiszerrel érintkező anyagokra, Környezetvédelemre... távirányítóval.
- A készüléket stabil munkafelületen használja, távol az olyan helyektől, ahonnan víz fröcskenhet rá, és semmiképpen ne tegye a beépített konyha polcára.
- Ellenőrizze, hogy a készülék feszültségigénye megfelel az elektromos hálózatnak. Bármilyen csatlakoztatási hiba esetén a garancia érvényét veszti.
- A készüléket földelt aljzathoz kell csatlakoztatni. Ellenkező esetben elektromos áramütés érheti. Az ön biztonsága érdekében a földelésnek meg kell felelnie az országban érvényes elektromos hálózati szabványoknak.
- Ezt a készüléket csak otthoni használatra tervezték. Ne használja kültérben.
A gyártó nem vállalhat semmilyen felelőséget olyan károkért, amelyek a készülék helytelen vagy ipari használata, ill. a kezelési utasítások be nem tartása következtében keletkeztek, és a garancia érvényét veszíti.
- Húzza ki a készüléket az aljzathoz, ha már nem használja és amikor meg akarja tisztítani.
- Ne használja a készüléket ha:
 - az elektromos kábel hibás vagy sérült,
 - a készülék leesett a földre, és láthatóan megsérült vagy nem megfelelően működik.Ezekben az esetekben vigye készülékét a legközelebbi szakszervizbe, hogy megszüntessen minden kockázatot. Lásd a garancialevelet.
- A tisztítást és a mindennapos karbantartást kivéve minden más beavatkozást csak hivatalos szakszerviz végezhet.
- Ne merítse a készüléket, az elektromos kábelt vagy a dugót vízbe vagy egyéb folyadékba.
- Ne hagyja, hogy a lógó elektromos kábelt gyermekek elérjék.

- Az elektromos kábel ne legyen közel vagy ne érjen hozzá a készülék forró részeihez, hőforráshoz vagy éles sarokhoz.
- Használat közben ne mozgassa a készüléket.
- **Ne érintse meg a betekintő ablakot működés közben vagy kis idővel a kikapcsolás után. Az ablak felforrósodhat.**
- Ne a vezetéknel fogva húzza ki a készüléket.
- Csak jó állapotban levő, földelt, megfelelően besorolt hosszabítókábelt használjon.
- Ne helyezze a készüléket másik berendezésre.
- Ne használja a készüléket melegítésre.
- Ne használja a készüléket másra, mint kenyér sütésre vagy dzsem készítésére.
- Ne helyezzen papírt vagy műanyagot a készülékbe, és ne helyezzen rá semmit.
- Ha a készülék bármilyen része lángra kap, ne próbálja meg vízzel eloltani. Húzza ki a készüléket. Nedves törlővel fojtsa el a lángokat.
- Az ön biztonsága érdekében csak a készülékhez tervezett kellékeket és alkatrészeket használja.
- **A program végén mindig használjon sütőkesztyűt az edény és a forró alkatrészek megérintéséhez. A készülék nagyon felforrósodhat a használat során.**
- Soha ne takarja el a szellőzőnyílásokat.
- Legyen nagyon óvatos, mert a fedél kinyitásakor gőz áramolhat ki a készülékből a program közben és a végén.
- **Legyen nagyon óvatos, gőz szabadulhat ki, amikor kinyitja a fedőt a program végén vagy közben.**
- A készülék mért zajszintje 59 dBA.



Vegyünk részt a környezetvédelemben!

① Az ön gépe számos értékesíthető vagy újrahasznosítható anyagot tartalmaz.

➔ Adja át egy begyűjtő központnak, hogy a feldolgozása végrehajtható legyen.

SFATURI PRIVIND SECURITATEA

PRECAUȚII IMPORTANTE

RO

- Acest aparat electrocasnic nu este destinat a fi operat folosind un cronometru exterior sau un sistem de control de la distanță separat.
- Acest aparat a fost conceput exclusiv pentru o utilizare casnică. Nu a fost conceput pentru a fi utilizat în cazurile enumerate în continuare, care nu sunt acoperite de garanție:
 - Utilizarea în bucătăriile destinate personalului din magazine, birouri și alte medii profesionale,
 - Utilizarea în cadrul fermelor,
 - Utilizarea de către clienții hotelurilor, motelurilor și ai altor medii cu caracter rezidențial,
 - Utilizarea în medii de tipul camerelor de la pensiuni.
- Acest aparat electrocasnic nu este conceput pentru a fi utilizat de persoane (inclusiv copii) cu probleme fizice, senzoriale sau mentale, sau de oameni fără cunoștințe sau experiență dacă nu sunt supravegheați sau nu li se dau instrucțiuni privind utilizarea aparatului electrocasnic de un adult responsabil pentru siguranța lor. Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul electrocasnic.

- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, el trebuie înlocuit de către producător sau de agentul său de service sau de o persoană calificată similar pentru a evita pericolul.
- Acest aparat poate fi folosit de copii de la vârsta de 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale ori mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe dacă au fost supervizați sau instruiți să folosească aparatul în siguranță și să înțeleagă ce pericole implică utilizarea. Curățarea și întreținerea nu va fi făcută de copii decât dacă au mai mult de 8 ani și sunt supervizați.

Păstrați aparatul și cablul de alimentare în locuri inaccesibile copiilor mai mici de 8 ani.

- Acest aparat este destinat numai utilizării casnice și la o altitudine sub 4000 m.
- Atenție: risc de accidentare din cauza utilizării necorespunzătoare a aparatului.
- Atenție: suprafața elementului de încălzire este supusă căldurii reziduale după utilizare.
- Aparatul nu trebuie să fie introdus în apă sau în orice alt lichid.
- Nu depășiți cantitățile indicate în rețete.

În cuva pentru pâine:

- nu depășiți cantitatea de 1000 gr de aluat,

- nu depășiți totalul de 620 gr făină și 10 gr drojdie.

În tăvile pentru baghete:

- nu depășiți 400 g de aluat pe program de coacere.

- nu depășiți 250 g de făină și 6 g de drojdie pe program de coacere.

• Utilizați o cârpă sau un burete umed pentru a curăța părțile în contact cu alimentele.

- Citiți cu atenție instrucțiunile înainte de a vă folosi aparatul electrocasnic pentru prima dată: producătorul nu își asumă responsabilitatea pentru utilizarea care nu respectă instrucțiunile.
- Pentru siguranța dvs., acest produs se conformează tuturor standardelor și reglementărilor aplicabile (Directivile privind tensiunea joasă, compatibilitățile electromagnetice, materialele care intră în contact cu alimentele, mediul etc.).
- Utilizați aparatul electrocasnic pe o suprafață de lucru stabilă departe de împrăștierea cu apă și în nici un caz într-un corp de bucătărie.
- Asigurați-vă că puterea pe care o folosește corespunde sistemului dvs. de alimentare electrică. Orice eroare de conectare va anula garanția.
- Aparatul dvs. electrocasnic trebuie conectat la o priză cu împământare. Dacă nu e cazul, poate suferi un șoc electric. Pentru siguranța dvs., împământare trebuie să corespundă standardelor de sistem electric aplicabile în țara dvs.
- Acest produs este conceput doar pentru utilizare în casă. Nu-l utilizați afară. La orice utilizare comercială, incorectă sau în caz de nerespectare a instrucțiunilor, producătorul nu își asumă nicio răspundere iar garanția nu se va aplica.
- Scoateți aparatul din priză când ați terminat cu utilizarea sa și când doriți să îl curățați.
- Nu folosiți aparatul dacă:
 - cablul de alimentare este defect sau deteriorat,
 - aparatul a căzut pe podea și prezintă semne vizibile de deteriorare sau nu funcționează corect.În ambele cazuri, aparatul trebuie dus la cel mai apropiat centru de reparații aprobat pentru a elimina orice risc. Vedeți documentele de garanție.
- Toate intervențiile, altele decât curățarea și întreținerea de fiecare zi trebuie efectuate de către un centru de service autorizat.
- Nu scufundați aparatul, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau alt lichid.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne la îndemâna copiilor.
- Cablul de alimentare nu trebuie să fie aproape sau în contact cu părțile fierbinți ale aparatului dvs., lângă o sursă de căldură sau peste un colț ascuțit.
- Nu deplasați aparatul în timpul utilizării.

- **Nu atingeți fereastra de supraveghere în timpul și imediat după funcționare. Fereastra poate atinge o temperatură înaltă.**
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul.
- Folosiți doar un cablu prelungitor care este în stare bună, are o priză cu împământare și o dimensiune corespunzătoare.
- Nu puneți aparatul pe alte aparate.
- Nu folosiți aparatul ca sursă de încălzire.
- Nu utilizați aparatul pentru a prepara alte produse în afară de pâine și dulceață.
- Nu puneți hârtie, carton sau plastic în aparat și nu puneți nimic pe el.
- În cazul în care vreo piesă a aparatului ia foc, nu încercați să o stingeți cu apă. Scoateți aparatul din priză. Stingeți flăcările cu o cârpă umedă.
- Pentru siguranța dvs., folosiți doar accesoriile și piesele de rezervă concepute pentru aparatul dvs.
- **La sfârșitul programului, folosiți întotdeauna mănuși de cuptor pentru a manipula vasul sau piesele fierbinți ale aparatului. Aparatul se încălzește foarte tare în timpul utilizării.**
- Nu astupați niciodată grila de aerisire.
- Fiți foarte atenți, se pot elibera aburi când deschideți capacul la sfârșitul sau în timpul programului.
- **Atenție, este posibil ca aparatul să emane abur când deschideți capacul la terminarea sau în timpul programului.**
- Nivelul de zgomot măsurat al acestui produs este de 59 dBA.



Să participăm la protecția mediului !

① Aparatul dvs. conține multe materiale care pot fi valorificate sau reciclate.

➔ Predați aparatul uzat la un centru de colectare pentru a fi procesat corespunzător.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

SK

- Toto zariadenie nie je určené na prevádzkovanie s externým časovačom alebo oddeleným systémom diaľkového ovládania.
- Tento prístroj je určený iba na domáce používanie. Prístroj nie je určený na používanie v nasledujúcich prípadoch, na ktoré sa taktiež nevzťahuje záruka:
 - v kuchynských kútoch vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriach a v iných profesionálnych priestoroch,
 - na farmách,
 - ak ho používajú klienti hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter,
 - v priestoroch typu „hostovské izby“.
- Toto zariadenie nie je určené na použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými a mentálnymi schopnosťami, so zníženým vnímaním alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ nemajú dozor alebo inštrukcie týkajúce sa použitia zariadenia od dospelých, zodpovedných za ich bezpečnosť. Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nehrajú so zariadením.

- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca alebo servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby ste sa vyhli riziku.
- Tento prístroj nie je určený k tomu, aby ho používali osoby (vrátane detí), ktorých fyzické, zmyslové alebo duševné schopnosti sú znížené, alebo osoby bez patričných skúseností alebo vedomostí, ak na ne nedohliada osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred nepoučila o tom, ako sa prístroj používa. Na deti treba dohliadať, aby sa s prístrojom nehrali.

Prístroj vrátane prírodnej šnúry udržiajte mimo dosahu detí.

- Tento spotrebič je určený iba pre vnútorné použitie v domácnostiach a do nadmorskej výšky 4000 metrov.
- Upozornenie: riziko zranenia v dôsledku nesprávneho použitia spotrebiča.
- Upozornenie: na povrchu vykurovacieho telesa sa prejavuje pôsobenie zvyškového tepla po použití.
- Spotrebič nesmie byť ponorený do vody alebo inej tekutiny.

- Neprekročte množstva uvedené v receptoch.

V nádobe na chlieb:

- neprekračujte celkovú váhu 1000 g cesta;
- neprekračujte celkovú váhu 620 g múky a 10 g kvasníc.

Vo formách na pečenie bagiet:

- nepoužívajte viac ako 400 g cesta na jednu várku na pečenie,
- nepoužívajte viac ako 250 g múky a 6 g kvasníc na jednu várku na pečenie.
- Na čistenie častí, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, použite handričku alebo navlhčenú špongiu.

- Pozorne si prečítajte inštrukcie predtým, ako budete používať zariadenie po prvý krát: Výrobca nie je zodpovedný za používanie, ktoré nie je podľa inštrukcií.
- Kvôli Vašej bezpečnosti výrobok spĺňa všetky platné normy a nariadenia (Smernica o nízkom napätí, elektromagnetickej kompatibility, zhode s potravinárskymi materiálmi, životným prostredím, ...).
- Zariadenie používajte na stabilnej pracovnej ploche, v bezpečnej vzdialenosti od striekajúcej vody. Nemožno ju umiestniť do blízkosti horľavých predmetov, a do priestoru vstavanej kuchynskej linky.
- Ubezpečte sa, že napájanie, ktoré používate, sa zhoduje s Vaším elektrickým systémom. Akákoľvek chyba pripojenia ruší záruku.
- Zariadenie musí byť pripojené do uzemnenej zásuvky. Ak takto nespravíte, výsledkom môže byť zranenie elektrickým prúdom. Kvôli Vašej bezpečnosti musí uzemnenie elektrického systému spĺňať normy platné vo Vašej krajine.
- Výrobok je určený len na použitie v domácnosti. Nepoužívajte toto elektrické zariadenie v exteriéri. Akékoľvek komerčné použitie, nevhodné použitie alebo nedodržanie týchto inštrukcií zbavuje výrobcu zodpovednosti a záruka nebude platná.
- Keď zariadenie nepoužívate a keď ho chcete čistiť, odpojte ho.

- Zariadenie nepoužívajte, ak:
 - je napájací kábel chybný alebo poškodený,
 - zariadenie spadlo na podlahu a vykazuje viditeľné znaky poškodenia a nefunguje správne.
 V takomto prípade musíte zariadenie poslať do najbližšieho autorizovaného servisného centra, aby sa eliminovalo akékoľvek riziko. Pozrite si dokumenty, týkajúce sa záruky.
- Všetky zásahy, iné ako čistenie a každodenná údržba zákazníkom musí vykonať autorizované servisné stredisko.
- Neponárajte zariadenie, napájací kábel alebo zástrčku do vody alebo iných kvapalín.
- Nenechávajte napájací kábel visieť na dosah deťom.
- Napájací kábel nikdy nesmie byť v kontakte s časťami zariadenia, v blízkosti zdroja tepla alebo visieť cez ostrý roh.
- Počas používania zariadenie nepremiestňujte.
- **Nedotýkajte sa priezoru počas a bezprostredne po prevádzke. Okienko môže byť veľmi horúce.**
- Zariadenie neodpájajte vyťahovaním napájacieho kábla.
- Použite len taký predlžovací kábel, ktorý je v dobrom stave, má uzemnenú zástrčku a má vhodnú menovitú hodnotu.
- Nedávajte zariadenie na iné zariadenie.
- Nepoužívajte zariadenie ako zdroj tepla.
- Nepoužívajte zariadenie na prípravu iných jedál, okrem chlebov a džemov.
- Do zariadenia nedávajte papier, kartón ani plasty. Tiež nedávajte nič na zariadenie.
- Ak niektoré časti zariadenia začnú horieť, nepokúšajte sa ich zhasiť vodou. Odpojte zariadenie. Plamene zahaste vlhkou utierkou.
- Kvôli Vašej bezpečnosti použite len príslušenstvo a náhradné diely navrhnuté pre zariadenie.
- **Na konci programu vždy použite rukavice na uchopenie nádoby alebo horúcich častí zariadenia. Zariadenie sa počas používania veľmi zahreje.**
- Nikdy nezakrývajte vetracie otvory.
- Budte veľmi opatrní, pretože sa môže uvoľniť para, keď otvárate kryt na konci alebo počas programu.
- **Budte veľmi opatrní pri otvorení veka, pretože sa para môže uniknúť na konci alebo v priebehu programu.**
- Nameraná hladina hluku tohto výrobku je 59 dBA.



Podieľajte sa na ochrane životného prostredia!

① Váš prístroj obsahuje mnohé materiály, ktoré možno zhodnocovať alebo recyklovať.

➡ Zverte ho zberní surovín, aby bol zodpovedajúcim spôsobom spracovaný.

VARNOSTNA PRIPOROČILA

POMEMBNI PREVIDNOSTNI UKREPI



- Ta naprava se ne sme upravljati z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu. Ni predvidena za uporabo v spodaj navedenih primerih, katerih ne pokriva garancija:
 - V kuhinjskih kotih, namenjenih osebju v trgovinah, pisarnah in drugih službenih okoljih;
 - Na kmetijah,
 - Za uporabo gostov v hotelih, motelih in drugih o koljih bivalne narave,
 - V prostorih, ki se uporabljajo kot sobe za goste.
- Naprave ne smejo uporabljati osebe (tudi otroci) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi sposobnostmi ali osebe, ki nimajo dovolj izkušenj in znanja, razen če so pod nadzorom odrasle osebe, ki je za njih odgovorna in ki jih je poučila o uporabi naprave. Imejte otroke pod nadzorom in pazite, da se z napravo ne bodo igrali.
- Če je dovodni kabel poškodovan, ga mora za-

menjati proizvajalec ali njegov pooblaščen ser-
viser ali ustrezno usposobljena oseba, s čimer
boste preprečili morebitna tveganja.

- To napravo lahko uporabljajo otroci starejši od 8 let in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi in mentalnimi sposobnostmi ali osebe brez znanja in izkušenj le, če so pod nadzorom ali če predhodno pridobijo navodila o varni uporabi naprave in če razumejo tveganja, ki so vključena v uporabo naprave. Otroci se ne smejo igrati z napravo. Čiščenja in vzdrževanje naprave nesmejo opravljati otroci razen če so starejši od 8 let ali pod nadzorom. Naprava in električna vrvica naj bosta izven do-
sega otrok, ki so mlajši od 8 let.
- Ta naprava je namenjena za gospodinjsko upo-
rabo v zaprtih prostorih in na nadmorski višini do največ 4000 m.
- Pozor: Tveganje za poškodbe zaradi nepravilne uporabe naprave.
- Pozor: Površina grelnega elementa po uporabi ostane vroča.
- Naprave ne smete pomakati v vodo ali katero koli drugo tekočino.

- Pazite, da ne presežete količin, ki so navedene v receptih.

V posodi za kruh:

- največja dovoljena količina za testo je 1000 g, za moko 620 g in za kvas 10 g.

Na ploščah za štručke:

- naenkrat ne pecite več kot 400g testa.
- ne uporabite več kot 250 g moke in 6 g kvasa za enkratno peko.

- Za čiščenje delov, ki so v stiku s hrano, uporabite krpo ali mokro gobico.

- Pred prvo uporabo naprave pozorno preberite navodila: proizvajalec ne sprejema odgovornosti za uporabo, ki ni v skladu z navodili.
- Za vašo varnost je ta naprava izdelana v skladu z vsemi veljavnimi standardi in predpisi (Direktiva o nizki napetosti, Elektromagnetna združljivost, Izdelki, ki so primerni za stik s hrano, Okolje itd.).
- Napravo namestite na trdno delovno podlago in pazite, da ne pride v stik z vodo. Pod nobenim pogojem je ne uporabljajte v omarah v vgrajenih kuhinjah.
- Zagotovite, da napajalna napetost ustreza predpisani napetosti za napravo. V primeru priključitve na neustrezno napetost garancija ne velja.
- Pomembno je, da napravo priključite v vtičnico z ozemljitvijo. V primeru neupoštevanja te zahteve lahko pride do električnega udara ali resnih poškodb. Za svojo lastno varnost morate zagotoviti, da ozemljitvena povezava ustreza standardom električne napeljave, ki so veljavni v vaši državi. Če vaša napeljava nima ozemljitve, morate pred priključitvijo poskrbeti, da pooblaščen organizacija to uredi.
- Ta izdelek je namenjen samo za domačo uporabo. V primeru tržne uporabe, neprimerne uporabe ali neupoštevanja navodil proizvajalec ne sprejema odgovornosti in garancija ne velja.
- Če ste končali delo ali če želite napravo očistiti, jo izključite iz električnega omrežja.
- Ne uporabljajte naprave v naslednjih primerih:
 - če je dovodni kabel natrgan ali poškodovan;
 - če je naprava padla na tla in kaže vidne znake poškodb ali če ne deluje pravilno.
 V vsakem primeru jo morate odnesti najbližjemu pooblaščenemu servisnemu centru, ki bo napako odpravil. Oglejte si dokumente v zvezi z garancijo.
- Vse posege, razen čiščenja in vsakodnevnega vzdrževanja, lahko izvaja samo pooblaščen servisni center.

- Naprave, električnega kabla ali vtiča ne potaplajte v vodo ali katerikoli drugo tekočino.
- Ne pustite električnega kabla viseti, kjer ga lahko dosežejo otroci.
- Električni kabel ne sme nikoli biti v bližini vročih delov vaše naprave ali v stiku z njimi, v bližini vira toplote in ne sme biti napeljan preko ostrih predmetov.
- Med delovanjem naprave ne premikajte.
- **Med delovanjem ali tik po njem se ne dotikajte oglednega okenca. Okenca lahko doseže visoko temperaturo.**
- Za izklop naprave ne vlecite za električni kabel.
- Naprave ne uporabljajte namesto vira ogrevanja.
- Naprave ne uporabljajte za pripravo drugih jedi razen kruha in marmelade.
- V napravo ne vstavljajte papirja, kartona ali plastike. Vanjo ničesar ne odlagajte.
- Če bi se katerikoli del naprave vnel, ognja ne poskušajte pogasiti z vodo. Izključite napravo in plamen pogasnite z vlažno krpo.
- Zaradi vaše varnosti priporočamo, da uporabljate samo dodatke in rezervne dele, ki so namenjeni vaši napravi.
- **Na koncu programa vedno uporabljajte rokavice za peko, da boste lažje prijeli kruh in vroče dele naprave. Naprava se med uporabo zelo segreje.**
- Nikoli ne zamašite prezračevalnih odprtín.
- Bodite zelo previdni, saj lahko ob odpiranju pokrova ob koncu ali med delovanjem programa pride do izpuha pare.
- **Bodite previdni, saj lahko izhaja para, ko odprete pokrov po koncu programa ali med programom.**
- Izmerjena raven hrupa tega izdelka je 59 dBA.



Pomagajmo varovati okolje!

- ① Vaša naprava vsebuje veliko materialov, ki jih lahko ponovno uporabite ali recikirate.
- ➡ Odnesite jo do zbirnega mesta, od koder gre lahko naprej v predelavo.

BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

VAŽNA UPOZORENJA



- Nije predviđeno da se aparat upotrebljava sa eksternim tajmerom.
- Aparat je namenjen isključivo upotrebi u domaćinstvu. Nije predviđeno da se koristi:
 - u kantinama u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim sredinama;
 - na farmama
 - u hotelskim sobama, motelima i drugim rezidencijalnim sredinama;
 - u pansionima.
- Nije predviđeno da aparat koriste deca ni hendikepirane osobe. Mogu ih koristiti samo ukoliko su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu bezbednost. Trebalo bi nadgledati decu da se ne bi igrala aparatom.
- Ukoliko je kabl aparata oštećen, mora ga zameniti proizvođač ili ovlašćeni serviser (kvalifikovana osoba) da bi se izbegla opasnost.
- Ovaj aparat mogu da koriste deca starija od 8 godina kao i hendikepirane osobe i lica bez iskustva i znanja samo ako su pod

nadzorom osobe odgovorne za njihovu bezbednost ili ako su im date instrukcije o bezbednoj upotrebi aparata i predložene moguće opasnosti. Deca ne treba da se igraju aparatom. Čišćenje i održavanje aparata ne treba da obavljaju deca, osim ako nisu starija od 8 godina i pod nadzorom.

Držite aparat i kabl za napajanje tako da nije deci na dohvatu ruke, osim ako ona nisu starija od 8 godina.

- Ovaj aparat je namenjen za kućnu upotrebu u zatvorenim prostorijama i samo na nadmorskoj visini ispod 4.000 m.
- Oprez: opasnost od povreda usled nepravilne upotrebe aparata.
- Oprez: na površini grejača se zadržava toplota posle upotrebe.
- Aparat ne sme da se potapa u vodu ili druge tečnosti.
- Nemojte prelaziti količine koje su naznačene u receptima.

U posudi za hleb:

- neka testo ne prelazi težinu od 1000 g.
- ne prelazite težinu od 620 g brašna i 10 g kvasca.

U kalupima za bagete:

- nemojte koristiti više od 400 g testa u jednom pečenju.
- nemojte koristiti više od 250 g testa i 6 g kvasca u jednom pečenju.
- Pomoću krpe ili vlažnog sunđera očistite delove koji dolaze u dodir sa hranom.
- Pažljivo pročitajte uputstva za upotrebu pre prve upotrebe aparata: proizvođač nije odgovoran za greške nastale neadekvatnom upotrebom aparata.
- Radi Vaše bezbednosti, aparat je napravljen u skladu sa svim važećim standardima i zakonskim regulativama o bezbednosti (Nizak napon, Elektromagneta kompatibilnost, Bezbednost materijala koji dolaze u kontakt sa hranom, Zaštita okoline...).
- Koristite aparat na stabilnoj površini, na udaljenosti od prskanja vode, nikako u ugradnom kuhinjskom ormariću.
- Uverite se da napon aparata odgovara naponu u Vašem domaćinstvu. Svaka greška prilikom uključivanja poništiće garanciju.
- Aparat mora biti uključen u utičnicu sa uzemljenjem. U suprotnom može doći do strujnog udara sa teškim posledicama. Najvažnije za Vašu bezbednost je da uzemljenje odgovara električnim instalacijama u Vašoj zemlji. Ukoliko Vaše instalacije nisu uzemljene, pre bilo kakvog uključivanja, morate pozvati nadležnu stručnu službu da to uradi.
- Aparat je namenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Svaka komercijalna upotreba, neadekvatna ili pogrešna upotreba koja nije u skladu sa uputstvom poništava garanciju.
- Isključite aparat kada završite upotrebu i kada želite da ga očistite.
- Ukoliko se aparat bude koristio u navedenim slučajevima, garancija neće važiti.
- Ne upotrebljavajte aparat ukoliko je:
 - kabl oštećen ili ne radi propisno
 - aparat padao na pod ili pokazuje vidljive znake oštećenja i ne funkcioniše pravilno. Da biste izbegli rizik, u tom slučaju morate poslati aparat u najbliži servis. Pogledajte spisak u garantnom listu.
- Sve intervencije na aparatu (izuzev čišćenja i svakodnevnog održavanja) mora obavljati stručno lice u ovlašćenom servisu.
- Ne potapajte aparat, kabl ni utikač u vodu, niti u neku tečnost.
- Držite kabl van domašaja dece.
- Kabl aparata ne sme doći u kontakt sa vrućim delovima aparata, kao ni sa izvorom toplote ili oštrim ivicama.

- Ne pomerajte aparat tokom rada.
- **Ne dodirujte prozor za nadgledanje tokom i neposredno posle procesa rada. Može biti veoma vruć.**
- Ne vucite aparat za kabl da biste ga isključili iz struje.
- Možete upotrebljavati produžni kabl jedino ukoliko je u ispravnom stanju i sa uzemljenjem.
- Ne postavljajte aparat na neki drugi kućni aparat.
- Ne upotrebljavajte aparat kao grejno telo.
- Ne upotrebljavajte aparat za pripremu neke druge hrane izuzev hleba i džemova.
- Ne stavljajte papir, plastiku, niti bilo kakav predmet u aparat.
- Ukoliko se bilo koji deo aparata zapali, nikako ne gasite požar vodom. Isključite aparat iz struje i prekrijte aparat vlažnom tkaninom.
- Radi Vaše bezbednosti, koristite isključivo originalne rezervne i dodatne delove koji su napravljeni za Vaš aparat.
- **Na kraju programa, uvek upotrebite kuhinjsku rukavicu da biste izvadili posudu za pečenje ili vruće delove aparata. Tokom rada, aparat postaje veoma vruć.**
- Nikada ne pokrivajte otvore za ventilaciju.
- Budite veoma oprezni, jer se po završetku programa i otvaranju poklopca aparata, može osloboditi vrela para.
- **Budite veoma pažljivi, para može da bude ispuštena kada otvorite poklopac na kraju ili tokom programa.**
- Izmeren nivo buke aparata je 59 dBA.



Pomozimo zaštititi čovekove sredine!

- ① Vaš aparat sadrži mnoge materijale koji se mogu ponovo upotrebiti ili reciklirati.
- ➔ Odnosite ga na mesto za odlaganje i recikliranje takvih materijala.

SIGURNOSNE UPUTE

VAŽNA UPOZORENJA



- Ovaj uređaj nije namijenjen uporabi s timerom ili upravljačkim sustavom koji nije njegov sastavni dio.
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo kućnoj uporabi. Jamstvo ne pokriva uporabu uređaja:
 - U kuhinjama namijenjenim osoblju u dućanima, uredima i drugim radnim okruženjima,
 - U seoskim domaćinstvima,
 - U hotelima, motelima i drugim smještajnim kapacitetima, od strane gostiju,
 - U smještajnim kapacitetima koji pružaju usluge noćenja i doručka.
- Uređaj nije namijenjen uporabi od strane osoba (uključujući i djecu) smanjenih fizičkih, psihičkih ili mentalnih sposobnosti osim ako su pod nadzorom odgovorne osobe ili ih je ista upoznala s uputama za uporabu. Djecu se mora nadgledati kako se ne bi igrala s uređajem.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti predstavnik proizvođača ili slična ovlaštena osoba kako bi se izbjeglo opas-

nosti.

- Ovaj uređaj smiju rabiti djeca stara 8 i više godina te osobe sa smanjenom fizičkom, osjetilnom ili mentalnom sposobnošću, ili manjkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili im se daju upute za rad s uređajem na siguran način te razumiju s time povezane opasnosti. Djeca ne smiju čistiti ni održavati uređaj, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.

Uređaj i njegov priključni vod držite izvan dosega djece koja su mlađa od 8 godina.

- Ovaj aparat namijenjen je kućnoj uporabi u zatvorenim prostorijama i samo na nadmorskoj visini ispod 4.000 m.
- Oprez: opasnost od ozljeda uslijed nepropisne uporabe aparata.
- Oprez: nakon uporabe na površini grijača zadržava se toplina.
- Aparat se ne smije uranjati u vodu niti druge tekućine.
- Strogo se pridržavajte uputa o količini sastojaka.

U posudi za kruh:

- Ne prekoračujte količinu tijesta za više od 1000 g.

- Ne rabite više od 620 g brašna i 10 g kvasca.

Na pločama za baguette:

- Ne prekoračujte količinu od 400 g tijesta po slijedu pečenja.

- Ne prekoračujte količinu od 250 g tijesta i 6 g kvasca po slijedu pečenja.

• Dijelove koji dolaze u dodir s hranom očistite krpom ili vlažnom spužvom.

- Pažljivo pročitajte upute prije prve uporabe Vašeg uređaja: proizvođač se oslobađa svake odgovornosti ukoliko se kupac ne pridržava navedenih uputa.
- Za vašu sigurnost, ovaj uređaj je sukladan s važećim normama i propisima (Direktive o najnižem naponu, elektromagnetskoj kompatibilnosti, okolišu...).
- Rabite uređaj na stabilnoj radnoj površini daleko od vode. Ni u kojem slučaju ne rabite uređaj na ugradbenim kuhinjskim elementima.
- Provjerite da li napon uređaja odgovara naponu vaše mreže. Svaka greška kod priključivanja poništava jamstvo. Uređaj obavezno priključite na uzemljenu utičnicu. Zbog vaše sigurnosti je neophodno da uzemljenje odgovara važećim propisima u vašoj zemlji. Ukoliko nemate uzemljenu utičnicu, morate prije priključka uređaja obavezno zatražiti od ovlaštenog električara da vaše instalacije dovede u propisano stanje.
- Uređaj je namijenjen isključivo kućnoj uporabi. Svaka profesionalna, neprimjerena ili uporaba koja nije u skladu s uputama za uporabu oslobađa proizvođača svake odgovornosti i jamstvo prestaje biti važeće.
- Isključite uređaj nakon prestanka uporabe te prije čišćenja.
- U slijedećim slučajevima emojte koristiti uređaj:
 - kabel za napajanje je oštećen ili neispravan,
 - uređaj je pao na pod i vidljivi su znakovi oštećenja ili ne radi ispravno.U svakom od tih slučajeva, uređaj treba poslati najbližem ovlaštenom serviseru na pregled. Pogledajte dokumente jamstva.
- Bilo kakve zahvate, osim čišćenja i svakodnevnog održavanja, treba obaviti ovlašteni serviser.
- Nikada ne uranjajte uređaj, priključni vod ili utičnicu u vodu niti bilo koju drugu tekućinu.
- Priključni vod mora biti izvan dohvata djece.
- Priključni vod nikad ne smije biti u blizini ili u dodiru s vrućim dijelovima uređaja, izvorom topline ili s oštrim rubovima.

- Ne pomičite uređaj dok je u radu.
- **Ne dodirujte prozor za nadgledanje tijekom i odmah nakon završetka pečenja. Prozor može biti vrlo vruć.**
- Ne isključujte uređaj iz struje povlačenjem za priključni vod.
- Isključivo upotrebljavajte ispravan produžni priključni vod koji je priključen na uzemljenu utičnicu i čiji kraj odgovara priključnom vodu uređaja.
- Ne stavljajte uređaj na drugi uređaj.
- Ne rabite uređaj kao izvor topline za grijanje.
- Ne rabite uređaj za pripremu nikakve druge hrane osim kruha i džema.
- Ne stavljajte papir, tkaninu, plastiku ili karton u uređaj niti na njega.
- Ukoliko se bilo koji dio uređaja slučajno zapali, ne pokušavajte vatru ugasiti vodom. Isključite uređaj iz struje i s vlažnom krpicom ugasite vatru.
- Iz sigurnosnih razloga, koristite samo pribor i rezervne dijelove koji su namjenjeni baš za vaš uređaj.
- **Na kraju programa uvijek rabite kuhinjske rukavice, kako ne biste dodirnuli posudu ili druge vruće dijelove uređaja. Tijekom upotrebe, uređaj se jako zagrije.**
- Nikada ne pokrivajte otvore za ventilaciju.
- Budite oprezni, para izlazi kada se poklopac otvori na kraju ili u toku programa.
- **Budite oprezni, budući da prilikom otvaranja poklopca tijekom ili po završetku programa, može početi izlaziti vruća para.**
- Izmjerena buka koju proizvodi ovaj uređaj je 59 dBa.



Sudjelujmo u zaštiti okoliša!

- ① Vaš uređaj se sastoji od brojnih vrijednih materijala koji se mogu reciklirati i ponovno upotrijebiti.
- ➔ Odnosite uređaj na mjesto predviđeno za odlaganje sličnog otpada.

TÄHTSAD ETTEVAATUSABINÕUD

- Seade ei ole loodud töötama välise taimeri või eraldiseisva kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Seade on mõeldud ainult majapidamises kasutamiseks. See ei ole mõeldud kasutamiseks järgnevalt loetletud keskkondades ning järgneva puhul ei kehti ka garantii:
 - poodide personali köökides, kontorites ja teistes töökeskkondades;
 - taluhoonetes;
 - klientidel hotellides, motellides ja muudes elamu tüüpi keskkondades;
 - kodumajutustes.
- Antud seade ei ole mõeldud kasutamiseks pärsitud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega või ilma kogemuste või teadmisteta isikute poolt (kaasa arvatud lapsed), kui nende tegevust ei jälgi või neid ei ole seadme kasutamise osas juhendanud nende ohutuse eest vastutav täiskasvanu.
- Kui seadme toitejuhe on kahjustunud peab selle võimalike ohtude vältimiseks vahetama välja seadme tootja, selle teenindusesindaja või samaväärse kvalifikatsiooniga isik.

- Seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast, samuti vähesema füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega isikud ning väheste kogemuste ja teadmistega isikud juhul, kui neid on õpetatud seadet ohutult kasutama ja nad mõistavad sellega kaasnevaid ohte või kui nad kasutavad seadet järelevalve all. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Seadet ei tohi puhastada ega hooldada lapsed, v.a juhul, kui nad on vanemad kui 8 aastat ja järelevalve all.

Hoidke seadet ja selle kaablit alla 8-aastastele lastele kättesaamatult.

- Seade on mõeldud kasutamiseks sisetingimustes ja kõrgusel alla 4000 m.
- Ettevaatust: seadme vale kasutamine võib põhjustada vigastusi.
- Ettevaatust: küttekeha pinnakate püsib jääksoojuse mõjul kuum ka pärast kasutamist.
- Seadet ei tohi uputada vette või muusse vedelikku.
- Ärge ületage retseptides märgitud koguseid.
Leivaanuma korral:
- ärge kasutage rohkem kui 1000 g tainast.

- ärge kasutage rohkem kui 620 g jahu ning 10 g pärimi.

Pikkade saiade plaatide korral:

- mitte ületada 400 g tainast ahjutäie kohta.

- mitte ületada 250 g jahu ja 6 g pärimi ahjutäie kohta.

• Toiduga kokku puutuvate osade puhastamiseks kasutage niisket lappi või käsna.

• Lugege juhised enne seadme esimest korda kasutamist tähelepanelikult läbi: seadme valmistaja ei aktsepteeri juhendi juhiste eiramise korral mingit vastutust.

• Teie ohutuse huvides vastab käesolev toode kõikidele kehtivatele standarditele ja eeskirjadele (madalpinge direktiiv, elektromagnetiline sobivus, toiduga sobivad materjalid, keskkond, ...).

• Lastel tuleb silm peal hoida, et nad seadmega ei mängiks.

• Kasutage seadet kindlal, veepritsmetest eemal asuval tööpinnal, ning mitte mingil juhul integreeritud köögi mõnes kapis või õnaruses.

• Veenduge, et teie majapidamise vooluvarustus vastab seadme tööks vajaliku elektrivoolu näitajatele. Igasugused vead seadme ühendamisel tühistavad koheselt seadme garantii.

• Seadet võib ühendada ainult maandusega seinakontakti. Selle nõude eiramine võib tuua kaasa elektrilöögi ning võimaliku tõsise vigastuse. Teie ohutuse huvides peab maandusühendus vastama teie riigis kehtivatele elektripaigalduste standarditele. Kui teie elektrisüsteemil ei ole maandusega sei-

nakontakti tuleb sertifitseeritud asutusel lasta enne seame vooluvõrku ühendamist elektrisüsteem kindlasti nõudmistega kooskõlla viia.

• Antud seade on mõeldud ainult koduses majapidamises kasutamiseks. Seadme igasugusel kasutamisel ärilistel eesmärkidel, mittesihhipärasel kasutamisel või juhistest kinni mitte pidamisel ei aktsepteeri tootja mingit vastutust ning garantii kaotab kehtivuse.

• Kui te olete seadme kasutamise lõpetanud ning siis kui te soovite seadet puhastada, tuleb seade vooluvõrgust eraldada.

• Kui te olete seadme kasutamise lõpetanud ning siis kui te soovite seadet puhastada, tuleb seade vooluvõrgust eraldada.

• Ärge kasutage seadet juhul kui:
- toitejuhe on defektne või kahjustunud;
- seade on kukkunud põrandale ning seadmel on nähtavad vigastused või siis ei tööta seade korralikult.

Mõlemal puhul tuleb seade toimetada võimalike ohtude vältimiseks lähimasse volitatud teeninduskeskusesse. Vaata ka garantiidokumente.

- Kui seadme toitejuhe on kahjustunud peab selle võimalike ohtude vältimiseks vahetama välja seadme tootja, selle teenindusesindaja või samaväärse kvalifikatsiooniga isik.
- Kõik tööd seadme kallal, välja arvatud tavaline igapäevane puhastamine ja hooldamine, on lubatud teostada ainult volitatud teeninduskeskusel.
- Ärge pange seadet, selle toitejuhet või pistikut vette või mõnda teise vedelikku.
- Ärge jätke toitejuhet laste käeulatusse rippuma.
- Toitejuhe ei tohi mitte mingil juhul puutuda vastu seadme kuumi detaile, olla kuumusallikate läheduses või asetseda üle teravate nurkade.
- Ärge liigutage töötavat seadet.
- **Ärge puudutage vaateakent töötamise ajal või vahetult selle järel. Vaateaken võib olla äärmiselt kuum.**
- Ärge tõmmake pistiku pesast eemaldamiseks toitejuhtmest.
- Pikendusjuhtme kasutamisel kasutage ainult sellist pikendusjuhet, mis on heas seisundis, omab maandatud pistikupesa ning on sobiva võimsusreitinguga.
- Ärge asetage seadet teiste seadmete peale.
- Ärge kasutage seadet küttekehana.
- Ärge kasutage seadet peale leibade ning keediste teiste toitude valmistamiseks.
- Ärge asetage seadmesse paberit, pappi või plastikut ning ärge asetage seadme peale teisi esemeid.
- Peaks seadme mõni osa süttima, ärge proovige leeki veega kustutada. Eraldage seade vooluvõrgust. Summutage leegid niiske lapiga.
- Teie ohutuse huvides kasutage ainult teie seadmele ette nähtud tagavaraosi ja lisatarvikuid.
- **Programmi lõppedes kasutage panni või seadme kuumade osade käsitlemisel alati ahjukindaid. Seade muutub kasutamise käigus väga kuumaks.**
- Ärge õhutusavasid mingil juhul kinni katke.
- Olge väga ettevaatlikud – programmi lõpus kaant avades või programmi töötamise ajal võib kaane vahelt tulla kuuma auru.
- **Olge väga ettevaatlik, kui avate kaane programmi lõppedes või selle ajal, sest siis võib seadmest tulla kuuma auru.**
- Seadme mõõdetud müratase on 59 dBA.



Aitame koos keskkonda kaitsta!

① Teie seade sisaldab palju materjale, mida on võimalik taaskasutada või ümber töödelda.

➞ Viige juba kasutu seade kogumispunkti ümbertöötlmisele.

DROŠĪBAS REKOMENDĀCIJAS

SVARĪGIE AIZSARDZĪBAS PASĀKUMI



- Šī ierīce nav piemērota lietošanai ar ārējo tai-meri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Šī ierīce paredzēta tikai lietošanai mājāsaimniecībā. Tā nav domāta sekojošiem lietošanas veidiem, un šādos gadījumos garantija nav spēkā:
 - darbinieku virtuves veikalos, birojos un citās darba vietās ;
 - fermās ;
 - klientiem viesnīcās, moteļos un citās izmitināšanas vietās ;
 - viesu namos, kas sniedz „guļvietas un brokastu” pakalpojumus.
- Šī ierīce nav piemērota lietošanai personām (ieskaitot bērnus) ar samazinātām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai kurām ir nepietiekoša pieredze un zināšanas, bez uzraudzības vai norādījumiem par ierīces lietošanu no pieaugušā puses, kas atbild par viņu drošību. Bērnus jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka viņi nespēlējas ar ierīci.
- Visas iejaukšanās, izņemot tīrīšanu un ikdienas kopšanu, pircējam jāveic pilnvarotajā servisa centrā.
- Bērni no astoņu gadu vecuma un cilvēki ar

ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām vai personas, kurām nav pietiekamas pieredzes vai zināšanu, drīkst lietot šo ierīci vienīgi pieredzējušas personas uzraudzībā vai arī tad, ja tie ir saņēmuši instrukciju par ierīces drošu lietošanu un apzinās ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst rotaļāties ar šo ierīci. Ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, kuri ir jaunāki par astoņiem gadiem, un bērni to drīkst darīt vienīgi pieaugušo uzraudzībā.

Glabājiet ierīci un tās elektrības kabeli vietā, kas nav pieejama bērniem, kuri ir jaunāki par astoņiem gadiem.

- Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājas apstākļos un augstumā zem 4000m.
- Uzmanību: savainojuma risks sakarā ar nepareizu ierīces lietošanu.
- Uzmanību: pēc izmantošanas sildelementa virsma ir pakļauta atlikuša siltuma iedarbībai.
- Negremdējiet ierīci ūdenī vai kādā citā šķidrumā.
- Nepārsniedziet receptēs norādītos daudzumus.

Maizes pannā:

- maksimālais mīklas daudzums - 1000 g,
- maksimālais miltu daudzums ir 620 g, un rauga – 10 g.

Uz bagešu formām ar pretpiedeguma pārklājumu :

- viena cepiena laikā nelietojiet vairāk par 400 g mīklas.
- viena cepiena laikā nelietojiet vairāk par 250 g miltu un 6 g rauga.
- Lai notīrītu detaļas, kuras nonāk saskarē ar pārtikas produktiem, izmantojiet lupatu vai mitru sūkli.
- Uzmanīgi izlasiet lietošanas instrukcijas pirms pirmās lietošanas; ražotājs neuzņemas atbildību par instrukcijām neatbilstošu lietošanu.
- Jūsu drošībai šis produkts atbilst visiem piemērojamiem standartiem un norādījumiem (Direktīva par zemo spriegumu, Elektromagnētisko savietojamību, Ar pārtiku savietojamiem materiāliem, Apkārtējo vidi, ...).
- Lietojiet ierīci uz stabilas darba virsmas, tālu no ūdens šļakstiem un nekādā gadījumā nelietojiet to iebūvētas virtuves nišā.
- Pārliecinieties, ka ierīces izmantojamais spriegums atbilst jūsu elektriskajai sistēmai. Jebkura kļūme savienojumā atceļ garantiju.
- Noteikti pievienojiet ierīci kontaktligzdai ar zemējumu. Šīs prasības neievērošana var izraisīt elektrisko triecienu un nopietnas traumas. Jūsu drošībai ir nepieciešams ievērot prasības pie elektroinstalācijas, kas piemērojamas jūsu valstī. Ja jūsu elektroinstalācijā nav kontaktligzdas ar zemējumu, nepieciešams vērsties sertificētā organizācijā, kas atbilstoši izlabos jūsu elektroinstalāciju.
- Šis produkts ir paredzēts tikai lietošanai mājas apstākļos. Jebkuras komerciālas lietošanas, neatbilstošas lietošanas vai norādījumu neievērošanas gadījumā ražotājs neuzņemas atbildību un garantija nav spēkā.
- Atvienojiet ierīci pēc lietošanas un, ja vēlaties, notīriet to.
- Nelietojiet ierīci šādos gadījumos:
 - ja vads ir bojāts,
 - ja ierīce nokritusi uz grīdas un uz tās ir redzami bojājumi, vai tā nepareizi darbojas.Jebkurā no minētiem gadījumiem ierīce jānosūta uz tuvāko pilnvaroto servisa centru, lai novērstu iespējamo risku. Sk. garantijas dokumentus.
- Ja vads ir bojāts, tas jānomaina pie ražotāja vai servisa aģenta, vai pie personas ar līdzīgu kvalifikāciju, lai izvairītos no briesmām.
- Neiegremdējiet ierīci, vadu vai kontaktdakšu ūdenī vai jebkurā citā šķidrumā.
- Neatstājiet uzkārtu vadu bērniem pieejamā vietā.
- Elektriskais vads nedrīkst atrasties tuvu vai kontaktā ar Jūsu ierīces karstajām daļām, blakus karstuma avotam vai asiem stūriem.

- Nepārvietojiet ierīci, kad tā darbojas.
- **Nepieskarieties skatlodziņam lietošanas laikā un uzreiz pēc tās. Lodziņš var uzkarst līdz augstai temperatūrai.**
- Neizņemiet vadu no kontaktligzdas, to velkot.
- Izmantojiet tikai tādu pagarinātāju, kas ir labā stāvoklī, kontaktligzdu ar zemējumu un atbilstošu spriegumu.
- Nenovietojiet ierīci uz citām ierīcēm.
- Neizmantojiet ierīci kā siltuma avotu.
- Neizmantojiet ierīci citu ēdienu gatavošanai, izņemot maizi un ievārījumu.
- Nelieciet ierīcē un uz tās papīru, kartonu vai plastmasu.
- Ja jebkura ierīces daļa sāk degt, nemēģiniet to dzēst ar ūdeni. Atvienojiet ierīci no tīkla. Dzēsiet uguni ar mitru drānu.
- Jūsu drošībai izmantojiet tikai jūsu ierīcei ražotus piederumus un rezerves daļas.
- **Programmas beigās vienmēr lietojiet virtuves cimdus, pieskaroties pannai vai ierīces karstajām daļām. Lietošanas laikā ierīce ļoti stipri uzkarst.**
- Nekad neaizsedziet ventilācijas atveres.
- Esiet ļoti uzmanīgs, pēc vāka atvēršanas programmas beigās var izplūst tvaiki.
- **Rikojieties piesardzīgi, jo, atverot vāciņu programmas darbības laikā vai pēc tās, var iznākt tvaiks.**
- Izstrādājuma trokšņa līmenis ir 59 dBA.



Palīdzēsim aizsargāt vidi!

① Jūsu ierīcē ir daudz materiālu, ko var otrreizēji pārstrādāt.

➡ Nododiet to savākšanas punktā turpmākai pārstrādei.

SAUGOS REKOMENDACIJOS

SVARBŪS ĮSPĖJIMAI



- Šis prietaisas negali būti valdomas išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Šis prietaisas skirtas tik naudojimui buityje. Jis nėra skirtas naudoti žemiau išvardintomis sąlygomis. Garantijos netenkama, jei prietaisas naudojamas:
 - darbuotojų maitinimui skirtose parduotuvių, biurų ir kitų darbo vietų patalpose;
 - ūkiuose;
 - viešbučiuose, moteliuose ir kitų rūšių apgyvendinimo paslaugas teikiančiose įmonėse;
 - nakvynę ir pusryčius siūlančiose įmonėse.
- Šis prietaisas nėra skirtas asmenims (įskaitant vaikus) su fizine negalia, sensorikos sutrikimais ar protine negalia, o taip pat nepatyrusiems asmenims, nebent jie yra prižiūrimi už jų saugumą atsakingo asmens. Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Siekiant išvengti galimų pavojų, pažeistą elektros laidą leidžiama pakeisti tik gamintojui, techninės priežiūros centro specialistui ar kitam kvalifikuotam specialistui.

- Vaikai nuo 8 metų ir vyresni bei asmenys, kurių fizinės, jutiminės arba protinės galimybės ribotos bei patyrę arba neturintys žinių asmenys gali naudotis šiuo prietaisu tik prižiūrimi arba jiems suteikus instrukcijas dėl saugaus prietaiso naudojimo ir jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu. Vaikai gali valyti ir atlikti įprastus priežiūros darbus tik jei yra vyresni nei 8 metų ir prižiūrimi suaugusiųjų. Laikykite prietaisą ir jo laidą jaunesniems kaip 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje ir iki 4000 m aukštyje virš jūros lygio.
- Įspėjimas: netinkamai naudodami prietaisą galite susižeisti.
- Įspėjimas: po naudojimo kaitinimo elementas yra karštas.
- Prietaiso negalima merkti į vandenį ar bet kokią kitą skystį.
- Neviršykite receptuose nurodytų kiekių.

Konteineris duonai ruošti:

- Į duonkepę nedėkite daugiau nei 1 000 g tešlos, 620 g miltų ir 10 g mielių.

Prancūziškajam batonui kepti skirtos skar-dos:

- Vienam kepinui reikia ne daugiau kaip 400 g tešlos.
- Vienam kepinui reikia ne daugiau kaip 250 g miltų ir 6 g mielių.
- Su maisto produktais besiliečiančioms dalims va-lyti naudokite šluostę arba drėgną kempinę.
- Prieš naudodamiesi prietaisu pirmąjį kartą, įdėmiai perskaitykite instrukcijas: gamin-tojas neprisiima atsakomybės už prietaiso naudojimą ne pagal pateikiamas instrukcijas.
- Jūsų saugumui, šis produktas atitinka visus taikomus reglamentus ir standartus (žemųjų įtampų direktyvos, elektromagnetinio sude-rinamumo direktyvos, medžiagoms, kurios liečiasi su maistu, keliamus reikalavimus, aplin-kos apsaugos reikalavimus ir t. t.).
- Prietaisu naudokitės ant tvirto darbinio paviršiaus atokiau nuo vandens lašų ir jokio-mis aplinkybės ne įmontuojamame virtuvės balde.
- Įsitikinkite, kad vietinio elektros tinklo parame-trai atitinka prietaiso parametrus. Esant neati-tikimams netenkama garantijos.
- Prietaiso elektros laido šakutę būtina įjungti į tinklo lizdą su įžeminimo kontaktu. Nesilaikant šio reikalavimo, galima patirti elektros smūgį ar rimtą traumą. Siekiant apsaugoti jus, būtina, kad įžeminimas atitiktų jūsų šalyje keliamus reikalavimus. Jei elektros tinklo lizdas yra be įžeminimo kontakto, kreipkitės į sertifikuotą elektriką, kad jis įrengtų atitinkamą tinklo lizdą.
- Šis produktas skirtas tik naudojimui buityje. Prietaisą naudojant komerciniais tikslais, ne-tinkamai ar nesilaikant instrukcijų, netenkama garantijos, o gamintojas už tai neprisiima atsakomybės.
- Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, prieš jį valydami ar baigę juo naudotis.
- Draudžiama naudotis prietaisu, jei:
 - elektros laidas yra pažeistas;
 - prietaisas nukrito ant žemės ir plika akimi matomi pažeidimai ar neveikia taip, kaip turi veikti.Bet kuriuo atveju, siekiant išvengti galimų pavojų, prietaisą reikia pristatyti į autorizuo-tą techninės priežiūros centrą. Žr. garantinį taloną.
- Bet kokius kitus prietaiso aptarnavimo dar-bus, išskyrus valdymą ir kasdienę priežiūrą, leidžiama atlikti tik techninės priežiūros centro specialistams.
- Draudžiama prietaisą, elektros laidą ar jo šakutę panardinti į vandenį ar bet kokią kitą skystį.
- Pasirūpinkite, kad elektros laidas nebūtų nusviręs nuo stalo krašto ir jo negalėtų pasiekti vaikai.

- Elektros laidas neturi liestis su karštomis prietaiso dalimis bei neturi būti šalia karščio šaltinio ir nesiliesti prie aštrių kampų.
- Draudžiama judinti veikiančią prietaisą.
- **Prietaisui veikiant ar iš karto po veikimo draudžiama liesti žiūrėjimo langelį. Langelis gali įkaisti iki itin aukštos temperatūros.**
- Išjungiant prietaisą iš elektros tinklo, draudžiama traukti už paties laido.
- Leidžiama naudoti tik geros būklės, tinkamų parametrų elektros laidą su šakute, turinčia įžeminimo kontaktą.
- Draudžiama prietaisą pastatyti ant kitų prietaisų.
- Draudžiama prietaisą naudoti kaip šilumos šaltinį.
- Draudžiama prietaisą naudoti kitų maisto produktų, nei duonos ir džemo, gaminimui.
- Draudžiama į prietaiso vidų dėti popierių, kartoną ar plastiką bei dėti ką nors ant paties prietaiso.
- Užsiliepsnojus bet kuriai prietaiso daliai, nemėginkite jos užgesinti vandeniu. Pirmiausia išjunkite prietaisą iš elektros tinklo. Tada liepsnas užgesinkite drėgna šluoste.
- Jūsų pačių saugumui naudokite tik jūsų produktui skirtus priedus ir atsargines detales.
- **Pasibaigus programai, visada naudokitės pirštine, kai liečiate įkaitusias prietaiso dalis. Veikimo metu prietaisas labai įkaista.**
- Draudžiama uždengti prietaiso vėdinimo angas.
- Programos pabaigoje ar jos vykdymo metu atidarydami dangtelį, būkite atsargūs, nes gali išsiveržti garai.
- **Būkite atsargūs. Atidarius dangtį programos vykdymo metu ar jos pabaigoje, gali plūsti garas.**
- Išmatuotas šio prietaiso keliamas triukšmas yra 59 dBA.



Padėkite apsaugoti supančią aplinką!

① Jūsų prietaise yra daug medžiagų, kurias galima perdirbti ir naudoti pakartotinai.

➔ Apdorojimui šias medžiagas pristatykite į tokių medžiagų surinkimo punktą.

ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA WAŻNE WSKAZÓWKI



- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi z użyciem zewnętrznego regulatora czasowego lub systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku w następujących warunkach, nieobjętych gwarancją:
 - aneksy kuchenne dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach profesjonalnych,
 - domki letniskowe/działki
 - użytkowanie przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów o charakterze mieszkalnym,
 - obiekty typu "pokoje gościnne".
- Urządzenie nie powinno być używane przez osoby (w tym dzieci), których zdolności fizyczne, percepcyjne lub umysłowe są w jakimś stopniu ograniczone ani przez osoby, które nie mają doświadczenia w stosowaniu tego typu urządzeń lub nie mają odpowiedniej wiedzy, chyba że została im zapewniona właściwa opieka albo zostały odpowiednio przeszkolone odnośnie jego stosowania przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać

wymieniony na inny kabel lub specjalny zestaw, który można zakupić u producenta lub w punkcie serwisowym.

- Urządzenie nie powinno być użytkowane przez dzieci poniżej 8 roku życia, oraz osoby które są upośledzone fizycznie lub umysłowo, jak również przez osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy, z wyjątkiem przypadków, kiedy znajdują się one pod opieką osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały przez nią poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie może być przeprowadzana przez dzieci poniżej 8 roku życia, chyba że są one nadzorowane przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo.

Przechowuj urządzenie i przewód z dala od dzieci poniżej 8 lat.

- Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego, wewnątrz budynku i na wysokości poniżej 4000 m.
- Ostrożnie: niewłaściwe używanie urządzenia grozi urazem.
- Ostrożnie: po użyciu powierzchnia elementu grzewczego pozostaje przez pewien czas gorąca.
- Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie lub innym płynie.

- Nie przekraczać ilości produktów podanych w przepisach.

W formie do chleba:

- Nie przekraczać maksymalnej masy całkowitej ciasta - 1000 g,
- Nie przekraczać maksymalnych mas: dla mąki - 620 g oraz dla drożdży - 10 g.

W blachach do bagietek:

- Nie przekraczać łącznej wagi ciasta 400 g na każde pieczenie.
- Nie przekraczać 250 g mąki oraz 6 g drożdży na pieczenie.
- Elementy mające kontakt z żywnością należy czyścić za pomocą wilgotnej szmatki lub gąbki.

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia po raz pierwszy, należy dokładnie przeczytać instrukcję – producent nie odpowiada za użytkowanie urządzenia niezgodne z instrukcją.
- Dla bezpieczeństwa użytkownika, urządzenie to jest zgodne z odpowiednimi normami i przepisami (dyrektywa dotycząca niskich napięć, zgodności elektromagnetycznej, materiałów mających styczność z żywnością, dyrektyw dotyczących ochrony środowiska...).
- Urządzenie należy ustawić do pracy na płaskiej, stabilnej powierzchni roboczej z dala od źródła wody. Nie wolno korzystać z urządzenia ustawionego w zabudowanej szafce kuchennej.
- Należy upewnić się, że wymagania dotyczące zasilania urządzenia odpowiadają parametrom sieci energetycznej użytkownika. Błędy popełnione podczas podłączania urządzenia spowodują anulowanie gwarancji.
- Urządzenie obowiązkowo należy podłączyć do uziemionego gniazdka. Nie dostosowanie się do tego zalecenia może spowodować porażenie prądem elektrycznym, prowadzące do poważnych obrażeń. Dla zachowania bezpieczeństwa konieczne jest podłączenie urządzenia do uziemionego źródła energii elektrycznej zgodnego z normami obowiązującymi w kraju użytkownika. Jeśli instalacja elektryczna użytkownika nie jest uziemiona, przed podłączeniem urządzenia należy wezwać przedstawiciela uprawnionej instytucji w celu dostosowanie instalacji do obowiązujących norm.
- Produkt ten został zaprojektowany z myślą wyłącznie o użytku domowym. W przypadku użytkowania przemysłowego, nieprawidłowego bądź niezgodnego z instrukcją, producent zrzeka się odpowiedzialności, a gwarancja traci ważność.
- Po zakończeniu korzystania z urządzenia oraz na czas czyszczenia należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.

- Z urządzenia nie wolno korzystać, w przypadku gdy:
 - przewód zasilający jest wadliwy lub uszkodzony
 - urządzenie spadło na podłogę, w wyniku czego widać na nim uszkodzenia lub działa nieprawidłowo.
 W takich przypadkach, aby wyeliminować ryzyko, urządzenie należy oddać do najbliższego autoryzowanego punktu serwisowego. Dalsze informacje znajdują się w dokumentach gwarancyjnych.
- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, w celu uniknięcia zagrożenia, należy go wymienić w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- Wszelkie działania poza czyszczeniem i codzienną konserwacją urządzenia powinien wykonywać personel autoryzowanych punktów serwisowych.
- Urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki nie należy zanurzać w wodzie ani w żadnej innej cieczy.
- Nie wolno pozostawiać przewodu zasilającego w zasięgu dzieci.
- Przewód zasilający nie może nigdy stykać z żadną gorącą częścią urządzenia, ani znajdować się w jej pobliżu, jak również nie może być blisko innych źródeł ciepła czy też ostrych krawędzi.
- Nie wolno przenosić urządzenia w trakcie jego działania.
- **Nie wolno dotykać okienka w czasie działania urządzenia. Okienko może rozgrzać się do wysokiej temperatury.**
- Nie wolno wyłączać urządzenia z gniazdka przez ciągnięcie za przewód zasilający.
- Należy korzystać tylko z przedłużaczy w dobrym stanie technicznym z uziemieniem i mających odpowiednią moc znamionową.
- Nie wolno umieszczać urządzenia na innych urządzeniach.
- Nie wolno wykorzystywać urządzenia jako urządzenia grzewczego.
- Nie wolno wykorzystywać urządzenia do przyrządzania innych potraw poza chlebem i konfiturami lub dżemem.
- Nie wolno umieszczać wewnątrz urządzenia papieru, kartonu, plastiku, ani stawiać na nim jakichkolwiek przedmiotów.
- Jeśli którykolwiek element urządzenia zapali się, nie wolno gasić go wodą. Odłączyć urządzenie z prądu. Tłumić płomienie wilgotną szmatą.
- **Po zakończeniu programu zawsze trzeba korzystać z rękawic przy przenoszeniu formy oraz gorących części urządzenia. W czasie działania urządzenie rozgrzewa się do bardzo wysokiej temperatury.**
- Nigdy nie wolno zatykać otworów wentylacyjnych.
- Należy zachować szczególną ostrożność po otwarciu pokrywy po zakończeniu programu lub w trakcie jego trwania, ponieważ z urządzenia może wydostać się gorąca para wodna.
- **Prosimy zachować dużą ostrożność, po podniesieniu przykrywk, na końcu lub w czasie programu ze środka może buchnąć para.**
- Poziom hałasu urządzenia w trakcie działania wynosi 59 dBA.



Chrońmy środowisko naturalne!

① Urządzenie zawiera wiele materiałów, które można odzyskać lub poddać recyklingowi.

➔ Należy je oddać do punktu odbioru odpadów w celu odzyskania surowców wtórnych.

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

EN

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- 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.
- 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.

- 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.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Children under the age of 8 years should not use this appliance unless continuous supervision by a responsible adult is given. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- This appliance is designed for indoor household use only and at an altitude below 4000m.
- Caution: risk of injury due to improper use of the appliance.

- **Caution:** the surface of heating element is subject to residual heat after use.
- The appliance must not be immersed in water or any other liquid.
- Do not exceed the quantities indicated in the recipes.

In the bread pan:

- do not exceed a total of 1000 g of dough,
- do not exceed a total of 620 g of flour and 10 g of yeast.

In the baguette baking trays:

- do not exceed 400 g of dough per batch.
- do not exceed 250 g of flour and 6 g of yeast per batch.

- Use a cloth or a wet sponge to clean the parts in contact with food.

- 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.

away from water splashes and under no circumstances in a cubby-hole in a built-in kitchen.

- For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...).

- 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.

- Use the appliance on a stable work surface

- 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.
- 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.
- 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.
- The measured noise level of this product is 59 dBA.

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.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

NL

- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.
- 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,
- door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen.
- 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.
- 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.

- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis, indien ze via een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid onder toezicht staan of voorafgaand instructies kregen over het gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de mogelijke risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden mogen alleen worden verricht door kinderen boven de 8 jaar die onder toezicht staan. Houd het apparaat en diens snoer buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk binnengebruik en bij een hoogte van maximaal 4000 m.
- Opgelet: risico op letsel door foutief gebruik van het apparaat.
- Opgelet: het oppervlak van het verwarming-

selement is onderhevig aan restwarmte na gebruik.

- Het apparaat mag niet ondergedompeld worden in water of een andere vloeistof.
- Houdt u dan ook aan de in de recepten aangegeven hoeveelheden.

In de broodkuip:

- maak niet meer dan 1000 g deeg in totaal.
- maak niet meer dan 620 g meel en 10 g gist.

Op de platen voor stokbroden:

- maak niet meer dan 400 g deeg per lading.
- maak niet meer dan 250 g bloem en 6 g gist per lading.
- Gebruik een vochtige spons of doek voor de reiniging van onderdelen die in contact komen met de voeding.
- 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.
- 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.
- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...).
- 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.

- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- 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.
- 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.
- Het bij dit apparaat gemeten akoestische vermogen bedraagt 59 dBA.



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.

SIKKERHEDSANVISNINGER

VIGTIGE FORSİGTİGHEDSREGLER



- Dette apparat er ikke beregnet til at fungere ved hjælp af en ekstern timer eller en særskilt fjernbetjening.
- 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.
- 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, med mindre 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.

- Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, hans serviceværksted, eller en tilsvarende uddannet person for at undgå, at der opstår fare.
- Dette apparat kan bruges af børn, der er fyldt 8 år og af personer, der ikke har erfaring med, eller kendskab til apparatet, og som ikke har de fornødne fysiske, sensoriske eller mentale evner, hvis de er blevet instrueret i brugen af apparatet på en sikker måde og er gjort bekendt med risiciene. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er fyldt 8 år og overvåges af en voksen.

Hold apparatet og ledningen uden for børns rækkevidde (hvis de ikke er fyldt 8 år).

- Dette apparat er kun beregnet til indendørs brug, og i en højde under 4000m.
- Forsigtig: Risiko for skade, som følge af forkert brug.

- Forsigtigt: Varmeelementets overflade er stadig varm efter brug.
- Apparatet må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Overskrid ikke de anførte mængder i opskrifterne.

I brødformen:

- Maks. 1000 g dej i alt.
- Maks. 620 g mel og 10 g gær.

I baguette-bagebakkerne:

- Brug ikke mere end 400 g dej pr. portion.
- Brug ikke mere end 250 g mel og 6 g gær pr. portion.
- Brug et klæde eller en våd svamp til at rense de dele, der kommer i berøring med fødevarer.
- 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.).
- 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 inden-dørs brug i en almindelig husholdning.
- 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.
- Ethvert indgreb, ud over kundens almindelige rengøring og vedligeholdelse af apparatet, 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, der har et stik med jordforbindelse 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.
- Dette produkts støjniveau er blevet målt til 59 dBA.

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.

SIKKERHETSINSTRUKSJONER

VIKTIGE FORSIKTIGHETSREGLER

NO

- Dette apparatet er ikke laget for å fungere med en utvendig timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Denne maskinen er kun beregnet til bruk i hjemmet.

Den 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.
- 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.

- Dersom nettleddningen er skadet, må den byttes av produsenten, dens serviceverksted eller av en autorisert elektroforhandler. Dette for å unngå fare ved bruk senere.
- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller av personer som ikke har den nødvendige erfaring eller kunnskap, på den betingelse at disse personene er under overvåking eller har fått de nødvendige instruksjoner i bruken av apparatet og at de har forståelse for de faremomenter som følger med det. La ikke barn leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal kun utføres av barn over 8 år som er under overvåking. La ikke apparatet og ledningen befinne seg innen rekkevidde for barn under 8 år.
- Dette apparatet er beregnet for innendørs bruk i husholdningen og kun i en høyde på under 4000 m.
- Forsiktig: fare for skade på grunn av feil bruk av apparatet.
- Forsiktig: forbehold om ettervarme på over-

flaten av varmeelementet etter bruk.

- Apparatet må ikke senkes ned i vann eller annen væske.
- Ikke bruk større mengder enn oppskriften tilsier.

I brødformen:

- Ikke ha mer enn 1000 g deig totalt.
- Ikke bruk mer enn til sammen 620 g mel og 10 g tørrgjær.

På stekeform for bagett:

- Det må ikke være mer enn 400 g deig per bakst.
- Det må ikke være mer enn 250 g mel og gjær per bakst.
- Bruk en klut eller en fuktig svamp til å rengjøre delene som er i kontakt med mat.

- 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).
- Bruk apparatet på en stabil arbeidsflate på avstand fra vannsprut og under ingen omsluttigheter 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 tilsvarer 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 tilsvarer gjeldende normer før du kobler til maskinen.

- Denne maskinen er beregnet kun på privat husholdningsbruk og til matlaging, og kun innendørs.
- Koble fra maskinen straks du ikke bruker den mer eller når du rengjør den.
- Ikke bruk apparatet dersom:
 - Strømledningen er defekt eller skadet
 - Apparatet har falt i gulvet og viser synlige tegn på skade eller ikke fungerer korrekt.
 I begge tilfeller må apparatet sendes til nærmeste godkjente servicesenter for å unngå enhver fare. Se garantivilkårene.
- Alle inngrep bortsett fra vanlig rengjøring og vedlikehold, skal utføres av et godkjent servicesenter.
- Apparatet, strømledningen eller støpselet må aldri legges ned i vann eller annen væske.
- Ikke la strømledningen henge ned slik at små barn kan gripe den.
- Ikke la strømledningen være i nærheten av eller i kontakt med maskinens varme deler, i nærheten av en varmekilde eller ligge på en skarp kant.
- Flytt ikke apparatet mens det er i bruk.
- **Ikke ta på det gjennomsiktige vinduet i løpet av og rett etter bakingen. Temperaturen på lokket kan være høy.**
- Ikke ta ut kontakten ved å dra i ledningen.
- Bruk kun skjøteledninger i god stand med en jordet stikkontakt, og en ledning med minst samme tverrsnitt 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 gryteklutur 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.
- Støynivået målt på dette apparatet er på 59 dBa.

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.

SÄKERHETSANVISNINGAR

VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER



- Apparaten är inte avsedd att fungera med hjälp av en extern timer eller med en separat fjärrkontroll.
 - 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.
 - Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) som inte klarar av att hantera elektrisk utrustning, eller av personer utan erfarenhet eller kännedom, förutom om de har erhållit, genom en person ansvarig för deras säkerhet, en övervakning eller på förhand fått anvisningar angående apparatens användning.
- Om barn använder denna apparat måste de

övervakas av en vuxen för att säkerställa att barnen inte leker med apparaten.

- Om sladden skadas, skall den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceagent eller likvärdigt kvalificerad person för att undvika fara.
- Den här apparaten får användas av barn över 8 år samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga samt av personer utan erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och om de förstår de risker som föreligger. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får göras av barn om de är över 8 år och det sker under ansvarigs tillsyn.

Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn under 8 år.

- Denna apparat är endast avsedd för användning inomhus i hemmet och på en höjd under 4000 meter.
- Varning! Risk för personskador vid felaktig användning av apparaten.

- Varning! Värmeelementets yta kan vara het även efter användning.
- Apparaten får inte sänkas ner i vatten eller någon annan vätska.
- Överskrid inte mängderna som anges i recepten.

I brödformen:

- Överskrid inte totalt 1000 g deg.
- Överskrid inte den totala mängden mjöl på 620 g och 10 g jäst.

I baguetteformarna:

- får det inte vara mer än 400 g deg per omgång.
- får det inte vara mer än 250 g mjöl och 6 g jäst per omgång.
- Rengör de delar som kommer i kontakt med livsmedel med trasa eller våt svamp.
- 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).
- Använd apparaten på en stadig arbetsyta på avstånd från vattenstänk och den skall under inga omständigheter placeras i ett trångt hörn i ett inbygggnadskök.
- 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.
- Koppla alltid ur apparaten så snart du inte använder den och vid rengöring.
- Använd inte apparaten om:
 - nätsladden är felaktig eller skadad,
 - om apparaten har fallit i golv och uppvisar synliga skador eller om den inte fungerar som den skall.
 I båda fallen skall apparaten lämnas till närmaste auktoriserade serviceverkstad för att eliminera alla risker. Se även garantivillkoren.
- Alla åtgärder och reparationer, med undantag av rengöring och sedvanligt underhåll, skall utföras av en godkänd serviceverkstad.
- Doppa inte ner apparaten, sladden eller stickkontakten i vatten eller annan vätska.
- Låt inte sladden vara inom räckhåll för barn.
- Låt inte sladden vara i närheten av eller i kontakt med apparatens varma delar, nära en värmekälla eller hänga över vassa kanter.
- Flytta inte på apparaten när den är i bruk.
- **Rör inte vid fönstret när maskinen är igång och strax efteråt. Fönstret kan vara hett.**
- Dra aldrig enbart i nätsladden när du skall dra ur stickkontakten.
- Använd endast en förlängningssladd i gott skick, med jordad stickkontakt och med en ledning vars tvärsnitt är minst lika med nätsladden som bifogas med produkten.
- Placera inte apparaten ovanpå andra apparater.
- Använd inte apparaten som värmekälla.
- Använd inte apparaten för att göra något annat än bröd och sylt.
- Lägg aldrig papper, papp eller plast i apparaten och placera inget ovanpå den.
- Om någon del av apparaten skulle fatta eld, försök aldrig släcka med vatten. Koppla ur apparaten. Kväv lågorna med en fuktig handduk.
- För din säkerhet, använd endast tillbehör och reservdelar avsedda för din apparat.
- **I slutet av programmet, använd alltid grytlappar för att hantera bakformen eller apparatens varma delar. Apparaten blir mycket varm under användningen.**
- Tapp aldrig till ventilationshålen.
- Var mycket försiktig, eftersom det riskerar att komma ut ånga när du öppnar locket i slutet av eller under pågående program.
- Apparatens ljudnivå är 59 dBA.

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.

TURVAOHJEET

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA



- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käynnistettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän avulla.
- 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 vastaavan kaltaisten asuntoloiden asiakkaille,
 - maatilamatkailun kaltaisissa ympäristöissä.
- 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 edeltäkin tarkat ohjeet laitteen käytöstä. On huolehdittava siitä, että lapset eivät

leiki laitteella.

- Jos verkkoliitäntäjohto vaurioituu, on valmistajan tai valmistajan huoltoedustajan tai vastaavan pätevän henkilön vaihdettava se, että vältetään vaara.
- Tätä laitetta voi käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, tai aistilliset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole kokemusta tai osaamista laitteen käytöstä, jos he ovat valvonnan alaisina tai jos he ovat saaneet laitteen käyttöä koskevan turvallisen opastuksen, ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Älä anna lasten leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai suorittaa käyttäjälle sallittuja huoltotoimenpiteitä, paitsi jos he ovat yli 8-vuotiaita ja valvonnan alaisina. Pidä laite ja sen johto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Laite on suunniteltu kotikäyttöön sisätiloissa ja alle 4 000 metrin korkeuteen.
- Huomio: laitteen virheellinen käyttö aiheuttaa tapaturmavaaran.
- Huomio: lämpöelementin pintaan kohdistuu jälkilämpöä käytön jälkeen.

- Laitetta ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä ylitä koskaan valmistusohjeissa annettuja määriä.

Leipämuotti:

- Älä ylitä taikinassa 1000 g kokonaispainoa.
- Älä ylitä yhteensä 620g jauhomäärää ja 10g hiivaa.

Patonkien paistoalustat:

- taikinaerän koko saa olla enintään 400 g
- taikinaerässä saa olla enintään 250 g jauhoja ja 6 g hiivaa.
- Puhdista elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevat osat rätillä tai märällä sienellä.

- 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...).
- Tarkista, että laitteeseen merkitty jännite vastaa omaa sähköjärjestelmääsi. Väärään jännitteeseen kytkeminen poistaa laitteeseen liittyvän takuun.
- 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 pistorasiata, sinun on ehdottomasti pyydettävä ammattiinsa koulutettua sähköasentajaa hoitamaan sähköjärjestelmäsi voimassa olevien normien mukaiseksi.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön kodin sisätiloissa.
- Poista pistoke pistorasiasta aina kun olet lopettanut laitteen käytön tai puhdistat sitä.

- Älä käytä laitetta, jos:
 - Sähköjohto on viallinen tai vioittunut,
 - Laite on pudonnut lattialle ja siinä on näkyviä vaurioita tai se ei enää toimi kunnolla.
 Kummassakin tapauksessa laite on toimitettava lähimpään huoltopisteeseen vaarojen välttämiseksi. Katso laitteen takuupapereita.
- Jos verkkoliitäntäjohto vaurioituu, on valmistajan tai valmistajan huoltoedustajan tai vastaavan pätevän henkilön vaihdettava se, että vältetään vaara.
- Kaikki toimenpiteet asiakkaan suorittamaa puhdistusta ja normaalia huoltoa lukuunottamatta on annettava valtuutetun huoltopalvelun suoritettavaksi.
- Älä koskaan laita laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä anna virtajohdon riippua lasten ulottuvilla.
- Virtajohto ei saa koskaan joutua laitteen kuumien osien läheisyyteen tai koskettaa niitä, sitä ei saa myöskään sijoittaa lämmönlähteen lähelle tai asettaa terävälle kummalle.
- 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 poikkileikkauksen tulee olla ainakin yhtä suuri kuin laitteen mukana toimitetun johdon poikkileikkaus.
- Älä laita laitetta muiden laitteiden päälle.
- Älä käytä laitetta lämmönlähteenä.
- Älä valmista laitteella muuta kuin leipää ja hilloa .
- Älä laita paperia, pahvia tai muovia laitteeseen äläkä laita mitään sen päälle.
- Jos tuotteen jotkin osat syttyvät tuleen, älä yritä sammuttaa sitä vedellä. Irrota laite sähköverkosta. Sammuta liekit kostealla kankaalla.
- 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.
- Tuotteen akustinen teho nousee aina 59 dBA saakka.

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.

GÜVENLİK TALİMATLARI

ÖNEMLİ UYARILAR

TR

- Bu cihaz harici bir zaman ayarlayıcı veya bir kumanda sistemi ile çalıştırılmaya yönelik değildir.
- Bu cihaz yalnız evsel bir kullanım için tasarlanmıştır. Bu cihaz, garanti kapsamında olmayan şu durumlarda kullanılmak üzere tasarlanmamıştır:
 - Mağaza, ofis ve diğer iş ortamlarında personele ayrılmış olan mutfaklarda,
 - Çiftliklerde,
 - Otel, motel ve konaklama özelliği bulunan yerlerin müşterileri tarafından,
 - Otel odaları gibi ortamlarda.
- Bu cihaz, fiziki, duyuşal 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.

- Cihazın güç kordonu zarar gördüğünde, olası herhangi bir tehlikeyi önlemek açısından kordonun yalnızca üretici veya yetkili servis tarafından ya da benzer niteliklere sahip bir elektrikçi tarafından değiştirilmesi gereklidir.
- Bu cihaz 8 yaşın üzerindeki çocuklar veya azalmış fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasiteye sahip ya da deneyim veya bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli kullanımı ve sebep olacağı olası tehlikeler ile ilgili bilgi verilmesi veya gözetim altında bulundurulması durumunda kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
Temizlik ve kullanıcı bakımı, gözetim altında olmadıkları sürece 8 yaş altındaki çocuklar tarafından yapılmaz.
- Bu cihaz sadece ev içinde ve 4000m'nin altındaki yüksekliklerde kullanım için tasarlanmıştır.
- Dikkat: Cihazın yanlış kullanımı nedeniyle yaralanma tehlikesi.
- Dikkat: Isıtma elemanının yüzeyi kullanımından sonra halen sıcak kalır.

- Cihaz su veya başka bir sıvıya daldırılmamalıdır.
- Tariflerde belirtilmiş miktarları aşmayın.

Ekmek haznesinde:

- Toplamda 1000 gr hamur miktarını aşmayınız,
- Toplamda 620 gr un ve 10 gr maya, miktarını aşmayınız.

Baget pişirme tepsilerinde:

- her partide en fazla 400 gr hamur kullanın.
- her partide en fazla 250 gr un ve 6 gr maya kullanın.
- Yiyeceklerle temas eden parçaları temizlemek için bir bez veya nemli bir sünger kullanın.

- İlk kullanımdan önce cihazınızın kullanım talimatını dikkatle okuyun: kullanım talimatına uygun olmayan bir kullanım halinde üreticinin her türlü sorumluluğu ortadan kalkacaktır.
- Cihazınızın besleme geriliminin elektrik tesisatınızınki ile uyumlu olduğundan emin olun. Her türlü elektrik bağlantısı hatası, garantiyi geçersiz kılar.
- Cihazınızı mutlaka topraklı bir prize takın. Bu zorunluluğa uyulmaması, bir elektrik şokuna ve ciddi yaralanmalara yol açabilir. Güvenliğiniz için, topraklı prize, 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.
- Cihazı su sıçramayan sabit bir zeminde kullanın ve asla ankastre mutfakta bölme içinde kullanmayın.
- Cihazınız yalnızca ev içi kullanıma yöneliktir.

- 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 kablunun 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 ısıyı yüksek olabilir.**
- Cihazın fişini kordonundan çekerek prizden çıkarmayın.
- Yalnızca iyi durumda olan, topraklı prizi bulunan 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.
- Bu ürün üzerinde kaydedilmiş akustik güç seviyesi 59 dBa'dır.

GÜVENLİK ÖNERİLERİ



Önce çevre koruma !

① Cihazınızda pek çok değerlendirilebilir veya yeniden dönüştürülebilir materyal bulunmaktadır.

➔ Dönüşüm yapılabilmesi için bir toplama noktasına bırakın.

CONSIGNAS DE SEGURIDAD PRECAUCIONES IMPORTANTES



- Este aparato no está destinado para ser puesto en marcha mediante un reloj exterior o un sistema de mando a distancia separado.
- 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.
- 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 si 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.

- 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.
- Este electrodoméstico pueden utilizarlo niños a partir de 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o desprovistas de experiencia o de conocimiento, siempre que dispongan de supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y entiendan los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños no deben ocuparse de la limpieza y el mantenimiento de usuario del electrodoméstico, salvo que sean mayores de 8 años y estén supervisados por un adulto. Mantenga el electrodoméstico y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este aparato ha sido diseñado únicamente para uso culinario doméstico y deberá utilizarse siempre en interiores a una altitud inferior a 4000 m.
- ¡Precaución! Existe riesgo de lesiones si no

se utiliza el aparato como es debido.

- ¡Precaución! No toque la resistencia térmica inmediatamente después de haber utilizado el aparato, ya que podría sufrir quemaduras debido al calor residual acumulado.
- No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- No sobrepase las cantidades indicadas en las recetas.

En la cubeta de pan:

- no sobrepase los 1000 g de masa en total.
- no exceda 620 g de harina y 10 g de levadura.

En las placas para baguettes:

- no supere la cantidad de 400 g de masa en cada hornada.
- no supere las cantidades de 250 g de harina y 6 g de levadura en cada hornada.
- Utilice un trapo o una esponja húmeda para limpiar las partes que entran en contacto con los alimentos.
- 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.
- 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.
- 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...).

- Conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra. Si no respeta esta obligación podría provocar un cortocircuito y producirse ocasionalmente lesiones graves. Es imprescindible para su seguridad que la toma de tierra corresponda a las normas de instalación eléctrica en vigor de su país. Si la instalación no dispone de un enchufe con toma de tierra, antes de utilizarlo es obligatorio que contacte con personal técnico autorizado para que adapte correctamente su instalación eléctrica.
- El aparato está destinado únicamente a uso dentro del hogar.
- Desconecte el aparato 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.
- 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.
- El nivel de potencia acústica anotado en este producto es de 59 dBa.

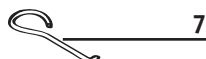
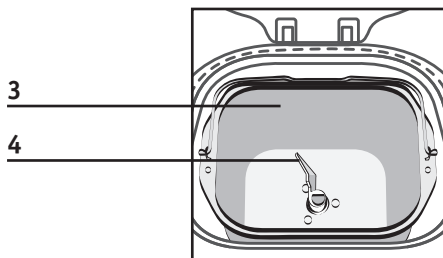
● CONSEJOS DE SEGURIDAD



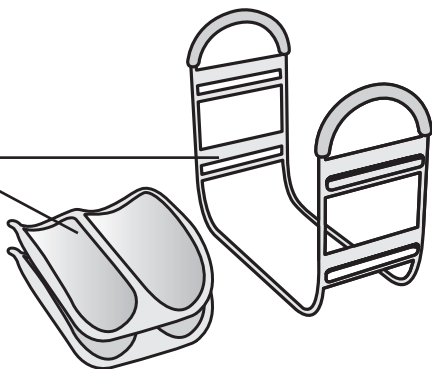
¡Participemos en la protección del medio ambiente!

① El aparato contiene muchos materiales valorizables o reciclables.

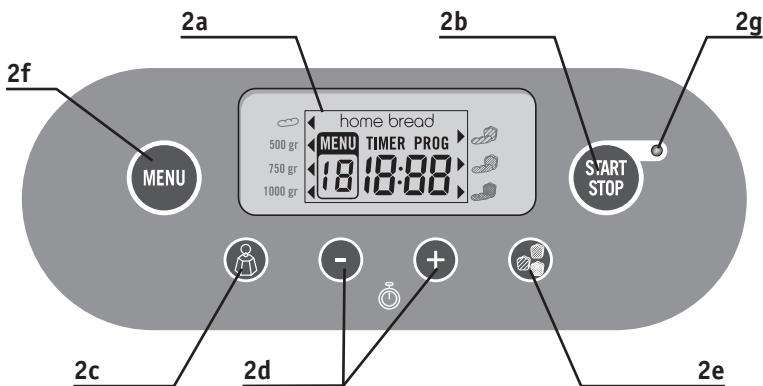
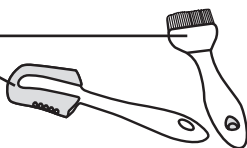
➔ Llévelo a un punto de recogida para que realice su tratamiento.



8



9



ОПИСАНИЕ

- 1 - Капак с прозорец
- 2 - Контролен панел
 - a - Дисплей
 - b - Бутон Вкл/Изкл
 - c - Определяне на количеството
 - d - Бутони за настройване на отложения старт и нагласяване на времето за програмата 11
 - e - Избор за степен на препичане
 - f - Избор на програма
 - g - Светлинен индикатор в работен режим

ВГ

- 3 - Тавичка за хляб
- 4 - Лопатка за месене
- 5 - Разграфена мензура
- 6 - Мерителна лъжица - чаена / Мерителна лъжица - супена
- 7 - Аксесоар - кука за изваждане на бъркащите (месеците) лопатки
- 8 - носач за изпичане на багети + 2 тави с незалепващо покритие за багети
- 9 - нож за коричка + четка

ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Приготвяне

1. Моля прочетете инструкциите внимателно: методът за приготвяне на хляб с този уред не е същия като ръчното приготвяне на хляб.
2. Използвайте двойния дозатор от комплекта, за да измервате чаени лъжици от едната страна и супени от другата. Всички дозировки с лъжица са до определено ниво, а не за препълнена лъжица. Неправилното измерване води до лоши резултати.
3. Важно е да измерите количеството на брашното прецизно. За тази цел използвайте кухненска везна. Използвайте пакети с идеално сука мая. Освен ако друго е отбелязано в рецептата не използвайте пудра захар. След като едно пакетче с мая е вече отворено, то трябва да се съхранява на студено място и да се ползва в рамките на 48 часа.
4. За успешното приготвяне на хляб използването на правилните съставки е изключително важно. Използвайте съставките преди да е изтекъл срокът им на годност и ги съхранявайте на хладно и сухо място.
5. За да избегнете разваляне на тестото ние ви препоръчваме да сложите всички съставки в тавичката за хляб в началото и да избягвате отваряне на капака, когато хлебопекарната работи (освен, ако не се препоръчва друго). Внимателно следвайте реда на съставките и количествата указани в рецептите. Първо течните, после твърдите съставки. **Маята не трябва да влиза в контакт със солта.**

Следвайте тази последователност:

- > Течности (масло, олио, яйца, вода, мляко)
- > Сол
- > Захар

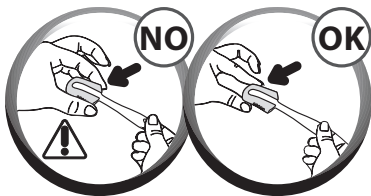
- > Брашно, първата половина
- > Сухо мляко
- > Специфични твърди съставки
- > Брашно, втора половина
- > Мая

Използване

- **Приготвянето на хляб е процес, който се влияе много от температурата и влажността в помещението.** В случай, че е много топло, използвайте течности, които са по-хладни от обикновено. По същия начин, ако е студено е необходимо да затоплите водата или млякото (никога над 35°C).
- **Също така, понякога е необходимо да се проверява състоянието на тестото по време на второто месене:** то може да се оформи като топка, която лесно би излязла извън тавичката.
 - > Ако не цялото количество брашно е размесено в тестото прибавете още малко вода.
 - > Ако тестото е твърде мокро и залепва по страните на съда вие ще трябва да добавите малко брашно.Такива корекции трябва да се правят постепенно (не повече от една супена лъжица наведнъж) и да се изчака, за да се види дали това подобрява тестото, преди да се продължи напред.
- **Често срещана грешка е да се мисли, че прибавянето на повече мая ще накара хляба да бухне повече.** Прекаленото количество мая прави структурата на хляба по-крехка и тя ще нарасне много и после ще спадне по време на изпичането. Вие можете да установите състоянието на тестото преди изпичането му като го пипнете внимателно с пръсти: тестото трябва да е леко еластично и следите от пръсти трябва да изчезнат малко по малко.

● ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ

- Отстранете аксесоарите и всички стикери, както от вътрешната страна, така и от въгшната страна на уреда - **A**.



- Почистете всички части и самия уред с влажна кърпа.

Внимание!

Ножът за корицка е много остър.
Работете с него внимателно.

● БЪРЗ СТАРТ

- Развийте напълно хранящия кабел и го включете в заземен контакт.
- Може да уситите лека миризма на изгоряло, когато пуснете уреда за първи път.

- Отстранете съда за хляб като повдигнете дръжката и завъртите съда леко в посока обратна на часовника. После поставете лопатката за месене - **B-C**.

- Слагайте продуктите в тавичката точно според препоръките. Уверете се, че всички продукти са прецизно измерени - **D-E**.

- Поставете тавичката за хляб в хлебопекарната. Държейки съда за дръжката, поставете върху оста така, че да пасне и завъртете по посока на часовниковата стрелка леко, за да заключите - **F-G**.

- Затворете капака. Включете хлебопекарната в контакта и я пуснете да работи. След звуковия сигнал програма 1 се показва автоматично на екрана - 800 г, средно изпичане. За достъп до програма 4 натиснете три пъти бутон **MEMO** - **H**.

- Натиснете бутона **START/STOP**. Таймерът започва да мига и времето ще се отброява на обратно. Светлинният индикатор за работа светва - **I-J**.

- Изключете хлебопекарната след края на готвенето или цикъла на затопляне. Извадете съда за хляб от уреда. Винаги използвайте кухненски ръкавици, тъй като дръжката на тавичката е гореща, защото е била в тавичката. Извадете топлия хляб и го поставете на плот за около 1 час, за да изстине - **K**.

За да опознаете хлебопекарната, ние ви препоръчваме да опитате рецептата
ОСНОВЕН БЯЛ ХЛЯБ при вашето първо печене.

ОСНОВЕН БЯЛ ХЛЯБ (програма 4)	ПРОДУКТИТЕ ч.л. > чаена лъжичка - с.л. > супена лъжица	
ИЗПИЧАНЕ = СРЕДНО	1. ВОДА = 330 мл	5. СУХО МЛЯКО = 2 с.л.
ГРАМАЖ = 1000 г	2. ОЛИО = 2 с.л.	6. БРАШНО = 525 г
ВРЕМЕ = 3:09	3. СОЛ = 1 1/2 ч.л.	7. МАЯ = 1 1/3 ч.л.
	4. ЗАХАР = 1 с.л.	

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ВАШАТА ХЛЕБОПЕКАРНА

Липсващата настройка е показана за всяка програма. Поради тази причина вие ще трябва да изберете желаната настройка ръчно.

Избор на програма

Избирайки програма трябва да направите серия от стъпки, които автоматично следват една след друга.

Бутонът меню ви позволява да изберете определен брой различни програми. Времето кореспондира с избраната програма и автоматично излиза на дисплея. Всеки път, когато натиснете бутона , номерът на програмата, отбелязан на дисплея, се сменя със следващия на програмите от 1 до 15:

- 1. Багети.** Програмата за багети ви позволява сами да пригответе багети. Тази програма протича на 3 етапа.
1ви етап > Месене и втасване на тестото
2ри етап > Оформяне (при звуковия сигнал светлинният индикатор мига срещу символа за багета ).
3ти етап > Изпичане. Цикълът за изпичане започва след оформянето на багетите (за помощ при оформянето на багетите направете справка в предоставената книжка с рецепти).
- 2. Сладки багети.** За малки сладки хлебчета: виенски хляб, млечен хляб, козуначен хляб и др. Тази програма протича по същия начин като програма 1 за багети.
- 3. Багети печене.** Програма 3 позволява да изпечете багетите от предварително приготвено тесто. Когато зададете програма 3, машината не трябва да се оставя без надзор по време на работа. За да прекъснете цикъла преди приключването му, спрете ръчно програмата, като натиснете продължително бутон . За тази програма не съществува средно изпичане. Препоръчваме ви да използвате цикъл за леко изпичане за сладките хлябове и за силно изпичане за солените хлябове.
- 4. Бял Хляб.** Програмата Основен бял хляб се използва за направата на хляб при рецепти, в които се използва бяло брашно.

- 5. Френски Хляб.** С програмата за френски хляб се приготвя традиционен френски бял хляб с много мека среда.
- 6. Хляб с Трици.** Програмата Пълнозърнест хляб се използва за направата на черен хляб с тъмно брашно.
- 7. Сладък Хляб.** Програмата за Сладък хляб е за рецепти, които съдържат повече захар и мазнина като кифли и млечни хлябове. Ако използвате специален вид брашно за кифлички или геврекчета, не правете повече от 750 г тесто общо. Препоръчваме ви цикъл за изпичане на СВЕТЛА КОРИЧКА, когато за първи път приготвяте козуначен хляб.
- 8. Бързо Изпечен бял Хляб.** Програмата за Бърз хляб е специално за рецепта за БЪРЗ ХЛЯБ. При тази програма не можете да задавате грамажа и степента на изпичане на коричката. За тази рецепта водата трябва да бъде максимум 35°C.
- 9. Хляб без Глутен.** Подходяща е за хора със стомашни заболявания, които избягват глутеновите съставки в много зърнени храни (пшеница, ръж, ечемик, овес, лимец и др.) Четете описанията върху пакетите на храните. Съдът трябва да бъде винаги добре почистен, за да се избегне риск от смесване с друг вид брашна. В случай на строга анти-глутенова диета внимавайте дали използваната мая е също безглутенова. Консистенцията на безглутеновите брашна не позволява да се получи идеално тесто. Тестото залепва от страни и трябва да бъде остъргвано с пластмасова шпатула докато се измесва. Безглутеновият хляб е по-плътен и по-блед от нормалния хляб. Само грамаж 1000 г е подходящ за тази програма.
- 10. Безсолен Хляб.** Хлябът е една от храните, които осигуряват максимална дневна дажба сол. Намаляването на количеството консумирана сол води до намаляване на риска от сърдечно-съдови заболявания.
- 11. Франзели.** Програмата позволява печене от 10-70 минути с настройване на таймера през 10 минути. Може да бъде избирана самостоятелно и използвана:

а) с програмата за Хлебно тесто с мая.

б) за притопяване на приготвени и изстинале хлябове или за да станат хрупкави.

В) за завършване на готвенето в случай, че електричеството е прекъснало по време на приготвянето на хляба.

Хлебопекната трябва не трябва да се оставя без наблюдение, когато ползвате програмата 11.

За да прекратите цикъла преди той да е свършил, програмата може да бъде спряна ръчно като натиснете бутонът .

12. Хлябно Тесто. Програмата за Тесто с мая не включва печене. Това е програма за месене и втасване за всички видове теста с мая като тесто за пица, рулка, сладки кифлички.

13. Кекс. Може да се използва за направата на сладкиши и кексове с бакпулвер. Само грамаж 1000 г е подходящ за тази програма.

14. Сладко. Програмата за Сладко автоматично приготвя мармалади и компоти (варени плодове) в съда.

15. Тесто за Паста. Програма 15 е само за месене. Тя е за еднообразна паста като юфка, например.

Избор на грама на хляба

Количеството е зададено стандартно на 1000 г. Това количество е дадено с информационна цел. Вижте рецептите за повече детайли. Програми 3, 9, 11, 12, 13, 14, 15 нямат настройки за количество. За програми 1 и 2 можете да изберете два грамажа: - 400 г за една партия (4 багети), светлинният индикатор светва срещу грамаж 500 г; - 800 г за една партия (8 багети), светлинният индикатор светва срещу грамаж 1000 г; Натиснете бутона , за да зададете изборния продукт - 500 г, 750 г или 1000 г. Светлинният индикатор светва, след като изберете настройката.

Задаване на степен на препичане

Степента на препичане е зададена стандартно на средно ниво. Програми 8, 9 нямат настройки на степента на препичане. Възможни са 3 настройки: СВЕТЛО / СРЕДНО / ТЪМНО. Ако искате да промените зададените настройки натиснете бутона , докато светлинният индикатор покаже, че желаната настройка е включена.

Встарт/Стоп

Натиснете бутона , за да включите уреда. Обратното броене започва. За да спрете програмата или да прекратите отложеното програмиране, зъдържте бутона  натиснат за 3 секунди.

ЦИКЛИ

Таблицата (стр. 382-386) отбелязва спирането на различните цикли от избраната програма.

Месене

За оформяне структурата на тестото, за да може то да бухне по-добре.

По време на цикъла и за програмите 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13 вие може да добавяте съставки: сухи плодове или ядки, маслини, парчета бекон и др. Звуков сигнал индикира, кога можете да се намесите. Вижте сумарната таблица за времената на приготвяне (стр. 382-386) и „екстра“ колонката. Тази колонка показва времето, което ще бъде показано на дисплея, когато чуете звуковия сигнал. За по-прецизна информация относно колко преди звуковия сигнал, е изведена колонката за време „екстра“ от общото време за готвене. Например:

„екстра“ = 2:51 и „общо време“ = 3:13, съставките могат да бъдат добавени след 22 минути.

Пауза

Позволява на тестото да почине и да се подобри качеството на месенето.

Втасване

Времето, през което маята маята работи, за да накара тестото да бухне и да подобри вкуса си.

Изпичане

Трансформира тестото в хляб и му дава златиста, хрупкава коричка.



Затопяне

Поддържа хляба топъл след печенето. Препоръчва се, въпреки това, хлябът да бъде изваден веднага след приключване на печенето.

При програми 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, вие можете да оставите приготвеното в уреда. Едночасов цикъл на автоматично следва изпичането. Във времето,

през което хляба се поддържа топъл, дисплеят показва 0:00 като точките на таймера мигат. В края на цикъла, той спира след няколко последователни звукови сигнала.

ПРОГРАМА ЗА ОТЛОЖЕН СТАРТ

Вие можете да програмирате хлебопекарната да стартира до 15 часа напред, за да бъде приготвеното от вас изпечено тогава, когато искате. Тази функция не може да бъде използвана при програми 3, 8, 11, 12, 13, 14, 15. Тази стъпка идва след избиране на програмата, нивото на препичане и количеството. Времето на програмата излиза на дисплея. Изчислете разликата между времето, в което стартирате програмата и времето, когато искате приготвяното от вас да бъде готово. Уредът автоматично включва продължителността на програмата в цикъла. Използвайки бутоните **+** и **-** задайте на дисплея времето, което сте изчислили (**+** надолу и **-** нагоре). Кратко натискане променя времето на интервали от 10 минути + кратък звуков сигнал. Задръжането на бутона натиснат дава продължително перминаване през 10 минутни интервали.

Например, часът е 8 вечерта и вие искате вашият хляб да бъде готов за 7 часа на следващата сутрин. Задайте 11:00 използвайки бутоните **+** и **-**. Натиснете бутона **START STOP**.

Чувате звуков сигнал. На таймера **■** започва да мига. Обратното броене започва. Светлинната индикация „Вкл“ светва.

Ако направите грешка или пожелаете да промените параметрите на времето, задръжте бутона **START STOP** натиснат, докато не чуete звуков сигнал. Оставашото време се показва на дисплея. Започнете операцията отново.

Функцията „Отложен старт“ не трябва да се ползва за рецепти, които съдържат прясно мляко, сирене или пресни плодове, тъй като те може да се развалят или да изгубят вкусовите си качества.

Практични съвети

Ако има спиране на захранването: ако е по време на цикъла, програмата е прекъсната от спиране на тока или някаква злополука, хлебопекарната разполага със 7 минутна защита, през която настройките са запазени. Цикълът започва от там, от където е спрял. След изтичане на това време настройките се загубват.

Ако искате да пуснете две програми една след друга, изчакайте 1 час, преди да включите втората, за да може машината да изстине напълно.

В този случай използвайте аксесоара-кука както следва: възможно е месеците лопатки да останат залепнали в хляба, когато го извадите.

- > Следо като сте извадили хляба го обърнете с долната част нагоре като използвате за целта кухненска ръкавица.
- > С другата ръка мушнете куката в оста на месецата лопатка **-M**,
- > Издърпайте внимателно месецата лопатка **-M**,
- > Обърнете хляба нагоре и го оставете да изстине.



СЪСТАВКИ

Мазнини и олио: мазнините правят хляба по-мек и по-вкусен. Така също той се запазва по-добре и по-дълго. Прекалената употреба на мазнина забавя втасването. Ако ползвате масло го нарежете на малки парченцар, за да се разпреди то по-добре по време на приготвянето. Вие можете да сложите 15 г масло вместо 1 супена лъжица олио. Не добавяйте горещо масло. Пазете мазнината от контакт с маята, тъй като мазнината може да попречи на рехидратацията на маята. Не използвайте нискомаслен маргарин или заместители на маслото.

Яйца: яйцата правят тестото по-богато, подобряват цвета на хляба и спомагат той да бъде по-мек. Рецептите са направени за яйца с тежина 50 г, ако вашите яйца са по-големи добавете малко брашно, ако яйцата ви са по-малки използвайте по-малко брашно.

Мляко: можете да използвате прясно мляко (студено, освен ако в рецептата не е посочено друго) или мляко на прах.

Полубезмасленото или обезмасленото мляко е най-добро за да не получи тестото тежка текстура. Млякото, също така, притежава емулсиращ ефект, като прави хляба по-мек.

Вода: Водата рехидратира и активира маята. Тя, също така, хидратира нишестето в брашното и помага на леката, бяла част да се оформи. Водата може частично или изцяло да бъде заменена с мляко или друга течност. **Температура: вж. параграф 1 (стр. 88) от раздел „Употреба“.**

Брашно: теглото на брашното до голяма степен зависи от типа му. В зависимост от качеството на брашното след изпичането можете да получите различни резултати. Съхранявайте брашното в плътно затворен съд, тъй като то реагира на промените в условията и абсорбира или губи влага. Използвайте стандартно брашно за хляб. Ако в тестото за хляб добавите овесено брашно, трици, пшеничен зародиш, ръжено или още пълнозърнесто брашно, ще получите по-сбит и по-малко бухнал хляб.

Използването на брашно T55 е препоръчително, освен в случаите, когато рецептата препоръчва друг тип брашно. Ако използвате специален вид брашно за кифлички или гевречета, не правете повече от 750 г тесто общо.

Вижте указанията на производителя за начина на употреба.

Пресвяването на брашното също оказва ефект върху резултатите: колкото повече брашното е цялостно (тоест колкото повече от външната обвивка на пшеницата се съдържа), толкова по-малко би бухнало тестото и хлябът би станал по-плътен.

Захар: Използвайте бяла, кафява захар или мед. Недейте да захар на бучки. Захарта действа като храна за маята, дава на хляба добър вкус и подобрява препичането на коричката. Изкуствените подсладители не могат да бъдат заместници на захарта, тъй като маята не реагира с тях.

Сол: Солта придава вкус на храната и регулира активността на маята. Възможно е, обаче, тя да не направи контакт с маята. Благодарение на солта тестото е здраво, плътно и не набъбва твърде бързо. Солта, също така, подобрява структурата на тестото. Използвайте обикновена трапезна сол. Не използвайте едра сол или заместители на сол.

Мая: пекарската мая съществува в няколко форми: свежа на малки кубчета, суха и активна за намокряне или суха и инстантна. Свежата мая се продава в супермаркетите (пекарници или магазини за пресни продукти), но вие, също така, можете да я закупите от кварталната пекарна. В своя свеж или инстантен вариант, маята трябва да бъде сложена директно в тавичката за печене на хлебопекарната, заедно с другите съставки. Не забравяйте да натрошите свежата мая с пръсти, за да стане тя по-лесно разтворима. Само активната суха мая (на малки гранули) с малко хладка вода преди да я ползвате. Изберете температура блезка до 35°C, по-ниската температура не би позволила на маята да нарастне добре, по-високата температура би довела до загуба на силата за бухване на тестото. Съхранявайте маята

според указанията и не забравяйте, своевременно, да закупвате прясна. Ако ползвате прясна мая (вижте таблицата долу).

Еквиваленти в количество/грамаж между суха и прясна мая:

Суха мая (в ч.л.)

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

Прясна мая (в грамове)

9	13	18	22	25	31	36	40	45

Адитиви (маслини, парченца бекон и др.): Вие можете да придадете на рецептите индивидуалност като добавите съставки по ваш избор:

> За да добавяте следвайте звуковата сигнализация за добавяне на съставки, особено в случаите, когато добавките са запалими като сушените плодове напр.

- > замразете шоколадовите пръчици за по-голяма устойчивост при месенето.
- > добре отцедете твърде влажните или мазни продукти (напр. маслини, бекон), подсушете ги с домакинска хартия и леко ги набрашнете за по-добро смесване и хомогенност,
- > Да намалите количеството на тежките добавки в брашното за по-добро смесване.
- > Не добавяйте големи по количество допълнителни съставки, особено сирене, пресни плодове и зеленчуци, тъй като те могат да окажат влияние върху бухването на тестото.
- > Да се нарязват на ситно ядките, тъй като те могат да разкъсат повърхността на печивото и в резултат на това да намалят обема му.
- > Да няма съставки изпаднали извън тавичката за печене.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Изключете уреда и го оставете да изстине.
- Почиствайте корпуса на уреда и вътрешността на тавичката с влажна гъба. Подсушавайте добре - **L**.
- Мийте тавичката за хляб и лопатките гореща вода. Ако по лопатките за месене има остатъци ги наикиснете за 5 – 10 минути.
- Ако е необходимо, почистете прозорчето с влажна кърпа.

- **Не мийте нито нето една част в съдомиялна машина.**

- Не използвайте домакински почистващи препарати, твърди гъби или алкохол. Използвайте мека и влажна кърпа.
- Никога не наикисвайте корпуса на електроуреда или капака.



ПОДГОТОВКА И ПРИГОТВЯНЕ НА БАГЕТИ

За приготвянето на багети имате нужда от всички предназначени за това приставки: 1 носач за изпичане на багети (8), 2 тави с незалепащо покритие за багети (8), 1 нож за коричка (9) и 1 четка (9).

1. Месене и втасване на тестото

- Включете машината в захранването.
- След звуковия сигнал програма 1 се показва автоматично на екрана - **H**.
- Изберете степента на изпичане.
- Не е препоръчително да се пекат само 2 багети, тъй като ще се препекат твърде много.
- Ако желаете да изпечете 8 багети (2 партиди по 4 багети): препоръчваме ви да пригответе 8-те багети и да оставите 4 в хладилника за второто печене.
- Натиснете бутон . Индикаторът за задействане светва и двете точки на таймера започват да мигат. Стартира цикълът за месене на тестото, последван от втасване на тестото - **I**.

Забележки:

- По време на етапа на месенето е нормално някои области да не бъдат добре омесени.
- Когато тестото е готово, машината за хляб преминава в икономичен режим. Няколко звукови сигнала ви уведомяват, че месенето и втасването на тестото са приключили и индикаторът за задействане мига.

Тестото трябва да се използва в рамките на един час след звуковите сигнали. След това машината се рестартира и програмата за приготвяне на багети се изтрива. В такъв случай ви препоръчваме да използвате програма 3 за изпичане само на багети.

2. Приготвяне и изпичане на багети

За помощ при изпълнението на етапите направте справка в предоставената книжка с рецепти.

В нея са представени движенията на хлебаря, но след няколко опита вие ще придобиете свой начин на оформяне. Какъвто и да бъде похватът, резултатът е гарантиран.

- Извадете подвижния съд от машината - **B**.
- Леко набрашнете работния плот.
- Извадете тестото от подвижния съд и го поставете върху работния плот.
- Оформете топка от тестото и с нож го разделете на 4 равни части.
- Така получавате 4 части с еднакъв грамаж, от които да оформите багети.

За по-мека среда на багетите оставете тестото да почине 10 минути, преди да ги оформите.

Дължината на багетите трябва да отговаря на размера на тавата с незалепащо покритие (около 15 см).

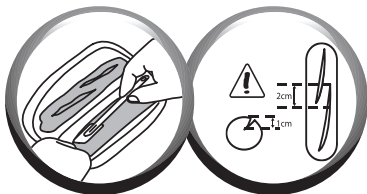
Можете да разнообразявате вкусовете, като подправяте хляба. За тази цел е достатъчно да навлажните и да овъргалите тестото в сусам или маково семе.

- След като оформите багетите, поставете ги върху тавите с незалепащо покритие.



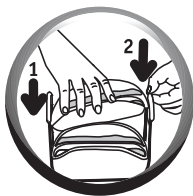
Цялата част на багетите трябва да се намира отдолу.

- За оптимален резултат разрежете горната част на багетите по диагонал с помощта на назъбен нож или на предоставения нож за коричка, за да получите отвор от 1 cm.



Можете да разнообразите вида на багетите и да направите разрези с помощта на нож по цялата дължина на багетите.

- С помощта на предоставената домакинска четка обилно навлажнете горната част на багетите, като избягвате върху тавите с незалепващо покритие да се събира вода.
- Поставете 2-те тави с незалепващо покритие с багетите върху предоставения носач за багети.



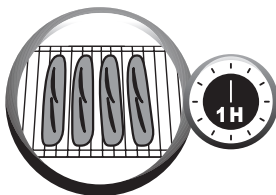
- Поставете носача за багети в машината за хляб на мястото на подвижния съд.
- Натиснете отново бутона **START/STOP**, за да стартирате отново програмата и започнете печенето на багетите.

**• В края на изпичането имате 2 възможности:
при партида от 4 багети**

- Изключете машината от захранването. Извадете носача за багети. Винаги използвайте кухненски ръкавици, защото носачът е много горещ.
- Извадете багетите от тавите с незалепващо покритие и ги оставете да изстинат върху решетка.

при партида от 8 багети (2x4)

- Извадете носача за багети. Винаги използвайте кухненски ръкавици, защото носачът е много горещ.
- Извадете багетите от тавите с незалепващо покритие и ги оставете да изстинат върху решетка.
- Извадете останалите 4 багети от хладилника (предварително разрязани и навлажнени).
- Поставете ги в тавите (без да се изгорите).
- Поставете отново носача в машината и отново натиснете **START/STOP**.
- В края на изпичането можете да изключите машината от захранването.
- Извадете багетите от тавите с незалепващо покритие и ги оставете да изстинат върху решетка.



РЕЦЕПТИ

За всяка рецепта слагайте съставките в точния ред, който е даден. В зависимост от избраната рецепта и кореспондиращата програма можете да погледнете кратката таблица за времето на приготвяне (стр. 382-386) и да проследите края на различните цикли. Не променяйте количеството и не пропускайте съставки, тъй като това може да промени критичния баланс в рецептата.

ч.л. = чаена лъжичка - с.л. = супена лъжица

ПРОГ. 1 - БАГЕТИ

За приготвяне на 4 или 8 багети по около 100 г

	400 г	800 г
1. Вода	150 ml	300 ml
2. Сол	3/4 ч.л.	1 1/2 ч.л.
3. Бяло брашно Т55	245 г	490 г
4. Мая	1 ч.л.	2 ч.л.

ПРОГ. 2 - СЛАДКИ БАГЕТИ

За приготвяне на 4 или 8 багети по около 100 г

	400 г	800 г
1. Мляко	140 ml	280 ml
2. Сол	3/4 ч.л.	1 1/2 ч.л.
3. Захар	2 с.л.	4 с.л.
4. Бяло брашно Т55	210 г	420 г
5. Мая	1 ч.л.	2 ч.л.

И след звуковия сигнал

7. Масло	25 г	50 г

ПРОГ. 4 - БЯЛ ХЛЯБ

	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	190 ml	250 ml	330 ml
2. Слънчогледово олио	1 с.л.	1 1/2 с.л.	2 с.л.
3. Сол	1 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
4. Захар	2 ч.л.	3 ч.л.	1 с.л.
5. Сухо мляко	1 с.л.	1 1/2 с.л.	2 с.л.
6. Бяло брашно Т55	345 г	455 г	605 г
7. Мая	1 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.

ПРОГ. 5 - ФРЕНСКИ ХЛЯБ

	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	200 ml	275 ml	365 ml
2. Сол	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.
3. Бяло брашно Т55	350 г	465 г	620 г
4. Мая	1 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.

ПРОГ. 6 - ХЛЯБ С ТРИЦИ

	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	205 ml	270 ml	355 ml
2. Слънчогледово олио	1 1/2 с.л.	2 с.л.	3 с.л.
3. Сол	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.
4. Захар	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
5. Бяло брашно Т55	130 г	180 г	240 г
6. Блнзърнесто брашно Т150	200 г	270 г	360 г
7. Мая	1 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.

ПРОГ. 7 - СЛАДЪК ХЛЯБ

	500 г	750 г	1000 г
1. Яйца разбити*	100 г	100 г	150 г
2. Масло, разтопено	115 г	145 г	195 г
3. Сол	1 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
4. Захар	2 1/2 с.л.	3 с.л.	4 с.л.
5. Мляко	55 ml	60 ml	80 ml
6. Бяло брашно Т55	280 г	365 г	485 г
7. Мая	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.

Опция: 1 ч.л. портокалова вода.

ПРОГ. 8 - БЪРЗО ИЗПЕЧЕН БЯЛ ХЛЯБ

	500 г	750 г	1000 г
1. Вода (хладка, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Слънчогледово олио	3 ч.л.	1 с.л.	1 1/2 с.л.
3. Сол	1/2 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
4. Захар	2 ч.л.	3 ч.л.	1 с.л.
5. Сухо мляко	1 1/2 с.л.	2 с.л.	2 1/2 с.л.
6. Бяло брашно Т55	325 г	445 г	565 г
7. Мая	1 1/2 ч.л.	2 1/2 ч.л.	3 ч.л.

ПРОГ. 9 - ХЛЯБ БЕЗ ГЛУТЕН

Използвайте само готов микс брашно.
Не надвишавайте 1000 г тесто.

* 1 средно яйце = 50 г

ПРОГ. 10 - БЕЗСОЛЕН ХЛЯБ

	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	200 ml	270 ml	365 ml
2. Бяло брашно Т55	350 г	480 г	620 г
3. Суха мая	1/2 чл.	1 чл.	1 чл.
И след звуковия сигнал			
4. Сусамово семе	50 г	75 г	100 г

ПРОГ. 13 - КЕКС

ЛИМОНОВ КЕКС	1000 г
1. Яйца разбити*	200 г
2. Захар	260 г
3. Сол	1 щипка
4. Масло,разтопено, но охладено	90 г
5. Лимонена кора	от 1 1/2 лимон
6. Лимонена сок	от 1 1/2 лимон
7. Бяло брашно fluide	430 г
8. Бакпулвер	3 1/2 чл.

Разбийте яйцата със захарта и солта за 5 минути, докато побелеят. Излейте в тавичката на хлебопекарната. Добавете разтопеното масло. Добавете сока + коричката от лимона. Смесете заедно брашното и бакпулвера и ги добавете в сместа. Уверете се , че сте сложили точното количество брашно, както е според рецептата.

ПРОГ. 15 - ТЕСТО ЗА ПАСТА

	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	45 ml	50 ml	70 ml
2. Яйца разбити*	150 г	200 г	275 г
3. Сол	1 щипка	1/2 чл.	1 чл.
5. Бяло брашно Т55	375 г	500 г	670 г

ПРОГ. 12 - ХЛЯБНО ТЕСТО

ТЕСТО ЗА ПИЦА	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	160 ml	240 ml	320 ml
2. Зехтин	1 с.л.	1 1/2 с.л.	2 с.л.
3. Сол	1/2 чл.	1 чл.	1 1/2 чл.
5. Бяло брашно Т55	320 г	480 г	640 г
7. Мая	1/2 чл.	1 чл.	1 1/2 чл.

ПРОГ. 14 - СЛАДКО**МАРМАЛАДИ И КОМПОТИ**

Нарежете или накълцайте плода, по ваш избор, преси да сложите в хлебопекарната.

1. Ягоди, праскови, ревен или кайсии	580 г
2. Захар	360 г
3. Лимонена сок	от 1 лимон
4. Пектин	30 г
1. Портокалов или грейпфрут	500 г
2. Захар	400 г
3. Пектин	50 г

* 1 средно яйце = 50 г

УПЪТВАНЕ ЗА ПО-ДОБРИ РЕЗУЛТАТИ

1. За хляб

Не получавате желаните резултати? Тази таблица ще ви помогне.	Хлябът бухва твърде много	Хлябът спада, след като е бухнал твърде много	Хлябът не бухва достатъчно	Коричката не е достатъчно златиста	Външно е кафяв, но вътрешно не е изпечен	Отгоре и от страни хлябът е набрашнен
Бутонът е бил натиснат по време на приготвянето.				●		
Брашното не е достатъчно.		●				
Твърде много брашно.			●			●
Маята не е достатъчно.			●			
Твърде много мая.		●		●		
Водата ни е достатъчно.			●			●
Твърде много вода.		●			●	
Захарта не е достатъчно.			●			
Ниско качество на брашното			●	●		
Грешни пропорции на съставките (твърде много).	●					
Водата е много гореща.		●				
Водата е много студена.			●			
Грешна програма.			●	●		

2. За багети

Не получавате желаните резултати? Тази таблица ще ви помогне.	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	РЕШЕНИЯ
Парчето тесто не е равномерно.	Първоначалната форма на правоъгълника не е правилна или дебелината не е еднаква.	Ако е необходимо използвайте точилка.
Тестото трудно се оформя.	Количеството вода е недостатъчно.	Тестото не е добро - започнете отначало.
	Тестото е премесено.	Оформете го на топка и го оставете да почине 10 минути, преди да започнете отначало. Оформете го на 2 етапа с 5 минути почивка между тях.
Тестото е лепкаво - багетите се оформят трудно.	Сипали сте твърде много вода.	Леко си набрашнете ръцете, но не и тестото или работния плот, ако това е възможно, и продължете с оформянето на багетите.
	Водата за тестото е била твърде топла.	

Не получавате желаните резултати? Тази таблица ще ви помогне.	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	РЕШЕНИЯ
Тестото се разкъсва или става на бучки по повърхността.	Тестото е премесено.	Оформете го на топка и го оставете да почине 10 минути, преди да започнете отначало.
		Оформете го на 2 етапа с 5 минути почивка между тях.
Разрезите на отделните части не са чисти.	Тестото е лепкаво: сипали сте твърде много вода.	Започнете да оформяте багетите отначало, като леко си набрашнете ръцете, но не и тестото, нито работния плот, ако е възможно.
	Ножът не е достатъчно наострен.	Използвайте предоставения нож или много остър назъбен нож.
	Разрезите са неравномерни.	Режете енергично и рязко.
Разрезите се затварят или не се отварят при изпичането.	Тестото е било твърде лепкаво: сипали сте твърде много вода.	Тестото не е добро - започнете отначало.
	Повърхността на тестото не е била достатъчно гладка при оформянето.	Започнете отначало, като издърпвате повече тестото, когато го усуквате около палеца.
Тестото се разкъсва отстрани при изпичането.	Дълбочината на разреза е недостатъчна.	Отворете страница 96 за идеалната форма на разрезите.
Изпечените багети са залепнали за носача.	Твърде много сте навлажнили тестото.	Отстранете сложената с четка излишна вода.
	Тавите на носача за багети закачат.	Леко намазнете плочите на носача, преди да сложите тестото.
Багетите не са достатъчно изпечени.	Забравили сте да намажете тестото с вода, преди да го сложите в машината.	Внимавайте при следващото приготвяне.
	Използвали сте твърде много брашно при оформянето на багетите.	Навлажнете обилно с четката, преди да ги сложите в машината.
	Стайната температура е висока (+ 30°C).	Използвайте по-студена вода (между 10 и 15°C) и/или по-малко мая.
Багетите не са достатъчно втасали.	Забравили сте да сложите мая.	Тестото не е добро - започнете отначало.
	Може би използваната мая е с изтекъл срок на годност.	
	Не сте сложили достатъчно вода в тестото.	
	Багетите са били смачкани и натиснати при оформянето.	

ВЪЗМОЖНИ ТЕХНИЧЕСКИ ПРОБЛЕМИ

ПРОБЛЕМИ	ПРИЧИНИ - РЕШЕНИЯ
Лопатките за месене остават залепени в тестото.	Накиснете ги преди да ги върнете по местата им.
След като натиснете бутона  нищо не се случва.	- E01 мига на дисплея, звуков сигнал: машината е твърде топла. Изчакайте 1 час между двата цикъла. - E00 мига на дисплея, звуков сигнал: уредът е твърде студен. Изчакайте достигане на стайна температура. - NNN или EEE мига на дисплея, звуков сигнал: технически проблем. Уредът следва да бъде сервизиран от оторизирани техници. - Отложеният старт е бил програмиран.
След като натиснете бутона  мотора се включва, но месенето не започва.	- Тавичката не е била правилно поставена. - Липсва лопатка за месене или не е инсталирана правилно. И в двата случая спрете ръчно уреда с дълго натискане на  бутона. Стартирайте рецептатат отначало.
След отложения старт хлябът не е втасал достатъчно или нищо не се е случило.	- Забравили сте да натиснете бутона  след програмирането. - Маята е попаднала в контакт с солта и/или водата. - Липсват лопатките за месене.
Мирише на изгоряло	- Някои от съставките са попаднали извън тавичката: оставете машината да изстине и я изчистете от вътре с влажна гъба и без почистващ препарат. - Приготвеното прелива: количеството на съставките, които са използвани е голямо и приготвеното е твърде течено. Следвайте пропорциите указани в рецептата.

ГАРАНЦИЯ

- Уредът е предназначен единствено за домакинска и домашна употреба. При употреба не по предназначение и несъобразена с ръководството за употреба марката не носи никаква отговорност и гаранцията се обезсилва.
- Преди да пуснете уреда за първи път, прочетете внимателно ръководството за употреба: Производителят не поема отговорност в случай, че уредът се използва по начин, който не следва инструкциите.

ОКОЛНА СРЕДА

- Съгласно действащата нормативна уредба всеки неизправен уред трябва веднага да бъде изваден от употреба: изключете уреда от
- захранването и отрежете кабела, преди да го изхвърлите.

- 1 - poklopac sa prozorčićem
- 2 - kontrolna ploča
 - a - displej
 - b - uključiti/isključiti tipka
 - c - odabir težine
 - d - tipke za podešavanje odgođenog starta i podešavanje za program 11
 - e - odabir stepena tamnjenja
 - f - odabir programa
 - g - Indikacijska lampica

- 3 - posuda za hljeb
- 4 - lopatice za mješanje
- 5 - posuda sa gradacijom
- 6 - mjerica čajne kašike/
mjerica supene kašike
- 7 - kukica za podizanje lopatica
za mješanje
- 8 - nosač za pečenje bageta
+ 2 kalupa sa zaštitom od prijanjanja
za bagete
- 9 - lopatica za zasijecanje + četkica

PRAKTIČNI SAVJETI

Priprema

1. Pažljivo pročitajte upute za upotrebu: način pripreme hljeba uz pomoć ovog aparata nije isti kao ručno pripremanje hljeba.
2. **Tečnost mjerite pomoću posude sa gradacijom. Koristite dvostruki dozer za mjeru supene kašike s jedne strane i čajne kašičice s druge.** Ove mjere daju tačne rezultate i bez grudvica. Nepravilno mjerenje daje loše rezultate.
3. Važno je da količinu brašna izmjerite precizno. Najbolje bi bilo da koristite kuhinjsku vagu. Koristite pekarski kvasac. Ukoliko nije drugačije propisano, ne koristite prašak za pecivo. Jednom kada je paket kvasca otvoren, treba ga iskoristiti u roku od 48 sati.
4. Da biste uspješno pripremili hljeb, precizno izmjerite sastojke. Koristite svježe sastojke i čuvajte ih na suhom i tamnom mjestu.
5. Da biste izbjegli ometanje procesa dizanja tijesta, preporučujemo Vam da sastojke stavite u pekač hljeba na početku i ne otvarate poklopac tokom upotrebe (osim ako nije drugačije propisano). **Kvasac ne smije doći u dodir sa soli.**

Generalni redoslijed kojeg se treba pridržavati:

- > Tečnost (puter, ulje, jaja, voda, mlijeko)
- > So
- > Šećer
- > Brašno, prva polovina

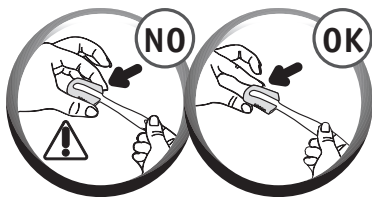
- > Mlijeko u prahu
- > Čvrsti sastojci
- > Brašno, druga polovina
- > Kvasac

Upotreba aparata

- **Priprema hljeba ovisi o temperaturi i vlažnosti. U slučaju visoke temperature, koristite hladniju tečnost.** Ukoliko je jako hladno, biće neophodno zagrijati vodu ili mlijeko (nikad preko 35°C).
- **Korisno je ponekad provjeriti stanje tijesta tokom drugog mješanja:** trebala bi se formirati loptasta masa koja se lako vadi iz posude.
 - ako primjetite grudvice brašna, dodajte malo vode,
 - ako je tijesto vlažno i lijepi se za zidove posude, dodajte malo brašna.
 Ove prepravke trebaju se precizno uraditi (ne više od 1 supene kašike istovremeno) i sačekati da vidite da li postoji napredak prije nego nastavi.
- **Opća pogreška je misao da će tijesto bolje rasti ako dodate više kvasca.** Previše kvasca mijenja strukturu tijesta koje će u tom slučaju jako narasti, a zatim splasnuti tokom pečenja. Strukturu tijesta prije pečenja možete provjeriti prstima: dotaknite tijesto i ako je dobre strukture, otisci prstiju će nestajati polako.

PRIJE PRVE UPOTREBE APARATA

- Izvadite sve dodatke i uklonite naljepnice s pakiranja, kako s unutrašnje, tako i s vanjske strane aparata - **A**.
- Očistite sve dijelove aparata, kao i sam aparat vlažnom krpom.



Upozorenje: pazite, lopatica za zasijecanje je veoma oštra. Pažljivo njome rukujte.

BRZI POČETAK

- Odmotajte kabal i uključite ga u utičnicu sa uzemljenjem.
- Prilikom prve upotrebe možete osjetiti blagi miris.
- Posudu za hljeb izvadite iz aparata podizanjem drške i okretanjem posude u smjeru suprotnom od kazaljke na satu. Zatim, postavite lopatice za mješanje - **B - C**.
- Sastojke stavite u posudu tačno propisanim redom. Pobrinite se da sastojci budu precizno izvagani - **D - E**.
- Posudu za hljeb postavite u pekač za hljeb pomoću drške. Umetnite posudu u pekač tako da se uklopi na mjesto (potrebno je nakriviti na jednu stranu). Lagano je okrenite u smjeru kazaljke na satu i ona će se zaključati na mjestu - **F - G**.
- Zatvorite poklopac. Aparat uključite u utičnicu i upalite ga. Nakon zvučnog signala automatski se prikazuje program 1, odnosno 800 g, za srednje zapečen hljeb. Za pristupanje programu 4, pritisnite tri puta tipku **STOP** - **H**.
- Pritisnite **STOP** tipku. Tajmer će početi da blinka, i odbrojavanje će započeti. Signalna lampica će se upaliti - **I - J**.
- Aparat isključite iz utičnice na kraju procesa pečenja. Posudu za hljeb izvadite iz aparata. Uvijek koristite zaštitne rukavice, jer je ručica posude vrela, kao i njena unutrašnjost. Izvadite vruć hljeb i ostavite ga na metalnu rešetku da se hladi najmanje 1 sat - **K**.

Kako biste se upoznali s Vašim aparatom, preporučujemo Vam da probate recept za OSNOVNI BIJELO HLJEB za prvi put.

OSNOVNI BIJELO HLJEB (program 4)	SASTOJCI - čaj.kaš. = čajna kašika - sup.kaš. = supena kašika	
TAMNJENJE = SREDNJE	1. VODA = 330 ml	5. Mlijeko u prahu = 2 sup.kaš.
KOLIČINA = 1000 g	2. ULJE = 2 sup.kaš.	6. BIJELO BRAŠNO = 605 g
VRIJEME = 3:09	3. SO = 1 1/2 čaj.kaš	7. KVASAC = 1 1/2 čaj.kaš
	4. ŠEĆER = 1 sup.kaš.	

● UPOTREBA PEKAČA

Standardne postavke su prikazane na ekranu za svaki program. Potrebno je ručno odabrati željene postavke.

Odabir programa

Odabir programa zahtjeva par koraka koji će se nastavljati jedan za drugim.

Menu tipka omogućava odabir određenog broja različitih programa. Vrijeme koje odgovara odabranom programu biće prikazano na ekranu. Svaki put kada pritisnete tipku , broj na ekranu prelazi na drugi program, od 1 do 15:

1. Bagette. Program Bagette vam omogućava da sami pravite bagete. Ovaj program se odvija u 3 faze.

1. faza > Miješanje i dizanje tijesta
2. faza > Oblikovanje (prilikom zvučnog signala, lampica blinka nasuprot simbola za baget ).
3. faza > Pečenje. Ciklus pečenja nastupa nakon što ste napravili bagete (za pomoć pri pravljenju bageta, pogledajte priloženu knjigu recepata).

2. Slatke Bagette. Za slatke hljepčice: hljeb s mlijekom i maslacem, hljeb s mlijekom, brioš itd... Ovaj program se odvija na isti način kao i program 1 za baget.

3. Pečenje Bagetta. Program 3 omogućava pečenje bageta od unaprijed pripremljenog tijesta. Mašinu ne treba ostavljati bez nadzora prilikom korištenja programa 3. Da biste prekinuli ciklus prije kraja, zaustavite program ručno, dužim pritiskom na taster . Kod ovog programa se ne može izabrati srednja zapečenost. Preporučujemo da izaberete slabu zapečenost za slatki hljeb i jaku zapečenost za slani hljeb.

4. Osnovni Bijeli Hljb. Program za Osnovni bijeli hljb se koristi za pripremu raznih vrsta hljeba od bijelog brašna.

5. Francuski Hljb. Program za Francuski hljb odgovara receptu za prilično šupljikav tradicionalni francuski bijeli hljb.

6. Integralni Hljb. Program za Integralni hljb od neprosijanog brašna odaberite ako koristite neprosijano brašno.

7. Slatki Hljb. Program za Slatki hljb odgovara receptima koji sadrže više šećera i masnoće, kao što su brioši ili mliječni hljb. Ukoliko koristite posebnu mješavinu brašna za brioše ili rolnice, ne premašujte ukupnu količinu tijesta - 750 g. Predlažemo vam SVI-JETLU zapečenost za prvi recept za brioš.

8. Brzi Osnovni Bijeli Hljb. Program za Brzi osnovni bijeli hljb služi za pripremu brzog hljeba. Za ovaj recept, temperatura vode mora biti najviše 35°C.

9. Hljb bez glutena. Pogodan je za osobe koje boluju od celijakije, osobe osjetljive na prisustvo glutena u žitaricama (pšenica, raž, ječam, zob...) Pogledajte upute na pakiranju. Posuda mora biti temeljito očišćena, kako bi se izbjegao rizik od kontaminacije sa drugim brašnom. U slučaju dijete na bazi proizvoda bez glutena, pobrinite se da je kvasac koji koristite također bez glutena. Sastav brašna bez glutena ne rezultira idealnim tijestom. Tijesto se lijepi na zidove posude i mora se strugati plastičnom lopaticom tokom miješenja. Hljb bez glutena će biti gušće kohezivnosti i blijedi, za razliku od običnog hljeba. Jedino postavka težine od 1000 g je pogodna za korištenje ovog programa.

10. Hljb bez Soli. Hljb je jedna od namirnica koja osigurava najveći dnevni unos soli. Reduciranjem unosa soli, smanjujemo rizik od kardiovaskularnih problema.

11. Pečenje. Program pečenja omogućava Vam pečenje od 10 - 70 min. (u koracima po 10 min.). Može se odabrati sam ili koristiti:

- a) uz program za Tijesto,
- b) za zagrijavanje hladnog hljeba ili da ga učinite hrskavijim,
- c) za nastavak procesa pečenja hljeba usljed nestanka struje u sredini ciklusa pečenja.

Pekač za hljeb ne bi trebalo ostaviti da radi bez nadzora pri korištenju programa 11.

Da biste prekinuli proces, program ručno zaustavite pritiskom na tipku  nekoliko sekundi.

- 12. Tijesto.** Program Tijesto ne peče. Mijesi i podiže tijesto za pripremu različitih jela: pizze, rolnice, kolači.
- 13. Kolač.** Može se koristiti za pravljenje torti i kolača sa praškom za pecivo. Jedino postavka težine od 1000 g je pogodna za korištenje ovog programa.
- 14. Džem.** Program za slatko automatski kuha slatko (dinstano voće) i kompote u posudi.
- 15. Tijesto za Tjestinu.** Program 15 samo miješa. Koristi se za tjesteninu, rezance, nudlice.

Odabir težine hljeba

Težina hljeba je podešena na standardnih 1000g. Ova težina je postavljena u informacijsku svrhu. Pogledajte recepte za više informacija. Programi 3, 9, 11, 12, 13, 14, 15 nemaju postavku težine. Za programe 1 i 2 možete izabrati dvije težine:

CIKLUSI

Tabela (strana 382-386) prikazuje različite cikluse odabranih programa.

Mješanje

Za formiranje strukture tijesta i omogućavanje boljeg rasta tijesta.

Tokom ovog ciklusa i za vrijeme programa 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, možete dodati sastojke: suho voće ili lješnjake, masline i sl. Zvučni signal se oglasi kada možete da prekinete proces. Pogledajte tabelu koja objašnjava vrijeme pripreme (strana 382-386) i "extra" kolumnu. Ova kolumna objašnjava vrijeme koje će biti prikazano na ekranu Vašeg aparata kada se zvučni signal oglasi. Za detaljnije informacije o tome koliko je potrebno prije nego što se signal oglasi, oduzmite vrijeme "extra" kolumne od ukupnog vremena pečenja. Primjer: "extra" = 2:51 i "ukupno vrijeme" = 3:13, sastojci se mogu dodati nakon 22 minute.

- 400 g za jedno pečenje (4 bageta), lampica se pali nasuprot težine od 500 g;
- 800 g za dva pečenja (8 bageta), lampica se pali nasuprot težine od 1.000 g;
- Pritisnite  tipku da biste odabrali između 500 g, 750 g ili 1000 g.
- Indikacijska lampica nasuprot odabrane težine će zasvijetliti.

Odabir stepena tamnjenja

Na početku, stepen tamnjenja peciva je podešen na SREDNJE. Programi 12, 14, 15 nemaju odabir boje. Moguća su tri odabira: SVIJETLO / SREDNJE / TAMNO. Ako želite promijeniti postavke, pritisnite  tipku dok lampica ne prikaže željenu poziciju.

Start / Stop

Pritisnite tipku  da biste uključili aparat. Od brojanje započinje. Da biste zaustavili program ili prekinuli odgođeno programiranje, pritisnite tipku  3 sekunde.

Odmaranje

Omogućava tijestu da odstoji kako bi se poboljšao kvalitet mješanja.

Dizanje

Vrijeme za koje kvasac omogućava hljebu da raste i razvija njegovu aromu.

Pečenje

Pretvaranje tijesta u hljeb i postizanje zlatne, hrskave kore.

Zagrijavanje

Hljeb nakon pečenja održava toplim. Preporučljivo je da se hljeb nakon pečenja okrene propisno.

Za programe 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 možete ostaviti vašu smjesu u aparatu. Za vrijeme u kojem

se hljeb održava toplim, na displeju je prikazano 0:00, a kolona ■ za to vrijeme blinka. Na kraju

ciklusa, aparat se zaustavlja nakon nekoliko zvučnih signala.

PROGRAM ODGOĐENOG STARTA

Aparat možete programirati da počne sa radom i do 15 sati nakon što je smjesa gotova i to u vrijeme u koje želite. Ova funkcija se ne može primjenjivati kod programa 3, 8, 11, 12, 13, 14, 15.

Ovaj korak dolazi nakon odabira programa, nivoa tamnjenja i težine. Vrijeme je prikazano na ekranu. Izračunajte vremensku razliku između momenta kada započinjete program i vremena kada želite da Vaša smjesa bude gotova. Aparat automatski uključuje trajanje programiranog ciklusa.

Koristeći + i - tipke, odaberite vrijeme (+ za više - za manje). Kratki pritisci mijenjaju vremenske intervale od 10 min + kratki zvučni signal. Ako držite pritisnutu tipku, vremenski intervali od 10 min. će se ponavljati.

Na primjer, 8:00 sati je uvečer, a Vi želite da hljeb bude gotov u 7:00 ujutro slijedeće jutro. Programirajte 11:00 pomoću + i -. Pritisnite tipku . Oglasiće se zvučni signal. Kolona za vrijeme ■ će blinkati. Odbrojavanje započinje. ON lampica će se upaliti.

Ako pogriješite ili želite da promijenite postavke, držite pritisnutu  tipku dok ne čujete zvučni signal. Vrijeme će biti prikazano na ekranu. Operaciju započnite ponovo.

Kada koristite program odgođenog starta, nemojte koristiti recepte koji sadrže slijedeće sastojke: svježe mlijeko, jaja, jogurt, sir ili svježe voće, jer se mogu pokvariti preko noći.

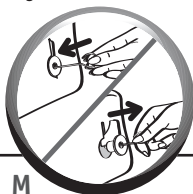
● Praktični savjeti

U slučaju nestanka električne energije: U slučaju da tokom ciklusa dođe do nestanka električne energije, aparat ima sedmominutnu zaštitu tokom koje su postavke sačuvane. Ciklus započinje ponovo tačno tamo gdje je prestao. Nakon 7 minuta, postavke se gube.

Ako namjeravate koristiti drugi program za pečenje, otvorite poklopac i sačekajte 1 sat prije nego pristupite pečenju drugog hljeba.

Da biste okrenuli Vaš hljeb: može se desiti da se lopatice za miješanje zaglave u hljebu na kraju procesa. U tom slučaju, koristite kuku:

- > kada je hljeb okrenut, spustite ga jednom rukom dok je još vruć, koristeći zaštitnu ruku-vicu.
- > drugom rukom umetnite kuku u otvor lopatice za miješanje - **M**
- > i povucite lagano, kako biste izvukli lopaticu za miješanje - **M**
- > okrenite hljeb i ostavite ga na metalnu rešetku da se ohladi.



SASTOJCI

Masnoća i ulja: Masnoća hljeb čini mekšim i ukusnijim. Također, hljeb duže traje i lakše ga je očuvati. Previše masnoće usporava podizanje tijesta. Ako koristite puter, izrežite ga na tanke listiće kako bi se pravilno rasporedio po smjesi ili kako bi je omekšao. 15 g putera možete zamijeniti jednom supenom kašikom ulja. Nemojte dodavati vruć puter. Obezbijedite da masnoća ne dolazi u kontakt sa kvascem, jer tako sprječava djelovanje kvasca. Nemojte koristiti proizvode sa malo masti, kao i zamjenske proizvode za puter.

Jaja: Jaja tijesto čine bogatim, poboljšavaju boju hljeba i omogućavaju da unutrašnjost hljeba bude mekana. U receptima, jaje ima težinu 50 g. Ako koristite veća jaja, dodajte malo više brašna, a ako su manja, manje brašna.

Mlijeko: Možete koristiti svježe mlijeko (hladno, osim ako u receptu nije drugačije navedeno) ili mlijeko u prahu. Poluobrano ili obrano mlijeko je najbolje izbjegavati radi strukture hljeba. Mlijeko posjeduje efekat emulgacije, koji osim prhkosti i mekoće hljeba, unutrašnjost hljeba čini mnogo ukusnijom.

Voda: Voda aktivira kvasac. Vršni hidrataciju škroba u brašnu i pomaže mekoću i formu tijesta. Voda se može totalno ili parcijalno zamijeniti mlijekom ili drugom tečnošću. **Temperatura: vidi paragraf 1 (strana 102) u dijelu o upotrebi**

Brašno: Težina brašna uveliko ovisi o tipu brašna koje koristite. Ovisno o kvaliteti brašna, rezultati pečenja mogu varirati. Brašno čuvajte u hermetički zatvorenoj posudi, jer ono mijenja okus pri dodiru sa zrakom, apsorbira vlagu ili je gubi. Koristite "oštro brašno", "brašno za hljeb" ili "pekarsko brašno" radije nego uobičajeno. Ako tijestu za hljeb dodate zob, mekinje, pšenične klice, raž ili integralna zrna, dobićete teži hljeb koji će manje narasti.

Korištenje T55 brašna je preporučljivo, osim ako receptom drugačije nije propisano.

Ako koristite specijalne mješavine brašna za hljeb, brioše ili rolnice, ne prelazite ukupnu količinu tijesta 750 g.

Za upotrebu ovih smjesa, slijedite preporuke proizvođača.

Prosjavanje brašna također utiče na rezultate: što je brašno manje prosijano (npr. što više žita sadrži), tijesto će se sporije dizati. Također, u marketu možete naći gotov hljeb koji je samo potrebno ispeći.

Šećer: Koristite bijeli, smeđi šećer ili med. Nemojte koristiti šećer u kocki. Šećer djeluje na kvasac, daje hljebu dobar ukus i poboljšava tamnjenje kore. Umjetni zaslađivači ne mogu zamijeniti šećer, jer kvasac neće reagirati.

So: So daje okus hrani i regulira aktivnost kvasca. Ne smije doći u kontakt sa kvascem. Zahvaljujući soli, tijesto je čvrsto, kompaktno i podiže se vrlo brzo. Također, poboljšava i strukturu tijesta. Koristite kuhinjsku so. Nemojte koristiti krupnu so ili zamjenske proizvode.

Kvasac: Kvasac možete pronaći u nekoliko oblika: svježi u kockicama, suhi ili instant. Svježi kvasac možete kupiti u supermarketima ili u pekarama. Bilo da je kvasac svjež ili u sušenom obliku, dodajte ga zajedno sa ostalim sastojcima direktno u posudu za pečenje. Svježi kvasac usitnite prstima da bi se lakše otopio. Samo sušeni kvasac (u malim granulama) može se miješati sa malo mlake vode prije nego ga upotrijebite. Odaberite temperaturu do 35°C ili manje, ne više, jer tijesto neće rasti. Vodite računa o standardnim količinama, te pomnožite količine, ukoliko koristite svježi kvasac (pogledajte količine naznačene ispod).

Količina/težina - Suhi/svježi kvasac:

Suhi kvasac (čajna kašika)

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

Svježi kvasac (u gramima)

9	13	18	22	25	31	36	40	45

Aditivi (sušeno voće ili orasi, masline): vašem hljebu možete dati posebnu notu dodajući sastojke po želji, pri tom vodeći računa da:

- > dodajete sastojke nakon zvučnog signala, posebno one koji se lako lome poput sušenog voća
- > na početku procesa mješanja dodajte najčvršće sastojke (sjeme lana ili susam), kako biste olakšali upotrebu aparata (odgođeni start)
- > komadiće čokolade zamrznite kako bi se bolje održali tokom miješanja.

- > dobro iscijedite jako vlažne ili jako masne sastojke (na primer masline, slaninu), osušite ih u upijajućoj hartiji i blago pospite brašnom kako bi se bolje spojili s tijestom i da bi ono bilo homogeno,
- > nemojte dodavati veliku količinu sastojaka, naročito sira, svježeg voća i povrća, kako ne biste uticali na rast tijesta,
- > dobro isjeckate lješnjake kako bi mogli prodirati u tijesto i ne promijeniti mu obim,
- > da vam sastojci ne ispadnu iz posude.

● ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Aparat isključite iz utičnice.
- Očistite kućište i držač s unutrašnje strane vlažnom spužvom; pažljivo osušite -L.
- Očistite zdjelicu i lopatice za mješanje vrućom vodom. Ako se lopatice za mješanje zaglave u aparatu, namočite ih 5 – 10 min.
- Ukoliko je potrebno, poklopac možete očistiti toplom vodom i spužvom.

- **Nijedan dio aparata se ne smije prati u mašini za suđe.**



- Za čišćenje aparata ni u kom slučaju ne upotrebljavajte grubu spužvu, alko-
hol ili prašak. Koristite mekanu, vlažnu krp.
- Nikada ne uranjajte u vodu aparat ili poklopac.

● PRIPREMA I IZRADA BAGETA

Za ovu izradu potrebni su vam svi dodaci namijenjeni ovoj funkciji: 1 nosač za pečenje bageta (8), 2 kalupa sa zaštitom od prijanjanja za pečenje bageta (8), 1 lopatica za zasijecanje (9) i 1 četkica (9).

1. Miješanje i dizanje tijesta

- Uključite mašinu za hljeb.
- Nakon zvučnog signala automatski se prikazuje program 1 - H.
- Izaberite nivo zapečenosti hljeba.
- Ne preporučuje se pečenje samo 2 bageta jer bi se prepekli.
- Ako izaberete da pečete 8 bageta (2 serije od po 4 bageta) : preporučujemo da oblikujete 8 bageta i da 4 ostavite u zamrzivač za drugu seriju pečenja.
- Pritisnite taster . Pali se radna lampica i blinkaju 2 tačke na satu. Počinje ciklus miješanja tijesta, za kojim slijedi dizanje tijesta - I.

Napomene:

- U fazi miješanja je normalno da tijesto mjestimično ne bude dobro promiješano.
- Kada je smjesa gotova, mašina se prebacuje u mirovanje. Nekoliko zvučnih signala vas upozorava da su miješanje i dizanje tijesta završeni, a radna lampica blinka.

Tijesto se mora upotrijebiti u roku od sat vremena nakon zvučnih signala. Nakon tog vremena mašina se vraća na početak i program za baget biva izgubljen. U tom slučaju vam preporučujemo korištenje programa 3 samo za pečenje bageta.

Priprema i pečenje bageta

Za pomoć u realizaciji faza priprema i pečenja, pogledajte priloženu knjigu recepata.

Preporučujemo Vam određene pekarske postupke pripreme, ali nakon nekoliko pokušaja pronaći ćete sopstveni način oblikovanja. Bez obzira na način pripreme, rezultat je zagarantovan.

- Izvucite posudu iz mašine - B.
- Blago pospite radnu površinu brašnom.
- Izvadite tijesto iz posude i stavite ga na radnu površinu.
- Od tijesta napravite loptu i nožem je podijelite na 4 četvrtine.
- Dobili ste 4 četvrtine jednake težine koje treba oblikovati u bagete.

Za prhke bagete, ostavite četvrtine tijesta da odstoje 10 minuta prije oblikovanja.

Dobivena dužina bageta mora odgovarati veličini kalupa sa zaštitom od prijanjanja (oko 15 cm).

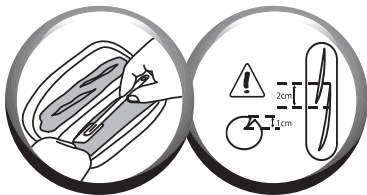
Raznovrsnost ukusa postizete tako što ukrašite tijesto nekim sjemenjem. Za to vam je dovoljno da četvrtine tijesta navlažite, pa ih uvaljate u susam ili mak.

- Nakon što se napravili bagete, rasporedite ih u kalupe sa zaštitom od prijanjanja.



Spoj na tijestu mora se nalaziti s donje strane.

- Za postizanje optimalnog rezultata, zasijecite gornju stranu bageta po dijagonali uz pomoć nazubljenog noža ili priložene lopatice, kako biste dobili otvor od 1 cm.



Raznolikost izgleda bageta možete postići tako što ćete sjekačem zasjeci gornju stranu bageta cijelom dužinom.

- Uz pomoć priložene kuhinjske četkice obilno navlažite gornju stranu bageta, ali vodite računa da se voda ne skuplja u kalupima.
- Stavite 2 kalupa sa zaštitom od prijanjanja, u kojima su bageti, na priloženi nosač bageta.
- Stavite nosač bageta umjesto posude u mašinu za hljeb.



- Ponovo pritisnite taster **START/STOP** za ponovno pokretanje programa i za početak pečenja bageta.

Na kraju ciklusa pečenja pred vama su 2 mogućnosti:

za seriju od 4 bageta

- Isključite mašinu za hljeb. Izvucite nosač bageta. Uvijek koristite zaštitne rukavice jer je nosač jako vruć.

- Izvucite bagete iz kalupa sa zaštitom od prijanjanja i ostavite ih da se ohlade na rešetci.

za turu od 8 bageta (2x4)

- Izvucite nosač bageta. Uvijek koristite zaštitne rukavice jer je nosač jako vruć.

- Izvucite bagete iz kalupa sa zaštitom od prijanjanja i ostavite ih da se ohlade na nekoj rešetci.

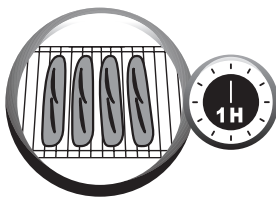
- Uzmite 4 preostala bageta iz frižidera (prethodno ih zasijecite i navlažite).

- Stavite ih na kalupe (pazeći da se ne opečete).

- Vratite nosač u mašinu i ponovo pritisnite taster **START/STOP**.

- Po završetku pečenja možete isključiti aparat.

- Izvucite bagete iz kalupa sa zaštitom od prijanjanja i ostavite ih da se ohlade na rešetci.



RECEPTI

Za svaki recept, sastojke dodajte tačno propisanim redoslijedom. Ovisno o odabranom receptu i odgovarajućem programu, možete pogledati tabelu vremena pripreme (strana 382-386) i pratiti rezultate tokom ciklusa. Ne mijenjajte količinu i ne miješajte sastojke, jer se tako narušava balans recepta.
čaj.kaš. = čajna kašika - sup.kaš. = supena kašika

PROG. 1 - BAGETTE

Za izradu 4 ili 8 bageta od oko 100 g

	400 g	800 g
1. Voda	150 ml	300 ml
2. So	3/4 čaj.kaš.	1 1/2 čaj.kaš.
3. Bijelo brašno T55	245 g	490 g
4. Kvasac	1 čaj.kaš.	2 čaj.kaš.

PROG. 2 - SLATKE BAGETTE

Za izradu 4 ili 8 bageta od oko 100 g

	400 g	800 g
1. Mlijeko	140 ml	280 ml
2. So	3/4 čaj.kaš.	1 1/2 čaj.kaš.
3. Šećer	2 sup.kaš.	4 sup.kaš.
4. Bijelo brašno T55	210 g	420 g
5. Kvasac	1 čaj.kaš.	2 čaj.kaš.

Dodati nakon zvučnog signala

6. Puter, omekšan	125 g	50 g

PROG. 4 - OSNOVNI BIJELI HLJEB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	190 ml	250 ml	330 ml
2. Ulje	1 sup.kaš.	1 1/2 sup.kaš.	2 sup.kaš.
3. So	1 čaj.kaš.	1 čaj.kaš.	1 1/2 čaj.kaš.
4. Šećer	2 čaj.kaš.	3 čaj.kaš.	1 sup.kaš.
5. Mlijeko u prahu	1 sup.kaš.	1 1/2 sup.kaš.	2 sup.kaš.
6. Bijelo brašno T55	345 g	455 g	605 g
7. Kvasac	1 čaj.kaš.	1 čaj.kaš.	1 1/2 čaj.kaš.

PROG. 5 - FRANCUSKI HLJEB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	275 ml	365 ml
2. So	1 čaj.kaš.	1 1/2 čaj.kaš.	2 čaj.kaš.
3. Bijelo brašno T55	350 g	465 g	620 g
4. Kvasac	1 čaj.kaš.	1 čaj.kaš.	1 1/2 čaj.kaš.

PROG. 6 - INTEGRALNI HLJEB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda (zagrijana na 35°C)	205 ml	270 ml	355 ml
2. Ulje	1 1/2 sup.kaš.	2 sup.kaš.	3 sup.kaš.
3. So	1 čaj.kaš.	1 1/2 čaj.kaš.	2 čaj.kaš.
4. Šećer	1 1/2 čaj.kaš.	2 čaj.kaš.	3 čaj.kaš.
5. Bijelo brašno T55	130 g	180 g	240 g
6. Integralno brašno T150	200 g	270 g	360 g
7. Kvasac	1 čaj.kaš.	1 čaj.kaš.	1 1/2 čaj.kaš.

PROG. 7 - SLATKI HLJEB

	500 g	750 g	1000 g
1. Umućena jaja*	100 g	100 g	150 g
2. Kvasac	1 1/2 čaj.kaš.	2 čaj.kaš.	3 čaj.kaš.
3. Puter, omekšan	115 g	145 g	195 g
4. So	1 čaj.kaš.	1 čaj.kaš.	1 1/2 čaj.kaš.
5. Šećer	2 1/2 sup.kaš.	3 sup.kaš.	4 sup.kaš.
6. Mlijeko	55 ml	60 ml	80 ml
7. Bijelo brašno T55	280 g	365 g	485 g

Po želji: 1 čajna kašika svježe iscijeđenog soka od narandže.

PROG. 8 - BRZI OSNOVNI BIJELI HLJEB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda (35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Ulje	3 čaj.kaš.	1 sup.kaš.	1 1/2 sup.kaš.
3. So	1 1/2 čaj.kaš.	1 čaj.kaš.	1 1/2 čaj.kaš.
4. Šećer	2 čaj.kaš.	3 čaj.kaš.	1 sup.kaš.
6. Bijelo brašno T55	325 g	445 g	565 g
7. Kvasac	1 1/2 čaj.kaš.	2 1/2 čaj.kaš.	3 čaj.kaš.

PROG. 9 - HLJEB BEZ GLUTENA

	1000 g
Koristite već pripremljene mješavine.	
Ne prelazite količinu od 1000 g tijesta.	

* 1 srednje jaje = 50 g

PROG. 10 - HLJEB BEZ SOLI

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	270 ml	365 ml
2. Bijelo brašno T55	350 g	480 g	620 g
3. Suhi pekarski kvasac	1/2 čaj.kaš.	1 čaj.kaš.	1 čaj.kaš.
Dodati nakon zvučnog signala			
4. Sjeme susama	50 g	75 g	100 g

PROG. 13 - KOLAČ

KOLAČ OD LIMUNA	1000 g
1. Umućena jaja*	200 g
2. Šećer	260 g
3. So	1 prstohvat
4. Puter, omekšan, ohlađen	90 g
5. Limunova kora	od 1 1/2 limuna
6. Limunov sok	od 1 1/2 limuna
7. Bijelo brašno T55	430 g
8. Prašak za pecivo	3 1/2 čaj.kaš.

Mutite jaja sa šećerom i soli 5 minuta, sve dok ne dobijete bijelu smjesu. Sipajte u posudu za pečenje. Dodajte rastopljeni ohlađen puter. Dodajte sok i koru od limuna. Izmješajte brašno zajedno sa praškom za pecivo i dodajte u smjesu. Pobrinite se da stavite brašno u sredinu posude.

PROG. 15 - TIJESTO ZA TJESTENINU

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	45 ml	50 ml	70 ml
2. Umućena jaja*	150 g	200 g	275 g
3. So	1 prstohvat	1/2 čaj.kaš.	1 čaj.kaš.
5. Bijelo brašno T55	375 g	500 g	670 g

PROG. 12 - TIJESTO

	500 g	750 g	1000 g
TIJESTO ZA PIZZU			
1. Voda	160 ml	240 ml	320 ml
2. Maslinovo ulje	1 sup.kaš.	1 1/2 sup.kaš.	2 sup.kaš.
3. So	1/2 čaj.kaš.	1 čaj.kaš.	1 1/2 čaj.kaš.
5. Bijelo brašno T55	320 g	480 g	640 g
7. Kvasac	1/2 čaj.kaš.	1 čaj.kaš.	1 1/2 čaj.kaš.

PROG. 14 - DŽEM**DŽEMOVI I KOMPOTI**

Izrežite ili isjeckajte voće po želji prije nego ga stavite u pekač hljeba.

1. Jagoda, breskva, džem od kajsije	580 g
2. Šećer	360 g
3. Limunov sok	od 1 limuna
4. Pektin	30 g
1. Narandža ili grejpfrut	500 g
2. Šećer	400 g
3. Pektin	50 g

* 1 srednje jaje = 50 g

VODIČ ZA OTKRIVANJE GREŠAKA

1. Za hljeb

Niste dobili očekivane rezultate? Ova tabela će Vam pomoći.	Hljeb raste previše	Hljeb je splasnuo nakon što je jako narastao	Hljeb ne raste dovoljno	Kora nije dovoljno zlatne boje	Stranice hljeba su tamne, ali hljeb nije dobro pečen	Površina i strane hljeba su brašnaste
 tipka je pritisnuta tokom pečenja.						
Nedovoljno brašna.		●				
Previše brašna.			●			●
Nedovoljno kvasca.			●			
Previše kvasca.		●		●		
Nedovoljno vode.			●			●
Previše vode.		●			●	
Nedovoljno šećera.			●			
Loša kvaliteta brašna.			●	●		
Loši omjeri sastojaka (previše).	●					
Voda previše vrela.		●				
Voda previše hladna.			●			
Pogrešan program.			●	●		

2. Za bagete

Niste dobili očekivane rezultate? Ova tabela će Vam pomoći.	MOGUĆI UZROK	RJEŠENJA
Četvrtina tijesta nije jednakog presjeka.	Oblik početnog pravougaonika nije ujednačen ili nije ujednačene debljine.	Po potrebi stanjite oklagijom.
Tijesto se teško oblikuje.	Nedostaje malo vode u odnosu na recept.	Recept vam nije uspio, krenite ispočetka.
	Tijesto je previše izmješano.	Ponovo napravite loptu, ostavite da odstoji 10 minuta, pa krenite ispočetka. Oblikovanje izvršite u 2 faze, sa 5 minuta pauze između.
Tijesto je ljepljivo; teško je oblikovati bagete.	Sipali ste previše vode u odnosu na recept.	Blago pospite brašnom ruke, ali ne i tijesto, ni radnu površinu ukoliko je moguće, i nastavite sa izradom bageta.
	Voda koju ste sipali u tijesto bila je vruća.	

Niste dobili očekivane rezultate? Ova tabela će Vam pomoći.	MOGUĆI UZROK	RJEŠENJA
Tijesto se raspada ili postaje grudvičasto na površini.	Tijesto je previše miješano.	Ponovo napravite loptu, ostavite da odstoji 10 minuta, prije nego što krenete ispočetka. Oblikovanje izvršite u 2 faze, sa 5 minuta pauze između.
Zasjeci na četvrtini tijesta nisu oštri.	Tijesto je ljepljivo: sipali ste previše vode u odnosu na recept.	Ponovo počnite oblikovanje bageta nakon što ste blago posuli brašnom ruke, ali ne i tijesto, ni radnu površinu ukoliko je moguće.
	Sječivo nije dovoljno naoštreno.	Upotrebite priloženo sječivo ili, ako ga nemate, veoma oštar sitno nazubljen nož.
	Zasjeci su napravljeni s oklevanjem.	Zasijecite žustrim pokretom, bez oklevanja.
Zasjeci se zatvaraju ili se ne otvaraju tokom pečenja.	Tijesto je bilo previše ljepljivo: sipali ste previše vode u odnosu na recept.	Recept vam nije uspio, krenite ispočetka.
	Površina četvrtine tijesta nije bila dovoljno zategnuta prilikom oblikovanja.	Krenite ispočetka i više zatežite tijesto u trenutku kada ga omotavate oko prsta.
Tijesto se raspada na stranama tokom pečenja.	Dubina zasjeka četvrtine tijesta je nedovoljna.	Da biste postigli idealni oblik zasjeka, pogledajte stranu 110.
Pečeni bageti se lijepe za nosač.	Previše ste navlažili četvrtine tijesta.	Uklonite višak vode nanešene četkicom.
	Kalupi nosača za bagete previše zapinju.	Blago nauljite kalupe nosača prije nego što stavite četvrtine tijesta na njih.
Bageti nisu dovoljno zapečeni.	Zaboravili ste da premažete četvrtine tijesta vodom prije početka pečenja.	Budite pažljivi prilikom sljedeće izrade.
	Previše ste posuli bagete brašnom prilikom oblikovanja.	Dobro namažite vodom pomoću četkice prije početka pečenja.
	Sobna temperatura je visoka (viša od 30°C).	Koristite hladniju vodu (između 10 i 15°C) i/ili malo manje kvasca.
Bageti nisu dovoljno narasli.	Zaboravili ste da stavite kvasac.	Recept vam nije uspio, krenite ispočetka.
	Kvascu je možda istekao rok upotrebe.	
	Nije bilo dovoljno vode u odnosu na recept.	
	Bageti su bili spljošteni ili zbijeni prilikom oblikovanja.	

TEHNIČKI PROBLEMI I RJEŠENJA

PROBLEMI	UZROCI - RJEŠENJA
Lopatica za mješanje se zaglavila u posudi.	Nakvasite je prije nego što je probate ukloniti.
Nakon pritiska na tipku  , ništa se ne dešava.	- EO1 je prikazano na ekranu i blinka, čuje se zvučni signal: aparat je suviše vruć. Sačekajte 1 sat između 2 ciklusa. - EO0 je prikazano na ekranu i blinka, čuje se zvučni signal: aparat je suviše hladan. Pričekajte da aparat dostigne sobnu temperaturu. - HHH ili EEE je prikazano na ekranu i blinka, čuje se zvučni signal: kvar. Aparat mora popraviti kvalificirana osoba. - Program odgođenog starta je programiran.
Nakon pritiska na tipku  , motor radi, ali mješanje ne započinje.	- Posuda nije pravilno umetnuta u pekač. - Lopatica za mješanje nije postavljena ispravno ili uopće nije postavljena. U ova dva slučaja zaustavite aparat ručno, pritiskom na  tipku. Recept započnite ponovo, ispočetka.
Nakon odgođenog starta, hljeb nije dovoljno narastao ili se ništa ne dešava.	- Zaboravili ste pritisnuti tipku  nakon programiranja funkcije odgođenog starta. - Kvasac je došao u kontakt sa soli ili vodom. - Lopatica za mješanje nedostaje.
Miris zagorenog hljeba se osjeti.	- Neki sastojci su ispalili iz posude: ostavite da se aparat ohladi i očistite unutrašnjost vlažnom spužvom bez upotrebe deterdženta. - Smjesa se prelila preko posude: količina sastojaka je prevelika, posebno tečnosti. Pratite instrukcije date u receptima.

GARANCIJA

- Ovaj aparat je namijenjen isključivo upotrebi u domaćinstvu; u slučaju neodgovarajuće upotrebe koja nije u skladu s uputstvom proizvođača ne može snositi nikakvu odgovornost i garancija se poništava.
- Pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu prije prvog korištenja aparata: Proizvođač neće prihvatiti nikakvu odgovornost u slučaju bilo kakve upotrebe koja nije saglasna s uputstvima.

ŽIVOTNA SREDINA

- U skladu sa važećim propisima, svaki aparat koji je van upotrebe morate učiniti trajno neupotrebljivim: isključite i presjecite kabal prije nego što bacite aparat.

- 1 - víko s průzorem
- 2 - ovládací panel
 - a - displej
 - b - tlačítko zapnout/ vypnout
 - c - volba váhy
 - d - klávesy pro nastavení odloženého startu a nastavení času u programu 11
 - e - volba zabarvení kůrky
 - f - volba programů
 - g - světelná kontrolka

- 3 - nádoba na chléb
- 4 - mísící zařízení
- 5 - pohárek se stupnicí
- 6 - kávová lžička/polévková lžice
- 7 - hák na vyjmutí hnětacích metel
- 8 - držák na pečení baget + 2 nepřilnavé desky na bagety
- 9 - špachtle + štětec

PRAKTICKÉ RADY

Příprava

1. Přečtěte si pozorně návod k použití; v tomto přístroji se chléb nepřipravuje stejným způsobem jako při běžné ruční přípravě!
2. **Tekutiny odměřujte pomocí dodávaného pohárku se stupnicí. Dvojitou odměrku, která je též součástí balení, používejte k odměřování na jedné straně kávových lžiček a na druhé straně polévkových lžic.** Budete-li odměřovat nepřesně, projeví se to nedokonalým výsledkem.
3. Je důležité dodržovat určené množství mouky. Z tohoto důvodu je nutné vážit mouku na kuchyňské váze. Používejte sušené aktivní pekařské droždí v sáčku. Není-li v receptech uvedeno jinak, nepoužívejte prášek do pečiva. Když otevřete sáček s droždím, je třeba obsah spotřebovat do 48 hodin.
4. Používejte přísady, u nichž nevypřelo datum doporučené spotřeby, a uchovávejte je na chladných a suchých místech.
5. Abyste se vyhnuli narušení kynutí připravovaných produktů, radíme Vám umístit všechny přísady do pečící nádoby hned na začátku a během používání se vyhýbat zvedání víka (není-li uvedeno jinak). Dodržujte přesně pořadí přísad a množství udávaná v receptech. Nejprve tekutiny, potom pevné látky. **Droždí nesmí přijít do styku se solí.**

Obecné pořadí, které je třeba dodržovat:

- > Tekutiny (máslo, olej, vejce, voda, mléko)
- > Sůl
- > Cukr

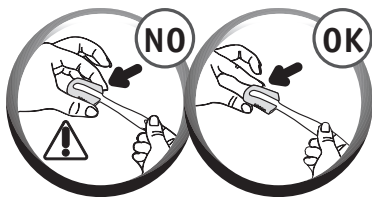
- > První polovina mouky
- > Sušené mléko
- > Konkrétní pevné přísady
- > Druhá polovina mouky
- > Droždí

Použití

- **Příprava chleba je velmi citlivá na teplotní podmínky a vlhkost vzduchu.** V případě velkého horka se doporučuje použít chladnějších tekutin než obvykle. Stejně tak je možné, že v chladu bude třeba vodu nebo mléko zvlažnět (nikdy však nepřekročte 35°C).
 - **Je též praktické kontrolovat stav těsta během hnětení:** těsto by mělo být homogenní a snadno oddělitelné od stěn.
 - zůstává-li nezpracovaná mouka, je třeba přidat trochu vody,
 - je-li těsto příliš řídké, může být třeba trochu mouky přidat.
- Korekci je třeba provádět velmi opatrně (maximálně po 1 polévkové lžici) a před dalším zásahem vyčkat, zda došlo nebo nedošlo k požadovanému zlepšení.
- **Běžnou chybou je myslet si, že když se přidá více droždí, chléb více vykne.** Je tomu spíše tak, že přílišné množství droždí sníží pevnost struktury těsta, které hodně vykne a pak se při pečení propadne. Skutečný stav těsta před pečením můžete posoudit lehkými dotyky konečky prstů: těsto musí klást mírný odpor a otisky prstů se musejí po chvíli ztratit.

● PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Z vnitřní i vnější strany přístroje odstraňte všechny obaly, samolepky nebo různá příslušenství -A.
- Všechny části pekárny otřete vlhkou utěrkou.



Výstraha: pozor, špachtle je velmi ostrá. Manipulujte s ní opatrně.

● RYCHLÝ START

- Rozmotejte přívodní šňůru a zapojte ji do uzemněné zásuvky.
- Při prvním uvedení do provozu můžete zaznamenat velmi slabý zápach, který není závadný.
- Vyjměte pečicí nádobu zdvihnutím rukojeti a otočením pečicí nádoby lehce proti směru hodinových ručiček. Potom vložte mísící zařízení -B-C.
- Přidávejte přísady do pečicí nádoby ve stanoveném pořadí. Ubezpečte se, že všechny přísady byly přesně zváženy -D-E.
- Pečicí nádobu vraťte na místo. Držte nádobu za rukojeť a vložte ji dovnitř tak, aby pasovala na disk hřídele (k tomu je potřeba nádobu mírně naklonit na jednu stranu). Otočte jemně nádobou po směru hodinových ručiček a ona se na místě ukotví -F-G.
- Zavřete víko. Pekárnu zapojte do sítě a zapněte. Po zvukovém signálu se standardně zobrazí program 1, tedy 800 g, opečení střední. Pro spuštění programu 4 stiskněte třikrát tlačítko **MENU** -H.
- Stiskněte tlačítko **START/STOP**. Oba body časového spínače blikají. Rozsvítí se světelná kontrolka chodu -I-J.
- V závěru pečicího cyklu domácí pekárnu vypněte. Vyzvedněte pečicí nádobu z pekárny. Používejte vždy izolační rukavice, neboť rukojeť pečicí nádoby i vnitřek víka jsou horké. Vyklopte chléb z formy a položte jej na hodinu na rošt, aby vychladl -K.

Abyste se seznámili se svou domácí pekárnou, doporučujeme nejprve vyzkoušet recept na Základní Bílý Chléb.

ZÁKLADNÍ BÍLÝ CHLÉB (program 4)	SLOŽENÍ káv. lž. = kávová lžička - pol.lž. = polévková lžíce	
STUPEŇ VYPEČENÍ = STŘEDNÍ	1. VODA = 330 ml	5. SUŠENÉ MLÉKO = 2 pol.lž.
VÁHA = 1000 g	2. OLEJ = 2 pol.lž.	6. MOUKA = 605 g
ČAS = 3:09 hod	3. SŮL = 1½ pol.lž.	7. DROŽDÍ = 1½ pol.lž.
	4. CUKR = 1 pol.lž.	

POUŽÍVÁME DOMÁCÍ PEKÁRNU

U každého programu se zobrazí výchozí nastavení. Vámi požadovaná nastavení si musíte zvolit ručně.

Vybíráme program

Volba programu vyvolává sled etap, které probíhají automaticky jedna po druhé.



Tlačítko menu Vám umožňuje zvolit si z určitého počtu různých programů. Zobrazí se doba odpovídající programu.

Kdykoliv na panelu stisknete tlačítko , změní se zobrazení na program, který bude následovat (1-15):

- 1. Bagety.** Program Bagety vám umožňuje, abyste si mohl/a upéct bagety sám/sama. Tento program probíhá ve 3 fázích.
 1. etapa > Hnětení a kynutí těsta
 2. etapa > Tvarování (po zvukovém signálu bliká u symbolu bagety kontrolka ).
 3. etapa > Pečení. Cyklus pečení nastává po zhotovení vašich baget (potřebujete-li pomoci s tvarováním baget, podívejte se do receptáře dodaného k přístroji).
- 2. Sladké bagety.** Pokud jde o sladké drobné pečivo: vídeňské, mléčné, briošky atd... Tento program probíhá stejně jako program 1 bageta.
- 3. Pečení baget.** Program 3 umožňuje pečení baget z předem připraveného těsta. Při použití programu 3 přístroj nesmí zůstat bez dozoru. Pro přerušení cyklu před koncem vypněte program dlouhým stiskem tlačítka . U tohoto programu neexistuje střední opečení. Doporučuje se zvolit slabé opečení pro sladké pečivo a silné opečení pro slané.
- 4. Základní Bílý Chléb.** Program Základní bílý chléb je program pro pečení většiny chlebů s použitím bílé pšeničné mouky.
- 5. Francouzský Chléb.** Program Francouzský chléb odpovídá receptu na tradiční francouzský bílý chléb, spíše pórovitější.
- 6. Celozrnný Chléb.** Program Celozrnný chléb se používá k pečení celozrnných chlebů z celozrnné mouky.
- 7. Sladký Chléb.** Program Sladký chléb pro přípravu receptů s vyšším obsahem cukru a tuků - např. briošky nebo chléb s mlékem. Pokud používáte speciální směs, nepřekračujte množství 750 g. Pro váš první recept na briošky vám doporučujeme SVĚTLÉ opečení.
- 8. Rychlý Základní Chléb.** Rychlý základní chléb - speciální program pro pečení RYCHLÝ ZÁKLADNÍ CHLÉB. U tohoto programu nelze nastavit hmotnost a barvu. U tohoto receptu musí mít voda maximálně 35°C.
- 9. Bezlepkový Chléb.** Vhodné pro osoby s celiakií, které špatně snášejí lepek obsažený v mnoha obilninách (pšenici, žitu, ječmeni, ovsu, kamutu, pšenici špaldě...). Dbejte zvláštních upozornění: nádoba musí být vždy pečlivě vymyta, aby se předešlo jakémukoliv kontaktu s jinou moukou. V případě přísné bezlepkové diety používejte také bezlepkové droždí. Konzistence bezlepkové mouky způsobuje ne zrovna ideální těsto. Těsto se lepí ke stranám a musí být odstraněno pomocí plastových špachtlí během hnětení. Bezlepkový chléb je hutnější a světlejší než běžný chléb. Celková hmotnost přísad nesmí překročit 1000 g.
- 10. Chléb bez soli.** Chléb je jednou z potravin, kterou tělo získává největší denní příděl soli. Snížením spotřeby soli snížíte riziko kardiovaskulárních problémů.
- 11. Pouze pečení.** Program Pouze pečení umožňuje péci po dobu od 10 do 70 minut nastavitelném po 10 minutách. Program může být zvolen samostatně a používá se:
 - a) s programem Těsto,
 - b) k rozmrazení mražených chlebů nebo k jejich rozpečení,
 - c) k dokončení pečení v případě výpadku proudu během pečení.**Pekárna nesmí zůstat bez dozoru, pokud používáte program 11.** Přerušení cyklu před jeho skončením lze provést manuálně podržením tlačítka .

12. Těsto. Těsto - program, který nezahrnuje pečení. Jde o program určený pro hnětení a kynutí.

13. Koláč. Používá se k pečení sladkostí a koláčků s použitím prášku do pečiva. Celková hmotnost přísad nesmí překročit 1000 g.

14. Džem. Program Džem automaticky připravuje džemy a kompoty.

15. Těstoviny. Program 15 pouze hnětení. Pro nekynutá těsta - např. na nudle.

Volíme váhu chleba

Váha chleba se standardně nastavuje na 1000 g. Váha se udává orientačně. Více upřesnění a podrobnosti najdete v receptech.

Programy 3, 9, 11, 12, 13, 14, 15 nemají nastavení váhy. U programů 1 a 2 můžete zvolit dvě hmotnosti:

- 400 g na jedno pečení (4 bagety), kontrolka se rozsvítí u hmotnosti 500 g;

- 800 g na jedno pečení (8 baget), kontrolka se rozsvítí u hmotnosti 1 000 g.

Stiskem tlačítka  nastavíte zvolený výrobek 500 g, 700 g nebo 1000 g. U zvoleného nastavení se rozsvítí světelná kontrolka.

Volíme zabarvení kůrky

Barva kůrky se nastavuje standardně na STŘEDNÍ. Programy 12, 14, 15 nemají nastavení barvy. Jsou možné tři volby: SVĚTLÁ / STŘEDNÍ / TMAVÁ. Jestliže si přejete změnit výchozí nastavení, držte  stisknuté tak dlouho, dokud se u zvoleného nastavení nerozsvítí světelná kontrolka.

Spuštění / Zastavení

Stiskněte tlačítko  a uveďte přístroj do chodu. Začíná odpočítávání. Chcete-li program vypnout nebo zrušit odložený start programu, držte tlačítko  stisknuté po dobu 3 vteřin.

● CYKLY

Tabulka na stránkách 382-386 Vám poskytuje rozpis různých cyklů podle zvoleného programu.

Hnětení

Umožňuje vytvořit strukturu těsta a tím i jeho schopnost dobře vykynout.

V průběhu cyklu a u programů 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13 máte možnost přidávat přísady: sušené ovoce, olivy, slaninu atd. ... Zvukový signál Vám udává okamžik vhodný k zásahu. Nahlédněte do přehledné tabulky časů přípravy (stránka 382-386) a do sloupku „extra“.

Tento sloupek udává čas, který bude zobrazen na displeji přístroje v okamžiku, kdy zazní zvukový signál. Chcete-li se dozvědět přesněji, za jakou dobu zazní zvukový signál, postačí odečíst čas udaný ve sloupku „extra“ od celkové doby pečení.

Příklad: „extra“ = 2:51 a „celkový čas“ = 3:13, přísady lze tedy přidat za 22 minut.

Odpočinek

Umožňuje, aby pokleslo napětí těsta, čímž se zlepšuje kvalita hnětení.

Kynutí

Doba, po kterou působí droždí, aby chléb vykynul a uvolnila se jeho vůně.

Pečení

Mění těsto ve střidku a umožňuje vypečení a tvorbu křupavé kůrky.

Uchování v teple

Umožňuje uchovat chléb po upečení teplý. V každém případě se doporučuje vyklopit chléb ihned po dopečení z formy.

U programů 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 můžete připravovaný produkt ponechat v přístroji. Vpředu se rozsvítí světelná kontrolka. V návaznostii na pečení se automaticky zapne hodinový cyklus uchování v teple. Vpředu se rozsvítí světelná kontrolka. Během hodiny, kdy je chléb uchovávaný teplý, displej ukazuje 0:00 a časovač tečky. Na konci cyklu se přístroj automaticky zastaví po několikerém pípnutí.

● ODLOŽENÝ START PROGRAMU

Svůj přístroj můžete naprogramovat tak, aby byl připravovaný produkt hotov v hodinu, kterou jste zvolili, a to až s patnáctihodinovým zpožděním.

Program s odloženým startem nelze použít pro programy 3, 8, 11, 12, 13, 14, 15.

Tato část přichází po výběru programu, úrovně vypečení a váhy. Zobrazí se čas trvání programu. Vypočítejte si časový rozdíl mezi okamžikem, kdy spouštíte program, a hodinou, kdy si přejete mít připravovaný produkt hotový. Časování programů je automaticky přednastaveno.

Pomocí tlačítek **+** a **-** zobrazte zjištěný čas (**+** směrem nahoru a **-** směrem dolů). Krátké stisky umožňují posuv v desetiminutových skocích. Dlouhý stisk vyvolává spojitý posuv v desetiminutových skocích.

Příklad: je 20 hodin a Vy chcete mít chléb hotový v 7 hodin následující ráno. Naprogramujte 11 hodin 00 minut tlačítkami **+** a **-**. Stiskněte klávesu **START STOP**. Zazní zvukový signál. 2 body časového spínače se rozblíkají. Začíná odpočítávání. Rozsvítí se světelná kontrolka chodu.

Uděláte-li chybu nebo přejete-li si upravit nastavení času, stiskněte dlouze tlačítko **START STOP**, dokud nevydá zvukový signál. Zobrazí se výchozí čas. Opakujte operaci.

Některé přísady snadno podléhají zkáze. Nepoužívejte program s odloženým startem pro recepty obsahující: čerstvé mléko, vejce, jogurt, sýr, čerstvé ovoce.

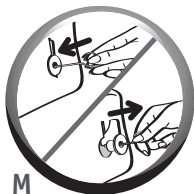
● Praktické rady

V případě výpadku proudu: probíhá-li právě cyklus a program se výpadkem proudu nebo chybným zásahem přeruší, nabízí přístroj ochranu po dobu 7 minut, během nichž zůstává nastavení programu uloženo. Cyklus bude pokračovat od bodu, v němž se zastavil. Nad rámec této doby se nastavení programu vymazává.

Používáte-li dva programy těsně po sobě, vyčkejte 1 hodinu před spuštěním druhého z nich, aby pekárna v mezidobí zcela vychladla.

Vyjmutí bochníku: může se stát, že metly na hnětení někdy zůstanou po vyjmutí v bochníku. V tomto případě použijte hák následovně:

- > jakmile vyjmete bochník z pekárny, položte jej na stranu a volnou rukou jej přidržujte. Používejte rukavice,
- > druhou rukou vložte hák do metly na hnětení **-M**,
- > jemně zatáhněte, aby se metla uvolnila **-M**,
- > postavte chléb na mřížku, aby vychladl..



SLOŽENÍ

Tuky a olej: tuky činí chléb měkčím a chutnějším. Rovněž se pak lépe a déle uchovává. Přílišné množství tuku zpomaluje kynutí. Používáte-li máslo, rozdělte je na malé kousky, aby bylo možno ho do připravovaného produktu rovnoměrně zamíchat nebo ho nechte změkknout. Nikdy nevmíchávejte tekuté máslo. Zabraňte kontaktu tuku s droždím, neboť tuk může zabránit rehydrataci droždí.

Vejce: vejce obohacují těsto, zlepšují barvu chleba a mají kladný účinek na vývoj střídky. V receptech se počítá s vejcem o průměrné váze 50 g, jsou-li vejce větší, přidejte trochu mouky; jsou-li vejce menší, je třeba přidat vodu/mléko.

Mléko: můžete použít čerstvé mléko (studené, pokud není v receptu uvedeno jinak) nebo sušené mléko. Mléko má i emulgační účinek, který umožňuje docílit pravidelnější struktury a tím i pěkný vzhled střídky.

Voda: voda rehydratuje a aktivizuje droždí. Rovněž hydratuje škrob v mouce a umožňuje tvorbu střídky. Vodu lze nahradit částečně nebo zcela mlékem nebo jinými tekutinami. **Teplota: viz odstavec 1 v části používání (str. 116)**

Mouka: váha mouky se značně liší podle typu použité mouky. Podle kvality mouky mohou být výsledky pečení chleba rovněž různé. Mouku uchovávejte v hermeticky uzavřeném obalu, neboť mouka bude reagovat na kolísání klimatických podmínek absorpcí nebo naopak ztrátou vlhkosti. Přednostně používejte mouku s vyšší „pevností“, určenou „k pečení chleba“ nebo „k pečení“ spíše než běžnou mouku. Přidáte-li oves, otruby, obilné klíčky, žito nebo celá zrna, váš chléb bude těžší a méně vykynutý. **Doporučuje se mouka s číselným značením T550, není-li v receptech uvedeno jinak. Používáte-li hotové směsi na pečení, celková hmotnost těsta nesmí přesáhnout 750 g.**

Použití těchto surovin konzultujte s doporučeními výrobce.

Na výsledky má vliv i prosetí mouky: čím vyšší stupeň celozrnnosti má mouka (tedy o co větší podíl otrub obsahuje), tím méně těsto nakyne a tím hutnější bude chléb.

Cukr: dávejte přednost moučkovému nebo krupicovému cukru nebo medu. Nepoužívejte kostkový cukr. Cukr dodává energii droždí, dodává chlebu dobrou chuť a zlepšuje vypečení kůrky.

Sůl: dodává potravině chuť a umožňuje regulovat činnost droždí. Nesmí se dostat do styku s droždím. Díky soli je těsto pevné, kompaktní a nekyně příliš rychle. Sůl též zlepšuje strukturu těsta.

Kvasnice: Pekařské kvasnice existují v několika podobách: čerstvé kvasnice v malých kostkách, dále sušené kvasnice, kterým je potřeba dodat vodu, aby mohly být aktivní, anebo potom kvasnice sušené a instantní (schopné reagovat okamžitě). Čerstvé kvasnice jsou k dostání v supermarketech (v oddělení pečiva a čerstvých produktů), ale čerstvé kvasnice můžete koupit i od Vašeho místního pekaře. Všechny druhy kvasnic se však musí přidávat přímo do pečicí nádoby Vaší pekárny, spolu s ostatními surovinami. Zapamatujte si, že čerstvé kvasnice je potřeba rozdrobit - potom se snadněji rozpustí. Pouze aktivní sušené kvasnice (v granulích) je potřeba před použitím promíchat v malém množství vlažné vody. Volte teploty blízké hodnotě 35°C, studená voda brzdí kynutí, příliš teplá voda ničí schopnost kvasnic kynout. Dodržujte doporučená množství tekutin a mějte na paměti, že množství kvasnic závisí na jejich formě (viz převodní tabulka ekvivalentních množství níže).

Porovnání množství, hmotnosti a objemu: sušené kvasnice, čerstvé kvasnice a tekuté kvasnice:

Sušené kvasnice (množství ve lžičkách)

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

Čerstvé kvasnice (v gramech)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Tekuté kvasnice (v mililitrech)

13 20 27 33 38 47 54 60 67

Přísady (oliv, slanina atd.): své recepty můžete přizpůsobit podle svého vkusu pomocí veškerých přísad, které si přejete, jen přitom dbejte na následující:

> důsledně respektujte zvukový signál udávající vhodný okamžik pro přidání přísad, zvláště pokud jde o ty nejkřehčí materiály (čokoládové lupínky),

> nejodolnější zrna (například lněná nebo sezamová) lze zapracovat od samého počátku hnětení, aby se s přístrojem snáze pracovalo (například pokud jde o odložený start),

> čokoládové kousky nechte zmrazit, aby při kynutí lépe držely pohromadě.

> velmi vlhké nebo velmi mastné suroviny (například olivy nebo slaninu) nechte důkladně okapat, osušte se na savém papíře a mírně je pomoučete, aby se lépe a stejnoměrně zapracovaly do těsta,

> nepřidávejte přílišné množství přísad, zvláště sýra, čerstvého ovoce a zeleniny, neboť mohou ovlivnit vzejití droždí, respektujte množství uváděné v receptech.

> dávejte pozor, aby přísady nepadaly mimo nádobu na pečení.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Přístroj odpojte od sítě.
- Vyčistěte všechny části, těleso samotné i vnitřní plochy nádoby na pečení vlhkou utěrkou. Důkladně osušte - L.
- Nádoby na pečení i hnětací lopatku můžete umýt horkou vodou a prostředkem na mytí nádobí. Pokud se hnětací lopatka přilepí do nádoby na pečení, nechte ji 5 až 10 minut odmočit.
- Pokud je to nutné, víko lze čistit teplou vodou a houbičkou.

• **Žádnou část nedávejte do myčky nádobí.**

• Nepoužívejte ani kuchyňské čisticí prostředky, ani abrazivní houbičku, ani alkohol. Používejte měkký a vlhký hadr.

• Nikdy tělo přístroje ani víko neponořujte do vody.



● PŘÍPRAVA A VÝROBA VAŠICH BAGET

K této přípravě potřebujete soubor příslušenství určeného k této funkci: 1 držák na pečení baget (8), 2 nepřilnavé desky na pečení baget (8), 1 špachtli (9) a 1 štětec (9).

1. Hnětení a kynutí těsta

- Zapojte pekárnou chleba.
- Po zvukovém signálu se standardně zobrazí program 1, - H.
- Zvolte úroveň opečení.
- Nedoporučuje se péct jen 2 bagety, neboť by byly příliš upečené.
- Pokud se rozhodnete péct 8 baget (2 pečení po 4 bagetách): doporučuje se připravit 8 baget, z nichž 4 nechat v ledničce na druhé pečení.
- Stiskněte tlačítko . Kontrolka provozu se rozsvítí a 2 tečky časovače blikají. Cyklus hnětení byl zahájen, následován kynutím těsta - I.

Poznámky:

- Během etapy hnětení je normální, když některá místa nejsou dobře promíchána.
- Po ukončení přípravy se pekárna chleba uvede do pohotovostního režimu. Několik zvukových signálů vám oznámí, že hnětení a kynutí skončilo, a začne blikat kontrolka.

Těsto je nutno použít do hodiny po zaznění zvukových signálů. Poté se přístroj znovu nastaví na počátek a program bageta je ztracen. V tom případě vám doporučujeme použít program 3 pro samotné pečení baget.

2. Výroba a pečení baget

Potřebujete-li pomoci s těmito etapami, podívejte se do receptáře dodaného k přístroji. Ukážeme vám několik pekařských triků, ale po několika pokusech si osvojíte vlastní způsob tvarování. Nezáleží na způsobu, výsledek je zaručen.

- Vyjměte nádobu z přístroje - B.
- Mírně pomůžete váš vál.
- Těsto vyjměte z nádoby a položte na vál.
- Z těsta vytvořte hroudu a rozkrojte na 4 šišky.
- Získáte 4 šišky stejné hmotnosti, které vytvarujete do baget.

Přejete-li si nadýchanější bagety, nechte šišky 10 minut před tvarováním odpočinout.

Délka baget nesmí přesahovat délku nepřilnavé desky (přibližně 15 cm).

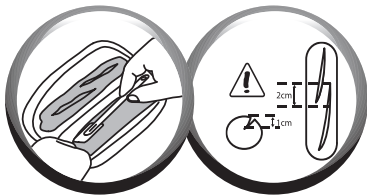
Pro změnu chutí můžete váš chléb ozdobit. Stačí šišky navlhčit a obalit je v sezamovém semínku či v máku.

- Bagety po vytvarování rozložte na nepřilnavé desky.



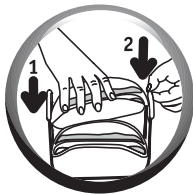
Spoj na bagetách by měl být vespod.

- Abyste dosáhli optimálního výsledku, nařízněte bagety úhlopříčně navrchu zoubkovaným nožem nebo špachtlí dodanou k výrobku, tak aby vznikl otvor o šíři 1 cm.



Vzhled vašich baget můžete obměňovat a naříznout je nůžkami po celé délce.

- Štětcem dodaným k výrobku bagety navrchu důkladně navlhčete vrchní stranu tak, aby nedošlo k hromadění vody na nepřilnavých deskách.
- Umístěte obě 2 nepřilnavé desky s bagetami na držák baget dodaný k výrobku.



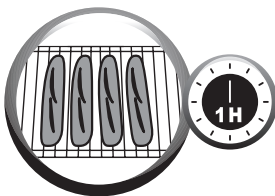
- Umístěte držák baget do vaší pekárný na místo nádoby.
- Znovu stiskněte tlačítko **START/STOP**, abyste znovu spustil/a program a zahájila pečení baget.

• Na konci cyklu pečení máte 2 možnosti: při pečení 4 baget

- Odpojte pekárnou chleba. Vyjměte držák baget. Používejte vždy rukavice, držák je velmi horký.
- Sundejte bagety z nepřilnavých desek a nechte je zchladnout na mřížce.

při pečení 8 baget (2x4)

- Vyjměte držák baget. Používejte vždy rukavice, držák je velmi horký.
- Sundejte bagety z nepřilnavých desek a nechte je zchladnout na mřížce.
- Vezměte další 4 bagety z chladničky (předem naříznuté a navlhčené).
- Položte je na desky (nespalte se).
- Vložte držák zpět do pekárný a znovu stiskněte **START/STOP**.
- Na konci pečení přístroj odpojte.
- Sundejte bagety z nepřilnavých desek a nechte je zchladnout na mřížce.



RECEPTY

U každého receptu dodržte udané pořadí přísad. Podle zvoleného receptu a odpovídajícího programu můžete nahlédnout do přehledné tabulky časů přípravy (stránka 382-386) a prostudovat si rozpis různých cyklů. **káv. lž** > kávová lžička - **pol. lž.** > polévková lžice

PROG. 1 - BAGETY

K přípravě 4 nebo 8 baget o hmotnosti přibližně 100 g

	400 g	800 g
1. Voda	150 ml	275 ml
2. Sůl	3/4 káv.lž	1 1/2 káv.lž
3. Mouka T550	245 g	490 g
4. Droždí	1 káv.lž	2 káv.lž

PROG. 2 - SLADKÉ BAGET

K přípravě 4 nebo 8 baget o hmotnosti přibližně 100 g

	400 g	800 g
1. Mléko	140 ml	280 ml
2. Sůl	3/4 káv.lž	1 1/2 káv.lž
3. Cukr	2 pol.lž.	4 pol.lž.
4. Mouka T550	210 g	420 g
5. Droždí	1 káv.lž	2 káv.lž

Přidejte po zaznění zvukového signálu

6. Máslo	25 g	50 g

PROG. 4 - ZÁKLADNÍ BÍLÝ CHLéb

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	190 ml	250 ml	330 ml
2. Olej	1 pol.lž.	1 1/2 pol.lž.	2 pol.lž.
3. Sůl	1 káv.lž	1 káv.lž	1 1/2 káv.lž
4. Cukr	2 káv.lž	3 káv.lž	1 pol.lž.
5. Sušené mléko	1 pol.lž.	1 1/2 pol.lž.	2 pol.lž.
6. Mouka T550	345 g	455 g	605 g
7. Droždí	1 káv.lž	1 káv.lž	1 1/2 káv.lž

PROG. 5 - FRANCOUZSKÝ CHLéb

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sůl	1 káv.lž	1 1/2 káv.lž	2 káv.lž
3. Mouka T550	350 g	465 g	620 g
4. Droždí	1 káv.lž	1 káv.lž	1 1/2 káv.lž

PROG. 6 - CELOZRNÝ CHLéb

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	205 ml	270 ml	355 ml
2. Olej	1 1/2 pol.lž.	2 pol.lž.	3 pol.lž.
3. Sůl	1 káv.lž	1 1/2 káv.lž	2 káv.lž
4. Cukr	1 1/2 káv.lž	2 káv.lž	3 káv.lž
5. Mouka T550	130 g	180 g	240 g
6. Celozrná mouka T150	200 g	270 g	360 g
7. Droždí	1 káv.lž	1 káv.lž	1 1/2 káv.lž

PROG. 7 - SLADKÝ CHLéb

	500 g	750 g	1000 g
1. Vejce rozšlehané*	100 g	100 g	150 g
2. Změklé máslo	115 g	145 g	195 g
3. Sůl	1 káv.lž	1 káv.lž	1 1/2 káv.lž
4. Cukr	2 1/2 pol.lž.	3 pol.lž.	4 pol.lž.
5. Mléko	55 ml	60 ml	80 ml
6. Mouka T550	280 g	365 g	485 g
7. Droždí	1 1/2 káv.lž	2 káv.lž	3 káv.lž

Volitelně:

přidejte 1 kávovou lžičku esence z pomerančových květů.

PROG. 8 - RYCHLÝ ZÁKLADNÍ CHLéb

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda (teplá, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Olej	3 káv.lž	1 pol.lž.	1 1/2 pol.lž.
3. Sůl	1/2 káv.lž	1 káv.lž	1 1/2 káv.lž
4. Cukr	2 káv.lž	3 káv.lž	1 pol.lž.
5. Sušené mléko	1 1/2 pol.lž.	2 pol.lž.	2 1/2 pol.lž.
5. Mouka T550	325 g	445 g	565 g
7. Droždí	1 1/2 káv.lž	2 1/2 káv.lž	3 káv.lž

PROG. 9 - BEZLEPKOVÝ CHLéb

	1000 g
Použijte pouze předpřipravenou kupovanou směs pro pečení bezlepkového chleba. Nepřekračujte množství 1000g.	

* 1 střední vejce = 50 g

PROG. 10 - CHLĚB BEZ SOLI

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	270 ml	365 ml
2. Mouka T550	350 g	480 g	620 g
3. Sušené pekařské kvasnice	1/2 káv.lž	1 káv.lž	1 káv.lž
Přidejte po zaznění zvukového signálu			
4. Sezamová semínka	50 g	75 g	100 g

PROG. 13 - KOLÁČ

CITRONOVÝ KOLÁČ	1000 g
1. Vejce rozšlehaná*	200 g
2. Cukr	260 g
3. Sůl	1 špetka
4. Máslo, změkklé (ale chladné)	90 g
5. Citrónová kůra	z 1 1/2 citrónu
6. Citrónová šťáva	z 1 1/2 citrónu
7. Mouka T550	430 g
8. Prášek do pečiva	3 1/2 káv.lž

Vejce šlehejte s cukrem a solí po dobu 5 minut až jsou bílá.
 Vlijte je do pečicí nádoby. Přidejte vychladlé povolené máslo.
 Přidejte šťávu a kůru z citrónu. Smíchejte mouku a prášek do pečiva a přidejte do nádoby.
 Ujistěte se, že sypete mouku na hromádku přesně doprostřed pečicí nádoby.

PROG. 15 - TĚSTOVINY

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	45 ml	50 ml	70 ml
2. Vejce rozšlehaná*	150 g	200 g	275 g
3. Sůl	1 špetka	1/2 káv.lž	1 káv.lž
5. Mouka T550	375 g	500 g	670 g

PROG. 12 - TĚSTO

TĚSTO NA PIZZU	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olivový olej	1 pol.lž.	1 1/2 pol.lž.	2 pol.lž.
3. Sůl	1/2 káv.lž	1 káv.lž	1 1/2 káv.lž
5. Mouka T550	320 g	480 g	640 g
7. Droždí	1/2 káv.lž	1 káv.lž	1 1/2 káv.lž

PROG. 14 - DŽEM**KOMPOTY A ZAVAŘENINY**

Před umístěním do domácí pekárny ovoce nakrájejte nebo nasekejte podle chuti.

1. Jahody, broskve, rebarbora nebo meruňky	580 g
2. Cukr	360 g
3. Citrónová šťáva	z 1 citrónu
4. Pektin	30 g
1. Pomeranč nebo grep	500 g
2. Cukr	400 g
3. Pektin	50 g

* 1 střední vejce = 50 g

PRŮVODCE ODSTRAŇOVÁNÍM PORUCH PRO VAŠE JEŠTĚ LEPŠÍ VÝSLEDKY

1. Na chléb

Nedaří se Vám dosáhnout očekávaného výsledku? Tato tabulka Vám pomůže zorientovat se.	Chléb vykynul příliš	Chléb se po přílišném vykynutí propadl	Chléb nevykynul dostatečně	Kůrka není dostatečně vypečená	Chléb je na stranách dohněda, ale není propečený	Strany a vršek jsou od mouky
						
Během pečení bylo stisknuto tlačítko  .				●		
Nedostatečné množství mouky.		●				
Přílišné množství mouky.			●			●
Nedostatečné množství droždí.			●			
Přílišné množství droždí.		●		●		
Nedostatečné množství vody.			●			●
Přílišné množství vody.		●			●	
Nedostatečné množství cukru.			●			
Špatná kvalita mouky.			●	●		
Složky nejsou ve správných proporcích (příliš velké množství).	●					
Příliš teplá voda.		●				
Příliš studená voda.			●			
Nevhodný program.			●	●		

2. Na bagety

Nedaří se Vám dosáhnout očekávaného výsledku? Tato tabulka Vám pomůže zorientovat se.	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Šiška nemá stálý průřez.	Obdélníkový tvar na začátku není pravidelný nebo stejné síly.	V případě potřeby vyvážte válečkem.
Těsto se obtížně vkládá do formy.	V receptu chybí trocha vody.	Váš recept nevyšel, zkuste to znovu od začátku.
	Těsto je příliš vypracované.	Udělejte znovu hroudu, nechte 10 min. odpočinout a začněte znovu od začátku.
		Tvarujte ve 2 etapách s 5 min. přestávkou uprostřed.
Těsto se lepí; bagety se tvarují obtížně.	Do receptu jste přidala/a moc vody.	Pomůžete si mírně ruce, ale pokud možno ne těsto ani vál a pokračujte v tvorbě baget.
	Voda přidaná do receptu byla příliš teplá.	

Nedaří se Vám dosáhnout očekávaného výsledku? Tato tabulka Vám pomůže zorientovat se.	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Těsto se trhá nebo je na povrchu zrnité.	Těsto je příliš vypracované.	Udělejte znovu hroudu, nechte 10 min. odpočinout a začněte znovu od začátku. Tvarujte ve 2 etapách s 5 min. přestávkou uprostřed.
Zářezy na šišce nejsou jasné.	Těsto se lepí: do receptu jste přidal/a moc vody.	Lehce si pomoučete ruce a začněte s tvarováním baget znovu, nemoučete pokud možno těsto ani váł.
	Nůž není dost ostrý.	Použijte nůž dodaný k výrobku nebo, pokud nemáte, velmi ostrý nůž s malými zoubky.
	Vaše zářezy jsou příliš váhové.	Rozmáchněte se a říznete rázně, bez váhání.
Zářezy mají sklon se opět zavírat nebo se při pečení neotvírají.	Těsto se velmi lepilo: do receptu jste přidal/a moc vody.	Váš recept nevyšel, zkuste to znovu od začátku.
	Plocha šišky nebyla při vkládání do formy dost natažená.	Zkuste to znovu a těsto víc natahujte, až ho budete namotávat kolem palce.
Těsto se při pečení po stranách trhá.	Hloubka zářezu na šišce není dostatečná.	Ideální tvar zářezů najdete na straně 124.
Upečené bagety se lepí na držák.	Šišky byly příliš navlhčené.	Přebytečnou vodu ze štětce vymačkejte.
	Desky držáku baget lepí příliš.	Desky držáku mírně naolejujte, než na ně položíte šišky.
Bagety nejsou dost opečené.	Před vložením do trouby jste zapomněl/a šišky potřít vodou.	Při příštím pečení na to nezapomeňte.
	Při tvarování jste bagety příliš pomoučil/a.	Než je vložíte do trouby, důkladně je potřete vodou.
	Okolní teplota je vyšší (+ 30°C).	Použijte chladnější vodu (mezi 10 a 15°C) a/ nebo méně droždí.
Bagety nejsou dost vykynuté.	Zapomněl/a jste přidat droždí.	Váš recept nevyšel, zkuste to znovu od začátku.
	Vaše droždí bylo možná prošlé.	
	Ve vašem receptu chyběla voda.	
	Bagety byly při tvarování příliš mačkány a tlačeny.	

PRŮVODCE ODSTRAŇOVÁNÍM TECHNICKÝCH PORUCH

PROBLÉMY	PŘÍČINY - ŘEŠENÍ
Mísicí háky zůstávají zachyceny v pečicí nádobě.	Před vyjmutím je namočte.
Po stisknutí  se nic neděje.	- E01 bliká na displeji a spotřebič vydává zvukové signály: přístroj je příliš zahřátý. Mezi 2 cykly čkejte 1 hodinu. - E00 bliká na displeji a spotřebič vydává zvukové signály: přístroj je příliš studený. Vyčkejte až dosáhne pokojové teploty. - HHH nebo EEE bliká na displeji a spotřebič vydává zvukové signály: porucha. Přístroj musí být opraven autorizovaným servisem. - Byl naprogramován odložený start.
Po stisknutí  se motor otáčí, avšak hnětení neprobíhá.	- Pečicí nádoba nebyla zcela zasunuta. - Chybí mísicí zařízení nebo je mísicí zařízení špatně nasazeno. V obou těchto případech zastavte spotřebič ručně dlouhým stiskem tlačítka . Spustíte program receptu znovu od začátku.
Po odloženém startu chléb dostatečně nevykynul nebo se nestalo nic.	- Zapomněli jste po nastavení programu stisknout tlačítko . - Droždí se dostalo do styku se solí a/nebo s vodou. - Chybí mísicí zařízení.
Zápach po spálení.	- Část přísad spadla vedle pečicí nádoby: nechte přístroj vychladnout a očistěte jeho vnitřek vlhkou houbičkou bez čisticího prostředku. - Připravený produkt přetekl: příliš velké množství přísad, zvláště tekutiny. Dodržujte poměry uváděné v receptech.

ZÁRUKA

- Tento přístroj je výhradně určen pro domácí použití; za nevhodné použití nebo za použití v rozporu s návodem k použití nenese značka žádnou odpovědnost a nevztahuje se na ně záruka.
- Pozorně si přečtěte návod k použití před prvním použitím vašeho zařízení: Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za jakékoliv použití, které není v souladu s pokyny.

ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

- V souladu s platnými předpisy musí být jakýkoli spotřebič mimo provoz nevratně zničen: než přístroj vyhodíte, odpojte a odřízněte napájecí kabel.

- 1 - kémlelőablakos fedél
- 2 - vezérlőpult
 - a - LCD kijelző
 - b - bekapcsolás / leállítási gomb
 - c - tömegválasztó gomb
 - d - a késleltetett beindítást és a 11. program időbeállítását szabályozó gombok
 - e - héjárnyalatot választó gomb
 - f - programválasztó menügomb
 - g - működésjelző lámpa

- 3 - kenyérsütő edény
- 4 - keverőlapát
- 5 - mérőcsész
- 6 - kávéskanál/evőkanál
- 7 - kampó a dagasztólappatok kiemeléséhez
- 8 - állvány bagett sütéshez
+ 2 tapadásmentes bagett sütőlap
- 9 - hasítékvágó + ecset

GYAKORLATI TANÁCSOK

Előkészület

1. Olvassa el figyelmesen a használati útmutatót: az ebben a gépben készített kenyér nem a kézi dagasztás szerint készül!
2. **A folyadékokat a mellékelt mérőcsészével mérje meg. A kávéskanálnyi és az evőkanálnyi mennyiségek le méréséhez a dupla mérőkanalat használja.** A pontatlan mérések rossz eredményhez vezetnek.
4. A lisztmennyiség mérési pontossága nagyon fontos. Ezért a lisztet konyhai mérleggel kell lemérni. Zacsós szárított élesztőt használjon. Ha a receptek nem kérik ezt, ne használjon vegyi élesztőt. Amennyiben egy élesztős zacskót kinyitott, azt 48 órán belül fel kell használni.
3. A hozzávalókat még a szavatossági időtartam lejárta előtt használja fel, és ezeket hűvös és száraz helyen őrizze.
5. A készítmények folyamatos kelése érdekében mi azt javasoljuk, hogy az összes hozzávalót már a legelején tegye bele a sütőedénybe, és használat közben kerülje el a fedél kinyitását (kivéve ellenkező értelmű utasítás esetén). A receptekben feltüntetett hozzávalók behelyezési sorrendjét és mennyiségét szigorúan tartsa be. Először a folyadékokat, majd a szilárd hozzávalókat helyezze be. **Az élesztőnek nem szabad érintkeznie a sóval.**

Az általában betartandó sorrend:

- > Folyadékok (vaj, olaj, tojás, víz, tej)
- > Só
- > Cukor

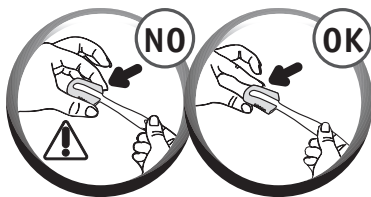
- > A liszt első fele
- > Tejpor
- > Sajátos szilárd hozzávalók
- > A liszt második fele
- > Élesztő

Használat

- **A kenyérfélesztést érzékenyen befolyásolják a hőmérsékleti és nedvességi feltételek.** Nagy meleg esetén a szokásosnál frissebb folyadékok használatát tanácsoljuk. Ugyanígy, hideg esetén megtörténhet, hogy a vizet vagy a tejet kissé fel kell melegíteni (de a 35°C soha nem léphető át).
- **Dagasztás közben időnként hasznosnak bizonyul a tészta állapotának az ellenőrzése:** ez egy olyan homogén golyót kell képezzen, amely könnyen leválik a sütőedény falairól.
 - ha még marad beépületlen liszt, egy kissé több vizet kell tenni,
 - ha nem, akkor esetleg még egy kis lisztet kell hozzáadni.
 A korrigálást körültekintően kell végrehajtani (egyszerre maximum 1 evőkanálnyi téve), és mielőtt egy újabb beavatkozásra kerülne sor, meg kell várni e beavatkozás eredményét.
- **Gyakori hiba az a téveszme, hogy élesztő hozzáadásával a tészta jobban megkel.** A túl sok élesztő azonban meggyengíti a tészta struktúráját, az túlságosan megkel és sütés közben pedig behorpad. Ujjhegyeivel könnyedén végigtapogatva, sütés előtt ön is megállapíthatja a tészta állapotát: a tészta enyhén legyen ellenálló, és az ujjhegyek helye lassacskán tűnjön el.

ELŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, matricát és tartozékot a készülék külsejéről és belsejéből - **A**.



- Egy nedves kendővel tisztítsa meg az összes alkatrészt és magát a készüléket.

Figyelmeztetés: vigyázat, a hasítékvágó nagyon éles. Bánjon vele óvatosan.

GYORS KEZDÉS

- Húzza ki a készülék csatlakozódugaszát és dugja be egy leföldelt aljzatba.

- Első használatkor enyhe szag keletkezhet.

- Távolítsa el a kenyérsütő edényt felemelve a fogantyút és fordítsa el egész enyhén az óramutató járásával ellentétes irányba. Illessze be a keverőlapátokat - **B-C**.

- A hozzávalókat az előírt sorrendben adagolja a sütőedénybe. Bizonyosodjon meg, hogy a hozzávalókat pontosan lemérte - **D-E**.

- Tegye vissza a kenyérsütő edényt. Az edényt tartsa a fogantyúnál fogva és tegye bele a kenyérsütőbe úgy, hogy passzoljon a dagasztó berendezésre (kicsit döntse oldalra, hogy sikerüljön). Fordítsa el egész enyhén az óramutató járásával ellentétes irányba és az edény a helyére ül - **F-G**.

- Csukja le a fedelet. Dugja be a kenyérsütő- gép hálózati dugaszát és kapcsolja be a gépet. A hangjelzés után alapbeállításként az 1. program jelenik meg, ami 800 g-os, közepesre süttött kenyér. A 4. program eléréséhez nyomja meg háromszor a **MENU** gombot. - **H**.

- Nyomja meg az **START/STOP** gombot. Az időzítő 2 pontja villogni kezd. Felgyullad a működésjelző lámpa - **I-J**.

- A sütési ciklus végén húzza ki a kenyérsütőgép hálózati csatlakozó dugaszát. Vegye ki a kenyeret a sütőből. Mindig használjon védőkesztyűt, mert az edény füle és a fedél belseje meleg. Borítsa ki a meleg kenyeret, és helyezze egy rácsra, ahol hagyja hűlni 1 órán át - **K**.

Kenyérsütőgépének megismeréséhez és első kenyérének elkészítéséhez, mi az ALAP KENYÉR receptjének kipróbálását ajánljuk.

ALAP KENYÉR (4. program)	ÖSSZEÁLLÍTÁS - kk. = kávéskanál - ek. = evőkanál	
HÉJÁRNYALAT = KÖZEPES	1. VÍZ = 330 ml	5. TEJPOR = 2 ek.
TÖMEG = 1000 g	2. OLAJ = 2 ek.	6. LISZT = 605 g
IDŐTARTAM = 3:09	3. SÓ = 1 1/2 kk.	7. ÉLESZTŐ = 1 1/2 ek.
	4. CUKOR = 1 kk.	

KENYÉRSÜTŐGÉPÉNEK HASZNÁLATA

Minden egyes program esetén egy alapértelmezett beállítás jelenik meg. Következésképp, a kívánt beállításokat kézzel kell kiválasztania.

Egy adott program kiválasztása

Egy adott program kiválasztása után egy sor olyan szakasz aktiválódik, amelyek automatikusan következnek egymás után.

A menü gomb segítségével adott számú program között választhat. Megjelenik a programnak megfelelő időtartam. Mindannyiszor ahányszor megnyomja a gombot  a vezérlőpulton megjelenő szám a következő programra ugrik, ezek 1 és 15 között a következők:

- 1. Bagettok.** A Bagett program lehetővé teszi, hogy saját maga készítse el a bagettjeit. Ez a program 3 részletben zajlik.
 1. szakasz > Dagasztás és kelesztés
 2. szakasz > Formázás (a hangjelzésre a jelzőfény villogni kezd a bagett  szimbólummal szemben).
 3. szakasz > Sütés. A sütési ciklusra a bagettek megformázása után kerül sor (a bagettek megformázásához a mellékelt receptkönyvben található segítséget).
- 2. Édes bagettok.** Édes péksüteményekhez: bécsi kenyér, kifli, briós stb. Ez a program ugyanúgy zajlik, mint az 1. bagett program.
- 3. Bagett sütés.** A 3. program lehetővé teszi a bagettek elkészítését előre elkészített tésztából. A 3. program használata közben a készüléket nem szabad felügyelet nélkül hagyni. Ha a lejárta előtt félbe akarja szakítani a ciklust, manuálisan állítsa le a programot a  nyomógomb hosszas megnyomásával. Ennél a programnál nincs közepes színű sütés. Az édes péksüteményekhez ajánlatos a világos színű sütést használni, a sósakhoz pedig a sötét színre sütést.
- 4. Alap Fehér.** Az Alap fehér program alkalmas majd mindegyik fehér lisztből készült kenyér sütésére.
- 5. Francia.** A francia kenyér program megfelel a hagyományos, lazább szerkezetű francia fehér kenyérnek.

- 6. Teljes Kiörlésű.** Korpás kiörlésű lisztből készít kenyeret.
- 7. Édes.** Az Édes kenyér programot olyan receptekhez használja, amelyek több zsiradékot és cukrot tartalmaznak. Ha kész keverékekkel készít briósokat és kalácsokat, ne használjon több mint 750 g tésztát összesen. Az első briósreceptje megvalósításához a VILÁGOS sütést javasoljuk.
- 8. Gyors Alap Kenyér.** A Gyors alap kenyér elnevezésű program a GYORS kenyér receptjéhez felel meg. Ennél a programnál a súly és a sütési szín beállítása nem áll rendelkezésre. Ehhez a recepthez a víznek maximum 35°C-onak szabad lennie.
- 9. Glutén Mentés.** Lisztérzékenységben szenvedő betegek számára való, akik többféle gabonában jelenlevő gluténra allergiások (búza, rozs, zab, árpa, kamut búza, tönköly búza, stb.). Járjon el a csomagoláson feltüntetett útmutatás szerint. A sütőformát mindig alaposan tisztítsa ki, hogy a liszt ne keveredhessen egyéb lisztmaradványokkal. A szigorúan gluténmentes étrend esetén arra is fordítson figyelmet, hogy a felhasznált élesztő is gluténmentes legyen. A gluténmentes tészták állaga nem ideális. A dagasztás alatt ráragad az oldalakra és le kell onnan kaparni egy rugalmas, műanyag spatulával. A gluténmentes kenyér sűrűbb lesz és sápadtabb színű mint a hagyományos. A tészta súlya ne haladja meg az 1000 g-ot ennél a programnál.
- 10. Só Nélküli.** A kenyér azon élelmiszerek egyike, mely a szervezet legnagyobb napi só hozzájárulását biztosítja. A sómentiség csökkentésével csökkenti a szív- és érrendszeri problémák rizikóját.
- 11. Csak Sütés.** A cipósütő program lehetővé teszi a 10-től 70 percre terjedő sütést (10 perces sávonként állítható). Működhet magában, vagy
 - a) a kelt tészta programmal,
 - b) a kisütött és kihűlt kenyér újramelegítésére, hogy újból ropogós legyen,
 - c) a sütés befejezésére, amennyiben hosszabb áramszünet szakította volna meg a sütési ciklust.

A 11-es program alatt a készüléket nem szabad felügyelet nélkül hagyni.

Ha menet közben szeretné megállítani a programot, tartsa lenyomva a  gombot.

12. Kenyér Tészta. Ez a program nem süt, csak dagaszt és keleszt, pl. pizzatésztát, buktatésztát.

13. Kalács. A program segítségével különböző kelesztett és sütőporos sütemények készíthetők. A tészta súlya ne haladja meg az 1000 g-ot ennél a programnál.

14. Lekvár. A Lekvár programmal automatikusan készíthető gyümölcslekvár és befőtt.

15. Tésztafélék. A 15-ös program csak dagaszt, kelesztés nélkül, pl. metéltnek, nudlinak való tésztát.

A kenyér tömegének kiválasztása

A kenyér tömege alapértelmezetten 1000 g-ra áll be. A tömegek csak tájékoztatóként vannak megadva. A pontosítás érdekében, tanulmányozza a receptekben leírtakat. A 3, 9, 11, 12, 13, 14, 15-ös programok nem rendelkeznek a tömeg beállításának az opciójával. Az 1. és 2. programnál kétféle súly közül választhat:

- egy sütésre 400 g (4 bagett), a jelzőfény az 500 g-os súllyal szemben gyullad ki;

- két sütésre 800 g (8 bagett), a jelzőfény az 1000 g-os súllyal szemben gyullad ki.

A 500 g-os, 750 g-os vagy 1000 g-os termék beállításához nyomja meg a gombot . A választott beállítástól balra, felgyullad a vizuális jelzőfény.

A kenyérhéj árnyalatának kiválasztása

Alapértelmezetten, a héj árnyalata KÖZEPESRE állítódik. A 12, 14, 15-ös programok nem rendelkeznek a héjárnyalat beállításának lehetőségével. Három lehetőség áll rendelkezésre: VILÁGOS / KÖZEPES / SÖTÉT. Amennyiben módosítani szeretné az alapértelmezett beállítást, addig tartsa lenyomva az  gombot, amíg a választott beállítástól balra felgyullad a vizuális jelzőfény.

Bekapcsolás/leállítás

Nyomja meg a  gombot. Elkezdődik az időtartam visszaszámlálása. A program leállításához vagy a késleltetett időzítés érvénytelenítéséhez, nyomja 5 másodpercen át a  gombot.

A CIKLUSOK

A 382-386. oldalon lévő táblázatban megtalálja a különféle ciklusok programválasztástól függő összetételét.

Dagasztás

Hozzájárul a tészta struktúrájának átforgatásához, vagyis a könnyebb kelesztéshez.

Illetve az összekeverési periódus kelesztési ciklusai között található. Az 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13-as programok esetén, ebben a ciklusban adhatja hozzá a következő hozzávalókat: szárított gyümölcsök, olajbogyók, szalonnadarabok, stb... Egy hangjelzés fogja jelezni önnek, hogy mikor kell beavatkoznia. Lapozzon az elkészítési időtartamok összefoglaló táblázatához (382-386. oldal) és az „extra” oszlophoz. Ez az oszlop mutatja azt az időtartamot, mely a hangjelzés felhangzásának pillanatában megjelenik majd az ön gépének a

kijelzőjén. A hangjelzés pontos idejét megtudhatja, ha az „extra” oszlopban feltüntetett időtartamot levonja a teljes sütési időtartamból. Pl.: „extra” = 2:51 és „teljes időtartam” = 3:13. A hozzávalókat 22 percen belül be lehet önteni.

Pihenés

Hozzájárul a tészta térfogatnövekedéséhez, hogy javuljon a dagasztás minősége.

Kelesztés

Sütés után lehetővé teszi a kenyér melegen tartását. Ennek ellenére, a sütés végén a kenyér kiborítása ajánlott.

Sütés

Ez a művelet a tésztát kenyérbéllé alakítja, és lehetővé teszi a kenyér megpirulását, valamint a héj ropogóssá válását.

Melegen tartás

Sütés után lehetővé teszi a kenyér melegen tartását. Ennek ellenére, a sütés végén a kenyér kiborítása ajánlott.

Az 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 programok esetén a készítményt a készülékben hagyhatja. A sütés után automatikusan beindul az egy órás melegen

AZ IDŐZÍTETT PROGRAM

A gép úgy is beprogramozható, hogy a készítmény az ön által választott időpontban legyen kész. Ezt 15 órával előre lehet beprogramozni.

Az időzített program nem alkalmazható a 3, 8, 11, 12, 13, 14, 15 programok esetén.

Ez a szakasz csak azután áll rendelkezésre, miután kiválasztotta a programot, a héjányalat fokát és a tömeget. Megjelenik a program időtartama. Számítsa ki a program elindításának pillanata és a készítmény ön által óhajtott elkészítési időpontja közötti időtartamot. A gép automatikusan megjegyzi a program ciklusainak az időtartamát.

Az  és  gombok segítségével, jelenítse meg a kiszámolt időtartamot ( felfelé és  lefelé). A gombok rövid megnyomásai 10 perces lépésekkel történő görgetést tesznek lehetővé + rövid csipogó hang. Hosszas megnyomás esetén a görgetés folyamatos, 10 perces lépésekkel történik.

Pl.: most 20 h van és ön azt szeretné, ha kenyere

tartási ciklus. Abban az órában, mikor a kenyér melegen tartása folyamatban van, a kijelzőn a 0:00 világít és az időzítőn a  villog. A ciklus végén, több csipogó hang kibocsátása után, a készülék automatikusan leáll.

másnap reggel 7 h 00-kor legyen kész. Az  és  gombok segítségével programozza be a 11 h 00 -át. Nyomja meg a  gombot. A gép egy hangjelzést bocsát ki. 2 pontja  villogni kezd. Megkezdődik a visszaszámlálás. Felgyullad a működésjelző lámpa.

Ha valahol hibázott vagy módosítani szeretné az időpont beállítását, hosszasan nyomja a  gombot, egészen addig, amíg az egy hangjelzést bocsát ki. Megjelenik az alapértelmezett időpont. Ismételje meg a műveletet.

Egyes összetevők romlandók. Ne használja az időzített programot olyan receptekhez, amelyek a következőket tartalmazzák: friss tej, tojás, joghurt, sajt, friss gyümölcsök.

Gyakorlati tanácsok

Áramszünet esetén: ha ciklus közben egy áramszünet vagy egy hibás manőver megszakítja a programot, a gép egy 7 percg tartó védelemmel rendelkezik, ami ennyi ideig megőrzi a programozást. A ciklus ott folytatódik, ahol abbamaradt. Ezen időintervallum túllépése után a programozás elveszik.

Ha összekapcsol két programot, várjon 1 órát a második program elindítása előtt, hogy a készülék teljesen lehűlhessen.

Megtörténhet, hogy a keverők a kenyér eltávolításakor a kenyérben maradnak. Ilyen esetben használja a "kampó" tartozékot a következőképpen:

- > amint a kenyeret eltávolította, tegye azt az oldalára és tartsa azzal a kezével, amelyikre sütőkesztyűt húzott,
- > másik kezével illessze be a kampót a keverő tengelyébe és nyakoroljon rá enyhe húzóerő, hogy a lapát engedjen.
- > igazítsa meg a kenyeret és hagyja kihűlni egy rácon.



A HOZZÁVALÓK

A zsíros alapanyagok és az olaj: a zsíros alapanyagok a kenyeret puhábbá és ízletesebbé teszik. Ugyanakkor a kenyér jobban és hosszabb ideig eltartható. A túlzott zsírosság lassítja a kelesztést. Ha vajat használ, vágja apró darabokra, hogy egyenletesen eloszthassa a készítményben, vagy olvassza meg. A meleg vajat ne keverje a készítménybe. Kerülje el, hogy a zsír kapcsolatba kerüljön az élesztővel, mivel a zsír megakadályozhatja az élesztő rehidratálódását.

Tojások: a tojások dúsítják a tésztát, javítják a kenyér színét, és előmozdítják a kenyérbél megfelelő kialakulását. A receptek közepes nagyságú, 50 g-os tojással számolnak. Ha a tojások nagyobbak, még adjon hozzá egy kis lisztet, ha kisebbek, akkor az eredetinél kissé kevesebb lisztet kell adagolni.

Tej: használhat friss tejet (hidegen, hacsak a recept másként nem jelzi), vagy tejport. A tejnek emulgáló hatása is van, ami hozzásegít a szabályosabb üregek kialakulásához, következésképp a bélnek kellemes külalakja lesz.

Víz: a víz rehidratálja és aktiválja az élesztőt. Ez a lisztben levő keményítőt is rehidratálja, és lehetővé teszi a bél kialakulását. Tejjel vagy más folyadékokkal a vizet teljesen vagy részlegesen helyettesíteni lehet. **Hőmérséklet:** **ld. a használatról szóló rész 1. bekezdését (130. oldal).**

Lisztek: a használt liszt típusától függően, a liszt tömege érezhető eltéréseket mutat. A liszt minősége ugyanakkor a kenyérsütés eredményeit is befolyásolhatja. A lisztet hermetikus edényben őrizze, mert a liszt érzékenyen reagál a légköri feltételekre: nedvességet szívhat magába, vagy épp ellenkezőleg, kiszáradhat. A szabványos liszt helyett inkább „erős”, „kenyérsütésre alkalmas” vagy „pék”-lisztet használjon. Ha a kenyértésztához zabot, korpát, búzacsírást vagy bármilyen egész magvat adagol, nehezebb és kevésbé megkelt kenyeret kap.

Ha a recept nem rendelkezik másként, mi a T55-ös liszt használatát ajánljuk. Ha kész keverékekkel készít briósokat és kalácsokat, ne használjon több mint 750 g tésztát összesen.

Ezeknek a készítményeknek a használatára vonatkozóan kövesse a gyártó javaslatait.

A liszt megszállása is befolyásolja az eredményeket: minél teljesebb kiőrlésű a liszt (vagyis a búzaszem héjának egy részét is tartalmazza), annál kevésbé kel meg a tészta és a kenyér annál sűrűbb lesz. A kereskedelemben használatra kész, kenyérsütéshez való sütőkeverékeket is talál. A felhasználás előtt tanulmányozza a gyártók javaslatait. A programok kiválasztása általában a használt sütőkeveréktől függ. Pl.: Korpáskenyér- 4-es program.

Cukor: a kristálycukrot, a nádcukrot vagy a mézet részesítse előnyben. Ne használjon kockacukrot. A cukor táplálja az élesztőt, jó ízt ad a kenyérnek és javítja a héj pirulását.

Só: ez adja az élelmiszer ízét és hozzájárul az élesztő hatásának szabályozásához. Nem szabad összekeverni az élesztővel. A sónak köszönhetően, a tészta kemény, kompakt és nem kel meg túl gyorsan. Ez a tészta struktúráját is feljavitja.

Élesztő: a sütőélesztő többféle formában is létezik: Kis kocka formában frissen, szárítva, amely vízzel aktiválódik és instant szárított. A friss élesztő szupermarketekben kapható (pékipari vagy friss termék részlegén), de vásárolhat friss élesztőt a helyi pékségben is. A formájától függetlenül az élesztőt közvetlenül a sütőedénybe kell helyezni a többi hozzávalóval együtt. Ne felejtse el szétmorzsolni az élesztőt az ujjával, hogy könnyebben feloldódjon. Csak az aktív szárított élesztőt (kis szemcsékként) kell összekeverni használat előtt egy kis langyos vízzel. Közel 35°C-os vizet használjon, mert kevesebb esetén nem keleszt megfelelően, magasabb

hőmérsékleten pedig elveszti kelesztési képességét. Mindig tartsa magát a feltüntetett mennyiséghez, és ne felejtse el a mennyiséget hozzáigazítani az élesztő formájához (lásd az alábbi egyenértékűségi táblázatot).

Egyenértékűség a mennyiségben/súlyban/térfogatban a szárított élesztő, a friss élesztő és a folyadék élesztő esetén:

Szárazított élesztő (tk)

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

Friss élesztő (g)

9	13	18	22	25	31	36	40	45

Egyéb adalékok (olajbogyó, császárhús darabkák, stb.): kedve szerint változtathat a recepteken, amennyiben vigyáz arra, hogy:

> további hozzávalókat csak a hangjelzés után adagolja, főleg az olyan törékenyeket mint az aszalt gyümölcs,

- > a keményebb magvakat, mint a lenmag vagy a szezámmag a dagasztás kezdete előtt adagolja, hogy megkönnyítse a gép használatát,
- > a csokidarabkákat fagyassza meg, hogy jobb állaguk maradjon a kelesztés alatt.
- > a nagyon nedves vagy zsíros hozzávalókat (pl. olívbogyó, szalonna) alaposan csöpögtesse le, szárítsa meg nedvszívó papírral, és finoman lisztezze be a jobb keveredés és a homogén tészta eléréséhez,
- > ne adjon hozzá további nagy mennyiségű hozzávalókat, különösen sajtot, friss gyümölcsöt és friss zöldséget, mivel ezek befolyásolhatják a tészta kelését. Tartsa be a receptben feltüntetett mennyiségeket.
- > ne essen hozzávaló az edény mellé.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Húzza ki a készülék csatlakozódugaszát.
- Egy nedves kendővel tisztítsa meg az összes alkatrészt, magát a készüléket és az edény belsejét. Alaposan szárítsa meg - **L**.
- Mossa meg meleg vízzel az edényt és a keverőlapátot. Ha a keverőlapát az edényben marad, 5-10 percig hagyja ázni.
- Ha szükséges a fedelet meleg vízzel és szivaccsal meg lehet tisztítani.

- **A gép egyetlen részét se mossa mosogatógépben.**

- Ne használjon háztartási tisztítószert, se karchatású korongot, se alkoholt. Egy puha, megnedvesített rongyot használjon.
- A gép burkolatát vagy a fedelet soha ne merítse folyadékba.



BAGETTEK ELŐKÉSZÍTÉSE ÉS ELKÉSZÍTÉSE

Ezek elkészítéséhez szüksége van az ehhez a funkcióhoz tartozó összes tartozékra: 1 állvány bagett sütéshez (8), 2 tapadásmentes bagett sütőlap (8), 1 hasítékvágó (9) és 1 ecset (9).

1. Dagasztás és kelesztés

- Dugja be a kenyérsütő gépet.
- A hangjelzés után alapbeállításként az 1. program jelenik meg - **H**.
- Válassza ki a sütés színét.
- Nem ajánlatos mindössze 2 bagettet sütni, mert ennek eredményeként túl sötétre sül.
- Ha 8 bagett sütését választja (4 bagett kétszeri sütéssel): ajánlatos megformázni mind a 8 bagettet, és 4-et a hűtőben tárolni a második sütésig.
- Nyomja meg a  nyomógombot. Meggyullad a működést jelző fény, és villogni kezd az időzítő 2 pontja. Megkezdődik a dagasztási ciklus, amit a kelesztés követ - **I**.

Megjegyzések:

- A dagasztási szakaszban normális, ha egyes részek nincsenek jól összekeveredve.
- Amikor befejeződött az előkészítés, a kenyérsütőgép készenléti állapotot vesz fel. Több hangjelzés jelzi Önnek, hogy befejeződött a dagasztás és a kelesztés, a működést jelző fény pedig villogni kezd.

A tésztát a hangjelzéseket követő egy órán belül fel kell használni. Ennek leteltével a gép visszaáll alaphelyzetbe, és a bagett program nullázódik. Ebben az esetben javasoljuk, hogy használja a 3. programot, ami csakis a bagettek megsütésére szolgál.

2. A bagettek elkészítése és sütése

A szakaszok megvalósításához a mellékelt receptkönyvben találhat segítséget.

A pék által használt kézmozdulatokat mutatjuk be Önnek, de néhány kísérlet után Ön kialakítja a saját formázási módját. Akármilyen módon is csinálja, az eredmény garantált.

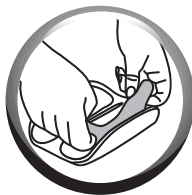
- Vegye ki a sütőformát a gépből - **B**.
- Enyhén lisztezze meg a munkafelületét.
- Vegye ki a tésztát a sütőformából, és helyezze a munkafelületére.
- Formáljon gömböt a tésztából, és egy kés segítségével ossza 4 tésztadarabra.
- Amint van 4 egyforma tésztadarabja, már csak a bagettek megformázása van hátra.

A lazább szerkezetű bagetthez hagyja a tésztadarabokat 10 percig pihenni a formázás előtt.

A bagett hosszának meg kell felelnie a tapadásmentes sütőlap méretének (körülbelül 15 cm).

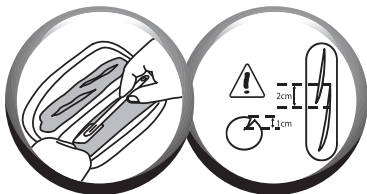
A kenyerek díszítésével váltogathatja az ízeket. Ehhez elegendő megnedvesíteni a tésztadarabokat, majd szeszamagba vagy mákba forgatni őket.

- Miután elkészítette a bagetteket, helyezze őket a tapadásmentes sütőlapokra.



A bagettek összeillesztésének alul kell lennie.

- Az optimális eredményhez átlósan vágja be a bagettek tetejét, és fogazott kés vagy a mellékelt hasítékvágó segítségével, hogy 1 cm-es nyílást hozzon létre.



Változtathatja a bagett külsejét, és készíthet bevágásokat egy olló segítségével a bagett egész hosszában.

- A mellékelt konyhai ecset segítségével bőségesen nedvesítse meg a bagettek tetejét, elkerülve viszont, hogy a víz összegyűljön a tapadásmentes sütőlapok aljában.
- Helyezze a bagetteket tartalmazó 2 tapadásmentes sütőlapot a mellékelt bagettsütő állványra.



- Helyezze be a bagettsütő állványt a gépbe, a sütőforma helyére.
- Nyomja meg újra a **START STOP** nyomógombot, hogy a program továbbinduljon, és megkezdje a bagettek sütését.

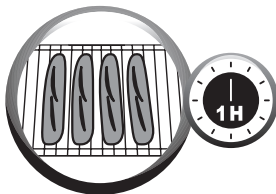
A sütési ciklus végén 2 lehetősége van:

4 bagett sütése esetén

- Húzza ki a kenyérsütő gépet. Vegye ki a bagettsütő állványt. Használjon mindig sütőkesztyűt, mert az állvány nagyon forró.
- Vegye ki a bagetteket a tapadásmentes sütőlapokból, és rácson hagyja őket kihűlni.

8 bagett (2x4) sütése esetén

- Vegye ki a bagettsütő állványt. Használjon mindig sütőkesztyűt, mert az állvány nagyon forró.
- Vegye ki a bagetteket a tapadásmentes sütőlapokból, és rácson hagyja őket kihűlni.
- Vegye ki a hűtőből a 4 másik bagettet (amelyeket előzetesen már behasított és megnedvesített).
- Helyezze őket a sütőlapokra (anélkül, hogy megégetné magát).
- Helyezze vissza az állványt a gépbe, és nyomja meg újra a **START STOP** gombot.
- A sütés végeztével kihúzhatja a gépet.
- Vegye ki a bagetteket a tapadásmentes sütőlapokból, és rácson hagyja őket kihűlni.



RECEPTEK

A kiválasztott receptnek és a hozzátartozó programnak megfelelően belenézhet az idő összegző táblázatba (382-386. oldal) és nyomon követheti az egyes ciklusok időlembontását. Ne változtasson a hozzávalók mennyiségén mert felboríthatja a recept egyensúlyát.

kk. = kávéskanál - ek. = evőkanál

PROG. 1 - BAGETTOK

4 vagy 8 darab, kb. 100 g-os bagett készítése

	400 g	800 g
1. Víz	150 ml	300 ml
2. Só	3/4 kk.	1 1/2 kk.
3. Liszt T55	245 g	490 g
4. Élesztő	1 kk.	2 kk.

PROG. 2 - ÉDES BAGETTOK

4 vagy 8 darab, kb. 100 g-os bagett készítése

	400 g	800 g
1. Tej	140 ml	280 ml
2. Só	3/4 kk.	1 1/2 kk.
3. Cukor	2 ek.	4 ek.
3. Liszt T55	210 g	420 g
4. Élesztő	1 kk.	2 kk.

Adj hozzá a hanglelés után

Vaj	25 g	50 g

PROG. 4 - ALAP FEHÉR

	500 g	750 g	1000 g
1. Víz	190 ml	250 ml	330 ml
2. Olaj	1 ek.	1 1/2 ek.	2 ek.
3. Só	1 kk.	1 kk.	1 1/2 kk.
4. Cukor	2 kk.	3 kk.	1 ek.
5. Tejpor	1 ek.	1 1/2 ek.	2 ek.
6. Liszt T55	345 g	455 g	605 g
7. Élesztő	1 kk.	1 kk.	1 1/2 kk.

PROG. 5 - FRANCIA

	500 g	750 g	1000 g
1. Víz	200 ml	275 ml	365 ml
2. Só	1 kk.	1 1/2 kk.	2 kk.
3. Liszt T55	350 g	465 g	620 g
4. Élesztő	1 kk.	1 kk.	1 1/2 kk.

PROG. 6 - TELJES KIÖRLÉSŰ

	500 g	750 g	1000 g
1. Víz	205 ml	270 ml	355 ml
2. Olaj	1 1/2 ek.	2 ek.	3 ek.
3. Só	1 kk.	1 1/2 kk.	2 kk.
4. Cukor	1 1/2 kk.	2 kk.	3 kk.
5. Liszt T55	130 g	180 g	240 g
6. Teljes kiörlésű liszt			
T150	200 g	270 g	360 g
7. Élesztő	1 kk.	1 kk.	1 1/2 kk.

PROG. 7 - ÉDES

	500 g	750 g	1000 g
BRIÓS			
1. Tojások leütve*	100 g	100 g	150 g
2. Felolvasztott vaj	115 g	145 g	195 g
3. Só	1 kk.	1 kk.	1 1/2 kk.
4. Cukor	21/2 ek.	3 ek.	4 ek.
5. Tej	55 ml	60 ml	80 ml
6. Liszt T55	280 g	365 g	485 g
7. Élesztő	1 1/2 kk.	2 kk.	3 kk.

Opionális: 1 kávéskanálnyi narancsolajat.

PROG. 8 - GYORS ALAP KENYÉR

	500 g	750 g	1000 g
1. Víz (meleg, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Olaj	3 kk.	1 ek.	1 1/2 ek.
3. Só	1/2 kk.	1 kk.	1 1/2 kk.
4. Cukor	2 kk.	3 kk.	1 ek.
5. Tejpor	1 1/2 ek.	2 ek.	2 1/2 ek.
6. Liszt T55	325 g	445 g	565 g
7. Élesztő	1 1/2 kk.	2 1/2 kk.	3 kk.

PROG. 9 - GLUTÉN MENTES

1000 g

Csak instant lisztkeveréket használjon.

Ne haladja meg az 1000 g tésztamennyiséget.

* 1 közepes tojás = 50 g

PROG. 10 - SÓ NÉLKÜLI**SÓ NÉLKÜLI KENYÉR**

	500 g	750 g	1000 g
1. Víz	200 ml	270 ml	365 ml
2. Liszt T55	350 g	480 g	620 g
3. Száraz élesztő	1/2 kk.	1 kk.	1 kk.
Adja hozzá a hangjelzés után			
4. Szezámrag	50 g	75 g	100 g

PROG. 13 - KALÁCS

CITROMOS TÉSZTA	1000 g
1. Tojások leütve*	200 g
2. Cukor	260 g
3. Só	1 csipet
4. Vaj, puha, de hűtött	90 g
5. Citromhéj	1 1/2 citrom
6. Citromlé	1 1/2 citrom
7. Liszt T55	430 g
8. Sütőpor	3 1/2 kk.

Verje fel a tojásokat cukorral és sóval 5 percen keresztül, míg fehér nem lesz. Öntse bele a készülék táljába. Adja hozzá a hideg olvadt vaját. Adja hozzá a citrom levét és héját. Keverje össze a lisztet a sütőporral és adja hozzá a keverékhez. Ellenőrizze, hogy a liszt az edény közepén egy halomban található.

PROG. 15 - TÉSZTAFÉLÉK

	500 g	750 g	1000 g
1. Víz	45 ml	50 ml	70 ml
2. Tojások leütve*	150 g	200 g	275 g
3. Só	1 csipet	1/2 kk.	1 kk.
5. Liszt T55	375 g	500 g	670 g

PROG. 12 - KENYÉR TÉSZTA

PIZZATÉSZTA	500 g	750 g	1000 g
1. Víz	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olívaolaj	1 ek.	1 1/2 ek.	2 ek.
3. Só	1/2 kk.	1 kk.	1 1/2 kk.
5. Liszt T55	320 g	480 g	640 g
7. Élesztő	1/2 kk.	1 kk.	1 1/2 kk.

PROG. 14 - LEKVÁR**KOMPÓTOK ÉS LEKVÁROK**

A kenyérsütő gépbe való helyezés előtt, ízlés szerint vágja fel vagy szeletelje fel a gyümölcsöket.

1. Eper, őszibarack, rebarbara vagy sárgabarack lekvár	580 g
2. Cukor	360 g
3. Citromlé	1 citrom
4. Pektin	30 g
1. Narancs vagy grapefruitlekvár	500 g
2. Cukor	400 g
3. Pektin	50 g

* 1 közepes tojás = 50 g

ÚTMUTATÓ A MINÉL JOBB EREDMÉNYHEZ

1. Kenyerek esetében

A várt eredmény elmaradt? Ez a táblázat eligazítja önt.	Túlzottan megkelt kenyér	Behorpadt kenyér, a túlzott megkeltés után	Elégtelenül megkelt kenyér	Elégtelenül megpirult hék	Barna szélek, de a kenyér nem sült meg eléggé	A kenyér oldalai és teteje lisztesek
						
Sütés közben megnyomták a  gombot.				●		
Nem elég a liszt.		●				
Túl sok a liszt.			●			●
Nem elég az élesztő.			●			
Túl sok az élesztő.		●		●		
Kevés a víz.			●			●
Túl sok a víz.		●			●	
Kevés a cukor.			●			
A liszt rossz minőségű.			●	●		
A hozzávalók helytelen arányokban vannak (túl nagy mennyiségben).	●					
Túl meleg víz.		●				
Túl hideg víz.			●			
Alkalmatlan program.			●	●		

2. Bagettek esetében

A várt eredmény elmaradt? Ez a táblázat eligazítja önt.	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁSOK
A tészta keresztmetszete nem egyenletes.	A kezdeti négyszög alak nem állandó, vagy nem egyenlő vastagságú.	Szükség esetén egyenesítse ki nyújtófával.
A tészta nehezen formázható.	Hiányzik a receptből egy kevés víz.	A receptje nem sikerült, kezdje az elejéről.
	A tészta túl sokat lett dagasztva.	Formáljon újra gömböt, és hagyja 10 percig pihenni, mielőtt az elejéről kezdené.
		Formázza 2 részletben, közben hagyja 5 percig pihenni.
A tészta ragadós; nehéz megformázni a bagetteket.	Túl sok vizet használt a receptben.	Enyhén lisztezze be a kezét, viszont ha lehet, a tésztát és a munkafelületet ne, majd folytassa a bagettek elkészítését.
	A vizet túl melegen adta hozzá.	

A várt eredmény elmaradt? Ez a táblázat eligazítja önt.	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁSOK
A tészta szakadozik, vagy csomósodik a felszíne.	A tészta túl sokat lett dagasztva.	Formáljon újra gömböt, és hagyja 10 percig pihenni, mielőtt az elejéről kezdené. Formázza 2 részletben, közben hagyja 5 percig pihenni.
Nem elég határozottak a hasítékok a tésztadarabon.	A tészta ragadós: túl sok vizet használt a receptben.	Kezdje újra a formázási szakaszt úgy, hogy enyhén belisztezi a kezét, viszont ha lehet, a tésztát és a munkafelületet nem.
	Nem elég éles a kés.	Használja a mellékelt hasítékvágót, vagy egy nagyon éles mikrofogazású kést.
	Nem elég határozottan vágta a hasítékokat.	Gyors, határozott mozdulattal vágja a hasítékokat.
A hasítékok hajlamosak összecsuksodni, vagy nem nyílnak szét sütés közben.	A tészta túl ragadós volt: túl sok vizet használt a receptben.	A receptje nem sikerült, kezdje az elejéről.
	A tésztadarab felszíne nem volt elég feszes a formázás közben.	Kezdje újra úgy, hogy jobban meghúzza a tésztát, amikor a hüvelykujjára forgatja.
Sütés közben beszakadozik a tészta széle.	Nem elég mély a hasíték a tésztadarabon.	Tekintse meg a 138. oldalon a hasítékok ideális formáját.
A megsült bagettek az állványhoz ragadnak.	Túlságos megnedvesítette a tésztadarabokat.	Távolítsa el az felesleges vizet az ecsetről.
	Túlságosan tapadnak a sütőlapok.	Mielőtt rátenné a tésztát, kissé kenje olajjal a sütőlapokat.
A bagettek nem pirultak meg eléggé.	Elfelejtette a sütés előtt vízzel átkenni a tésztadarabokat.	A következő alkalommal figyeljen oda rá.
	A formázás közben túlságosan meglisztezte.	Mielőtt sütni kezdené, alaposan kenje át vizes ecsettel.
	Túl magas a környezet hőmérséklete (több, mint 30°C).	Használjon hidegebb vizet (10 és 15°C között) és/vagy kevesebb élesztőt.
A bagettek nem nőttek meg eléggé.	Kifelejtette az élesztőt a receptből.	A receptje nem sikerült, kezdje az elejéről.
	Lejárt szavatosságú az élesztő.	
	Nem adott hozzá elég vizet.	
	Formázás közben túlságosan összenyomta és megszorította a bagetteket.	

A MŰSZAKI PROBLÉMÁK ÚTMUTATÓJA

PROBLÉMÁK	OKOK - MEGOLDÁSOK
A keverőlapátok bennragadtak az edényben.	• Hagyja ázni, mielőtt kivenné.
Az  gomb megnyomása után semmi sem történik.	• Ha a kijelzőn az EO1 felirat jelenik meg és a készülék sárga: a készülék túl meleg. Várjon 1 órát két ciklus között. • Ha a kijelzőn az EOO felirat jelenik meg és a készülék sárga: a készülék túl hideg. Várja meg míg eléri a szobahőmérsékletet. • Ha a kijelzőn a HHH vagy EEE felirat jelenik meg és a készülék sárga: üzemzavar. Készülékét egy autorizált szakembernek kell ellátnia. • Késleltetett indítás volt beprogramozva.
Az  gomb megnyomása után a motor forgásba lendül, de a dagasztás nem megy végbe.	• Az edényt nem helyezte be teljesen. • A keverőlapát hiánya vagy rosszul behelyezett keverőlapát. A fent említett két esetben, kapcsolja ki a készüléket a  gomb hosszú lenyomásával. Kezdje el újra az elejétől.
Késleltetett indítás után, a kenyér nem kelt meg eléggé vagy semmi sem történt.	• A programozás után elfelejtette megnyomni a  gombot. • Az élesztő összekeveredett a sóval és/vagy a vízzel. • Hiányzik a keverőlapát.
Égett szag.	• A hozzávalók egy része az edény mellé esett: hagyja lehűlni a gépet, majd ezt követően tisztítsa meg a gép belsejét egy nedves szivaccsal, tisztítószer nélkül. • Kifutott a készítmény: a hozzávalók mennyisége, elsősorban a folyadéké, túlzott volt. Vegye figyelembe a receptekben előírt arányokat.

GARANCIA

- A készülék kizárólag otthoni, beltéri körülmények között való használatra alkalmas; a használati utasításnak nem megfelelő használat esetén a gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, és az a jótállás elvesztését vonja magával.
- A készülék első használata előtt olvassa el figyelmesen a használati útmutatót: A gyártó nem vállal felelősséget azokra az esetekre, amelyek az utasítások be nem tartása miatt keletkeznek.

KÖRNYEZETVÉDELEM

- A hatályos szabályozás szerint minden használaton kívüli készüléket teljesen használatatlanná kell tenni: húzza ki és vágja el a zsinórját, mielőtt a készüléket kidobná.

DESCRIERE

- 1 - capac cu fereastră de supraveghere
- 2 - panou de comandă
 - a - ecran de vizualizare
 - b - buton pornit/oprit
 - c - selectarea greutatei
 - d - butoane de reglare a pornirii întârziată și de reglare a timpului pentru programul 11
 - e - selectarea nivelului de rumenire
 - f - selectarea programelor
 - g - indicator luminos de funcționare

RO

- 3 - cuvă pentru pâine
- 4 - malaxor
- 5 - pahar dozator
- 6 - linguriță/lingură
- 7 - accesoriu "cârlig" pentru extragerea malaxorului
- 8 - suport coacere baghete + 2 tăvi antiaderente pentru baghete
- 9 - lamă zimțată + pensulă

SFATURI PRACTICE

Preparare

1. Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare: cu acest aparat pâinea se face altfel decât în cazul frământării manuale!
2. **Măsurați lichidele cu paharul gradat furnizat. Utilizați măsura dublă de dozare furnizată pentru a măsura lingurițele și lingurile.** Măsurătorile incorecte vor duce la rezultate necorespunzătoare.
3. Precizia cu care măsurați cantitatea de făină este importantă. De aceea, făina trebuie cântărită cu un cântar de bucătărie. Utilizați drojdie activă deshidratată, la pliculețe. Dacă nu se specifică altfel în rețete, nu utilizați drojdie chimică. Un pliculeț de drojdie desfăcut trebuie utilizat în 48 ore.
4. Utilizați ingrediente cu termen de valabilitate nedepășit și păstrați-le în locuri răcoroase și uscate.
5. Pentru a evita perturbarea creșterii aluatului, vă sfătuim să puneți de la început toate ingredientele în cuvă și să evitați să deschideți capacul în timpul funcționării (dacă nu se specifică altfel). Respectați strict ordinea ingredientelor și cantitățile indicate în rețete. Mai întâi lichidele și apoi ingredientele solide. **Drojdia nu trebuie să intre în contact cu sarea.**

Ordinea generală care trebuie respectată:

- > Lichide (unt, ulei, ouă, apă, lapte)
- > Sare
- > Zahăr
- > O jumătate din cantitatea de făină

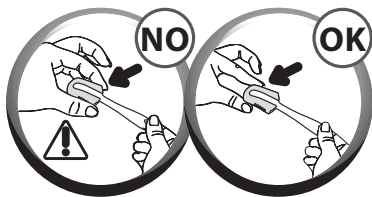
- > Lapte praf
- > Ingrediente specifice solide
- > Cealaltă jumătate din cantitatea de făină
- > Drojdie

Utilizare

- **Prepararea pâinii este foarte sensibilă la condițiile de temperatură și umiditate.** În cazul în care este foarte cald, este recomandat să folosiți lichide mai reci decât de obicei. Similar, în cazul în care este frig, este posibil să fie necesară încălzirea apei sau laptelui (dar fără a depăși 35°C).
- **De asemenea, este util uneori să verificați starea aluatului la mijlocul perioadei de frământare:** acesta trebuie să formeze un bulgăre omogen care se dezlipește bine de pe pereții cuvei.
 - dacă rămâne făină neincorporată, înseamnă că trebuie să mai puneți apă,
 - sau, în cazul opus, va trebui să mai adăugați eventual puțină făină.Trebuie să corectați foarte ușor (maxim 1 lingură o dată) și să așteptați rezultatul înainte de a interveni din nou.
- **O greșală curentă este aceea de a crede că adăugând drojdie pâinea va crește mai mult.** Dar, prea multă drojdie nu vă va ajuta să obțineți rezultatul dorit. Vă puteți da seama de starea aluatului chiar înainte de coacere apăsându-l ușor cu vârful degetelor: aluatul trebuie să opună o ușoară rezistență și amprenta degetelor trebuie să dispară încet.

ÎNAINTEA PRIMEI UTILIZĂRI

- Îndepărtați toate ambalajele, autocolantele sau diversele accesorii din interiorul și exteriorul aparatului - **A**.



- Curățați toate piesele și aparatul însuși folosind o cârpă umedă.

Avertisment: atenție, lama zimțată este foarte ascuțită. Manipulați-o cu atenție.

PORNIRE RAPIDĂ

- Derulați complet cablul de alimentare și utilizați o priză cu împământare.
- Atunci când utilizați aparatul pentru prima dată este posibil ca acesta să emane un anumit miros.
- Scoateți cuva pentru pâine ridicând de mâner și rotind cuva pentru pâine în sensul invers acelor de ceasornic. Fixați apoi malaxorul - **B-C**.
- Adăugați ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Asigurați-vă că toate ingredientele sunt cântărite cu exactitate - **D-E**.
- Introduceți cuva în mașină. Ținând cuva pentru pâine cu ajutorul mânerului, introduceți-o în mașina de pâine în așa fel încât să intre în axul de acționare (va fi nevoie să înclinați ușor tava pe o parte pentru

aceasta). Rotiți ușor în sensul acelor de ceasornic și se va bloca în poziție - **F-G**.

- Închideți capacul. Băgați în priză și porniți. După semnalul sonor, programul 1 se afișează implicit, adică 800 g, grad de rumenire mediu. Pentru a ajunge la programul 4, apăsați de trei ori pe butonul **MENU** - **H**.

- Apăsați butonul **START STOP**. Cele 2 puncte ale cronometru-lui sunt afișate intermitent. Se aprinde indicatorul de funcționare - **I-J**.

- La sfârșitul ciclului de coacere, scoateți mașina din priză. Scoateți cuva. Utilizați întotdeauna mânuși de bucătărie pentru că mânerul cuvei și interiorul capacului sunt fierbinți. Scoateți pâinea cât e caldă și puneți-o pe un grilaj, timp de 1 oră, pentru a se răci - **K**.

Pentru a înțelege modul de funcționare a mașinii dvs. de pâine, vă sugerăm să încercați rețeta PÂINE ALBĂ pentru prima dvs. pâine.

PÂINE ALBĂ (program 4)	INGREDIENTELE - lg = linguriță/lingurițe - LG = lingură/linguri	
COACERE = MEDIE	1. APĂ = 330 ml	5. LAPTE PRAF = 2 LG
GREUTATE = 1000 g	2. ULEI = 2 LG	6. FĂINĂ = 605 g
	3. SARE = 1 1/2 lg	7. DROJDIE = 1 1/2 lg
DURATĂ = 3:09	4. ZAHĂR = 1 LG	

UTILIZAREA MAȘINII DE PÂINE

Pentru fiecare program sunt afișate setări implicate. Ca urmare, trebuie să selectați manual setările dorite.

Selectarea unui program

Alegerea unui program declanșează o serie de etape care se derulează automat unele după altele.

Butonul meniu vă permite să alegeți un anumit număr de programe diferite. Se afișează durata corespunzătoare programului. De fiecare dată când apăsați pe buton , numărul afișat pe ecran trece la programul următor, ș.a.m.d. de la 1 la 15:

- 1. Baghetă.** Programul Baghetă vă permite să vă faceți singuri propriile baghete. Acest program se derulează în 3 etape.
Prima etapă > Frământare și dospire aluat
A 2-a etapă > Modelare (la semnalul sonor, indicatorul vizual se aprinde cu intermitență în fața simbolului baghetă ).
A 3-a etapă > Coacere. Ciclu de coacere intervine după prepararea baghetelor (pentru ajutor la prepararea baghetelor, consultați cartea de rețete furnizată).
- 2. Baghetă dulce.** Pentru pâinițe dulci: vieneză, pâine cu lapte, brișe, etc... Acest program se derulează în același mod ca și programul 1 baghetă.
- 3. Preparare baghetă.** Programul 3 permite coacerea baghetelor făcute dintr-un aluat preparat dinainte. Mașina nu trebuie lăsată fără supraveghere în cazul utilizării programului 3. Pentru a întrerupe ciclul înainte de terminare, opriți manual programul, apăsând lung pe tasta . Pentru acest program, nu există grad de rumenire mediu. Se recomandă să utilizați gradul de rumenire minim pentru pâinile dulci și gradul de rumenire maxim pentru pâinile sărate.
- 4. Pâine Albă.** Programul Pâine albă permite efectuarea majorității rețetelor de pâine care utilizează făină de grâu.
- 5. Pâine Franțuzească.** Programul Pâine franțuzească corespunde unei rețete de pâine albă tradițională franțuzească destul de pufoasă.

- 6. Pâine Integrală.** Programul Pâine integrală trebuie ales atunci când se utilizează făină integrală.
- 7. Pâine Dulce.** Programul Pâine dulce este adaptat rețetelor care conțin mai multă grăsime și zahăr. Dacă utilizați amestecuri speciale, nu depășiți 750 g de aluat în total. Vă sugerăm un grad de rumenire MINIM pentru prima dumneavoastră rețetă de brișe.
- 8. Pâine albă rapidă.** Programul Pâine albă rapidă este specific rețetei de pâine albă, simplă. Pentru acest program, reglarea greutateii și a culorii nu sunt disponibile. Apa pentru această rețetă trebuie să aibă maximum 35°C.
- 9. Pâine Fără Gluten.** Această pâine este bună pentru persoanele care nu au toleranță la gluten (boala celiacă) care se găsește în cele mai multe cereale (grâu, orz, secară, ovăz, kamut, alac, etc.). Consultați recomandările specifice de pe pachet. Cuva trebuie curățată sistematic, pentru a nu exista riscul contaminării cu alte tipuri de făină. În cazul unui regim strict fără gluten, asigurați-vă că nici drojdia utilizată nu conține gluten. Consistența tipurilor de făină fără gluten nu permite o amestecare optimă. Din acest motiv, la frământare trebuie îndepărtată coca de pe margini, cu o spatulă flexibilă din plastic. Pâinea fără gluten va avea o consistență mai mare și o culoare mai deschisă decât pâinea normală. Acest program permite prepararea doar a 1000 g de aluat.
- 10. Pâine Fără Sare.** Pâinea este una din preparatele care furnizează cea mai mare cantitate zilnică de sare. Reducerea consumului de sare duce la scăderea riscurilor cardio-vasculare.
- 11. Program de coacere.** Programul de coacere vă permite o coacere pentru 10 până la 70 de minute (reglabilă din 10 în 10 minute). Poate fi selectat singur și poate fi utilizat:
 - a) în asociere cu programul Aluat de pâine
 - b) pentru a încălzi sau a face crocante pâinile deja coapte și răcite,
 - c) pentru a termina coacerea după o pană de curent prelungită, apărută în timpul unui ciclu de preparat pâine.

Mașina de pâine nu trebuie lăsată fără supra-

veghere în timpul programului 11.

Când a obținut culoarea de crustă dorită, opriți manual programul ținând apăsat at butonul .

12. Aluat de Pâine. Programul Aluat de pâine nu coace. Acesta corespunde unui program de frământare și de creștere pentru toate aluaturile cu drojdie. Ex: aluat pentru pizza.

13. Prăjituri. Permite producerea produselor de patiserie și prăjiturilor, cu drojdie chimică.

Acest program permite prepararea doar a 1000 g de aluat.

14. Dulceață. Programul Dulceață fierbe automat dulceața în cuvă.

15. Aluat de paste. Programul 15 realizează numai frământarea. Este destinat aluaturilor fără drojdie. Ex: tăiței.

Selectarea greutății pâinii

Greutatea pâinii se reglează implicit la 1000 g. Greutatea este dată cu titlu indicativ. Pentru mai multe precizări vezi detaliile rețetelor. Programele 3, 9, 11, 12, 13, 14, 15 nu au posibilitatea reglării greutății. Pentru programele 1 și 2, puteți selecta

două greutăți:

- 400 g pentru o sesiune de coacere (4 baghete), indicatorul vizual se aprinde în fața greutății de 500 g;
- 800 g pentru două sesiuni de coacere (8 baghete), indicatorul vizual se aprinde în fața greutății de 1000 g.

Apăsați  pe buton pentru a selecta greutatea produsului ales, 500 g, 750 g sau 1000 g. Indicatorul vizual se aprinde în dreptul cantității alese.

Selectarea nivelului de rumenire

Culoarea crustei este reglată implicit la MEDIE. Programele 12, 14, 15 nu au posibilitatea reglării culorii crustei. Sunt posibile 3 opțiuni: - DESCHISĂ - MEDIE - ÎNCHISĂ. Dacă doriți să modificați setarea implicită, apăsați butonul  până când indicatorul vizual se aprinde în dreptul setării dorite.

Pornire/oprire

Apăsați butonul  pentru a porni aparatul. Începe numărătoarea inversă. Pentru a opri programul sau a anula programul de Pornire întârziată, apăsați 3 secunde butonul .

● CICLURILE

Tabelul de la paginile 382-386 vă prezintă etapele diferitelor cicluri, în funcție de programul ales.

Frământare

Permite formarea structurii aluatului și implicit a capacității sale de a crește bine.

Pe parcursul acestui ciclu, și pentru programele 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, aveți posibilitatea de a adăuga ingrediente: fructe uscate, măsline, slănină etc. Un semnal sonor vă indică în ce moment să interveniți. Consultați tabelul recapitulativ al duratelor de preparare (pag. 382-386) și coloana „suplimentar”. Această coloană indică durata care se va afișa pe ecranul aparatului dvs., atunci când va suna semnalul sonor. Pentru a ști mai exact după cât timp se va produce semnalul sonor, este suficient să scădeți timpul din coloana „suplimentar” din timpul total de coacere.

Ex: „suplimentar” = 2:51, iar „timpul total” = 3:13, ingredientele pot fi adăugate la sfârșitul celor 22 min.

Repaus

Permite aluatului să se destindă pentru a îmbunătăți calitatea frământării.

Creștere

Durata în care drojdia acționează pentru a face pâinea să crească și a-i conferi aroma sa.

Coacere

Transformă aluatul în miez și face crusta aurie și crocantă.

Menținerea la cald

Permite păstrarea la cald a pâinii după coacere. Totuși, este recomandat să scoateți pâi-

nea imediat după terminarea coacerii.

Pentru programele 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, puteți lăsa preparatul în aparat. După coacere se derulează automat un ciclu de menținere la

cald, de o oră. Pe parcursul orei în care pâinea este menținută la cald, ecranul afișează 0:00 iar punctele de pe ecran ■ luminează intermitent. La finalul ciclului, aparatul se oprește automat, după emiterea mai multor semnale sonore.

● PORNIRE ÎNTÂRZIATĂ

Puteți programa aparatul pentru a avea produsul gata la ora pe care o alegeți, cu până la 15 ore avans.

Programul de Pornire întârziată nu poate fi utilizat pentru programele 3, 8, 11, 12, 13, 14, 15.

Această etapă intervine după ce ați selectat programul, nivelul de coacere și greutatea. Se afișează durata programului. Calculați diferența de timp dintre momentul în care porniți programul și ora la care doriți ca produsul dvs. să fie gata. Mașina include automat durata ciclurilor programului.

Cu ajutorul butoanelor + și -, setați timpul de coacere (+ în sus și - în jos). Apăsările scurte permit setarea timpului din 10 în 10 minute urmate de un semnal sonor. Apăsarea îndelungată a butonului permite derularea continuă a timpului din 10 în 10 minute.

Ex: este ora 20 și doriți ca pâinea dvs. să fie gata la ora 7:00 a doua zi dimineată. Programați 11:00 cu ajutorul butoanelor + și -. Apăsati butonul . Se emite un semnal sonor. Cele 2 puncte ■ ale cronometrului luminează intermitent. Începe numărătoarea inversă. Se aprinde indicatorul luminos de funcționare.

Dacă greșiți sau doriți să modificați modificarea timpului de coacere, apăsați lung pe butonul  până când acesta emite un semnal sonor. Se afișează ora implicită. Reîncepeți operațiunea.

Anumite ingrediente sunt perisabile. Nu utilizați programul pentru Pornire întârziată pentru rețete care conțin: lapte proaspăt, ouă, iaurt, brânză, fructe proaspete.

● Sfaturi practice

În cazul unei pene de curent: dacă în timpul unui ciclu programul este întrerupt de o pană de curent sau de o manevră greșită, mașina dispune de o protecție de 7 min, în timpul căreia programarea va fi salvată. Ciclul va fi reluat de unde a fost întrerupt. Peste această perioadă, programarea se pierde.

Dacă doriți să efectuați două programe, unul după celălalt, așteptați 1 oră înainte de a porni cel de-al doilea program, pentru ca mașina să se răcească complet.

Pentru a scoate pâinea: este posibil ca malaxoarele să rămână blocate în pâine atunci când o scoateți. În acest caz, utilizați accesoriul "cârlig" astfel:

- > după ce ați scos pâinea, așezați-o pe o parte, cât este fierbinte, și țineți-o cu o mână pe care aveți o mănușă de bucătărie,
- > cu cealaltă mână, introduceți cârligul în axul malaxorului -M,
- > trageți cu delicatețe pentru a scoate malaxorului -M,
- > readuceți pâinea în poziție normală și lăsați-o să se răcească pe un grătar.



INGREDIENTELE

Grăsimi și ulei: grăsimile fac pâinea mai pufoasă și mai savuroasă. De asemenea, pâinea se va păstra mai bine și mai mult timp. Prea multă grăsime va încetini creșterea. Dacă folosiți unt, tăiați-l în bucăți mici pentru a-l repartiza omogen în preparat, sau topiți-l. Nu încorporați*149i unt cald. Evitați intrarea în contact a grăsimilor cu drojdia, pentru că acest lucru ar putea împiedica rehidratarea drojdiei.

Ouă: ouăle îmbogățesc aluatul, modifică culoarea pâinii și favorizează o dezvoltare bună a miezului. Rețetele au fost prevăzute pentru un ou mediu de 50 g; dacă ouăle sunt mai mari adăugați un pic de făină; dacă ouăle sunt mai mici trebuie să puneți mai puțină făină.

Lapte: puteți folosi lapte proaspăt (rece, mai puțin în cazul în care se indică altfel în rețetă) sau lapte praf. Laptele are și un efect emulgator care permite obținerea unui miez pufos.

Apă: apa rehidratează și activează drojdia. Aceasta hidratează și amidonul din făină și permite formarea miezului. Apa se poate înlocui, parțial sau total, cu lapte sau alte lichide. **Temperatura:** vezi paragraful 1 (pag. 144) din partea Utilizare.

Făină: cantitatea de făină variază sensibil în funcție de tipul utilizat. În funcție de calitatea făinii pot varia și rezultatele coacerii pâinii. Păstrați făina într-un recipient ermetic, pentru că făina va reacționa la fluctuațiile condițiilor climatice absorbind sau dimpotrivă, pierzând umiditate. Folosiți de preferință o făină „de panificație” sau „de brutărie” decât o făină standard. Adăugând ovăz, tărâțe, germeni de grâu, de secară sau chiar cereale integrale la aluatul de pâine, veți obține o pâine mai mică și mai consistentă..

Se recomandă folosirea unei făini T55, dacă nu se specifică altfel în rețete. Dacă utilizați amestecuri speciale, nu depășiți 750 g de aluat în total.

Consultați recomandările fabricantului pentru utilizarea acestor preparate.

Cernerea făinii influențează și ea rezultatele: cu cât făina este mai integrală (adică aceasta conține o parte din învelișul bobului de grâu), cu atât aluatul va crește mai puțin și pâinea va fi mai densă.

Zahăr: este preferat zahărul alb, roșu sau mierea. Nu folosiți zahăr cubic. Zahărul hrănește drojdia, dă o savoare bună pâinii și îmbunătățește coacerea crustei.

Sare: dă gust alimentului și permite reglarea acțiunii drojdiei. Nu trebuie să intre în contact cu drojdia. Datorită sării, aluatul este ferm, compact și nu crește prea repede. Nu folosiți sare grunjoasă sau înlocuitor pentru sare.

Drojdia: există drojdia de brutărie în mai multe forme: proaspătă în cuburi mici, uscată și activă ce trebuie rehidratată și instant. Drojdia proaspătă se vinde în supermarketuri (la raioanele de brutărie sau de produse proaspete). Indiferent de formă, drojdia ar trebui adăugată direct în vasul de copt al aparatului de făcut pâine cu celelalte ingrediente. Amintiți-vă să fărâmițați drojdia proaspătă cu degetele pentru a o face să se dizolve mai ușor. Doar drojdia activă uscată (în granule mici) trebuie amestecată cu puțină apă caldă înainte de utilizare. Alegeți o temperatură apropiată de 35°C, dacă aceasta va fi mai mică nu va mai crește la fel de bine iar dacă temperatura este mai mare își va pierde puterea de creștere. Respectați cantitățile stabilite și amintiți-vă să adaptați cantitatea de drojdie conform formei sale (vezi graficul de echivalențe mai jos).

Echivalente în cantitate/greutate/volum între drojdia uscată, drojdia proaspătă și drojdia lichidă:

<i>Drojdie uscată (în lg.)</i>										
1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5		
<i>Drojdie proaspătă (în g)</i>										
9	13	18	22	25	31	36	40	45		

Produse suplimentare (măslina, slănină etc.):

puteți personaliza rețetele, cu toate ingredientele suplimentare pe care le doriți, dar având grijă:

- > să respectați semnalul sonor pentru adăugarea ingredientelor, mai ales în cazul celor mai fragile,
- > semințele (precum inul sau susanul) pot fi încorporate încă de la începutul frământării, pentru a ușura utilizarea mașinii (de ex., pornirea întârziată),
- > să congelați bucățelele de ciocolată pentru a-și

menține mai bine forma în timpul frământării.

- > să scurgeți bine de lichid ingredientele foarte zemoase sau grase (de exemplu, măslina, slănină), să le uscați într-o hârtie absorbantă și să le dați prin puțină făină pentru o mai bună încorporare și omogenizare,
- > să nu adăugați cantități prea mari de ingrediente, în special brânză, fructe proaspete sau legume proaspete, deoarece pot afecta aluatul. Respectați cantitățile din rețete,
- > să nu cadă ingrediente pe alături.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

- Scoateți aparatul din priză.
- Curățați toate piesele, aparatul însuși și interiorul vasului cu o cârpă umedă. Uscați bine - **L**.
- Spălați vasul și malaxorul cu apă caldă. Dacă malaxorul rămâne în cuvă, lăsați-l să se înmoaie 5 până la 10 min.
- Atunci când este necesar, capacul poate fi curățat cu apă caldă și un burete.

- **Nu spălați nici o piesă în mașina de spălat vase.**

- Nu folosiți produse de curățare, nici burete abrazivi, nici alcool. Utilizați o pânză moale și umedă.
- Nu introduceți niciodată în apă corpul sau capacul aparatului.



● PREPARAREA ȘI REALIZAREA BAGHETELOR

Pentru acest preparat, aveți nevoie de toate accesoriile dedicate acestei funcții: 1 suport pentru coacere baghete (8), 2 tăvi antiaderente pentru coacere baghete (8), 1 lamă zimțată (9) și 1 pensulă (9).

1. Frământarea și dospirea aluatului

- Băgați în priză mașina de făcut pâine.
- După semnalul sonor, programul 1 se afișează implicit - H.
- Selectați gradul de rumenire.
- Nu se recomandă să coaceți doar câte 2 baghete, deoarece acestea ar fi prea rumenite.
- Dacă alegeți să coaceți 8 baghete (2 ture de coacere de câte 4 baghete): se recomandă să modelați cele 8 baghete și să țineți 4 din ele la frigider pentru a doua sesiune de coacere.
- Apăsăți pe tasta **START/STOP**. Indicatorul de funcționare se aprinde și cele 2 puncte de la ceas se aprind cu intermitență. Ciclul de frământare al aluatului începe, urmat de dospirea aluatului - I.

Observații:

- În timpul etapei de frământare, este normal ca anumite porțiuni să nu fie bine amestecate.
- Când prepararea este terminată, mașina de făcut pâine intră în stare de veghe. Mai multe semnale sonore vă anunță că frământarea și dospirea s-au terminat, iar indicatorul de funcționare se aprinde cu intermitență.

Aluatul trebuie să fie utilizat în decurs de o oră de la semnalele sonore. După această oră, mașina se resetează și programul baghetă este anulat. În acest caz, vă recomandăm să utilizați programul 3, doar pentru coacerea baghetelor.

2. Realizarea și coacerea baghetelor

Pentru ajutor la îndeplinirea etapelor, consultați cartea de rețete furnizată.

Vă prezentăm cum procedează brutarul, dar după câteva încercări veți avea propriul dumneavoastră mod de modelare. Indiferent de mod, rezultatul este garantat.

- Scoateți cuva din mașină - B.
- Presărați puțină făină pe suprafața dumneavoastră de lucru.
- Scoateți aluatul din cuvă și așezați-l pe suprafața de lucru.
- Formați un bulgăre din aluat și împărțiți-l în 4 bucăți, cu ajutorul unui cuțit.
- Veți obține 4 bucăți având aceeași greutate, pe care mai trebuie să le modelați în baghete.

Pentru baghete mai pufoase, lăsați aluatul să se odihnească 10 minute înainte de modelare.

Lungimea obținută a baghetei trebuie să corespundă cu lungimea tăvii antiaderente (aproximativ 15 cm).

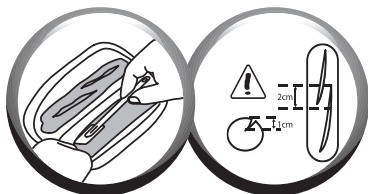
Puteți să variați aromele, ornând pâinile. Pentru aceasta, este suficient să umeziți apoi să rulați aluatul prin semințe de susan sau de mac.

- După realizarea baghetelor, așezați-le pe tăvile antiaderente.



Partea de îmbinare a baghetelor trebuie să fie dedesubt.

- Pentru un rezultat optim, faceți incizii în partea de sus a baghetelor, pe diagonală, folosind un cuțit zimțat sau lama zimțată furnizată pentru a obține o deschizătură de 1 cm.



Puteți să variați aspectul baghetelor dumneavoastră și să efectuați incizii cu ajutorul unei foarfece pe toată lungimea baghetei.

- Cu ajutorul pensulei de bucătărie furnizate, umeziți bine partea de sus a baghetelor, evitând acumularea de apă pe tăvile antiaderente.
- Puneți cele 2 tăvi antiaderente cu baghete pe suportul pentru baghete furnizat.
- Introduceți suportul în mașina de făcut pâine în locul cuvei.



- Apăsați din nou pe tasta **START/STOP** pentru a reporni programul și începeți coacerea baghetelor.

La terminarea ciclului de coacere, aveți 2 soluții:

în cazul coacerii a 4 baghete

- Scoateți din priză mașina de făcut pâine. Scoateți suportul pentru baghete. Folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie, deoarece suportul este foarte fierbinte.

- Scoateți baghetele din tăvile antiaderente și lăsați-le să se răcească pe un grătar.

în cazul coacerii a 8 baghete (2x4)

- Scoateți suportul pentru baghete. Folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie, deoarece suportul este foarte fierbinte.

- Scoateți baghetele din tăvile antiaderente și lăsați-le să se răcească pe un grătar.

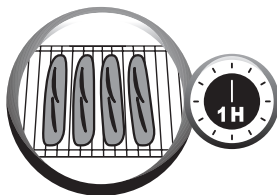
- Luați celelalte 4 baghete din frigider (pe care le-ați incizat și umezit în prealabil).

- Puneți-le în tăvi (având grijă să nu vă ardeți).

- Puneți la loc suportul în mașină și apăsați din nou pe tasta **START/STOP**.

- La terminarea coacerii, puteți să scoateți din priză mașina.

- Scoateți baghetele din tăvile antiaderente și lăsați-le să se răcească pe un grătar.



REȚETELE

Pentru fiecare rețetă, respectați ordinea ingredientelor indicate. În funcție de rețeta aleasă și de programul corespunzător, puteți să consultați tabelul recapitulativ al duratelor de preparare (pag. 382-386) și să urmăriți desfășurarea pe etape a diferitelor cicluri.

lg = linguriță/lingurițe - LG = lingură/linguri

PROG. 1 - BAGHETA

Pentru a realiza 4 sau 8 baghete de aproximativ 100 g

	400 g	800 g
1. Apă	150 ml	300 ml
2. Sare	3/4 lg	1 1/2 lg
3. Făină T55	245 g	490 g
4. Drojdie	1 lg	2 lg

PROG. 2 - BAGHETA DULCE

Pentru a realiza 4 sau 8 baghete de aproximativ 100 g

	400 g	800 g
1. Lapte	140 ml	280 ml
2. Sare	3/4 lg	1 1/2 lg
3. Zahăr	2 LG	4 LG
3. Făină T55	210 g	420 g
4. Drojdie	1 lg	2 lg

PROG. 4 - PÂINE ALBĂ

	500 g	750 g	1000 g
1. Apă	190 ml	250 ml	330 ml
2. Ulei	1 LG	1 1/2 LG	2 LG
3. Sare	1 lg	1 lg	1 1/2 lg
4. Zahăr	2 lg	3 lg	1 LG
5. Lapte praf	1 LG	1 1/2 LG	2 LG
6. Făină T55	345 g	455 g	605 g
7. Drojdie	1 lg	1 lg	1 1/2 lg

PROG. 5 - PÂINE FRANȚUZEASCĂ

	500 g	750 g	1000 g
1. Apă	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sare	1 lg	1 1/2 lg	2 lg
3. Făină T55	350 g	465 g	620 g
4. Drojdie	1 lg	1 lg	1 1/2 lg

PROG. 6 - PÂINE INTEGRALĂ

	500 g	750 g	1000 g
1. Apă	205 ml	270 ml	355 ml
2. Ulei	1 1/2 LG	2 LG	3 LG
3. Sare	1 lg	1 1/2 lg	2 lg
4. Zahăr	1 1/2 lg	2 lg	3 lg
5. Făină T55	130 g	180 g	240 g
6. Făină integrală T150	200 g	270 g	360 g
7. Drojdie	1 lg	1 lg	1 1/2 lg

PROG. 7 - PÂINE DULCE

	500 g	750 g	1000 g
BRIOȘĂ			
1. Ouă bătute*	100 g	100 g	150 g
2. Unt topit	115 g	145 g	195 g
3. Sare	1 lg	1 lg	1 1/2 lg
4. Zahăr	2 1/2 LG	3 LG	4 LG
5. Lapte	55 ml	60 ml	80 ml
6. Făină T55	280 g	365 g	485 g
7. Drojdie	1 1/2 lg	2 lg	3 lg

Opțional: 1 linguriță cu apă de flori de portocal.

PROG. 8 - PÂINE ALBĂ RAPIDĂ

	500 g	750 g	1000 g
1. Apă (caldă, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Ulei	3 lg	1 LG	1 1/2 LG
3. Sare	1/2 lg	1 lg	1 1/2 lg
4. Zahăr	2 lg	3 lg	1 LG
5. Lapte praf	1 1/2 LG	2 LG	2 1/2 LG
5. Făină T55	325 g	445 g	565 g
7. Drojdie	1 1/2 lg	2 1/2 lg	3 lg

PROG. 9 - PÂINE FĂRĂ GLUTEN

	1000 g
Folosiiți numai premixuri de făină.	
Nu depășiți 1000 g de aluat	

* 1 ou mediu = 50 g

PROG. 10 - PÂINE FĂRĂ SARE

PÂINE FĂRĂ SARE	500 g	750 g	1000 g
1. Apă	200 ml	270 ml	365 ml
2. Făină T55	350 g	480 g	620 g
3. Drojdie uscată	1/2 lg	1 lg	1 lg
Adăugați, la semnalul sonor			
4. Semințe de susan	50 g	75 g	100 g

PROG. 12 - ALUAT DE PÂINE

PIZZA	500 g	750 g	1000 g
1. Apă	160 ml	240 ml	320 ml
2. Ulei de măsline	1 LG	1 1/2 LG	2 LG
3. Sare	1/2 lg	1 lg	1 1/2 lg
5. Făină T55	320 g	480 g	640 g
7. Drojdie	1/2 lg	1 lg	1 1/2 lg

PROG. 13 - PRĂJITURI

PRĂJITURĂ DE LĂMÂIE	1000 g
1. Ouă bătute*	200 g
2. Zahăr	260 g
3. Sare	1 vârf
4. Unt, moale și răcit	90 g
5. Zeama de lămâie	de 1 1/2 lămâie
6. Coajă de lămâie	de 1 1/2 lămâie
7. Făină T55	430 g
8. Drojdie chimică	3 1/2 lg

Bateți ouăle + zahărul + sarea până se albesc, 5 minute. Turnați în recipientul mașinii. Adăugați untul topit răcit. Adăugați zeama și coaja de lămâie. Amestecați făina și drojdia și adăugați peste amestecul deja realizat. Așezați făina exact în mijlocul acestuia.

PROG. 14 - DULCEȚĂ**COMPOTURI ȘI DULCEȚURI**

Tăiați sau tocați fructele, după cum doriți, înainte de a le pune în mașina de pâine.

1. Căpșuni, piersici, rubarbă sau caise	580 g
2. Zahăr	360 g
3. Coajă de lămâie	de 1 lămâie
4. Pectină	30 g
1. Portocală sau grapefruit	500 g
2. Zahăr	400 g
3. Pectină	50 g

PROG. 15 - ALUAT DE PASTE

ALUAT DE PASTE	500 g	750 g	1000 g
1. Apă	45 ml	50 ml	70 ml
2. Ouă bătute*	150 g	200 g	275 g
3. Sare	1 vârf	1/2 lg	1 lg
5. Făină T55	375 g	500 g	670 g

* 1 ou mediu = 50 g

GHID DE DEPANARE

1. Pentru pâini

Nu obțineți rezultatul așteptat ? Acest tabel vă va ajuta să găsiți ce nu este în ordine.	Pâine prea crescută	Pâine scăzută după ce a crescut prea mult	Pâine care nu a crescut destul	Crustă coaptă insuficient	Margini rumenite, dar pâine coaptă insuficient	Marginile și partea de deasupra acoperite de făină
Butonul a fost acționat în timpul coacerii.				●		
Făină insuficientă.		●				
Făină prea multă.			●			●
Drojdie insuficientă.			●			
Drojdie prea multă.		●		●		
Apă insuficientă.			●			●
Apă prea multă.		●			●	
Zahăr insuficient.			●			
Făină de calitate necorespunzătoare.			●	●		
Ingredientele nu sunt în proporțiile corecte (cantități prea mari).	●					
Apă prea caldă.		●				
Apă prea rece.			●			
Program neadecvat.			●	●		

2. Pentru baghete

Nu obțineți rezultatul așteptat ? Acest tabel vă va ajuta să găsiți ce nu este în ordine.	CAUZĂ POSIBILĂ	SOLUȚII
Bagheta nu este uniformă.	Forma aluatului, la început, nu este regulată sau nu are grosime uniformă.	Întindeți cu făcălețul aluatul, dacă este necesar.
Aluatul este prea tare pentru a fi pus în formă.	Lipsește puțină apă din rețetă.	Rețeta dumneavoastră nu este reușită, formați alt aluat.
	Aluatul a fost modelat prea mult.	Formați din nou un bulgăre, lăsați să se odihnească 10 minute înainte de a începe din nou să modelați. Faceți modelarea în 2 etape, cu 5 minute de repaus între etape.
Aluatul este lipicios; baghetele sunt greu de făcut.	Ați pus prea multă apă în rețetă.	Puneți-vă puțină făină pe mâini, dar pe cât posibil nu pe aluat nici pe suprafața de lucru și continuați să realizați baghetele.
	Apa a fost încorporată prea caldă în rețetă.	

Nu obțineți rezultatul așteptat ? Acest tabel vă va ajuta să găsiți ce nu este în ordine.	CAUZĂ POSIBILĂ	SOLUȚII
Aluatul se rupe sau devine zgrunțuros la suprafață.	Aluatul a fost modelat prea mult.	Formați din nou un bulgăre, lăsați să se odihnească 10 minute înainte de a începe din nou să modelați.
		Faceți modelarea în 2 etape, cu 5 minute de repaus între etape.
Inciziile pe baghetă nu sunt precise.	Aluatul este lipicios: ați pus prea multă apă în rețetă.	Începeți din nou etapa de modelare a baghetelor, punând puțină făină pe mâini, dar, pe cât posibil, nu în aluat nici pe suprafața de lucru.
	Lama nu este destul de ascuțită.	Folosiți lama furnizată sau, dacă nu aveți, un cuțit cu zimți fini, foarte ascuțit.
	Inciziile dumneavoastră nu sunt prea precise.	Faceți incizia dintr-o mișcare energică, fără ezitare.
Inciziile au tendința să se închidă sau nu se deschid în timpul coacerii.	Aluatul a fost prea lipicios: ați pus prea multă apă în rețetă.	Rețeta dumneavoastră nu este reușită, formați alt aluat.
	Suprafața baghetei nu a fost sufi- cient de întinsă la punerea în tavă.	Începeți din nou trăgând mai mult de aluat în momentul în care îl înfășurați pe degetul mare.
Aluatul se crapă pe margini la coacere.	Adâncimea inciziei pe baghetă nu este suficientă.	Consultați pagina 152 pentru forma ideală a inciziilor.
Baghetele coapte se lipesc de suport.	Ați umezit prea mult baghetele.	Eliminați excesul de apă adăugat cu pensula.
	Aluatul se prinde prea mult în tăvile din suportul pentru baghete.	Ungeți cu puțin ulei tăvile suportului înainte de a pune baghetele.
Baghetele nu sunt suficient de rumenite.	Ați uitat să umeziți cu apă baghetele înainte de a le coace.	Aveți grijă să nu mai uitați data următoare.
	Ați folosit prea multă făină la baghete în timpul modelării.	Umeziți bine cu apă cu pensula, înainte de coacere.
	Temperatura ambiantă este ridicată (peste 30°C).	Folosiți apă mai rece (între 10 și 15°C) și/ sau mai puțină drojdie.
Baghetele nu sunt suficient de crescute.	Ați uitat să puneți drojdie în rețetă.	Rețeta dumneavoastră nu este reușită, formați alt aluat.
	Este posibil ca drojdia să fi fost expirată.	
	Nu ați pus apă în rețeta dumneavoastră.	
	Baghetele au fost turtite și strânse prea mult în timpul modelării.	

GHID DE DEPANARE TEHNICĂ

PROBLEME	CAUZELE - SOLUȚII
Malaxorul rămâne blocat în cuvă.	• Lăsați să se înmoaie înainte de a-l scoate.
După apăsarea butonului  nu se întâmplă nimic.	• EO1 este afișat intermitent pe ecran, aparatul emite un semnal sonor : mașina este prea caldă. Așteptați 1 oră între 2 cicluri. • EOO este afișat intermitent pe ecran, aparatul emite un semnal sonor : aparatul este prea rece. Așteptați ca aparatul să ajungă la temperatura camerei. • HHH sau EEE este afișat intermitent pe ecran, aparatul emite un semnal sonor : defecțiune. Aparatul trebuie reparat de către personal autorizat. • A fost programată o pornire întârziată.
După apăsarea butonului  motorul se rotește, dar frământarea nu are loc.	• Cuva nu este introdusă până la capăt. • Lipsa malaxorului sau acesta nu este bine pus. În cele 2 cazuri de mai sus, opriți aparatul manual, apăsând butonul  . Începeți rețeta de la început.
După o pornire întârziată, pâinea nu a crescut destul sau nu s-a întâmplat nimic.	• După programare ați uitat să apăsați butonul . • Drojdia a venit în contact cu sarea și/sau cu apa. • Lipsește dispozitivul de amestecare.
Miros de ars.	• Anumite ingrediente au căzut în afara recipientului: scoateți din priză aparatul, lăsați-l să se răcească, apoi curățați interiorul cu un burete uscat, fără a folosi niciun produs de curățat. • Preparatul a dat pe dinafară: cantitatea de ingrediente este prea mare. Urmăriți proporțiile din rețetă.

GARANȚIA

- Acest aparat este rezervat doar pentru uz casnic, în interiorul locuinței; în caz de utilizare necorespunzătoare sau neconformă cu modul de utilizare, producătorul nu poate fi ținut răspunzător.
- Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată, citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare: Fabricantul nu-și asumă nicio responsabilitate în cazul unui eveniment datorat de utilizarea neconformă cu instrucțiunile.

MEDIUL ÎNCONJURĂTOR

- Conform reglementărilor în vigoare, orice aparat scos din uz trebuie făcut definitiv inutilizabil: deconectați și tăiați cablul de alimentare înainte de a arunca aparatul.

- 1 - veko s okienkom
- 2 - ovládací panel
 - a - displej
 - b - tlačidlo zapnutia/vypnutia
 - c - voľba váhy
 - d - klávesy pre nastavenie odloženého štartu a nastavenie času pre program 11
 - e - voľba vypečenia
 - f - voľba programov
 - g - svetelná kontrolka
- 3 - nádoba na chlieb
- 4 - miešacie zariadenie
- 5 - pohárik so stupnicou
- 6 - kávová lyžička/polievková lyžica
- 7 - hák na vyňatie hnetacích metiel
- 8 - držiak na pečenie bagiet
 - + 2 formy na pečenie bagiet s nepríhlavou povrchovou úpravou
- 9 - krájač + štetec

PRAKTICKÉ RADY

Príprava

1. Prečítajte si starostlivo návod na použitie: v tomto prístroji sa chlieb nerobí rovnakým spôsobom, ako keď sa pripravuje ručne!
2. **Tekutiny merajte pomocou dodávaného pohárika so stupnicou. Dvojitú odmerku, ktorá je tiež súčasťou balenia, používajte na odmeriavanie na jednej strane kávových lyžičiek a na druhej strane polievkových lyžíc.** Ak budete zle merať, ukáže sa to na zlých výsledkoch.
3. Je dôležitá presnosť merania ohľadne množstva múky. Z tohto dôvodu treba múku vážiť na kuchynskej váhe. Používajte sušené aktívne pekárské drożdžie vo vrecúšku. Keď nie je v receptoch uvedené inak, nepoužívajte prášok na pečenie. Keď otvoríte vrecko s droždím, treba obsah spotrebovať do 48 hodín.
4. Používajte prísady, u ktorých nevypršal dátum odporúčanej spotreby a uchovávalte ich na chladných a suchých miestach.
5. Aby sme predišli narušeniu kysnutia pripravovaných produktov, radíme Vám umiestniť všetky prísady do nádoby na pečenie ihneď na začiatku a počas používania sa vyhýbať dvíhaniu veka (ak nie je uvedené inak). Dodržiavajte presne poradie prísad a množstvá udávané v receptoch. Najprv tekutiny, potom pevné látky. **Kvasnice sa nesmú dostať do kontaktu so soľou.**

Všeobecné poradie, ktoré treba dodržiavať:

- > Tekutiny (maslo, olej, vajcia, voda, mlieko)
- > Soľ

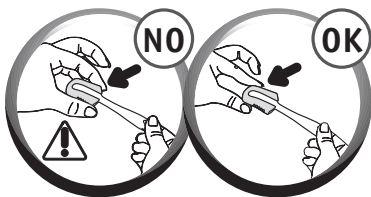
- > Cukor
- > Prvá polovica múky
- > Sušené mlieko
- > Konkrétne pevné prísady
- > Druhá polovica múky
- > Droždie

Použitie

- **Príprava chleba je veľmi citlivá na teplotné a vlhkostné podmienky.** V prípade veľkej horúčavy sa odporúča použiť chladnejšie tekutiny ako zvyčajne. Rovnako je možné, že v chlade bude treba vodu alebo mlieko zvlažniť (nikdy ale neprekročte 35°C).
- **Niekedy je tiež užitočné overiť stav cesta uprostred hnetenia:** cesto má vytvárať homogénnu guľu, ktorá sa ochotne oddeľuje od stien.
 - keď zostáva nezpracovaná múka, treba pridať trochu vody,
 - niekedy je potrebné múku pridať. Korekciu treba vykonávať veľmi pomaly (maximálne po 1 polievkovej lyžici) a pred ďalším zásahom vyčkať, či došlo alebo nedošlo k požadovanému zlepšeniu.
- **Bežnou chybou je myslieť si, že keď sa pridá viac droždia, chlieb viac vykysne.** Je to skôr tak, že prílišné množstvo droždia zníži pevnosť štruktúry cesta, ktoré veľmi vykysne a potom sa pri pečení prepadne. Skutočný stav cesta pred pečením môžete posúdiť ľahkými dotykmi končekmi prstov: cesto musí klať mierny odpor a odtlačky prstov sa musia o chvíľu stratiť.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte príslušenstvo a akékoľvek štítky z vnútornej alebo vonkajšej strany zariadenia - **A**.



- Vyčistite všetky časti a celé zariadenie pomocou navlhčenej textílie.

Upozornenie: Pozor, krájač je veľmi ostrý. Manipulujte s ním so zvýšenou opatrnosťou.

RÝCHLY ŠTART

- Úplne odkrúťte sieťový kábel a zapojte ho do uzemnenej zásuvky.
- Pri prvom použití môžete zacítiť jemný zápach.
- Vyberte nádobu na chlieb potiahnutím za rukoväť a jemným otočením nádoby proti smeru hodinových ručičiek. Potom vložte miešacie zariadenie - **B-C**.
- Pridávajte prísady do nádoby na pečenie v stanovenom poradí. Uistite sa, že všetky prísady boli presne odvážené - **D-E**.
- Nádobu na pečenie vráťte na miesto. Pridrži nádobu na chlieb pomocou držiadiel a vložte ju do pekáreň tak, aby zapasovala na miešacie zariadenie (budete ju musieť mierne nakloniť, aby sa Vám to podarilo). Otočte ju mierne po smere hodinových ručičiek a nádoba zapadne na správne miesto - **F-G**.

- Zavrite veko. Domácu pekáreň zapnite a pripojte k sieti.

Po zaznení zvukového signálu sa na displeji predvolene zobrazí program 1, t. j. 800 g, stredne tmavá kôrka. Program 4 nastavíte tak, že trikrát stlačíte tlačidlo **MENU**.

Po zvukovom signáli sa ako počiatočný zobrazí program 1, teda 1000 g so stredným vypečením - **H**.

- Stlačte tlačidlo **START STOP**. Obidva body časového spínača blikajú. Rozsvieti sa svetelná kontrolka chodu - **I-J**.
- V závere cyklu pečenia domácu pekáreň vypnite. Vyberte nádobu na chlieb z pekáreň. Používajte vždy izolačné rukavice, lebo rukoväť nádoby na pečenie aj vnútro veka sú horúce. Vyklopte chlieb z formy a položte ho na hodinu na rošt, aby vychladol - **K**.

Aby ste sa zoznámili so svojou domácou pekárnou, odporúčame najprv vyskúšať recept na ZÁKLADNÝ BIELY CHLIEB.

ZÁKLADNÝ BIELY CHLIEB (program 4)	ZLOŽENIE - ká.v. lž. = kávová lyžička - pol. lž. = polievková lyžica	
STUPEŇ VYPEČENIA = STREDNÝ	1. VODA = 330 ml	5. SUŠENÉ MLIEKO = 2 pol. lž
VÁHA = 1000 g	2. OLEJ = 2 pol. lž	6. MÚKA = 605 g
ČAS = 3:09	3. SOL' = 1 1/2 ká.v. lž.	7. DROŽDIE = 1 1/2 ká.v. lž.
	4. CUKOR = 1 pol. lž	



POUŽÍVAME DOMÁCU PEKÁREŇ

Pri každom programe sa zobrazí počiatočné nastavenie. Vami požadované nastavenia si musíte zvoliť ručne.

Wyberáme program

Voľba programu vyvoláva sled fáz, ktoré prebiehajú automaticky jedna po druhej.

Tlačidlo menu Vám umožňuje zvoliť si určitý počet rôznych programov. Zobrazí sa doba zodpovedajúca programu. Kedykoľvek na paneli stlačíte číselnú klávesu **MENU**, zobrazí sa nasledujúci program, od 1 do 15:

- 1. Bagety.** Vďaka programu na pečenie bagiet si môžete upiecť svoje vlastné bagety. Tento program zahŕňa 3 etapy.
1. etapa > Miesenie a kysnutie cesta,
2. etapa > Tvarovanie (pri zaznení zvukového signálu, svetelná kontrolka bliká vedľa symbolu s bagetou ,
3. etapa > Pečenie. Cyklus pečenia sa spustí po vytvarovaní bagiet (rady ako tvarovať bagety nájdete v knižke receptov, ktorá sa dodáva spolu s prístrojom).
- 2. Sladké bagety.** Na prípravu sladkého pečiva: vienedské rožky, mliečne pečivo, brišky atď. Tento program prebieha rovnakým spôsobom ako program 1 na pečenie bagiet.
- 3. Pečenie bagiet.** Program 3 slúži na pečenie bagiet z vopred pripraveného cesta. Pri používaní programu 3 nenechávajte prístroj bez dozoru. Ak chcete prerušiť cyklus ešte pred jeho skončením, program zastavte manuálne dlhým stlačením tlačidla **START/STOP**. Pre tento program nie je možné nastaviť stredne prepečenú kôrku. V prípade sladkého pečiva odporúčame použiť slabšie prepečenú kôrku a v prípade slaného pečiva silno prepečenú kôrku.
- 4. Základný Biely Chlieb.** Program na pečenie celozrnného chleba je určený na upečenie celozrnného chleba z celozrnnnej múky.
- 5. Francúzsky Chlieb.** Tento program je vhodný s programom pre Celozrnný Chlieb, ale je v rýchlom prevedení. Striedka takto získaného chleba môže byť o niečo menej vzdušná.

6. Celozrnný Chlieb. Program na pečenie francúzskeho chleba je vhodný na prípravu ľahkého, vzdušnejšieho bieleho chleba podľa tradičného francúzskeho receptu.

7. Sladký Chlieb. Program na upečenie sladkého chleba by sa mal zvoliť vtedy, ak používate recept s väčším množstvom cukru, ako briošky a mliečne chleby. Ak používate vopred pripravené zmesi, nepresahujte 750 g celkovej váhy cesta. Pri prvom pečení briošky odporúčame použiť SVETLÚ kôrku.

8. Rýchly Základný Chlieb. Program pre rýchlu prípravu základného chleba je určený osobitne pre recept na RÝCHLY ZÁKLADNÝ CHLIEB. Nastavenie hmotnosti a sfarbenia kôrky nie je pri tomto programe dostupné. Voda používaná na prípravu tohto receptu by mala mať najviac 35 °C.

9. Bezlepkový Chlieb. Je vhodný pre osoby s celiakiou, ktoré neznášajú lepok prítomný v mnohých obilninách (pšenica, raž, jačmeň, ovos, kamut, pšenica špalda atď.). Konzultujte špecifické odporúčania na obale. Nádoba na chlieb sa musí dôkladne vyčistiť, aby sa predišlo nebezpečenstvu kontaminácie inými múkami. V prípade prísnej bezlepkovej diéty sa ubezpečte o tom, že ani droždie neobsahuje lepok. Konzistencia múk bez lepku nevytvára ideálne cesto. Takéto cesto sa lepí na steny a pri miesení sa musí zoškrabovať za pomoci hybnej plastovej stierky. Bezlepkový chlieb bude mať hustejšiu konzistenciu a bude svetlejší ako bežný chlieb. Pre tento program je vhodná len hmotnosť 1000 g.

10. Chlieb Bez soli. Chlieb predstavuje najväčší denný prísun soli. Zníženie spotreby soli môže znížiť riziko kardiovaskulárnych problémov.

11. Iba Pečenie. Tento program umožňuje piecť 10 až 70 minút (nastaviteľnom po 10 minútach). Môže byť vybraný samostatne a použitý:
- s programom kypreného cesta,
- na ohriatie upečených a vychladených chlebov, alebo aby boli chrumkavé,

- na dokončenie pečenia v prípade predĺženého výpadku prúdu počas cyklu pečenia chleba.

Pekáreň chleba by počas programu 11 nemala zostať bez dozoru.

V prípade potreby môže byť program ukončený manuálne aj pred ukončením cyklu, stlačením tlačidla .

12. Cesto. Program pre kysnuté cesto nepečie. Je určený na miesenie a kysnutie pre všetky kysnuté cestá, ako je cesto na pizzu, rolády, sladké buchtičky.

13. Koláč. Je určený na výrobu cestovín a koláčov za použitia prášku do pečiva.

14. Džem. Program prípravy džemu automaticky varí džemy a kompóty v nádobe.

15. Cestoviny. Program 15 iba miesi. Je určený pre nekvasené cestoviny, ako napr. rezance.

Volíme váhu chleba

Váha chleba sa štandardne nastavuje na 1000 g. Váha sa udáva orientačne. Viac spresnení a podrobností nájdete v receptoch. Programy 3, 9, 11, 12, 13, 14, 15 nemajú nastavenie váhy.

Pri programoch 1 a 2 máte na výber dve hmotnosti:

- 400 g na jednu várku na pečenie (4 bagety), svetelná kontrolka sa rozsvieti vedľa hmotnosti 500 g,

- 800 g na dve várky na pečenie (8 bagiet), svetelná kontrolka sa rozsvieti vedľa hmotnosti 1 000 g.

Stlačením tlačidla  nastavíte zvolený výrobok - 500 g, 750 g alebo 100 g. U zvoleného nastavenia sa rozsvieti svetelná kontrolka.

Volíme vypečenie

Farba kôrky sa nastavuje štandardne na STREDNÁ. Programy 8, 9 nemajú nastavenie farby. Sú možné tri voľby: SVETLÁ / STREDNÁ / TMAVÁ. Ak si prajete zmeniť počiatočné nastavenie, držte tlačidlo  stlačené tak dlho, kým sa pri zvolenom nastavení nerozsvieti svetelná kontrolka.

Spustenie / Zastavenie

Stlačte klávesu  a uveďte prístroj do chodu. Začína sa odpočítavanie. Odložený štart môžete zastaviť alebo zrušiť dlhým stlačením tlačidla . Kontrolka chodu zhasne.

CYKLY

Tabuľka na stránkach 382-386 Vám poskytuje rozpis rôznych cyklov podľa zvoleného programu.

Hnetenie

Umožňuje vytvoriť štruktúru cesta a tým aj jeho schopnosť dobre vykysnúť.

V priebehu cyklu a u programov 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, máte možnosť pridávať prísady: sušené ovocie, olivy, slaninu atď... Zvukový signál Vám udáva okamih vhodný na zásah. Pozrite sa do prehľadnej tabuľky časov prípravy (stránka 382-386) a do stĺpčeka „extra“. Tento stĺpček udáva čas, ktorý bude zobrazený na displeji prístroja v okamihu, kedy zaznie zvukový signál. Ak sa chcete presnejšie dozvedieť, za aký čas zaznie zvukový signál, postačí odrátať čas udaný v stĺpčeka „extra“ od celkového času pečenia.

Príklad: „extra“ = 2:51 a „celkový čas“ = 3:13, prísady teda možno pridať za 22 minút.

Odpočinok

Umožňuje, aby pokleslo napätie cesta, čím sa zlepšuje kvalita hnetenia.

Kysnutie

Čas, kedy pôsobí droždie, aby chlieb vykysol a uvoľnila sa jeho vôňa.

Pečenie

Mení cesto na striedku a umožňuje vypečenie a tvorbu chrumkavej kôrky.

Uchovanie v teple

Umožňuje uchovať chlieb po upečení teplý. V každom prípade sa odporúča vyklopiť chlieb ihneď po dopečení z formy.

U programov 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 môžete pripravovaný produkt nechať v prístroji. Vpredu sa rozsvieti svetelná kontrolka. V nadväznosti na pečenie sa automaticky zapne hodinový cyklus

uchovania v teple. Počas hodiny, keď je chlieb udržiavaný v teple, displej ukazuje 0:00 a bodky ■ na časovacom zariadení. Na konci cyklu sa prístroj automaticky zastaví po trojitom pípnutí.

● ODLOŽENÝ ŠTART PROGRAMU

Svoj prístroj môžete naprogramovať tak, aby bol pripravovaný produkt hotový v hodine, ktorú ste zvolili, a to až s pätnást hodinovým predstihom. Oddialený program nie je možné používať pri programoch 3, 8, 11, 12, 13, 14, 15.

Táto etapa prichádza po výbere programu, úrovne vypečenia a váhy. Zobrazí sa doba trvania programu. Vyrátajte si časový rozdiel medzi okamihom, kedy spúšťate program, a hodinou, kedy si prajete mať pripravovaný produkt hotový. Stroj automaticky obsahuje trvanie cyklov programu. Pomocou tlačidiel **+** a **-** si zobrazíte zistený čas (**+** smerom nahor a **-** smerom nadol). Krátke stlačenia umožňujú posun v desaťminútových skokoch + krátke pípnutie. Dlhé stlačenie vyvoláva spojitý posun v desaťminútových skokoch.

Príklad: je 20 hodín a Vy chcete mať chlieb hotový o 7 hodine nasledujúce ráno.

Naprogramujte 11 hodín 00 minút klávesami **+** a **-** a stlačte tlačidlo **START STOP**. Zaznie zvukový signál. 2 body ■ časového spínača sa rozblíkajú. Začína sa odpočítavanie. Rozsvieti sa svetelná kontrolka chodu.

Keď urobíte chybu alebo ak si prajete upraviť nastavenie času, stlačte dlhým stlačením tlačidlo **START STOP** pokiaľ nevydá zvukový signál. Zobrazí sa počiatočný čas. Opakujte operáciu.

Niektoré prísady podliehajú skaze. Nepoužívajte oddialený program pri receptoch, ktoré obsahujú: čerstvé mlieko, vajcia, jogurt, syr, čerstvé ovocie.

● Praktické rady

V prípade výpadku prúdu: ak práve prebieha cyklus a program sa výpadkom prúdu alebo chybným zásahom preruší, ponúka prístroj ochranu počas 7 minút, počas ktorých zostáva nastavenie programu uložené. Cyklus bude pokračovať od bodu, v ktorom sa zastavil. Nad rámec tejto doby sa nastavenie programu vymazáva.

Keď používate dva programy krátko po sebe, vyčkajte na hodinu pred spustením druhého z nich, aby pekáreň v medzičase celkom vychladla.

Vybratie bochníka: môže sa stať, že hnetacie metly zostanú po vyňatí v bochníku. V takom prípade použite hák nasledovne:

- > po tom, čo vyberiete bochník z pekárne, položte ho na stranu a pridržte voľnou rukou, použite kuchynské rukavice,
- > druhou rukou vložte hák do osi na hnetacej metle **-M**,
- > jemne potiahnite a uvoľnite hnetaciu metlu **-M**,
- > obráťte chlieb naspäť a postavte na mriežku, aby vychladol.



M

ZLOŽENIE

Tuky a olej: tuky robia chlieb mäkkším a chutnejším. Tiež sa potom lepšie a dlhšie uchováva. Prílišné množstvo tuku spomaľuje kysnutie. Ak používate maslo, rozdeľte ho na malé kocky, aby bolo možné ho do pripravovaného produktu rovnomerne zamiešať alebo ho nechajte zmäknúť. Nikdy nevmiešavajte teplé maslo. Zabráňte kontaktu tuku s droždím, lebo tuk môže znemožniť rehydratáciu droždia.

Vajcia: vajcia obohacujú cesto, zlepšujú farbu chleba a majú kladný účinok na vývoj striedky. V receptoch sa ráta s vajcom s priemernou váhou 50 g, keď sú vajcia väčšie, pridajte trochu múky; keď sú vajcia menšie, treba dať múky o niečo menej.

Mlieko: môžete použiť čerstvé mlieko (studené, pokiaľ v recepte nie je uvedené inak) alebo sušené mlieko v prášku. Mlieko má aj emulgačný účinok, ktorý umožňuje doceliť pravidelnejšie komôrky a tým aj pekný vzhľad striedky.

Voda: rehydratuje a aktivizuje droždie. Tiež hydratuje škrob v múke a umožňuje tvorbu striedky. Vodu možno nahradiť čiastočne alebo celkom mliekom alebo inými tekutinami.

Teplota: pozrite 1. (str. 158) odsek v časti venovanej používaniu prístroja

Múka: váha múky sa značne líši podľa typu použitej múky. Podľa kvality múky môžu byť výsledky pečenia chleba tiež rôzne. Múku uchovávať v hermetickom obale, lebo múka bude reagovať na kolísanie klimatických podmienok absorpciou alebo naopak stratou vlhkosti. Prednostne používajte múku s vyššou „pevnosťou“, určenou „na pečenie chleba“ alebo „na pečenie“ skôr ako obyčajnú múku. Ak do chlebového cesta pridáte ovos, otruby, pšeničné klíčky, raž alebo celé obilné zrná, bochník bude hutnejší a menej nakysnutý.

Odporúča sa múka s číselným značením T550, keď nie je v receptoch uvedené inak. Ak používate vopred pripravené zmesi na výrobu chleba, briošiek alebo mliečnych bochníkov, neprekračujte celkovú hmotnosť cesta 750 g.

Pri používaní týchto zmesí dodržiavajte pokyny výrobcu.

Na výsledky má vplyv aj preosiatie múky: čím vyšší stupeň celozrnnosti má múka (teda o čo väčší podiel otrúb obsahuje), tým menej cesto vykysne a tým hutnejší bude chlieb. V obchodnej sieti tiež nájdete hotové zmesi na chlieb pripravené na použitie. Preštudujte si odporúčenie výrobcu o tom, ako tieto zmesi používať. Všeobecne povedané sa voľba programu vykonáva v závislosti na použitej zmesi. Príklad: Celozrnný chlieb - program 4.

Cukor: dávajte prednosť bielemu alebo surovému cukru alebo medu. Nepoužívajte kockový cukor. Cukor dodáva energiu droždíu, dodáva chlebu dobrú chuť a zlepšuje vypečenie kôrky.

Sol: dodáva potravinu chuť a umožňuje regulovať činnosť droždia. Nesmie sa s droždím dostať do styku. Vďaka soli je cesto pevné, kompaktné a nekysne príliš rýchlo. Soľ tiež zlepšuje štruktúru cesta.

Kvasinky: pekárske kvasinky existujú v rôznych podobách: čerstvé v malých kocôčkach, sušené a pripravené na rehydratáciu alebo instantné. Čerstvé kvasinky predávajú v supermarketoch (v pekárni alebo oddelení čerstvých výrobkov), ale môžete si ich kúpiť aj v miestnej pekárni. Bez ohľadu na formu by sa mali kvasinky pridávať priamo do nádoby na pečenie Vašej pekárne spolu s ostatnými prísadami. Nezabudnite rozdrobiť čerstvé kvasinky v prstoch, aby sa ľahšie rozplynuli. Len aktívne sušené kvasinky (v malých zrnkách) treba pred použitím rozmiešať v troche vlažnej vody.

Teplota okolo 35°C či menej spôsobí, že kysnutie bude pomalé, vyššia teplota takisto brzdi silu kysnutia. Dodržiavajte uvedené množstvá a nezabudnite prispôbiť množstvo kvasiniek ich forme (podľa tabuľky ekvivalentov uvedenej nižšie).

Ekvivalenty medzi sušenými, čerstvými a tekutými kvasinkami v množstve/hmotnosti/objeme:

Sušené kvasinky (v lyž.)

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

Čerstvé kvasinky (v g)

9	13	18	22	25	31	36	40	45

Prísady (olivý, slanina atď.): svoje recepty môžete prispôbiť podľa svojho vkusu pomocou všetkých prísad, ktoré si prajete, iba pritom dbajte na nasledujúce:

> dôsledne rešpektujte zvukový signál udávajúci vhodný okamih pre pridanie prísad, zvlášť pokiaľ ide o tie najkrehkejšie materiály,

> najodolnejšie zrná (napríklad ľanové alebo sezamové) možno zapracovať od samého počiatku hnetenia, aby sa s prístrojom ľahšie pracovalo (napríklad pokiaľ ide o odložený štart),

> čokoládové zrníčka nechajte zmraziť, aby sa počas miesenia nerozpustili,

> veľmi mokré alebo masné prísady (napr. olivy alebo oškvarky) nechajte dobre odkvapať, osušte ich pomocou pľavého papiera a zľahka ich obalte v múke, aby sa lepšie a rovnomernejšie vmiesili do cesta,

> neprikladajte príliš veľké množstvá dodatočných prísad, hlavne syra, čerstvého ovocia a čerstvej zeleniny, pretože môžu ovplyvniť vývoj cesta, rešpektujte množstvá uvádzané v receptoch,

> nech žiadne prísady nevypadnú mimo nádobu.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Odpojte spotrebič z elektrickej siete.
- Vyčistite všetky časti, celé zariadenie a vnútornú časť nádoby pomocou navlhčenej handričky. Dôkladne vysušte - **L**.
- Nádobu a miešacie zariadenie umyte teplou vodou. Ak miešacie zariadenie zostane v nádobe na pečenie, nechajte ho 5 až 10 minút máčať.
- Ak je to nutné, veko môže byť očistené aj teplou vodou a špongiou.

- **Žiadnu časť nedávajte do umývačky riadu.**

- Nepoužívajte ani kuchynské čistiace prostriedky, ani abrazívnu hubku, ani alkohol. Používajte mäkkú a vlhkú handru.
- Nikdy teleso prístroja ani veko neponárajte do vody.



PRÍPRAVA A PEČENIE BAGIET

Na tento recept budete potrebovať všetky diely príslušenstva určené na pečenie bagiet: 1 držiak na pečenie bagiet (8), 2 formy na pečenie bagiet s neprílnavou povrchovou úpravou (8), 1 krájač (9) a 1 štetec (9).

1. Miesenie a kysnutie cesta

- Prístroj na pečenie chleba zapojte do elektrickej siete.
- Po zaznení zvukového signálu sa na displeji predvolene zobrazí program 1 - H.
- Vyberte sfarbenie kôrky.
- Neodporúčame piecť iba 2 bagety, keďže cesto by sa príliš prepieklo.
- Ak si zvolíte možnosť pečenia 8 bagiet (2 várky po 4 bagety): odporúčame naraz vytvárať všetkých 8 bagiet a 4 odložiť do chladničky. Tieto neskôr použijete na druhú várku na pečenie.
- Stlačte tlačidlo . Rozsvieti sa kontrolka prevádzky a začne blikať dvojbodka na časovači. Začne sa cyklus miesenia cesta, po ktorom nasleduje kysnutie cesta - I.

Poznámky:

- Počas etapy miesenia sa cesto na niektorých miestach nemusí dobre premiešať – je to bežný jav.
- Keď je cesto pripravené, prístroj prejde do pohotovostného režimu. Niekoľko zvukových signálov vás upozorní na to, že sa skončilo miesenie a kysnutie cesta a kontrolka prevádzky začne blikať.

Po zaznení zvukových signálov cesto treba do hodiny dať piecť. Po uplynutí jednej hodiny sa prístroj automaticky vynuluje a program na pečenie bagiet sa zruší. V takom prípade odporúčame použiť program 3, ktorý slúži iba na pečenie bagiet.

2. Tvarovanie a pečenie bagiet

Ak budete potrebovať pomoc pri vykonávaní nižšie uvedených krokov, užitočné rady nájdete v knižke receptov, ktorá sa dodáva spolu s prístrojom.

Ako príklad uvádzame postup, ktorý používa pekár, po niekoľkých pokusoch však nájdete vlastný spôsob ako vytvárať bagety. Nech už zvolíte akýkoľvek spôsob tvarovania, výsledok je zaručený.

- Nádobu na chlieb vyberte z prístroja - B.
- Pracovnú plochu zľahka pomúčte.
- Cesto vyberte z nádoby a položte ho na pracovnú plochu.
- Z cesta vytvorte okrúhly bochník a nožom ho rozdeľte na 4 diely.
- Dostanete 4 hrudy cesta rovnakej hmotnosti, z ktorých vytvarujete bagety.

Aby boli bagety vzdušnejšie, hrudy cesta nechajte pred tvarovaním 10 minút odležať.

Dĺžka vytvarovanej bagety musí byť rovnaká ako dĺžka formy na pečenie bagiet s neprílnavou povrchovou úpravou (približne 15 cm).

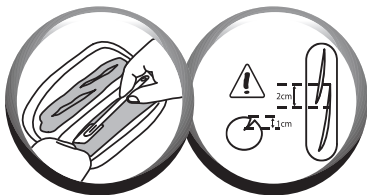
Chuť pečiva môžete obmieňať tým, že povrch cesta ozdobíte rôznymi prísadami. Stačí, ak tvarované cesto navlhčíte a vyvalkáte ho v sezamových alebo makových zrníčkach.

- Vytvarované bagety vložte do foriem na pečenie s neprílnavou povrchovou úpravou.



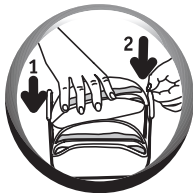
Spoj na ceste sa musí nachádzať na spodnej strane.

- Na dosiahnutie optimálneho výsledku urobte na povrchu bagiet šikmé zárezy pomocou noža so zubkami alebo krájača, ktorý sa dodáva spolu s prístrojom. Hĺbka zárezov by mala byť 1 cm.



Vzhľad bagiet môžete obmieňať – napríklad tak, že po celej dĺžke bagety vytvoríte pomocou nožníc zárezy.

- Pomocou kuchynského štetca, ktorý sa dodáva spolu s prístrojom, výdatne navlhčíte povrch bagiet. Dbajte však na to, aby voda neostala stáť na povrchu formy na pečenie s neprílnavou povrchovou úpravou.
- Obidve formy na pečenie s neprílnavou povrchovou úpravou, obsahujúce bagety, vložte do držiaka na pečenie bagiet, ktorý sa dodáva spolu s prístrojom.



- Držiak na pečenie bagiet vložte do prístroja namiesto nádoby na chlieb.
- Opätovným stlačením tlačidla **START/STOP** budete pokračovať v programe a začne sa pečenie bagiet.

Po skončení cyklu pečenia máte 2 možnosti: ak pripravujete várku obsahujúcu 4 bagety

- Prístroj na pečenie chleba odpojte z elektrickej siete. Vyberte držiak na pečenie bagiet. Vždy používajte kuchynské rukavice, keďže držiak je veľmi horúci.

- Bagety vyberte z foriem na pečenie s neprílnavou povrchovou úpravou a nechajte ich vychladnúť na mriežke.

ak pripravujete várku obsahujúcu 8 bagiet (2 x 4)

- Držiak na pečenie bagiet vyberte z prístroja. Vždy používajte kuchynské rukavice, keďže držiak je veľmi horúci.

- Bagety vyberte z foriem na pečenie s neprílnavou povrchovou úpravou a nechajte ich vychladnúť na mriežke.

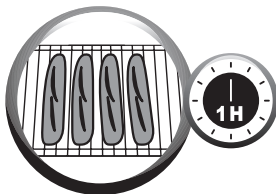
- Z chladničky vyberte zvyšné 4 bagety (na ktorých ste predtým vytvorili zárezy a navlhčili ich vodou).

- Bagety vložte do foriem na pečenie (dávajte pozor, aby ste sa nepopáliili).

- Držiak na pečenie bagiet vložte späť do prístroja a znovu stlačte tlačidlo **START/STOP**.

- Po upečení druhej várky môžete prístroj odpojiť z elektrickej siete.

- Bagety vyberte z foriem na pečenie s neprílnavou povrchovou úpravou a nechajte ich vychladnúť na mriežke.



RECEPTY

Pri každom recepte dodržte udané poradie prísad. Podľa zvoleného receptu a zodpovedajúceho programu sa môžete pozrieť do prehľadnej tabuľky časov prípravy (stránka 382-386) a preštudovať si rozpis rôznych cyklov. **káv. lž.** > kávová lyžička - **pol. lž.** > polievková lyžica

PROG. 1 - BAGETY

Recept na prípravu 4 alebo 8 bagiet s hmotnosťou približne

100 g	400 g	800 g
1. Voda	150 ml	300 ml
2. Soľ	3/4 káv.lž.	1 1/2 káv.lž.
3. Múka T550	245 g	490 g
4. Droždie	1 káv.lž.	2 káv.lž.

PROG. 2 - SLADKÉ BAGETY

Recept na prípravu 4 alebo 8 bagiet s hmotnosťou približne

100 g	400 g	800 g
1. Mlieko	140 ml	280 ml
2. Soľ	3/4 káv.lž.	1 1/2 káv.lž.
3. Cukor	2 pol.lž.	4 pol.lž.
4. Múka T550	210 g	420 g
5. Droždie	1 káv.lž.	2 káv.lž.

Po zvukovom signáli pridajte

6. Maslo	25 g	50 g

PROG. 4 - ZÁKLADNÝ BIELY CHLIEB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	190 ml	250 ml	330 ml
2. Olej	1 pol.lž.	1 1/2 pol.lž.	2 pol.lž.
3. Soľ	1 káv.lž.	1 káv.lž.	1 1/2 káv.lž.
4. Cukor	2 káv.lž.	3 káv.lž.	1 pol.lž.
5. Sušené mlieko	1 pol.lž.	1 1/2 pol.lž.	2 pol.lž.
6. Múka T550	345 g	455 g	605 g
7. Droždie	1 káv.lž.	1 káv.lž.	1 1/2 káv.lž.

PROG. 5 - FRANCÚZSKÝ CHLIEB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	275 ml	365 ml
2. Soľ	1 káv.lž.	1 1/2 káv.lž.	2 káv.lž.
3. Múka T550	350 g	465 g	620 g
4. Droždie	1 káv.lž.	1 káv.lž.	1 1/2 káv.lž.

PROG. 6 - CELOZRNÝ CHLIEB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	205 ml	270 ml	355 ml
2. Olej	1 1/2 pol.lž.	2 pol.lž.	3 pol.lž.
3. Soľ	1 káv.lž.	1 1/2 káv.lž.	2 káv.lž.
4. Cukor	1 1/2 káv.lž.	2 káv.lž.	3 káv.lž.
5. Múka T550	130 g	180 g	240 g
6. Celozrnná múka T150	200 g	270 g	360 g
7. Droždie	1 káv.lž.	1 káv.lž.	1 1/2 káv.lž.

PROG. 7 - SLADKÝ CHLIEB

	500 g	750 g	1000 g
1. Ušľahané vajcia*	100 g	100 g	150 g
2. Maslo	115 g	145 g	195 g
3. Soľ	1 káv.lž.	1 káv.lž.	1 1/2 káv.lž.
4. Cukor	2 1/2 pol.lž.	3 pol.lž.	4 pol.lž.
5. Mlieko	55 ml	60 ml	80 ml
6. Múka T550	280 g	365 g	485 g
7. Droždie	1 1/2 káv.lž.	2 káv.lž.	3 káv.lž.

Voliteľne:

pridajte 1 kávovú lyžičku esencie pk. pomarančových kvetov.

PROG. 8 - RÝCHLY ZÁKLADNÝ CHLIEB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda (vlažná, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Olej	3 káv.lž.	1 pol.lž.	1 1/2 pol.lž.
3. Soľ	1 1/2 káv.lž.	1 káv.lž.	1 1/2 káv.lž.
4. Cukor	2 káv.lž.	3 káv.lž.	1 pol.lž.
5. Sušené mlieko	1 1/2 pol.lž.	2 pol.lž.	2 1/2 pol.lž.
6. Múka T550	325 g	445 g	565 g
7. Droždie	1 1/2 káv.lž.	2 1/2 káv.lž.	3 káv.lž.

PROG. 9 - BEZLEPKOVÝ CHLIEB

	1000 g

Používajte iba hotovú chlebovú zmes.

Neprekračujte celkovú hmotnosť 1000 g.

* 1 stredne veľké vajce = 50 g

PROG. 10 - CHLIEB BEZ SOLI

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	270 ml	365 ml
2. Múka T550	350 g	480 g	620 g
3. Sušené pečiarenské drożdžie	1/2 káv.lž.	1 káv.lž.	1 káv.lž.
Po zvukovom signáli pridajte			
4. Sezamové semienka	50 g	75 g	100 g

PROG. 13 - KOLÁČ

	1000 g
1. Ušľahané vajcia*	200 g
2. Cukor	260 g
3. Soľ	1 štipka
4. Maslo, zmäknuté ale chladené	90 g
5. Citrónová kôra	z 1 1/2 citróna
6. Citrónová šťava	z 1 1/2 citróna
7. Múka fluide T550	430 g
8. Droždžie chimique	3 1/2 káv.lž.

Vyšľahajte vajíčka s cukrom a soľou po dobu 5 min, kým nie sú biele. Nalejte do misky prístroja. Pridajte vychladené rozpustené maslo. Pridajte šťavu a kôru citróna. Zmiešajte múku a prášok na pečenie a pridajte do zmesi. Múku dajte na kôpku priamo do stredu zmesi.

* 1 stredne veľké vajce = 50 g

PROG. 15 - CESTOVINY

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	45 ml	50 ml	70 ml
2. Ušľahané vajcia*	150 g	200 g	275 g
3. Soľ	1 štipka	1/2 káv.lž.	1 káv.lž.
5. Múka T550	375 g	500 g	670 g

* 1 stredne veľké vajce = 50 g

PROG. 12 - CESTO

PIZZA	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olivový olej	1 pol.lž.	1 1/2 pol.lž.	2 pol.lž.
3. Soľ	1/2 káv.lž.	1 káv.lž.	1 1/2 káv.lž.
5. Múka T550	320 g	480 g	640 g
7. Droždžie	1/2 káv.lž.	1 káv.lž.	1 1/2 káv.lž.

PROG. 14 - DŽEM**KOMPÓTY A ZAVÁRANINY**

Pred umiestnením do domácej pekárne ovocie nakrájajte alebo nasekajte podľa chuti.

1. Jahody, broskyne, rebarbora alebo marhule	580 g
2. Cukor	360 g
3. Citrónová šťava	z 1 citróna
4. Pektín	30 g
1. Pomaranč alebo grapefruit	500 g
2. Cukor	400 g
3. Pektín	50 g

* 1 stredne veľké vajce = 50 g

SPRIEVODCA ODSTRÁNĎOVANÍM PORÚCH NA VYLEPŠENIE VAŠÍCH RECEPTOV

1. Chlieb

Nedará sa Vám dosiahnuť očkávaný výsledok? Táto tabuľka Vám pomôže zorientovať sa.	Chlieb vykysol príliš	Chlieb sa po prílišnom vykysnutí prepadol	Chlieb nevykysol dostatočne	Kôrka nie je dostatočne vypečená	Chlieb je na stranách dohneda, ale nie je prepečený	Strany a vrch sú od múky
Počas pečenia bolo stlačené tlačidlo				●		
Nedostatočné množstvo múky.		●				
Prívelké množstvo múky.			●			●
Nedostatočné množstvo droždia.			●			
Prívelké množstvo droždia.		●		●		
Nedostatočné množstvo vody.			●			●
Prívelké množstvo vody.		●			●	
Nedostatočné množstvo cukru.			●			
Zlá kvalita múky.			●	●		
Zložky nie sú v správnych proportciách (prívelké množstvo).	●					
Príliš teplá voda.		●				
Príliš studená voda.			●			
Nevhodný program.			●	●		

2. Bagety

Nedará sa Vám dosiahnuť očkávaný výsledok? Táto tabuľka Vám pomôže zorientovať sa.	MOŽNÉ PRÍČINY	RIEŠENIA
Vytvarované cesto nemá rovnomerný prierez.	Východiskový obdĺžnikový tvar nebol pravidelný alebo nemal rovnomernú hrúbku.	V prípade potreby cesto vyrovnajte pomocou valčeka.
Cesto sa ťažko tvaruje.	V zmesi na cesto nie je dostatok vody.	Cesto sa nepodarilo, začnite znovu.
	Cesto je príliš vymiesené.	Z cesta znovu vytvarujte bochník, nechajte ho 10 minút odležať a potom začnite od začiatku.
		Cesto tvarujte v dvoch etapách a medzitým ho nechajte 5 minút odležať.
Cesto sa lepí a bagety sa ťažko tvarujú.	V zmesi na cesto je príliš veľa vody. Voda pridaná do zmesi na cesto bola príliš teplá.	Jemne si pomúčte ruky, nie však cesto ani pracovnú plochu, ak je to možné, a pokračujte v tvarovaní bagiet.

Nedari sa Vám dosiahnuť očakávaný výsledok? Táto tabuľka Vám pomôže zorientovať sa.	MOŽNÉ PRÍČINY	RIEŠENIA
Cesto sa ľahko trhá alebo je na povrchu hrudkovité.	Cesto je príliš vymiesené.	Z cesta znovu vytvarujte bochník, nechajte ho 10 minút odležať a potom začnite od začiatku.
		Cesto tvarujte v dvoch etapách a medzitým ho nechajte 5 minút odležať.
Zárezy na vytvarovanom ceste nie sú zreteľné.	Cesto sa lepí: do zmesi ste pridali príliš veľa vody.	Bagety začnite tvarovať odznovu – jemne si pomúčte ruky, nie však cesto ani pracovnú plochu, ak je to možné.
	Čepel noža nie je dosť ostrá.	Použite krájač, ktorý sa dodáva spolu s prístrojom, alebo prípadne veľmi ostrý nôž so zubkami.
	Pri vytváraní zárezov nepracujete s dostatočným dôrazom.	Zárezy robte rýchlym, dôrazným pohybom.
Zárezy sa zatvárajú alebo sa počas pečenia neotvoria.	Cesto je príliš lepkavé: do zmesi ste pridali príliš veľa vody.	Cesto sa nepodarilo, začnite znovu.
	Povrch cesta nebol počas tvarovania dostatočne napnutý.	Začnite znovu, cesto pri obtáčaní okolo palca viac natáhuje.
Cesto sa pri pečení trhá na okrajoch.	Hĺbka zárezov na vytvarovanom ceste nie je dostatočná.	Ideálny tvar zárezov je zobrazený na strane 166.
Upečené bagety sa lepia k podkladu.	Vytvarované cesto ste príliš navlhčili.	Odstráňte prebytočnú vodu, ktorú ste pridali pomocou štetca.
	Formy na pečenie bagiet, ktoré slúžia ako podklad, sa príliš lepia.	Predtým ako do foriem vložíte vytvarované cesto, zľahka ich vymastite olejom.
Bagety nemajú dostatočne zlatistú farbu.	Vytvarované cesto ste pred vložením do prístroja zabudli potrieť vodou.	Pri ďalšom pečení buďte obozretnjší (obozretnjšia).
	Bagety ste pri tvarovaní príliš pomúčili.	Vytvarované cesto pred vložením do prístroja dôkladne potrite vodou pomocou štetca.
	Izbová teplota je príliš vysoká (viac ako 30 °C).	Použite chladnejšiu vodu (od 10 do 15 °C) a/alebo o trochu menej droždía.
Bagety dostatočne nenakysli.	Do zmesi na cesto ste zabudli pridať droždie.	Cesto sa nepodarilo, začnite znovu.
	Droždie mohlo byť po dátume trvanlivosti.	
	V zmesi na cesto nebol dostatok vody.	
	Bagety ste počas tvarovania príliš stlačili.	

SPRIEVODCA ODSTRÁNANÍM TECHNICKÝCH PORÚCH

PROBLÉMY	PRÍČINY - RIEŠENIA
Miešacie háky zostávajú zachytené v nádobe na pečenie.	• Pred vybratím nechajte máčať.
Po stlačení  sa nič nedeje.	• Na displeji sa zobrazuje a bliká E01, prístroj pípá: prístroj je príliš zahriaty. Medzi 2 cyklami čakajte 1 hodinu. • Na displeji sa zobrazuje a bliká E00, prístroj pípá: zariadenie je príliš chladné. Čakajte kým dosiahne izbovú teplotu. • Na displeji sa zobrazuje a bliká HHH alebo EEE, prístroj pípá: porucha, zariadenie musí byť opravené autorizovaným personálom. • Bol naprogramovaný odložený štart.
Po stlačení  sa motor otáča, ale hnetenie neprebieha.	• Nádoba na pečenie nebola celkom zasunutá. • Chýba miešacie zariadenie alebo je miešacie zariadenie zle nasadené. V oboch vyššie uvedených prípadoch vypnite stroj manuálne podržaním tlačidla . Začnite s pečením od začiatku.
Po odložení štarte chlieb dostatočne nevychytá.	• Zabudli ste po nastavení programu stlačiť tlačidlo . • Droždie sa nespíe dostať do kontaktu so soľou a/alebo s vodou. • Chýba miešacie zariadenie.
Zápach po spálení.	• Časť prísad spadla vedľa nádoby na pečenie: nechajte prístroj vychladnúť a očistite jeho vnútrojšok vlhkou hubkou bez čistiaceho prostriedku. • Pripravovaný produkt pretiekol: príliš veľké množstvo prísad, zvlášť tekutiny. Dodržiavajte pomery uvádzané v receptoch.

ZÁRUKA

- Tento prístroj je určený iba na domáce použitie. Pri akejkoľvek nevhodnej použiti alebo pri nedodržaní pokynov uvedených v návode na obsluhu výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť a záruka stráca platnosť.
- Pred prvým použitím prístroja si pozorne prečítajte návod na obsluhu: Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za akékoľvek použitie, ktoré nie je v súlade s pokynmi.

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

- V súlade s platnými predpismi sa každé vyradené zariadenie musí pred likvidáciou znefunkčniť: prístroj odpojte z elektrickej siete a odstrihnite napájací kábel.

- 1 - pokrov z okencem
- 2 - plošča z nadzornimi gumbi
 - a - prikazni zaslon
 - b - gumb za zagon/zaustavitev
 - c - izbira teže
 - d - gumbi za izbiro zapoznelega vklopa in nastavitve časa za program 11
 - e - izbira stopnje zapečenosti
 - f - izbira programov
 - g - kontrolna lučka delovanja

- 3 - posoda za peko
- 4 - gnetilna lopatica
- 5 - merilna čašica
- 6 - merica čajne žličke/
merica jedilne žlice
- 7 - dodatna ključka za odstranitev gnetilnih lopatic
- 8 - stojalo za peko štručk
+ 2 neoprijemljivi plošči za štručke
- 9 - rezalnik + čopič

PRAKTIČNI NASVETI

Priprava

1. Pozorno preberite navodila: priprava kruha s to napravo se razlikuje od ročne priprave kruha.
2. **Tekočine izmerite s pomočjo priložene merilne posode. Za merjenje količine čajne žličke in jedilne žlice uporabite dvostranski merilni pripomoček.** Merilo ustreza polni, vendar ne zvrhani žlici. Nepravilne količine dajejo slabe rezultate.
3. Natančno izmerite količino moke. Stehtajte jo s pomočjo kuhinjske tehtnice. Uporabite pakete suhega kvasa. Ne uporabljajte pecilnega praška, če to ni navedeno v receptu. Ko paket kvasa enkrat odprete, ga dobro zaprite, shranite na hladnem mestu in preostanek porabite v 48 urah.
4. Za uspešno pripravo kruha je ključnega pomena uporaba pravih sestavin. Sestavine uporabite pred potekom roka uporabe ter jih hranite na hladnem in suhem mestu.
5. Da ne bi pokvarili priprave testa, priporočamo, da vse sestavine na začetku vstavite v posodo za peko kruha. Med uporabo ne odpirajte pokrova (razen če ni navedeno drugače). Pozorno upoštevajte vrstni red dodajanja sestavin in količine, ki so navedene v receptih. Najprej dodajte tekočine, nato pa trdne snovi. **Kvas ne sme priti v stik s soljo.**

Spolšni vrstni red, ki ga je treba upoštevati:

- > Tekočine (maslo, olje, jajca, voda, mleko)
- > Sol
- > Sladkor
- > Moka, prva polovica

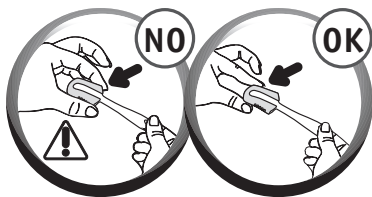
- > Mleko v prahu
- > Posebne trdne snovi
- > Moka, druga polovica
- > Kvas

Uporaba

- **Kruh je med pripravo zelo občutljiv za temperaturo in vlago.** V primeru vročine uporabljajte tekočine, ki so hladnejše kot običajno. V nasprotnem primeru, če je hladno, pa bo morda treba vodo ali mleko segreti (vendar ne na več kot 35°C).
- **Priporočamo, da včasih preverite stanje testa med drugim gnetenjem:** testo je ustrezne teksture, če se da iz njega oblikovati enakomerna krogla, ki se z lahkoto odstrani s sten posode za peko.
Če se vsa moka ni dobro ugneta v testo, dodajte nekoliko več vode.
Če je testo preveč mokro in se lepi na stene posode za peko, je mogoče treba dodati še malo moke.
Takšne popravke morate delati postopoma (ne več kot 1 žlico naenkrat), in preden nadaljujete, preverite, ali se je tekstura testa izboljšala.
- **Pogosto smo napačno prepričani, da bo zaradi več kvasa kruh bolje vzhajal.** Zaradi preveč kvasa postane struktura kruha bolj krhka in bo hitro vzhajal, nato pa se bo med peko sesedel. Stanje testa lahko ugotovite tik pred pečenjem, tako da se ga nalahno dotaknete s konicami prstov: testo mora biti rahlo prožno, sledi prstov pa bi morale kmalu izginiti.

PRED PRVO UPORABO

- Odstranite vse dodatke in samolepilne nalepke, ki so na notranji ali zunanji strani aparata - **A**.
- Očistite vse dele aparata in tudi sam aparat z vlažno krpo.



Opozorilo: pazite, rezilo je zelo ostro.
Z njim ravnejte previdno.

HITER ZAČETEK

- Odvijte kabel v celoti in ga priključite v ozemljeno električno vtičnico.
- Med prvo uporabo lahko aparat oddaja rahel smrad.
- Posodo za kruh odstranite tako, da dvignete ročaj, nato jo počasi zavrtite v nasprotno smer urinega kazalca. Zatem namestite gnetilni lopatici -**B-C**.
- V posodo za peko dodajte sestavine v priporočenem vrstnem redu. Preverite, ali so vse sestavine natančno odmerjene -**D-E**.
- Vstavite posodo za peko kruha v aparat. Da je posoda za kruh optimalno nameščena v aparat, je zaradi ročaja, ki drsi po utoru (potrebno ga je počasi nagniti na eno stran). Nežno ga obrnite v smeri urinega kazalca in posoda se bo umestila na določen prostor -**F-G**.
- Zaprite pokrov. Aparat priključite v ozemljeno električno vtičnico in ga vklopite. Po zvočnem signalu se samodejno zažene program 1, 800 g kruh, srednja zapečenost. Če želite priti do programa 4, trikrat pritisnite na gumb **MENU** -**H**.
- Pritisnite tipko **START/STOP**. Dvopičje časovnika prične utripati takoj, ko se čas prične odštevati. Prižge se kontrolna lučka delovanja -**I-J**.
- Po koncu cikla peke oz. shranjevanja na toplem pekač za kruh izklopite iz vtičnice. Vzemite kruh iz aparata. Vedno uporabljajte kuhinjske rokavice, saj sta ročaj posode in notranjost pokrova vroča. Kruh vzemite iz posode, ko je še vroč, ter ga za 1 uro postavite na mrežasti podstavek, da se ohladi -**K**.

Da bi lažje spoznali svoj aparat za peko, vam predlagamo, da pri prvi peki kruha preizkusite recept za KLASIČNI BELI KRUH.

KLASIČNI BELI KRUH (program 4)	SESTAVINE - čž = čajna žlička - jž = jedilna žlica	
ZAPEČENOST = SREDNJA	1. VODA = 330 ml	5. MLEKO V PRAHU = 2 jž
SKUPNA TEŽA = 1000 g	2. OLJE = 2 jž	6. BELA MOKA = 605 g
ČAS = 3:09	3. SOL = 1 1/2 čž	7. KVAS = 1 1/2 čž
	4. SLADKOR = 1 jž	

● UPORABA PEKAČA ZA KRUH

Privzeta nastavitve je prikazana za vsak program. Zelene nastavitve boste zato morali izbrati ročno.

Izbira programa

Izbiranje programa sproži vrsto korakov, ki se izvajajo avtomatično eden za drugim.

Gumb menu vam omogoča, da izberete določeno število različnih programov. Prikaže se čas, ki ustreza programu. Vsakič, ko boste pritisnili , se bo številka na zaslonu prestavila na naslednji program - od 1

do 15:

- 1. Baget.** S tem programom sami pripravite štručke. Ta program poteka v treh korakih.
 1. korak > Gnetenje in vzhajanje testa
 2. korak > Oblikovanje (po zvočnem signalu bo začela utripati lučka pred simbolom  v obliki štručke).
 3. korak > Peka. Peka se začne po pripravi vaših štručk (za pomoč pri pripravi štručk pogledajte priloženo knjižico z recepti).
- 2. Sladki Baget.** Za majhne in sladke kruhke: iz kvašenega testa, mlečni kruhki, brioš itd. Ta program poteka na isti način kot program 1 za peko štručk.
- 3. Peka Bagete.** Program 3 omogoča peko vnaprej pripravljenega testa. Naprava ne sme delovati brez nadzora pri peki z uporabo programa 3. Če želite prekiniti delovanje pred koncem, ročno ustavite program z dolgim pritiskom na tipko . Pri temu programu ne morete določiti srednje zapečenosti. Priporočeno je, da pri peki sladkih kruhkov določite nizko, pri slanih kruhkih pa močno zapečenost.
- 4. Klasični Beli Kruh.** Program Klasični beli kruh se uporablja za pripravo večine receptov za kruh z uporabo bele pšenične moke.
- 5. Francoski Kruh.** Program za Francoski kruh je primeren za peko močnejše vzhajanege belega kruha po tradicionalnem francoskem receptu.
- 6. Polnozrnat Kruh.** Program za Polnozrnat kruh se uporablja za pripravo polnozrnatga kruha s polnozrnatno moko.

- 7. Sladki Kruh.** Program Sladki kruh je za recepte, ki vsebujejo več sladkorja in maščob, kot so briši in mlečni kruh. Če uporabljate posebne mešanice moke za pripravo brišev ali rulad, pazite, da ne presežete največje dovoljene mase testa 750 g. Pri peki prvega briša redlagamo nastavitve RAHLE zapečenosti.
- 8. Hitri Osnovni Beli Kruh.** Program Hitri osnovni beli kruh je specifičen za recept za HITRI OSNOVNI BELI KRUH. Pri temu programu ne morete določiti teže in barve. Voda, ki jo uporabljate pri tej peki, ima lahko največ 35°C.
- 9. Brezglutenski Kruh.** Primeren je za osebe s celiakijo, ki so preobčutljive na gluten, sestavino mnogih žit (pšenica, rž, ječmen, oves, kamut, pira itd.). Upoštevajte specifična navodila na embalaži. Posodo je treba vedno temeljito očistiti, da bi preprečili morebitno nevarnost sledov drugih vrst moke. V primeru stroge prehrane brez glutena pazite, da kvas, ki ga uporabljate, prav tako ne vsebuje glutena. Sestava moke brez glutena ne zagotavlja idealnega testa. Testo se prijemlje na stene in ga je treba med gnetenjem odstraniti s pomočjo gibljive plastične lopatice. Kruh brez glutena je gostejši in bolj svetle barve kot običajni kruh. Za ta program je primerna samo teža 1000 g.
- 10. Kruh brez Soli.** Kruh je vrsta hrane, ki nadomesti dnevno potrebo po soli. Z zmanjšanjem porabe soli lahko zmanjšamo nevarnost bolezni srca in ožilja.
- 11. Peka Kruha.** Program za peko kruha dopušča, da lahko pečete od 10 do 70 minut (čas lahko nastavljate v 10-minutnih intervalih). Lahko ga uporabite ločeno ali pa:
 - a) ga kombinirate s programom Testo za kruh;
 - b) za pogrevanje pečenega in ohlajenega kruha ali za večjo hrustljivost kruha;
 - c) za zaključek peke v primeru daljšega izpada električne energije med ciklom peke kruha.**Kadar uporabljate program 11, pekača kruha ne smete nikoli pustiti brez nadzora.**

Za prekinitev cikla, preden se zaključi, lahko program ustavite ročno, tako da nekaj časa držite gumb .

12. Testo za Kruh. S program Testo za kruh ne pečemo. To je program za gnetenje in vzhajanje za vse vrste kvašenega testa, kot je testo za pico, rulade, sladke pogače itd.

13. Pecivo. Lahko se uporablja za pripravo peciva in tortic s pecilnim praškom. Za ta program je primerna samo teža 1000 g.

14. Marmelada. Program Marmelada avtomatično kuha marmelade in kompote v posodi.

15. Testo za Testenine. Program 15 samo gnete. Uporablja se za nekvašene testenine, kot so na primer rezanci.

Izbira teže kruha

Privzeta teža kruha je 1000 g. Ta teža je prikazana za vašo informacijo. Za več podrobnosti si pogle-

jte recepte. Programi 3, 9, 11, 12, 13, 14, 15 nimajo nastavitve teže. Pri programih 1 in 2 lahko izberete med dvema težama:

- 400 g za enkratno peko (4 štručke), prižgala se bo lučka pred znakom za težo 500 g;

- 800 g za dvakratno peko (8 štručk), prižgala se bo lučka pred znakom za težo 1000 g.

Pritisnite na gumb  za nastavitev izbranega izdelka - 500 g - 750 g ali 1000 g. Prižge se indikatorska lučka poleg izbrane nastavitve.

Izbira barve skorje

Privzeta nastavitev za zapečenost skorje je SREDNJE. Programi 12, 14, 15 te nastavitve nimajo. Možne so tri variante: SVETLO/SREDNJE/TEMNO. Če želite spremeniti privzeto nastavitev, držite gumb , dokler se ne prižge indikatorska lučka pri izbrani nastavitvi.

Vklop/zaustavitev

Pritisnite na gumb  za vklop naprave. Prične se odštevanje. Za ustavitev programa ali razveljavitev začetka programa z zakasnitvijo 3 sekund držite gumb .

● CIKLI

Tabela (stran 382-386) prikazuje podrobno razlago različnih ciklov v izbranem programu.

Gnetenje

Za oblikovanje strukture testa za njegovo boljše vzhajanje.

Med tem ciklom lahko dodate naslednje sestavine: suho sadje ali oreščke, olive, koščke slanine itd. Zvočni signal označuje, kdaj lahko dodate sestavine. Velja samo za programe 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13. Oglejte si tabelo za čase priprave (stran 382-386) ter stolpec Dodatno. V tem stolpcu je naveden čas, ki bo prikazan na zaslonu vaše naprave, ko se bo oglasil zvočni signal. Za točno informacijo, kdaj se bo zvočni signal oglasil, od skupnega časa peke odštejte čas, ki je naveden v stolpcu Dodatno.

Na primer: Dodatno = 2:51 in skupni čas = 3:13, torej lahko sestavine dodate po 22 minutah

Počivanje

Omogoči počivanje testa in tako boljše kakovost gnetenja.

Vzhajanje

Čas, med katerim kvas deluje in omogoči kruhu, da vzhaja in razvije svojo aromo.

Peka

Testo preoblikuje v kruh in mu dá zlato hrustljivo skorjo.

Ogrevanje

Ohrani kruh topel po peki. Vendar

priporočamo, da kruh takoj po pečenju obrnete. Za programe 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 lahko kruh pustite v napravi. Enourni cikel ogrevanja avtomatično sledi peki. V času ohranjanja toplote kruha v aparatu, je na displeju prikazan čas 0:00 ter osvetljen gumb. Na koncu cikla se naprava po nekaj zvočnih signalih avtomatično ustavi.

PROGRAM ZAKASNJENEGA VKLOPA

Napravo lahko programirate za vklop 15 ur vnaprej, tako boste imeli vse pripravljeno v zelenem času. Funkcije ne morete uporabiti pri programih 3, 8, 11, 12, 13, 14, 15.

Ta korak sledi izbiri programa, stopnje zapečenosti in teže. Prikazan je čas programa. Izračunajte časovno razliko med trenutkom, ko se program začne, in časom, v katerem želite, da bo vse pripravljeno. Naprava avtomatično vključi trajanje ciklov programa. S pomočjo gumbov **+** in **-** izberite izračunan čas (**+** navzgor in **-** navzdol). S kratkimi pritiski spreminjate nastavljeni čas v intervalih po 10 min., čemur sledi kratek zvočni signal. Če boste gumb nekaj časa držali, se bo čas tekoče podaljševal po 10 minut.

Na primer, ura je 8 zvečer, vi pa želite, da bo vaš kruh pripravljen ob 7. uri naslednje jutro.

Nastavite 11:00 s pomočjo **+** in **-**. Pritisnite na **START STOP**. Zaslili boste zvočni signal. Merilnika **■** pa prične utripati. Prižge se indikatorska lučka, ki označuje delovanje.

Če se zmotite ali pa želite spremeniti časovno nastavitve, držite gumb **START STOP**, dokler se ne bo zaslil zvočni signal. Prikaže se privzeti čas. Ponovno prične s postopkom.

To programsko funkcijo ne uporabljajte za recepte, ki vsebujejo sveže mleko, jajca, kisló smetano, jogurt, sir ali sveže sadje, saj bi se preko noči lahko pokvarili.

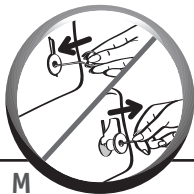
Praktični nasvet

Če pride do izpada električne energije: če se med trajanjem cikla program prekine zaradi izpada električne energije ali nepravilne uporabe naprave, ima naprava 7-minutni zaščitni čas, v katerem se shranijo vse nastavitve. Cikel se nadaljuje od tam, kjer se je končal.

Če nameravate ponovno uporabiti pekač za peko kruha, po končani peki prvega hlebca odprite pokrov in počakajte eno uro, preden pričnete pripravljati drugi hlebec.

Pri jemanju kruha iz posode za peko: lahko se zgodi, da gnetilni lopatici ostaneta zagozdeni v kruhu, kadar ga jemljete iz posode. V tem primeru uporabite dodatno kljuko na naslednji način:

- > takoj ko vzamete kruh iz posode za peko, ga še vročega položite poševno in ga primite s kuhinjsko rokavico,
- > z drugo roko vstavite kljuko v os gnetilne lopatice **-M**,
- > rahlo potegnite ter tako sprostite gnetilno lopatico **-M**,
- > kruh postavite pokonci in pustite, da se ohladi na mrežastem podstavku.



M

SESTAVINE

Maščobe in olja: zaradi maščob je kruh bolj mehak in okusen. Prav tako se dalj časa in bolje ohrani. Ob preveliki količini maščob pa se upočasni vzhajanje testa. Če boste uporabili maslo, ga narežite na tanke koščke, tako da bo enakomerno razporejeno po testu, ali pa ga predhodno zmehčajte. 15 g masla lahko nadomestite z 1 žlico olja. Ne dodajajte vročega masla. Pazite, da maščoba ne pride v stik s kvasom, saj lahko prepreči njegovo rehidracijo. Ne uporabljajte namazov, ki vsebujejo malo maščob, ali nadomestkov za maslo.

Jajca: zaradi jajc je testo bogatejše. Prav tako izboljšajo barvo kruha in spodbujajo nastanek mehke sredice. V receptih se upošteva jajce s težo 50 g. Če so vaša jajca večja, dodajte nekaj moke, če pa so manjša, uporabite manj moke.

Mleko: za peko lahko uporabljate sveže mleko (mrzlo, razen če v receptu ne piše drugače) ali mleko v prahu. Ne priporočamo uporabe polposnetega ali posnetega mleka. Mleko prav tako deluje kot emulgator, zaradi česar je sredica kruha bolj mehka in okusna.

Voda: voda rehidrira in aktivira kvas. Prav tako hidrira škrob v moki in olajša nastanek mehkega, belega dela. Vodo lahko v celoti ali deloma nadomestimo z mlekom ali drugimi tekočinami. **Temperatura: pogledajte 1. (stran 172) odstavek v navodilih za uporabo.**

Moka: teža moke je odvisna od tipa moke, ki jo uporabljate. Odvisno od količine moke se lahko razlikujejo tudi rezultati peke. Moko hranite v neprepustno zaprti posodi, saj reagira na nihanja v atmosferskih razmerah, vpija vlago ali pa jo izgublja. Uporabljajte »moko za kruh« ali »moko za peko« raje kot standardno moko. Če v testo za kruh dodate oves, otrobe, žitne kalčke, rž ali celotna zrna, boste dobili težji in manj vzhajan kruh.

Priporočamo uporabo moke T55, razen če recept navaja drugače. Če uporabljate posebne mešanice moke za kruh, briose ali rulade, pa-

zite, da testo ne bo preseglo mase 750 g.

Pri pripravi se nanašajte na priporočila proizvajalca.

Presejana moka prav tako vpliva na rezultate: bolj ko je moka polnozrnatna (npr. če vsebuje več zunanega ovoja pšenice), manj bo testo vzhajalo in gostejši bo kruh.

Sladkor: uporabite beli sladkor, rjavi sladkor ali med. Ne uporabljajte nerafiniranega sladkorja ali kock sladkorja. Sladkor deluje kot hrana za kvas, daje kruhu pravi okus in izboljša zapečenost skorje. Umetna sladila ga ne morejo nadomestiti, saj kvas z njimi ne bo reagiral.

Sol: sol daje hrani okus in uravnava delovanje kvasa. Vendar pazite, da ne pride v stik s kvasom. Zaradi soli je testo čvrsto, kompaktno in ne vzhaja prehitro. Prav tako izboljša njegovo strukturo. Uporabljajte navadno kuhinjsko sol. Ne uporabljajte grobe soli ali nadomestkov.

Kvas: kvas za peko poznamo v več oblikah: svežega v majhnih kockah, suhega in aktivnega, ki ga je treba rehidrirati in posušiti, ter instantnega. Sveži kvas prodajajo v supermarketih (oddelek za pekarskimi ali svežimi izdelki), vendar lahko pa ga kupite tudi pri najbližjem peku. Če je kvas svež ali instantno posušen, ga dodajte neposredno v posodo za peko svojega pekača skupaj z ostalimi sestavinami. Sveži kvas je najbolje zdrobiti s prsti, saj se bo tako lažje raztopil. Samo aktivni suhi kvas (v majhnih zrnih) morate pred uporabo zmešati z nekaj mlačne vode. Izberite temperaturo približno 35 °C. Če bo temperatura nižja, kvas ne bo dobro vzhajal, če pa bo višja, bo izgubil svojo moč vzhajanja. Upoštevajte navedene količine, če pa uporabljate sveži kvas, jih povečajte (glejte spodnjo tabelo).

Ekvivalenti v količini/teži med suhim kvasom in svežim kvasom:

Suhi kvas (v čajnih žličkah)

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

Sveži kvas (v gramih)

9	13	18	22	25	31	36	40	45

Dodatki (olive, koščki slanine itd.): dodajte svojim receptom nekaj lastnega pridiha s sestavinami po želji, vendar upoštevajte naslednje nasvete:

- > sestavine dodajte po zvočnem signalu za dodajanje sestavin, še posebej tiste, ki so krhke, kot je na primer suho sadje;
- > večino trdnih žit in semen (kot so lanena ali sezamova semena) dodajte na začetku postopka gnetenja, da bi spodbudili delovanje naprave (na primer zakasneni vklop);
- > zamrznite koščke čokolade, da bodo po gnetenju obdržali svojo obliko;

- > dobro odcedite zelo mokre ali zelo mastne sestavine (npr. olive ali slanina), posušite jih z vpojnim papirjem in jih povaljajte v moki, da se bodo lahko enakomerno vmešale in porazdelile;
- > ne dodajajte prevelikih količin dodatnih sestavin; to še posebej velja za sir, sveže sadje ali svežo zelenjavo, saj lahko vplivajo na vzhajanje testa; upoštevajte količine, ki so navedene v receptih;
- > na drobno sesekljajte oreščke, sicer lahko pokvarijo strukturo testa in zmanjšajo višino hlebcia;
- > pazite, da sestavine ne padejo iz posode za peko.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Aparat izklopite iz vtičnice.
- Očistite vse dele aparata, aparat sam in notranjost posode za peko kruha z vlažno krpo ter jih temeljito osušite - L.
- Posodo za peko kruha in gnetilni lopatici pomijte z vročo milnico. Če lopatici za gnetenje ostaneta prilepljeni v posodi za peko kruha, vanjo nalijte vodo in počakajte, da se v 5 do 10 minutah odmočita.
- Ko je potrebno, pokrov očistite le s čistilno mehko gobico in vodo.

- **Delov aparata ne pomivajte v pomivalnem stroju.**

- Za čiščenje ne uporabljajte gospodinjskih čistil, posebnih čistilnih mrežic ali alkohola. Uporabljajte le mehko navlaženo krpo.
- Aparata ali njegovega pokrova nikoli ne pota



● PRIPRAVA IN PEKA ŠTRUČK

Pri tej peki potrebujete naslednje pripomočke: 1 nosilec za peko štručk (8), 2 neoprijemljivi plošči za peko štručk(8), 1 rezilo (9) in 1 čopic (9).

1. Gnetenje in vzhajanje testa

- Vklomite napravo za peko kruha.
- Po zvočnem signalu se samodejno zažene program 1 - H.
- Izberite stopnjo zapečenosti.
- Priporočljivo je, da ne pečete več kot 2 štručki, če ne želite, da sta preveč zapečeni.
- Če nameravate peči 8 štručk (2 krat po 4 štručke): priporočamo, da oblikujete 8 štručk in shranite 4 v hladilniku, medtem ko se ostale pečejo.
- Pritisnite na tipko . Lučka za delovanje zasveti in dvopičje pri merilniku časa začne utripati. Začne se gnetenje testa, sledi pa mu vzhajanje - I.

Opombe:

- Pri gnetenju se pogosto zgodi, da določeni deli niso dobro premešani.
- Ko je priprava končana, se bo naprava preklopila v mirovanje. Več zvočnih signalov vas bo opozorilo, da sta gnetenje in vzhajanje testa končana, lučka za delovanje pa bo začela utripati.

Testo morate speči v roku ene ure po vklopu zvočnega signala. V nasprotnem primeru se bo naprava ponovno zagnala in program za peko štručk bo preklican. V tem primeru, vam priporočamo, da za peko uporabite program 3, ki je namenjen samo za peko štručk.

2. Priprava in peka štručk

Za pomoč pri izvedbi posameznih korakov si pogledjte priloženo knjižico z recepti.

Prikazali vam bomo nekaj pekarskih postopkov, vendar boste po nekaj poskusih imeli že svoj način oblikovanja. Ne glede na način priprave, je rezultat zagotovljen.

- Odstranite posodo iz naprave - B.
- Delovno površino nežno posipajte z moko.
- Testo vzemite iz rezervoarja in ga položite na vašo delovno površino.
- Iz testa oblikujte kroglo in jo s pomočjo noža razdelite na 4 dele.
- Dobili boste 4 enako težke kose, ki jih morate oblikovati v štručke.

Če želite, da so vaše štručke bolj rahle, pustite stati kose testa 10 minut, preden jih začnete oblikovati.

Dolžina štručke mora ustrezati dolžini neoprijemljive plošče (okoli 15 cm).

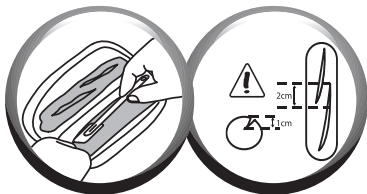
Okus lahko spreminjate tako, da vaš kruh okrasite. Za to je dovolj, da kose testa navlažite in jih nato povaljate v sezamovih ali makovih zrnih.

- Po pripravi štručke položite na neoprijemljive plošče.



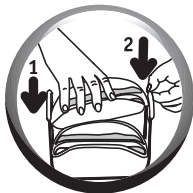
Ležišče štručk mora biti obrnjeno navzdol.

- Za dosego optimalnih rezultatov, zarezite na zgornji stran štručke z nazobčanim nožem ali priloženim rezilom tako, da bo zareza široka 1 cm.



Izgled vaših baget lahko spreminjate in zarezate naredite s pomočjo škarij po celotni štručki.

- S priloženim kuhinjskim čopičem močno navlažite zgornji del štručke, pri tem pa pazite, da se voda ne nakopiči na neoprijemljivih ploščah.
- Neoprijemljivi plošči s štručkama položite na priloženo stojalo za štručke.



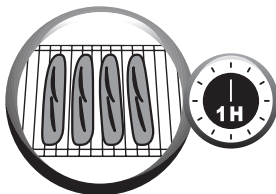
- Stojalo za štručke postavite v vašo napravo za peko kruha namesto posode.
- Ponovno pritisnite na tipko, **START/STOP** če želite ponovno zagnati program in speči vaše štručke.

• Na koncu peke imate 2 možnosti: enkratna peka 4 štručk

- Izklopite napravo za peko kruha. Odstranite stojalo za štručke. Vedno uporabljajte rokavice za peko, saj je stojalo zelo vroče.
- Odstranite štručke iz neoprijemljivih plošč in pustite, da se ohladijo na rešetki.

ali peko 8 štručk (2x4)

- Odstranite stojalo za štručke. Vedno uporabljajte rokavice za peko, saj je stojalo zelo vroče.
- Odstranite štručke iz neoprijemljivih plošč in pustite, da se ohladijo na rešetki.
- Vzemite iz hladilnika preostale 4 štručke (v katere ste pred tem vrezali zarez in jih navlažili).
- Položite jih na plošče (pazite, da se pri tem ne opečete).
- Stojalo namestite nazaj v napravo in ponovno pritisnite na **START/STOP**.
- Na koncu peke lahko izklopite vašo napravo.
- Odstranite štručke iz neoprijemljivih plošč in pustite, da se ohladijo na rešetki.



RECEPTI

Za vsak recept dodajajte sestavine v navedenem vrstnem redu. Odvisno od izbranega recepta in ustreznega programa si lahko ogledate tabelo o času priprave v nadaljevanju (stran 382-386) in upoštevate časovno razdelitev za različne cikle. Ne spreminjajte količin in ne izpuščajte sestavin, saj lahko s tem zmotite kritično ravnotežje recepta.

č. ž. = čajne žličke - ž. = žlica

PROG. 1 - BAGET

Če želite narediti 4 ali 8 štručk težkih približno 100 g

	400 g	800 g
1. Voda	150 ml	300 ml
2. Sol	3/4 č. ž.	1 1/2 č. ž.
3. Bela moka T55	245 g	490 g
4. Kvas	1 č. ž.	2 č. ž.

PROG. 2 - SLADKI BAGET

Če želite narediti 4 ali 8 štručk težkih približno 100 g

	400 g	800 g
1. Mleko	140 ml	280 ml
2. Sol	3/4 č. ž.	1 1/2 č. ž.
3. Sladkor	2 ž.	4 ž.
4. Bela moka T55	210 g	420 g
5. Kvas	1 č. ž.	2 č. ž.

Dodajte ga ko aparat signalizira

6. Maslo	25 g	50 g

PROG. 4 - KLASIČNI BELI KRUH

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	190 ml	250 ml	330 ml
2. Olje	1 ž.	1 1/2 ž.	2 ž.
3. Sol	1 č. ž.	1 č. ž.	1 1/2 č. ž.
4. Sladkor	2 č. ž.	3 č. ž.	1 ž.
5. Mleko v prahu	1 ž.	1 1/2 ž.	2 ž.
6. Bela moka T55	345 g	455 g	605 g
7. Kvas	1 č. ž.	1 č. ž.	1 1/2 č. ž.

PROG. 5 - FRANCOSKI KRUH

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sol	1 č. ž.	1 1/2 č. ž.	2 č. ž.
3. Bela moka T55	350 g	465 g	620 g
4. Kvas	1 č. ž.	1 č. ž.	1 1/2 č. ž.

PROG. 6 - POLNOZRNATI KRUH

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	205 ml	270 ml	355 ml
2. Olje	1 1/2 ž.	2 ž.	3 ž.
3. Sol	1 č. ž.	1 1/2 č. ž.	2 č. ž.
4. Sladkor	1 1/2 č. ž.	2 č. ž.	3 č. ž.
5. Bela moka T55	130 g	180 g	240 g
6. Polnozrnata moka T150	200 g	270 g	360 g
7. Kvas	1 č. ž.	1 č. ž.	1 1/2 č. ž.

PROG. 7 - SLADKI KRUH

	500 g	750 g	1000 g
BRIOŠI			
1. Stepeno jajce*	100 g	100 g	150 g
2. Maslo	115 g	145 g	195 g
3. Sol	1 č. ž.	1 č. ž.	1 1/2 č. ž.
4. Sladkor	21 1/2 ž.	3 ž.	4 ž.
5. Ieko	55 ml	60 ml	80 ml
6. Bela moka T55	280 g	365 g	485 g
7. Kvas	1 1/2 č. ž.	2 č. ž.	3 č. ž.

Po želji lahko dodate

1 čajno žličko vode iz cvetov pomarančevca.

PROG. 8 - HITRI OSNOVNI BELI KRUH

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda (topla, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Olje	3 č. ž.	1 ž.	1 1/2 ž.
3. Sol	1/2 č. ž.	1 č. ž.	1 1/2 č. ž.
4. Sladkor	2 č. ž.	3 č. ž.	1 ž.
5. Mleko v prahu	1 1/2 ž.	2 ž.	2 1/2 ž.
6. Bela moka T55	325 g	445 g	565 g
7. Kvas	1 1/2 č. ž.	2 1/2 č. ž.	3 č. ž.

PROG. 9 - BREZGLUTENSKI KRUH

Uporabljajte samo že pripravljeno mešanico moke.
Pazite, da ne prekoračite 1000 g težko testo.

* 1 srednje jajce = 50 g

PROG. 10 - KRUH BREZ SOLI

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	270 ml	365 ml
2. Bela moka T55	350 g	480 g	620 g
3. Posip sezama	1/2 č. ž.	1 č. ž.	1 č. ž.
Dodajte ga ko aparat signalizira			
4. Posip sezama	50 g	75 g	100 g

PROG. 13 - PECIVO

LIMONINA POGAČA	1000 g
1. Stepeno jajce*	200 g
2. Sladkor	260 g
3. Sol	1 ščepec
4. Maslo, mehko ampak hladno	90 g
5. Limonin nadomestek	1 1/2 limone
6. Limoni sok	1 1/2 limone
7. Bela moka T55	430 g
8. Pecilni prašek	3 1/2 č. ž.

5 minut stepajte jajca skupaj s sladkorjem in soljo, dokler ne bodo bela. Zlijte jih v posodo pekača. Dodajte ohlajeno stopljeno maslo, nato pa limonin sok. Zmešajte moko in pecilni prašek ter ju dodajte mešanici. Moka naj bo na sredini posode pekača.

PROG. 15 - TESTO ZA TESTENINE

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	45 ml	50 ml	70 ml
2. Stepeno jajce*	150 g	200 g	275 g
3. Sol	1 ščepec	1/2 č. ž.	1 č. ž.
5. Bela moka T55	375 g	500 g	670 g

PROG. 12 - TESTO ZA KRUH

TESTO ZA PICO	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olivno olje	1 ž.	1 1/2 ž.	2 ž.
3. Sol	1/2 č. ž.	1 č. ž.	1 1/2 č. ž.
5. Bela moka T55	320 g	480 g	640 g
7. Kvas	1/2 č. ž.	1 č. ž.	1 1/2 č. ž.

PROG. 14 - MARMELADA**MARMELADE IN KOMPOTI**

Narežite ali nasekljajte sadje po svoji izbiri, preden ga stresete v pekač.

1. Jagodna, breskova, rabarbarina ali marelična	580 g
2. Sladkor	360 g
3. Limoni sok	1 limone
4. Pektin	30 g
1. Pomaranča ali grenivka	500 g
2. Sladkor	400 g
3. Pektin	50 g

* 1 srednje jajce = 50 g

VODNIK ZA ODPRAVLJANJE TEŽAV IN IZBOLJŠANJE VAŠIH RECEPTOV

1. Za kruh

Niste dosegli pričakovanih rezultatov? Ta tabela vam bo pomagala.	Kruh preveč vzhaja.	Kruh se po vzhajanju preveč sesede	Kruh ne vzhaja zadosti	Skorja ni dovolj zlato zapečena	Skorja je rjava, vendar kruh ni dovolj pečen.	Na vrhu in ob strani je kruh preveč mokast
						
Med peko je bila pritisnjena tipka  .				●		
Premalo moke		●				
Preveč moke			●			●
Premalo kvasa			●			
Preveč kvasa		●		●		
Premalo vode			●			●
Preveč vode		●			●	
Premalo sladkorja			●			
Moka slabe kakovosti			●	●		
Nepravilna sorazmerja sestavin (prevelike količine)	●					
Prevroča voda		●				
Premrzla voda			●			
Napačen program			●	●		

2. Za štručke

Niste dosegli pričakovanih rezultatov? Ta tabela vam bo pomagala.	MOŽEN VZROK	REŠITVE
Testo ni enakomerne oblike.	Pravokotna oblika na začetku ni pravilna ali pa nima enakomerne gostote.	Če je potrebno, testo sploščite s kuharskim valjem.
Testo je tako trdo, da se težko oblikuje.	Dodati bi morali več vode.	Peka vam ni uspela, ponovite postopek od začetka.
	Testo ste preveč gnetli.	Znova oblikujte kepo in pustite, da stoji 10 minut, preden ponovite postopek. Nadaljujte z oblikovanjem v dveh korakih z vmesnim 5 minutnim premorom.
Testo je lepljivo; težko je oblikovati štručke.	Dodali ste preveč vode.	Roke si posipajte z moko, če je možno ob tem ne posipajte moke na testo ali na delovno površino in nadaljujte s pripravo štručk.
	Dodali ste prevročo vodo.	

Niste dosegli pričakovanih rezultatov? Ta tabela vam bo pomagala.	MOŽEN VZROK	REŠITVE
Testo se raztrga ali postane zrnato po površini.	Testo ste preveč gnetli.	Znova oblikujte kepo in pustite, da stoji 10 minut, preden ponovite postopek. Nadaljujte z oblikovanjem v dveh korakih z vmesnim 5 minutnim premorom.
Zareze na kruhu niso dovolj odprte.	Testo je lepljivo: dodali ste preveč vode.	Ponovno oblikujte štručke in si pred tem posipajte roke z moko, vendar pazite, da moke ne posipate po testu ali delovni površini.
	Rezilo ni dovolj nabrušeno.	Uporabite priloženo rezilo ali zelo oster nož z drobnimi zobci.
	Vaše zarezne so preveč obotavljajoče.	Naredite zarezo hitro, brez obotavljanja.
Zarez se ponovno zlepijo ali se ne odprejo med peko.	Testo je bilo preveč lepljivo: dodali ste preveč vode.	Peka vam ni uspela, ponovite postopek od začetka.
	Površine testa niste dovolj napeli med oblikovanjem.	Ponovno začnite, tako da testo bolj razvlecete, ko ga ovijate okoli prsta.
Testo med peko razpoka na koncih.	Preplitve zarezne na testu.	Poglejte na stran 180 za navodila o oblikovanju zarez.
Pečene štručke so se prilepile na stojalo.	Testo ste preveč navlažili.	Odstranite odvečno vodo, ki ste jo nanesli s čopičem.
	Plošče na stojalu za štručke so se preveč sprijele.	Naoljite plošče na stojalu za štručke, preden nanje položite testo.
Štručke niso dovolj zapečene.	Pozabili ste premazati testo z vodo, preden ste ga dali peči.	Bodite pozorni pri naslednji peki.
	Ko ste oblikovali štručke, ste jih preveč posuli z moko.	Preden spečete štručke, jih s čopičem dobro premažite z vodo.
	Povišana temperatura v prostoru (+ 30°C).	Uporabite bolj mrzlo vodo (med 10 in 15°C) in/ali malo manj kvasa.
Štručke niso dovolj vzhajane.	Pozabili ste dodati kvas.	Peka vam ni uspela, ponovite postopek od začetka.
	Vašemu kvasu bi lahko pretekel rok trajanja.	
	Dodali ste premalo vode.	
	Štručke ste med oblikovanjem preveč sploščili ali stisnili.	

VODNIK ZA ODPRAVLJANJE TEHNIČNIH TEŽAV

TEŽAVE	VZROKI - REŠITVE
Gnetilna lopatica je zagozdena v posodi za peko.	• Preden jo izvlečete, jo namakajte v vodi.
Po pritisku na tipko  se ne zgodi nič.	• Na displeju obarvano utripa EO1 in aparat piska: aparat je prevroč. Med dvema cikloma počakajte 1 uro. • Na displeju obarvano utripa E00 in aparat piska: aparat je prehladen. Počakajte, da se aparat ogreje na sobno temperaturo. • Na displeju obarvano utripa HHH ali EEE in aparat piska: multifunkcija. Aparat je potrebno servisirati pri pooblaščenem servisu. • Programiran je bil odloženi začetek.
Po pritisku na tipko  motor teče, vendar se gnetenje ne izvaja.	• Posoda za peko ni pravilno postavljena. • Ni gnetilnih lopatic ali pa sta nepravilno nameščeni. In the two cases cited above, stop the appliance manually with a long press on the  button. Start the recipe again from the beginning.
Po odloženem začetku kruh ni dovolj vzhajan ali pa se ni nič zgodilo.	• Po programiranju ste pozabili pritisniti na tipko . • Kvas je prišel v stik s soljo in/ali vodo. • Ni gnetilnih lopatic.
Vonj po prismojenem.	• Del sestavin je padel poleg posode za peko: izklopite aparat in ga pustite, da se ohladi, ter z vlažno krpo in brez čistilnega sredstva očistite njegovo notranjost. • Pripravljena zmes je narasla čez posodo: uporabljena je bila prevelika količina sestavin, zlasti tekočih. Upoštevajte sorazmerja, navedena v receptih.

GARANCIJA

- Ta naprava je namenjena za uporabo v gospodinjstvu in doma; proizvajalec ne prevzame nikakršne odgovornosti v primeru neprimerne uporabe ali uporabe, ki ni v skladu z navodili za uporabo. V tem primeru je garancija neveljavna.
- Pred prvo uporabo pozorno preberite navodila za uporabo vašega aparata: Proizvajalec ne prevzema odgovornosti v primeru uporabe, ki ne upošteva navodil.

OKOLJE

- V skladu z veljavno uredbo morate vsako zavrženo napravo popolnoma onesposobiti: izklopite in odstranite napajalni kabel preden zavržete napravo.

- 1 - poklopac sa prozorom
- 2 - kontrolna ploča
 - a - displej
 - b - on/off taster
 - c - taster za izbor težine
 - d - tasteri za programiranje odloženog starta i podešavanje vremena za program 11
 - e - izbor nivoa zapečenosti
 - f - izbor programa
 - g - indikator lampica

- 3 - posuda za hleb
- 4 - lopatica za mešenje
- 5 - posuda za doziranje sa podeocima
- 6 - merica kafene kašike/
merica supene kašike
- 7 - kukica za vađenje lopatice za mešenje
- 8 - nosač za pečenje bageta + 2 nelepljiva kalupa za baget
- 9 - nožić za zasecanje + četkica

PRAKTIČNI SAVETI

Priprema

1. Molimo Vas da pročitate uputstvo za upotrebu aparata: način pripreme hleba u našem aparatu nije isti kao kada hleb ručno mesite.
2. **Upotrebite priloženi dvostruki dozer koji odgovara meri kafene kašike sa jedne i meri supene kašike sa druge strane. Sve merne kašike treba da budu ravne, ne prepunjene.** Nepravilna merenja namirnica neće dati dobar rezultat.
3. Važno je da brašno bude precizno odmereno. Zbog toga je važno da ga merite na kuhinjskoj vagici. Koristite pakovanja suvog kvasca. Ukoliko nije drugačije naznačeno u receptu, nemojte koristiti prašak za pecivo. Jednom otvoreno pakovanje suvog kvasca mora se čuvati na hladnom mestu i upotrebiti u roku od 48 sati.
4. Za uspešnu pripremu hleba, koristite ispravne sastojke koje ste prethodno čuvali na suvom i hladnom mestu.
5. Da biste sprečili da testo ne naraste previše, preporučujemo Vam da sastojke prvo stavite u posudu za hleb i da izbegavate otvaranje poklopca tokom rada (ukoliko nije drugačije naznačeno). Pažljivo pratite redosled sastojaka i količine koje su naznačene na receptima. Prvo stavite tečne, a zatim čvrste sastojke. **Kvasac ne sme da dođe u dodir sa solju.**

Opšti redosled koji bi trebalo pratiti:

- > Tečnosti (buter, ulje, jaja, voda, mleko)
- > So

- > Šećer
- > Brašno, prva polovina
- > Mleko u prahu
- > Specifični čvrsti sastojci
- > Brašno, druga polovina
- > Kvasac

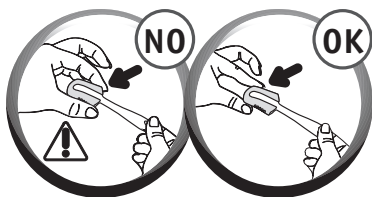
Upotreba

- **Priprema hleba je veoma osetljiva na temperaturu i vlažnost vazduha.** U slučaju previsoke temperature, koristite tačne sastojke koji su hladniji nego obično. Isto tako, ukoliko je hladno, možda će biti potrebno da zagrejte vodu ili mleko (nikada ne prelazite 35 stepeni).
- **Takođe, nekada je potrebno proveriti stanje testa tokom drugog mešenja:** trebalo bi da se formira lopta od testa koja se lako odvaja od ivice posude.
 - Ukoliko se nije umesilo svo brašno, dodajte još malo vode
 - Ukoliko je testo previše retko i preliva se preko ivica, morate dodati malo brašna.
 Svaka korekcija mora biti izvedena vrlo precizno (ne više od jedne supene kašike svaki put) i sačekajte da vidite da li ima poboljšanja pre nego što nastavite.
- **Najčešća greška je zabluda da će dodavanjem više kvasca i hleb biti mekši.** Suviše kvasca čini teksturu hleba previše osetljivom; testo dosta naraste, a zatim pada prilikom mešenja. Možete proceniti stanje testa dodirom prstima: testo treba da bude gipko i otisci prsta treba postepeno da nestaju.

PRE PRVE UPOTREBE APARATA

- Uklonite ambalažu i sve nalepnice sa spoljašnjosti i unutrašnjosti aparata - **A**.

- Očistite sve delove aparata koristeći vlažnu krpicu.



Upozorenje: pazite, nožić za zasecanje je veoma oštar. Pažljivo rukujte njime.

BRZI START

- Potpuno odmotajte kabl za napajanje i uključite u utičnicu sa uzemljenjem.
- Tokom prve upotrebe aparata, moguće je da će se osetiti blagi miris.
- Izvadite posudu za hleb podizanje ručice i blagim okretanjem posude u smeru suprotnom od kretanja kazaljki na satu. Zatim ubacite lopaticu za mešenje - **B-C**.
- Stavite sastojke u posudu na tačno propisan način. Uverite se da su svi sastojci precizno izmereni - **D-E**.
- Postavite posudu za hleb u kućnu pekaru. Držeći posudu za ručku, stavite je da dobro nalegne na osovinu aparata (blago je nagnite na jednu stranu kada to radite). Polako je okrenite u smeru kretanja kazaljki na satu da se zaključa - **F-G**.

- Zatvorite poklopac. Uključite kućnu pekaru u struju i aktivirajte je. Nakon zvučnog signala automatski se prikazuje program 1, odnosno 800 g, za srednje zapečen hleb. Za pristupanje programu 4, pritisnite tri puta dugme **MENU** - **H**.
- Pritisnite taster **START/STOP**. Tajmer počinje da blinka i odbrojavanje počinje. Indikator lampica se uključuje - **I-J**.
- Isključite iz struje kućnu pekaru na kraju procesa pečenja ili zagrevanja. Izvadite posudu za hleb iz aparata. Uvek koristite kuhinjsku rukavicu, jer je ručka veoma vruća, kao i unutrašnjost poklopca. Okrenite vruć hleb i ostavite da se hladi najmanje sat vremena - **K**.

Da biste upoznali svoju kućnu pekaru, predlažemo Vam da probate da pripremite OSNOVNI BELI HLEB kao svoj prvi hleb.

OSNOVNI BELI HLEB (program 4)	SASTOJCI - k.k. = kafena kašika - s.k. = supena kašika	
ZAPEČENOST KORICE = SREDNJA	1. VODA = 330 ml	5. MLEKO U PRAHU = 2 s.k
TEŽINA = 1000 g	2. ULJE = 2 s.k	6. BELO HLEBNO BRAŠNO = 605 g
	3. SO = 1 1/2 k.k.	7. KVASAC = 1 1/2 k.k.
VREME = 3:09	4. ŠEĆER = 1 s.k	

● UPOTREBA KUĆNE PEKARE

Startno podešavanje prikazano je na displeju za svaki program. Možete ručno promeniti program i odabrati podešavanje.

Biranje programa

Biranje programa povlači niz drugih koraka koji se moraju automatski sprovesti jedan za drugim.

Taster menu omogućava Vam da odaberete određen broj programa. Vreme koje odgovara programu prikazaće se na displeju. Svaki put kada pritisnete taster , broj na displeju će pokazati neki od narednih programa od 1 do 15 :

- 1. Baget.** Program Baget vam omogućava da sami pravite bagete. Ovaj program se odvija u 3 faze.
 1. faza > Mešenje i narastanje testa
 2. faza > Oblikovanje (prilikom zvučnog signala, lampica treperi nasuprot simbola za baget ).
 3. faza > Pečenje. Ciklus pečenja nastupa nakon što ste napravili bagete (za pomoć pri pravljenju bageta, pogledajte priloženu knjigu recepta).
- 2. Slatki baget.** Za slatke hlepciće: hleb sa mlekom i puterom, hleb sa mlekom, brioš itd... Ovaj program se odvija na isti način kao i program 1 za baget.
- 3. Pečenje bageta.** Program 3 omogućava pečenje bageta od unapred pripremljenog testa. Mašinu ne treba ostavljati bez nadzora prilikom korišćenja programa 3. Da biste prekinuli ciklus pre kraja, zaustavite program ručno, dužim pritiskom na taster . Kod ovog programa se ne može izabrati srednja zapečenost. Preporučujemo da izaberete slabu zapečenost za slatke hlebove i jaku zapečenost za slane hlebove.
- 4. Osnovni Beli Hleb.** Program za Osnovni beli hleb koristi se da se napravi običan hleb od belog brašna.
- 5. Francuski Hleb.** Program za Francuski hleb odgovara receptu za prilično šupljikav tradicionalni francuski beli hleb.

6. Integralni Hleb. Program za Integralni hleb treba odabrati kada se upotrebljava integralno brašno.

7. Slatki Hleb. Program za Slatki hleb podesan je za pripremu receptata koji imaju više masti i šećera. Ukoliko koristite posebnu mešavinu brašna za hleb, brioše ili peciva, nemojte prelaziti 750 g ukupne težine. Predlažemo vam SVETLU zapečenost za prvi recept za brioš.

8. Brzi Osnovni Beli Hleb. Program za Brzi osnovni beli hleb je specifičan i koristi se za pripremu BRZI OSNOVNI BELI HLEB. Za ovaj program nisu dostupni podešavanje težine i zapečenosti. Za ovaj recept, temperatura vode mora biti najviše 35°C.

9. Hleb bez Glutena. Namenjen je osobama koje zbog bolesti ne mogu da konzumiraju namirnice koje sadrže gluten, koji je prisutan u mnogim žitaricama (pšenica, raž, ječam, ovas). Pratite specifična upozorenja na pakovanju. Vodite računa da mešavina bez glutena ne dođe u kontakt sa nekom drugom vrstom brašna. U slučaju striktno dijete bez glutena, vodite računa da i kvasac takođe bude bez glutena. Imajte u vidu da se testo bez glutena teško mesi. Testo se lepi za iverice posude i morate plastičnom špatulom skidati sa stranica posude. Hleb bez glutena je svetliji i tvrdi od običnog hleba. Jedina moguća težina je 1000 g za ovaj program.

10. Hleb bez soli. Hleb je jedna od namirnica kojom se svakodnevno u organizam unese najveća količina soli. Smanjeno konzumiranje soli smanjuje rizik od pojave kardiovaskularnih problema.

11. Pečenje Hleba. Ovaj program omogućava Vam pečenje od 10 do 70 minuta (u intervalima od po 10 minuta). Možete odabrati jedan i koristiti:

- a) sa programom Testo za hleb
- b) da ugrijete pripremljen hleb ili odledite zaledjen i učinite ga hrskavijim
- c) da završite pripremu u slučaju nestanka struje tokom procesa pečenja

Kućna pekara ne bi trebalo da ostaje bez nadzora tokom trajanja programa 11.

Da biste zaustavili program pre kraja procesa, možete to uraditi ručno pritiskajući taster .

12. Hlebno Testo. Program za Hlebno testo ne peče. To je program za mešenje i mešanje svih vrste testa, kao što su testa za picu, peciva, slatke zemičke.

13. Kolač. Može se upotrebljavati za pripremu kolača sa praškom za pecivo. Jedina moguća težina je 1000 g za ovaj program.

14. Džem. Program za Džem automatski priprema džemove i kompot (dinstano voće) u posudi pekare.

14. Testo za Testeninu. Koristi se za pripremu bes-kvasnih testa, kao što je testenina.

Biranje težine hleba

Startna težina hleba podešena je na 1000 g. Ova težina prikazuje se na displeju. Pogledajte recepte za više detalja. Programi 3, 9, 11, 12, 13, 14, 15 nemaju podešavanja težine.

CIKLUSI

Tabela (stranica 382-386) pokazuje različite cikluse u odabranom programu.

Mešenje

Za formiranje strukture testa i bolje narastanje.

Tokom tog ciklusa i za programe 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13 možete dodati sastojke: suvo ili koštunjavo voće, masline, komadiće slanine... zvučni signal će Vas obavestiti kada možete da ih dodate. Pogledajte tabelu sa vremenima pripreme (stranica 382-386) i kolonu "extra". Ta kolona pokazuje vreme koje će biti prikazano na ekranu Vašeg aparata kada se oglasi zvučni signal. Za precizniju informaciju kada će se signal oglasiti, oduzmite kolonu "ekstra" od ukupnog vremena pečenja.

Odmaranje

Preporučuje se da se testo odmori da bi se bilo mesilo.

Za programe 1 i 2 možete da izaberete dve težine:
- 400 g za jedno pečenje (4 bageta), lampica se uključuje nasuprot težine od 500 g;
- 800 g za dva pečenja (8 bageta), lampica se uključuje nasuprot težine od 1.000 g;
Pritisnite taster  da podesite odabrani proizvod - 500 - 750 ili 1000 g. Indikator lampica odabranog programa počinje da svetli.

Biranje zapečenosti korice

Prema startnom podešavanju, zapečenost korice je MEDIUM (srednji nivo). Programi 12, 14, 15 nemaju opciju podešavanje nivoa zapečenosti. Moguća su tri izbora LIGHT-MEDIUM-DARK. Ukoliko želite da promenite startno podešavanje, pritisnite taster  dok ne zasvetli indikator lampica.

Start / Stop

Pritisnite taster  da biste uključili aparat. Počeće odbrojavanje. Da biste zaustavili program ili prekinuli odloženi start, držite taster  pritisnut pet sekundi.

Narastanje

Vreme za koje kvasac deluje da bi hleb narastao i dobio ukus.

Pečenje

Pretvaranje testa u hleb i dobijanje zlatne, hrskave korice.

Održavanje toplote

Čini hleb toplim nakon pečenja. Međutim, preporučuje se da bi hleb trebalo izvaditi odmah nakon pečenja.

Za programe 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 možete ostaviti smesu u aparatu. Ona će ostati topla jedan sat nakon završetka pečenja. U toku sat vremena kada se održava toplota hleba, na displeju se pokazuju 0:00 i dve tačkice  na tajmeru trepere.

Na kraju ciklusa, aparat se automatski zaustavlja nakon nekoliko zvučnih signala.

PROGRAM ODLOŽENOG STARTA

Možete programirati aparat da se aktivira 15 sati unapred da biste na vreme dobili svoju željenu smesu. Ova funkcija nije moguća za programe 3, 8, 11, 12, 13, 14, 15.

Nakon biranja programa, nivoa zapečenosti i težine hleba, birate program odloženog starta.

Vreme trajanja programa je istaknuto na displeju. Izračunajte razliku između momenta kada počnete program i vremena kada želite da smesa bude spremna. Aparat automatski uključuje vreme trajanja ciklusa.

Koristeći tastere **+** i **-** prikažite izračunato vreme **+** i **-** (dole). Kratak pritisak menja vreme po intervalima od 10 minuta + kratak zvučni signal Bip.

Držeći taster - neprekidno, vreme će se smanjivati

po deset minuta.

Na primer, sada je 8 sati uveče, a Vi želite da Vaš hleb bude spreman u 7 ujutru.

Programirajte 11:00 koristeći tastere **+** i **-**. Pritisnite taster **START/STOP**. Čućete zvučni signal. Dve tačke **■** na vremenu počinju da trepere. Odbrojanje počinje. Aktivira se svetlosna indikator lampica.

Ukoliko napravite grešku ili želite da promenite podešeno vreme, držite taster **START/STOP** dok ne čujete zvučni signal "bip". Prikazaće se startno vreme. Ponovo počnite operaciju.

Program odloženog starta nemojte upotrebljavati za recepte koji sadrže sveže mleko, jaja, pavlaku, jogurt, sir ili sveže voće jer oni mogu da se pokvare tokom noći.

Praktični saveti

Ukoliko tokom ciklusa nestane struje aparat ima sedmominutnu zaštitu tokom koje je podešavanje sačuvano. Ciklus će ponovo započeti tamo gde je prekinut. Nakon tog vremena, podešavanje se briše.

Ukoliko planirate da pripremate još jednu veknu hleba, otvorite poklopac i sačekajte sat vremena pre nego što sipate drugu smesu, dok se aparat potpuno ne ohladi.

Da izvadite lopatice iz hleba: Može se dogoditi da lopatice za mešenje ostanu u vekni hleba kada je izvadite. U tom slučaju izvadite lopatice pomoću kukice za izvlačenje.

> Kada je hleb pečen, izvadite ga iz posude i stavite da odstoji. Hleb izvadite jednom rukom, a

- budući da je vreo, koristite kuhinjsku rukavicu.
- > Drugom rukom, ubacite kukicu u lopaticu za mešenje - **M**,
 - > Lagano povucite da izvučete lopaticu za mešenje - **M**,
 - > Ostavite veknu hleba da se ohladi na rešetki.



SASTOJCI

Masti i ulja: Masti čine hleb mekšim i ukusnijim. Takođe, čine ga boljim i dugotrajnijim. Suviše masti usporava narastanje. Ukoliko koristite buter, iseckajte ga na male komade da bi se bolje umesio u testu ili ga razmekšajte. Možete zameniti 15 g butera jednom kafenom kašikom ulja. Nemojte dodavati topao buter. Pazite da masti ne dođu u dodir sa kvascem, jer mogu sprečiti hidrataciju kvasca. Ne koristite niskokalorične namaze i zamenu za buter.

Jaja: Čine testo bogatijim, utiču na boju hleba i pomažu stvaranje mekane sredine. Recepti su pravljeni za jaja veličine 50 g, ukoliko koristite veća jaja, dodajte više brašna, a ukoliko su jaja manja, upotrebite manje brašna.

Mleko: Možete koristiti sveže mleko (hladno, osim ako u receptu nije drugačije navedeno) ili mleko u prahu. Mleko je takođe i emulgator koji izjednačava teksturu i utiče na mekanu i vazdušastu sredinu hleba.

Voda: Voda hidrira i aktivira kvasac. Takođe hidrira skrob u brašnu i pomaže da sredina hleba bude mekana i bela. Vodu možete potpuno ili delimično zameniti mlekom ili nekom drugom tečnošću.

Temperatura: vidi paragraf 1 u delu o upotrebi (stranica 186).

Brašno: Težina brašna značajno varira u zavisnosti od tipa brašna koje koristite. U zavisnosti od kvaliteta brašna, rezultati pečenja mogu biti veoma različiti. Čuvajte brašno u hermetički zatvorenoj posudi, jer brašno reaguje na promene atmosferskih prilika, upija vlagu ili je gubi. Koristite oštro brašno ili pekarsko brašno, to je bolje od standardnog brašna. Dodavanjem ovasa, mekinja, pšeničnih klica, raži ili integralnih žitarica u hleb, vekna hleba biće manja i teža. **Koristite tip brašna T55, osim ukoliko je drugačije navedeno u receptu. Ukoliko koristite posebnu mešavinu brašna za hleb, brioše ili peciva, nemojte prelaziti 1000 g ukupne težine.**

Za upotrebu ovih smesa, sledite preporuke proizvođača.

Ako testu za hleb dodate ovas, mekinje, pšenične klice, raž ili integralna zrna, dobićete teži hleb koji će manje narasti.

Šećer: Koristite beli ili žuti šećer ili med. Nemojte upotrebljavati šećer u kockama. Šećer je hrana za kvasac, daje hlebu dobar ukus i utiče na zapečenost korice. Šećer se ne može zameniti veštačkim zaslađivačima, jer kvasac ne reaguje na njih.

So: So daje ukus hrani i reguliše aktivnost kvasca. Ne bi trebalo da dolazi u kontakt sa kvascem. Zahvaljujući soli, testo je čvrsto, kompaktno i ne narasta suviše brzo. Takođe, so utiče na strukturu testa. Koristite običnu kuhinjsku so. Nemojte upotrebljavati krupnu so ili zamenu za so.

Kvasac: Pekarski kvasac postoji u nekoliko oblika: svež u malim kockama, suvi i aktivni koji treba rehidrirati ili suvi i instant. Sveži kvasac prodaje se u supermarketima (na odeljenju za sveže pekarske proizvode), a takođe možete kupiti svež kvasac i u pekarama. U svežem ili instant obliku, kvasac se može direktno dodati u posudu za mešenje kućne pekare, zajedno sa ostalim sastojcima. Zapamtite da treba da izmrвите svež kvasac prstima da bi se lakše rastvorio. Samo se aktivni suvi kvasac (u malim granulama) može mešati sa malo tople vode pre upotrebe. Odaberite temperaturu do 35 stepeni, ako je niža temperatura hleb neće dobro narasti, a viša temperatura utiče loše na narastanje. Pridržavajte se propisanih količina i zapamtite da treba da povećate količine ukoliko koristite svež kvasac (vidite priloženu tabelu).

Ekvivalenti u količini/težini između suvog i svežeg kvasca:

Suvi kvasac (kafena kašika)

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

Sveži kvasac (u gramima)

9	13	18	22	25	31	36	40	45

Dodaci (masline, komadići slanine...): Dajte lični pečat Vašim receptima dodavanjem sastojaka, pri tom vodeći računa da:

- > dodajte sastojke prateći zvučni signal, naročito one koji su osetljivi, kao što je suvo voće
- > na početku procesa dodajte najčvršće sastojke (kao što su lan i susam) da bi mešenje bilo lakše, kao i korišćenje nekih programa aparata (npr. odloženi start).
- > komadiće čokolade zamrznite da bi se bolje održali tokom mešenja.

- > dobro iscedite jako vlažne ili jako masne sastojke (na primer masline, slaninu), osušite ih kuhinjskim ubrusom i blago ih pospite brašnom da bi se bolje spojili sa testom i da bi ono bilo homogeno,
- > nemojte dodavati veće količine od propisanih, naročito sir, sveže voće ili povrće, jer oni mogu uticati na testo; poštujujte količine koje su propisane u receptima.
- > Sitno iseckajte koštunjavo voće jer krupni komadi mogu da poremete strukturu testa i utiču na težinu vekne.
- > Pazite da se sastojci ne prelivaju preko ivice posude.

● ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Isključite aparat iz struje
- Očistite sve delove aparata, unutrašnjost i spoljašnjost, vlažnom krpom. Pažljivo osušite -L.
- Očistite posudu i lopaticu za mešenje toplom vodom i deterdžentom.
Ukoliko je lopatica za mešenje ostala zalepljena u posudi, sipajte vodu i ostavite 5 do 10 minuta.
- Kada je neophodno, poklopac možete da očistite sunđerom i toplom vodom.

- **Nemojte prati delove u mašini za pranje posuđa.**

- Nemojte upotrebljavati sredstva za čišćenje, žice za ribanje ili alkohol. Upotrebite mekanu, vlažnu krp.
- Nikada ne potapajte telo aparata niti poklopac u vodu.



PRIPREMA I IZRADA BAGETA

Za ovu izradu potrebni su vam svi dodaci namenjeni ovoj funkciji: 1 nosač za pečenje bageta (8), 2 kalupa sa nelepljivom oblogom za pečenje bageta (8), 1 nožić (9) i 1 četkica (9).

1. Mešenje i narastanje testa

- Uključite kućnu pekaru.
- Nakon zvučnog signala automatski se prikazuje program 1 - H.
- Izaberite nivo zapečenosti hleba.
- Ne preporučuje se pečenje samo 2 bageta jer bi se prepekli.
- Ako izaberete da pečete 8 bageta (2 partije od po 4 bageta) : preporučujemo da oblikujete 8 bageta i da 4 ostavite u zamrzivač za drugu partiju pečenja.
- Pritisnite taster . Uključuje indikator lampica i trepere dve tačke na satu. Počinje ciklus mešenja testa, za kojim sledi narastanje testa - I.

Napomene:

- U fazi mešanja je normalno da testo mestimično ne bude dobro promešano.
- Kada je smesa gotova, aparat se prebacuje u fazu mirovanja. Nekoliko zvučnih signala vas upozorava da su mešenje i narastanje testa završeni, a indikator lampica treperi.

Testo se mora upotrebiti u roku od sat vremena nakon zvučnih signala. Nakon tog vremena aparat se vraća na početak i program za baget se gubi. U tom slučaju vam preporučujemo korišćenje programa 3 samo za pečenje bageta.

2. Izrada i pečenje bageta

Za pomoć u realizaciji faza priprema i pečenja, pogledajte priloženu knjigu recepata.

Mi vam pokazujemo pekarske postupke izrade, ali nakon nekoliko pokušaja pronaći ćete sopstveni način oblikovanja. Koji god način da se primeni, rezultat je zagarantovan.

- Izvucite posudu iz aparata - B.
- Blago pospite radnu površinu brašnom.
- Izvadite testo iz posude i stavite ga na radnu površinu.
- Od testa napravite loptu i nožem je podelite na 4 četvrtine.
- Dobili ste 4 četvrtine jednake težine koje treba da oblikujete u bagete.

Za vazdušastije bagete, ostavite četvrtine testa da odstoje 10 minuta pre oblikovanja.

Dobijena dužina bageta mora odgovarati veličini kalupa sa nelepljivom oblogom (oko 15 cm).

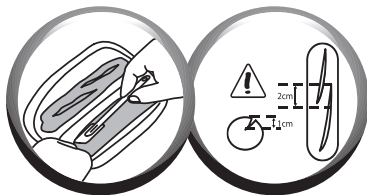
Raznovrsnost ukusa postićete tako što ukrašite testo nekim semenjem. Za to vam je dovoljno da četvrtine testa navlažite, pa ih uvaljate u susam ili mak.

- Nakon što se napravili bagete, rasporedite ih u kalupe sa nelepljivom oblogom.



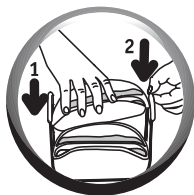
Spoj na testu mora se nalaziti s donje strane.

- Za postizanje optimalnog rezultata, zasjecite gornju stranu bageta po dijagonali uz pomoć nazubljenog noža ili priloženog nožića, da biste dobili otvor od 1 cm.



Raznolikost izgleda bageta možete postići tako što ćete nožićem zaseći gornju stranu bageta celom dužinom.

- Uz pomoć priložene kuhinjske četkice obilno navlažite gornju stranu bageta, ali vodite računa da se voda ne skuplja u kalupima.
- Stavite 2 kalupa sa nelepljivom oblogom, u kojima su bageti, na priloženi nosač bageta.
- Stavite nosač bageta umesto posude u aparat.



- Ponovo pritisnite taster **START/STOP** za ponovno pokretanje programa i za početak pečenja bageta.

• Na kraju ciklusa pečenja pred vama su 2 rešenja:

za partiju od 4 bageta

- Isključite mašinu za hleb. Izvucite nosač bageta. Uvek koristite zaštitne rukavice jer je nosač jako vruć.

- Izvucite bagete iz kalupa sa nelepljivom oblogom i ostavite ih da se ohlade na nekoj rešetki.

za partiju od 8 bageta (2x4)

- Izvucite nosač bageta. Uvek koristite zaštitne rukavice jer je nosač jako vruć.

- Izvucite bagete iz kalupa sa nelepljivom oblogom i ostavite ih da se ohlade na nekoj rešetki.

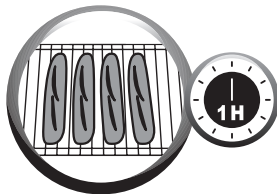
- Uzmite 4 preostala bageta iz frižidera (prethodno ih zasjecite i navlažite).

- Stavite ih na kalupe (vodeći računa da se ne opečete).

- Vratite nosač u mašinu i ponovo pritisnite taster **START/STOP**.

- Po završetku pečenja možete isključiti aparat.

- Izvucite bagete iz kalupa sa nelepljivom oblogom stavite ih na rešetku da se ohlade.



RECEPTI

Za svaki recept dodajte sastojke prema tačno predviđenom redosledu. U zavisnosti od odabranog recepta i odgovarajućeg programa, možete pogledati tabelu sa vremenima pripreme (stranica 382-386) i pratite prekidanje rada za svaki ciklus. Nemojte menjati količine niti povećavati sastojke, jer to može poremetiti balans recepta.

kk > kafena kašika - **sk** > supena kašika

PROG. 1 - BAGET

Za izradu 4 ili 8 bageta od oko 100 g

	400 g	800 g
1. Voda	150 ml	300 ml
3. So	3/4 kk	1 1/2 kk
6. Belo hlebno brašno T55	245 g	490 g
7. Kvasac	1 kk	2 kk

PROG. 2 - SLATKI BAGET

Za izradu 4 ili 8 bageta od oko 100 g

	400 g	800 g
1. Mleko	140 ml	280 ml
2. So	3/4 kk	1 1/2 kk
3. Šećer	2 sk	3 sk
4. Belo hlebno brašno T55	210 g	420 g
5. Kvasac	1 kk	2 kk

Dodajte posle zvučnog signala

6. Buter	25 g	50 g

PROG. 4 - OSNOVNI BELI HLEB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	190 ml	250 ml	330 ml
2. Ulje	1 sk	1 1/2 sk	2 sk
3. So	1 kk	1 kk	1 1/2 kk
4. Šećer	2 kk	3 kk	1 sk
5. Mleko u prahu	1 sk	1 1/2 sk	2 sk
6. Belo hlebno brašno T55	345 g	455 g	605 g
7. Kvasac	1 kk	1 kk	1 1/2 kk

PROG. 5 - FRANCUSKI HLEB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	275 ml	365 ml
2. So	1 kk	1 1/2 kk	2 kk
3. Belo hlebno brašno T55	350 g	465 g	620 g
4. Kvasac	1 kk	1 kk	1 1/2 kk

PROG. 6 - INTEGRALNI HLEB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	205 ml	270 ml	355 ml
2. Ulje	1 1/2 sk	2 sk	3 sk
3. So	1 kk	1 1/2 kk	2 kk
4. Šećer	1 1/2 kk	2 kk	3 kk
5. Belo hlebno brašno T55	130 g	180 g	240 g
6. Integralno brašno T150	200 g	270 g	360 g
7. Kvasac	1 kk	1 kk	1 1/2 kk

PROG. 7 - SLATKI HLEB

	500 g	750 g	1000 g
1. Umućena jaja*	100 g	100 g	150 g
2. Buter (razmekšani)	115 g	145 g	195 g
3. So	1 kk	1 kk	1 1/2 kk
4. Šećer	2 1/2 sk	3 sk	4 sk
5. Mleko	55 ml	60 ml	80 ml
6. Belo hlebno brašno T55	280 g	365 g	485 g
7. Kvasac	1 1/2 kk	2 kk	3 kk

Po želji: 1 kafena kašika Bergamat soka

PROG. 8 - BRZI OSNOVNI BELI HLEB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda (zagrejana, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Ulje	3 kk	1 sk	1 1/2 sk
3. So	1/2 kk	1 kk	1 1/2 kk
4. Šećer	2 kk	3 kk	1 sk
5. Mleko u prahu	1 1/2 sk	2 sk	2 1/2 sk
5. Belo hlebno brašno T55	325 g	445 g	565 g
7. Kvasac	1 1/2 kk	2 1/2 kk	3 kk

PROG. 9 - HLEB BEZ GLUTENA

Koristite samo gotove mešavine brašna.
Ne prekoračite 1000g testa.

1000 g

* 1 jaje srednje veličine = 50 g

PROG. 10 - HLEB BEZ SOLI

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	270 ml	365 ml
2. Belo hlebno brašno T55	350 g	480 g	620 g
3. Suvi pekarski kvasac	1/2 kk	1 kk	1 kk
Dodajte posle zvučnog signala			
4. Seme susama	50 g	75 g	100 g

PROG. 13 - KOLAČ

KOLAČ OD LIMUNA	1000 g
1. Umućena jaja*	200 g
2. Šećer	260 g
3. So	1 prstohvat
4. Buter, hladan ali omeškan	90 g
5. Kora limuna	1 1/2 limun
6. Limunov sok	1 1/2 limun
7. Belo hlebno brašno T55	430 g
8. Suvi kvasac	3 1/2 kk

Mutite jaja sa šećerom i solju 5 minuta dok ne posvetle. Stavite u posudu aparata. Dodajte hladan rastopljen buter. Dodajte sok i koru limuna. Pomešajte zajedno sa brašnom i praškom za pecivo i dodajte smesi. Stavite brašno na gomilu, pravo u sredinu posude.

PROG. 15 - TESTO ZA TESTENINU

TESTENINA	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	45 ml	50 ml	70 ml
2. Umućena jaja*	150 g	200 g	275 g
3. So	1 prstohvat	1/2 kk	1 kk
5. Belo hlebno brašno T55	375 g	500 g	670 g

PROG. 12 - HLEBNO TESTO

TESTO ZA PICU	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	160 ml	240 ml	320 ml
2. Maslinovo ulje	1 sk	1 1/2 sk	2 sk
3. So	1/2 kk	1 kk	1 1/2 kk
5. Belo hlebno brašno T55	320 g	480 g	640 g
7. Kvasac	1/2 kk	1 kk	1 1/2 kk

PROG. 14 - DŽEM**DŽEMOVI I KOMPOTI**

Iseckajte voće po svom izboru pre nego što stavite u kućnu pekaru.

1. Džem od jagoda, breskvi, rabarbara i kajsija	580 g
2. Šećer	360 g
3. Limunov sok	1 limun
4. Pektin	30 g
1. Džem od narandže ili grejpfruta	500 g
2. Šećer	400 g
3. Pektin	50 g

* 1 jaje srednje veličine = 50 g

VODIČ ZA REŠAVANJE PROBLEMA

1. Za hlebove

Ne dobijate očekivane rezultate? Tabela koja sledi će Vam pomoći.	Hleb suviše narasta	Hleb pada nakon što previše naraste	Hleb više ne narasta	Korica nije dovoljno zlatno-žuta	Strane su tamne, ali hleb još nije dovoljno pečen	Površina i strane hleba su brašnjavi
						
Pritisnuli ste taster  tokom pečenja.				●		
Nema dovoljno brašna.		●				
Ima previše brašna.			●			●
Nema dovoljno kvasca.			●			
Ima previše kvasca.		●		●		
Nema dovoljno vode.			●			●
Ima previše vode.		●			●	
Nema dovoljno šećera.			●			
Loš kvalitet brašna.			●	●		
Pogrešna količina sastojaka (previše).	●					
Voda je suviše topla.		●				
Voda je suviše hladna.			●			
Pogrešan program.			●	●		

2. Za bagete

Ne dobijate očekivane rezultate? Tabela koja sledi će Vam pomoći.	MOGUĆI UZROK	REŠENJA
Četvrtina testa nije jednakog preseka.	Oblik početnog pravougaonika nije ujednačen ili nije ujednačene debljine.	Po potrebi stanjite oklagijom.
Testo se teško oblikuje.	Nedostaje malo vode u odnosu na recept.	Recept vam nije uspeo, krenite iz početka.
	Testo je previše mešeno.	Ponovo napravite loptu, ostavite da odstoji 10 minuta, pa krenite iz početka.
		Oblikovanje izvršite u 2 faze, sa 5 minuta pauze između.
Testo je lepljivo; teško je oblikovati bagete.	Sipali ste previše vode u odnosu na recept.	Blago pospite brašnom ruke, ali ne i testo, ni radnu površinu ukoliko je moguće, i nastavite sa izradom bageta.
	Voda koju ste sipali u testo bila je vruća.	

Ne dobijate očekivane rezultate? Tabela koja sledi će Vam pomoći.	MOGUĆI UZROK	REŠENJA
Testo se cepa ili postaje grudvičasto na površini.	Testo je previše mešeno.	Ponovo napravite loptu, ostavite da odstoji 10 minuta, pre nego što krenete iz početka. Oblikovanje izvršite u 2 faze, sa 5 minuta pauze između.
Zaseci na četvrtini testa nisu oštri.	Testo je lepljivo: sipali ste previše vode u odnosu na recept.	Ponovo počnite oblikovanje bageta nakon što ste blago posuli brašnom ruke, ali ne i testo, ni radnu površinu ukoliko je moguće.
	Sečivo nije dovoljno naoštreno.	Upotrebite priloženo sečivo ili, ako ga nemate, veoma oštar sitno nazubljen nož.
	Zaseci su napravljeni sa oklevanjem.	Zasecite žustrim pokretom, bez oklevanja.
Zaseci se zatvaraju ili se ne otvaraju tokom pečenja.	Testo je bilo previše lepljivo: sipali ste previše vode u odnosu na recept.	Recept vam nije uspeo, krenite iz početka.
	Površina četvrtine testa nije bila dovoljno zategnuta prilikom oblikovanja.	Krenite iz početka i više zatežite testo u trenutku kada ga omotavate oko prsta.
Testo se cepa na stranama tokom pečenja.	Dubina zaseka četvrtine testa je nedovoljna.	Da biste postigli idealni oblik zaseka, pogledajte stranu 194.
Pečeni bageti se lepe za nosač.	Previše ste navlažili četvrtine testa.	Uklonite višak vode nanete četkicom.
	Kalupi nosača za bagete previše zapinju.	Blago nauljite kalupe nosača pre nego što stavite četvrtine testa na njih.
Bageti nisu dovoljno zapečeni.	Zaboravili ste da premažete četvrtine testa vodom pre početka pečenja.	Budite pažljivi prilikom sledeće izrade.
	Previše ste posuli bagete brašnom prilikom oblikovanja.	Dobro namažite vodom uz pomoć četkice pre početka pečenja.
	Sobna temperatura je visoka (viša od 30°C).	Koristite hladniju vodu (između 10 i 15°C) i/ili malo manje kvasca.
Bageti nisu dovoljno narasli.	Zaboravili ste da stavite kvasac.	Recept vam nije uspeo, krenite iz početka.
	Kvascu je možda istekao rok upotrebe.	
	Nije bilo dovoljno vode u odnosu na recept.	
	Bageti su bili spljošteni ili zbijeni prilikom oblikovanja.	

VODIČ KROZ TEHNIČKE PROBLEME

PROBLEMI	REŠENJA
Lopatica za mešenje se zaglavila u posudi.	Potopite lopaticu pre nego što je izvadite iz aparata.
Posle pritiska na taster  , ništa se ne dešava.	- EO1 treperi na displeju, čuje se zvučni signal: aparat je suviše vruć. Sačekajte jedan sat između dva ciklusa. - EOO treperi na displeju, čuje se zvučni signal: aparat je suviše hladan. Sačekajte da dostigne sobnu temperaturu. - HHH ili EEE prikazano i treperi na displeju, čuje se zvučni signal: neispravnost. Odnosite aparat u ovlašćeni servis. - Odloženi start je programiran.
Posle pritiska na taster  , motor radi, ali nema mešenja	- Posuda nije pravilno postavljena. - Lopatica za mešenje nedostaje ili nije pravilno postavljena. U navedenim slučajevima, zaustavite rad aparata dugim pritiskom na  dugme. Počnite pripremu recepta od početka.
Nakon odloženog starta, hleb nije dovoljno narastao ili se ništa nije dogodilo.	- Zaboravili ste da pritisnete taster  nakon programiranja - Kvasac je došao u kontakt sa solju ili vodom. - Nedostaje lopatica za mešenje.
Miris paljeline.	- Neki od sastojaka su se prelili preko ivice posude: isključite aparat iz struje, ostavite da se ohladi, a zatim očistite unutrašnjost vlažnim sunderom bez deterdženta - Pripremljena smesa se prelila: količina korišćenih sastojaka je prevelika, naročito tečnosti. Poštujte količine koje su naznačene u receptima.

GARANCIJA

- Ovaj aparat je namenjen isključivo upotrebi u domaćinstvu; u slučaju neodgovarajuće upotrebe koja nije u skladu sa uputstvom proizvođač ne može snositi nikakvu odgovornost i garancija se poništava.
- Pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu pre prvog korišćenja aparata: Proizvođač neće prihvatiti odgovornost u slučaju bilo kakve upotrebe koja nije saglasna sa uputstvima.

ŽIVOTNA SREDINA

- U skladu sa važećim propisima, svaki aparat koji je van upotrebe morate učiniti trajno neupotrebljivim: isključite i isecite kabl pre nego što bacite aparat.

- 1 - poklopac s prozorom
- 2 - upravljačka ploča
 - a - zaslon
 - b - prekidač za uključivanje/isključivanje
 - c - odabir težine
 - d - tipke za podešavanje odgođenog starta i podešavanje sata za program 11
 - e - odabir razine tamnjenja
 - f - odabir programa
 - g - signalno svjetlo uključenosti

- 3 - posuda za kruh
- 4 - lopatica za miješenje
- 5 - posuda s gradacijom
- 6 - mjerica mala / mjerica velika
- 7 - kuka za podizanje / lopatica za miješenje
- 8 - nosač za pečenje baguettea + 2 neprijanjajuće ploče za baguette
- 9 - nož + kist za premazivanje

PRAKTIČNI SAVJETI

Priprema

1. Molimo Vas da pažljivo pročitate upute: način izrade kruha u pekaču se razlikuje od ručnog načina izrade kruha.
2. **Tekućinu mjerite pomoću posude sa gradacijom. Rabite dvostruki dozer za mjere velike žlice s jedne strane i male žlice s druge. Ove mjerice daju točne rezultate i bez grudica.** Nepravilno mjerenje daje loše rezultate.
3. Važno je da količinu brašna izmjerite precizno. Najbolje bi bilo da rabite kuhinjsku vagu. Rabite suhi kvasac. Ukoliko nije drugačije propisano, ne rabite prašak za pecivo. Jednom kada je paket kvasca otvoren, treba ga zatvoriti i pohraniti na hladno mjesto te iskoristiti u roku 48 sati.
4. Za uspješno pripremanje kruha potrebno je rabiti kvalitetne sastojke. Rabite sastojke prije isteka roka trajanja i čuvajte ih na tamnom i hladnom mjestu.
5. Da biste izbjegli ometanje procesa dizanja tijesta, preporučujemo Vam da sastojke stavite u pekač kruha na početku i ne otvarate poklopac tijekom uporabe (osim ako nije drugačije navedeno u receptu). Sastojke dodavajte redom i pridržavajte se propisane količine u receptima. Najprije tekućinu, zatim ostalo. **Kvasac ne smije doći u doticaj sa soli.**

Uobičajeni redoslijed kojeg se treba pridržavati:

- > Tekućine (maslac, ulje, jaja, voda, mlijeko)
- > Sol
- > Šećer

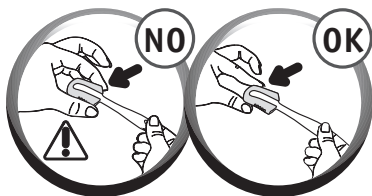
- > Brašno, prva polovica
- > Mlijeko u prahu
- > Ostali kruti sastojci
- > Brašno, druga polovica
- > Kvasac

Uporaba

- **Pri pripremi kruha morate obratiti pažnju na vlagu i temperaturu.** U slučaju visoke temperature, rabite hladniju tekućinu. Ili, ako je jako hladno, bit će neophodno zagrijati vodu ili mlijeko (nikad preko 35°C).
- **Korisno je ponekad provjeriti stanje tijesta tijekom drugog miješanja:** trebala bi se formirati loptasta masa koja se lako vadi iz posude.
 - ako primjetite grudice brašna, dodajte malo vode,
 - ako je tijesto vlažno i lijepi se za zidove posude, dodajte malo brašna.
 Ovi prepravci trebaju se uraditi postupno (ne više od 1 velike žlice istovremeno) i pričekati da vidite da li postoji napredak prije nego nastavite.
- **Uvriježeno je mišljenje da dodavanjem veće količine kvasca, tijesto bolje raste.** Međutim, previše kvasca mijenja strukturu tijesta koje će jako narasti, a zatim splasnuti tijekom pečenja. Strukturu tijesta prije pečenja možete provjeriti prstima: dotaknite tijesto i ako je dobre strukture, otisci prstiju će nestajati polako.

PRIJE PRVE UPORABE

- Izvadite uređaj iz kutije te uklonite sve naljepnice unutar i izvan uređaja. Sačuvajte jamstveni list i pomno proučite upute za uporabu i sigurnosne upute prije prve uporabe uređaja - **A**.



- Očistite posudu za kruh rabeći vlažnu krpicu, zatim pomno osušite.

Upozorenje: oprez, nož je vrlo oštar.
Oprezno rukujte njim.

BRZI START

- Odmotajte priključni vod i priključite ga u uzemljenu utičnicu.
- Možete osjetiti blagi miris pri prvoj uporabi uređaja.
- Odvojite posudu za kruh podižući je za ručku te lagano okrećući posudu suprotno od kazaljke na satu. Zatim postavite lopaticu za miješenje - **B-C**.
- Sastojke stavite u posudu točno propisanim redom. Pobrinite se da su sastojci precizno odvađani - **D-E**.
- Posudu za kruh postavite u pekač za kruh. Držeći posudu za ručku postavite je unutar pekača kruha tako da se pravilno uklapi u utor (potrebno je lagano nagnuti posudu u jednu stranu). Polako okrenite u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i posuda će se zaključati - **F-G**.

- Zatvorite poklopac. Pekač uključite u utičnicu i upalite ga. Nakon zvučnog signala, po zadanim postavkama uključuje se program 1, odnosno 800 g, umjereno pečeno. Za pristup programu 4, tri puta pritisnite gumb **MENU** - **H**.
- Pritisnite tipku **START/STOP**. Timer će treperiti i odbrojavanje će započeti. Signalno svjetlo uključenosti će se upaliti - **I-J**.
- Pekač kruha isključite iz utičnice na kraju pečenja ili nakon isteka vremena održavanja topline. Izvadite posudu za kruh iz uređaja. Uvijek rabite zaštitne rukavice, jer je ručica posude vruća, kao i njena unutrašnjost. Izvadite kruh i ostavite ga da se hladi na metalnoj rešetki najmanje 1 sat - **K**.

Kako biste se upoznali s Vašim uređajem, preporučujemo Vam da za prvu pripremu probate recept za OSNOVNI BIJELO KRUH.

OSNOVNI BIJELO KRUH (program 4)	SASTOJCI - m.ž. = mala žlica - v.ž. = velika žlica	
TAMNENJE = SREDNJE	1. VODA = 330 ml	5. MLIJEKO U PRAHU = 2 v.ž.
TEŽINA = 1000 g	2. ULJE = 2 v.ž.	6. BIJELO BRAŠNO = 605 g
VRIJEME PRIPREME = 3:09	3. SOL = 1 1/2 m.ž.	7. KVASAC = 1 1/2 m.ž.
	4. ŠEĆER = 1 v.ž.	

● UPORABA UREĐAJA

Početne postavke su zadane za svaki pojedini program. Stoga, ručno morate odabrati željene postavke.

Odabir programa

Odabir programa pokreće niz koraka koji će se automatski nastavljati jedan za drugim.

Menu tipka omogućava odabir određenog broja različitih programa. Vrijeme koje odgovara odabranom programu bit će prikazano na zaslonu. Svaki put kada pritisnete tipku , broj na zaslonu prelazi na drugi program, od 1 do 15:

- 1. Baguette peciva.** Program Baguette omogućuje vam da sami pripremate baguette. Ovaj program se odvija kroz 3 faze.
 1. faza > Miješanje i dizanje tijesta
 2. faza > Oblikovanje (kada se začuje zvučni signal, kontrolno svjetlo trepti nasuprot simbola za baguette ).
 3. faza > Pečenje. Ciklus pečenja započinje nakon oblikovanja štruce baguette (način pripreme baguettea pogledajte u isporučenoj knjižici recepata).
- 2. Slatka baguette peciva.** Za male slatke štruce kruha: slatka peciva, mliječna peciva, briosi, itd... Ovaj program odvija se na isti način kao i program 1 za baguette.
- 3. Pečenje baguett peciva.** Program 3 omogućuje pečenje kruha baguette od unaprijed pripremljenog tijesta. Uređaj se ne smije ostaviti bez nadzora tijekom upotrebe programa 3. Za prekidanje ciklusa prije završetka ručno zaustavite program dugim pritiskom na tipku . Ovaj program nema mogućnosti srednje zapečene korice. Preporučuje se korištenje slabo zapečene korice za slatke vrste kruha i jako zapečene korice za slane vrste kruha.
- 4. Osnovni Bijeli Kruh.** Program za Osnovni bijeli kruh se rabi za pripremu raznih vrsta kruha od bijelog brašna.
- 5. Francuski Kruh.** Program Francuski kruh odgovara receptu za tradicionalni francuski bijeli kruh sa šupljinama.
- 6. Integralni Kruh.** Program za Integralni kruh odaberite ako rabite integralno brašno.

7. Slatki Kruh. Program za Slatki kruh odgovara receptima koji sadrže više šećera i masnoće poput briosa i mliječnog kruha. Ukoliko rabite posebnu smjesu za briose, nemojte prelaziti ukupnu masu tijesta od 750 g. Preporučujemo vam SLABO ZAPEČENU koricu za vaš prvi brioso recept.

8. Brzi Bijeli Kruh. Isključivo se rabi za spravljanje kruha po receptu za BRZI BIJELI KRUH. U ovom programu nije moguće podešavanje težine i boje. Temperatura vode koja se upotrebljava u ovom receptu ne smije biti viša od 35°C.

9. Kruh bez Glutena. Pogodan je za osobe koje imaju intoleranciju na gluten (celijakija) i radi toga ne smiju jesti brojne žitarice čiji je on sastavni dio (žito, riža, ječam, zob, kamut...). Obratite pažnju na sastav i upute na pakiranju. Posuda mora biti dobro očišćena kako ne bi došlo do miješanja s običnim brašnom. U slučaju bezglutenske dijetete pazite da i kvasac bude bezglutenski. Uporabom bezglutenskog brašna ne može se postići dizano tijesto kao s običnim brašnom. Tijesto se lijepi na stranice posude za kruh i mora se ostrugati pomoću plastične lopatice. Kruh bez glutena biti će nešto blijeđi i gušće strukture. Također, moguće je postaviti težinu isključivo na 1000 g.

10. Kruh bez soli. Kruh je jedna od namirnica odgovornih za preveliki dnevni unos soli. Smanjenim unosom soli umanjujemo rizik od kardiovaskularnih bolesti.

11. Pečenje. Ovaj program vam omogućuje funkciju pečenja od 10 do 70 min (s mogućnošću postavljanja vremena u intervalima od 10 min.). Također, može se odabrati sam ili rabiti:

- a) uz program za Tijesto
- b) za podgrijavanje kruha ili da učinite koricu kruha hrskavom,
- c) za nastavak procesa pečenja kruha usljed nestanka struje u sredini ciklusa pečenja.

Ne ostavljajte pekač kruha bez nadzora pri likom uporabe programa 11.

Kako biste prekinuli ciklus pečenja prije isteka vremena, možete ručno zaustaviti program pritiskom na tipku .

- 12. Tijesto.** Program za Tijesto ne peče. Mijesi i diže tijesto za spravljanje različitih jela: pizze, žemlje, slatka peciva.
- 13. Kolač.** Služi za izradu tijesta za kolače. kod ovog programa moguće je rabiti prašak za pecivo. Također, moguće je postaviti težinu isključivo na 1000 g.
- 14. Džem.** Program za Džem automatski kuha džem i kompote (kuhano voće) u posudi.
- 15. Tijestenina.** Program 15 samo miješa. Služi za spravljanje tijesta bez kvasca, npr. rezanaca.

Odabir težine kruha

Težina kruha je podešena na standardnih 1000 g. Ova težina je postavljena u informacijsku svrhu. Pogledajte recepte za više detalja. Programi 3, 9, 11, 12, 13, 14, 15 nemaju postavku težine. Za programe 1 i 2 možete odabrati dvije težine:

- 400 g za jedan slijed pečenja (4 baguettea), kontrolno svjetlo se uključuje nasuprot težine od 500 g;
- 800 g za dva slijeda pečenja (8 baguettea), kontrolno svjetlo se uključuje nasuprot težine od 1.000 g.

Pritisnite tipku  kako biste odabrali željenu težinu od 500 g, 750 g ili 1000 g. Signalno svjetlo će zasvijetliti pored odabrane postavke.

Odabir boje kore kruha (tamnjenje)

Na početku, boja kore je podešena na SREDNJE. Programi 12, 14, 15 nemaju mogućnost odabira razine tamnjenja. Moguća su tri odabira: SVIJETLO / SREDNJE / TAMNO. Ako želite promijeniti postavke, pritisnite tipku  dok signalno svjetlo ne prikaže željeni odabir.

Uključivanje/isključivanje

Pritisnite tipku  da biste uključili uređaj. Odbrojanje počinje. Da biste zaustavili program ili prekinuli odgođeno programiranje, 3 sekundi držite pritisnutu tipku .

CIKLUSI

Tablica prikazuje različite cikluse odabranih programa (str. 382-386).

Miješenje

Za oblikovanje strukture tijesta kako bi se ono bolje diglo.

Tijekom ovog ciklusa i za vrijeme programa 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, možete dodati sastojke: suho voće ili lješnjake, masline, komadiće šunke i sl. Zvučni signal se oglasi kad možete prekinuti proces. Pogledajte tablicu koja objašnjava vrijeme pripreme i sadrži "extra" stupac (str. 382-386). Ovaj stupac prikazuje vrijeme koje će biti prikazano na zaslonu Vašeg uređaja kada se zvučni signal oglasi. Za detaljnije informacije o tome koliko je potrebno prije nego što se signal oglasi, oduzmite vrijeme "extra" stupca od ukupnog vremena pečenja. Primjer: "extra" = 2:51 i "totalno vrijeme" = 3:13, sastojci se mogu dodati nakon 22 minute.

Odmaranje

Omogućava tijestu da odstoji kako bi se poboljšala kvaliteta miješenja.

Dizanje

Vrijeme tijekom kojeg kvasac djeluje što rezultira dizanjem tijesta i stvaranjem arome.

Pečenje

Pretvara tijesto u kruh sa zlatnom hrskavom koricom.

Održavanje topline

Održava kruh toplim nakon što je ispečen. Ipak, preporučuje se čim prije izvaditi kruh iz pekača. Za programe 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, možete ostaviti vaš kruh u uređaju. Ciklus zagrijavanja od jednog sata automatski prati pečenje. Tijekom jednog sata zagrijavanja na zaslonu je prikazano 0:00 te znak dvotočja  treperi. Na kraju ciklusa, uređaj se zaustavlja nakon nekoliko zvučnih signala.

PROGRAM ODGOĐENOG STARTA

Uređaj možete programirati da počne sa radom i do 15 sati prije nego želite da kruh bude gotov. Ova funkcija se ne može primjenjivati kod programa 3, 8, 11, 12, 13, 14, 15.

Ovaj korak dolazi nakon odabira programa, razine tamnjenja i težine. Vrijeme je prikazano na zaslonu. Izračunajte vremensku razliku između trenutka kada započinjete program i vremena kada želite da kruh bude gotov. Uređaj automatski uključuje trajanje programiranog ciklusa.

Pomoću tipki **+** i **-**, odaberite vrijeme (**+** za više i **-** za manje). Kratki pritisci mijenjaju vremenske intervale od 10 min te je označeno kratkim zvučnim signalom. Ako držite pritisnutu tipku, vremenski intervali od 10 min. će se ponavljati.

Na primjer, 8:00 sati je navečer, a Vi želite da kruh

bude gotov u 7:00 ujutro slijedeće jutro.

Programirajte 11:00 pomoću tipki **+** i **-**. Pritisnite tipku **START STOP**. Oglasit će se zvučni signal. Znak dovotočja za vrijeme **■** će treperiti. Odbrojanje započinje. ON lampica će se upaliti.

Ako pogriješite ili želite promijeniti postavke, držite pritisnutu tipku **START STOP** dok ne začujete zvučni signal ponovo.

Kada rabite program odgođenog starta, nemojte rabiti recepte koji sadrže slijedeće sastojke: svježe mlijeko, jaja, jogurt, sir ili svježe voće, jer se mogu pokvariti preko noći.

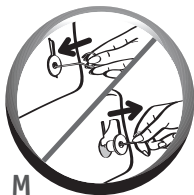
Praktični savjeti

U slučaju nestanka električne energije: U slučaju da tijekom ciklusa dođe do nestanka električne energije, uređaj ima sedmominutnu zaštitu tijekom koje su postavke sačuvane. Ciklus započinje upravo tamo gdje je bio prekinut. Nakon 7 minuta, postavke se gube.

Ako namjeravate pripremati drugi kruh nakon završetka prvog programa, otvorite poklopac i pričekajte 1 sat prije nego pristupite pečenju drugog kruha.

Prilikom vađenja kruha iz posude: može se dogoditi da lopatice za miješenje ostanu u kruhu kada ga izvadite iz posude. U ovom slučaju, uporabite kuku za vađenje lopatica na slijedeći način:

- > izvadite kruh i položite ga na stranu dok je još topao, te ga pridržavajte jednom rukom na kojoj imate kuhinjsku rukavicu,
- > s drugom rukom umetnite kuku u os lopatice za miješenje -**M**,
- > lagano povucite kako biste izvadili lopaticu za miješenje iz kruha -**M**,
- > ispravite kruh i ostavite da se hladi na rešetki.



SASTOJCI

Masnoće i ulja: masnoće kruh čine mekšim i ukusnijim. Također, kruh duže traje i lakše ga je očuvati. Previše masnoće usporava podizanje tijesta. Ako rabite maslac, izrežite ga na tanke listiće kako bi se pravilno rasporedio po smjesi ili ga omekšajte prije ubacivanja. 15 g maslaca možete zamijeniti jednom velikom žlicom ulja. Ne dodavajte vrući maslac. Osigurajte da masnoća ne dolazi u kontakt sa kvascem, jer tako sprječava njegovo djelovanje. Nemojte rabiti proizvode sa smanjenim udjelom masti, kao ni zamjenske proizvode za maslac.

Jaja: jaja tijesto čine bogatim, poboljšavaju boju kruha i omogućavaju da unutrašnjost kruha bude mekana. U receptima, jaje ima težinu od 50 g. Ako rabite veća jaja, dodajte malo više brašna, a ako su manja, manje brašna.

Mlijeko: možete upotrebljavati svježe mlijeko (hladno, osim ako u receptu nije navedeno drugačije) ili mlijeko u prahu. Mlijeko ima efekt emulgacije, koji osim rahlosti i mekoće kruha, unutrašnjost kruha čini mnogo ukusnijom.

Voda: voda aktivira kvasac. Vršni hidrataciju škroba u brašnu i čini unutrašnjost kruha mekom i rahlijom. Voda se može potpuno ili djelomično zamijeniti mlijekom ili drugom tekućinom. **Temperatura:** pogledajte 1. odlomak u dijelu upotreba (str. 200).

Brašno: težina brašna uvelike ovisi od tipa brašna koje rabite. Ovisno o kvaliteti brašna, rezultati pečenja mogu varirati. Brašno čuvajte u hermetički zatvorenoj posudi, jer ono mijenja okus pri dodiru sa zrakom, upija vlagu ili je gubi. Ako u tijesto za kruh dodajete zob, mekinje, pšenične klice, raž ili cjelovito zrnje dobit ćete teži i manje dignuti kruh. **Uporaba brašna tipa T550 je preporučljiva, osim ako receptom drugačije nije propisano. Ukoliko rabite već gotove mješavine za kruh, briše ili mliječni kruh, ne prekoračujte ukupnu količinu tijesta od 750 g.**

Za uporabu ovih dodataka pogledajte upute proizvođača.

Obrada brašna također utječe na rezultate: što je brašno manje obrađeno (npr. što više cjelovitog zrna sadrži), tijesto će se sporije dizati.

Šećer: rabite bijeli šećer, smeđi šećer ili med. Ne rabite šećer u kocki. Šećer utječe na djelovanje kvasca, daje kruhu dobar okus i poboljšava tamnjenje kore. Umjetni zaslađivači ne mogu zamijeniti šećer, jer kvasac neće reagirati u dodiru s njima.

Sol : sol daje okus hrani i regulira aktivnost kvasca. Ne smije doći u kontakt sa kvascem. Zahvaljujući soli, tijesto je čvrsto, kompaktno i ne diže se prebrzo. Također, poboljšava strukturu tijesta. Rabite kuhinjsku sol. Nemojte rabiti krupnu sol ili zamjenske proizvode.

Kvasac: Postoji nekoliko vrsta kvasca: svježi, aktivni u granulama te instant kvasac. Svježi kvasac se prodaje u trgovinama (pekarama ili na odjelima sa svježim proizvodima). U svježem ili instant obliku, kvasac se dodaje izravno u posudu pekača kruha zajedno s ostalim sastojcima po predviđenom redoslijedu. Ne zaboravite usitniti svježi kvasac prije dodavanja. Aktivni kvasac u granulama morate umiješati u malo vode prije dodavanja u posudu. Temperatura vode mora biti oko 35°C, ako je ona niža ili viša kvasac se neće efikasno dignuti. Držite se preporučenih količina i sjetite se pretvoriti količine ukoliko rabite svježi kvasac (vidi ekvivalente u tablici ispod).

Ekvivalenti u količini/težini između suhog i svježeg kvasca:

Suhi kvasac (male žličice)

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

Svježi kvasac (grami)

9	13	18	22	25	31	36	40	45

Dodaci (masline, komadići slanine, itd.): vašem kruhu možete dati posebnu notu dodajući sastojke po želji, pri tom vodeći računa da:

> tek nakon zvučnog signala dodajete sastojke koji su osjetljivi, poput suhog voća,

- > dodajete čvrsta zrna (sjemenke lana ili sezama) na početku procesa miješanja kako biste omogućili lakšu uporabu drugih funkcija (odgođeni start),
- > komadiće čokolade zamrznite kako bi se bolje održale kada se mijesi tijesto.

- > dobro iscijedite vrlo vlažne ili masne sastojke (masline ili slaninu, na primjer), osušite ih kuhinjskim ručnicima i malo ih pobrašnite kako bi se postigla homogena smjesa,
- > dobro isjeckate orahe, lješnjake i slično, kako bi mogli prodrijeti u tijesto i ne promijeniti mu obujam,
- > pripazite da sastojci ne padnu izvan posude prilikom dodavanja.

● ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Isključite utikač iz utičnice i pričekajte da se uređaj ohladi.
- Očistite kućište i unutrašnjost pomoću vlažne spužve; pažljivo osušite - **L**.
- Očistite posudu i lopatice za miješenje vrućom vodom. Ako lopatica za miješenje zapne u uređaju, namočite je 5 - 10 min.
- Ukoliko je potrebno poklopac možete očistiti toplom vodom i spužvicom.

- **Niti jedan dio uređaja nije pogodan za pranje u perilici posuđa.**



- Za čišćenje uređaja ni u kojem slučaju ne rabite grubu spužvu, alkohol ni abrazivna sredstva. Rabite mekanu, vlažnu krpu.
- Nikada ne uranjajte u vodu sam uređaj ili poklopac.

PRIPREMA KRUHA BAGUETTE

Za pripremu vam je potreban cijeli komplet dodataka koji su namijenjeni ovoj funkciji: 1 nosač za pečenje baguettea (8), 2 neprianjajuće ploče za pečenje baguettea (8), 1 nož (9) i 1 kist za premazivanje (9).

1. Miješanje i dizanje tijesta

- Uključite pekač kruha.
- Nakon zvučnog signala, prema zadanim postavkama uključuje se program 1 - **H**.
- Odaberite razinu do koje će se zapeći korica.
- Ne preporučuje se peći samo 2 štruca kruha baguette jer će biti prepečene.
- Ako želite napraviti 8 štruca baguettea (2 serije od 4 štruca): preporuča se da napravite svih 8 štruca i da 4 spremite u hladnjak do drugog pečenja.
- Pritisnite tipku . Uključuje se pokazatelj rada i 2 točke na mjeracu vremena trepte. Započinje ciklus pripreme tijesta nakon čega slijedi dizanje tijesta - **I**.

Napomene:

- Za vrijeme faze pripreme tijesta, normalno je da neka područja nisu dobro izmiješana.
- Kada priprema završi, pekač kruha prelazi u stanje mirovanja. Nekoliko zvučnih signala označava da su priprema i dizanje tijesta završili i kontrolno svjetlo rada trepti.

Tijesto se mora uporabiti u roku od sat vremena nakon oglašavanja zvučnih signala. Nakon toga pekač se ponovno početno podešava i program baguette je izgubljen. U tom slučaju preporučujemo vam uporabu programa 3 - samo za pečenje baguettea.

2. Izrada i pečenje baguettea

Savjete za pomoć u provođenju ovih faza potražite u isporučenoj knjižici recepata.

Pokazat ćemo vam način na koji to rade pekari, no nakon nekoliko pokušaja imat ćete vlastiti način pripreme. Bez obzira na koji način to radite, rezultat je zajamčen.

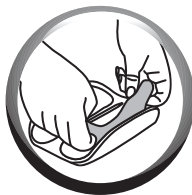
- Izvadite posudu iz stroja - **B**.
- Lagano pobrašnite radnu površinu.
- Izvadite tijesto iz posude na radnu površinu.
- Oblikujte kuglu tijesta i nožem je podijelite na 4 dijela.
- Dobit ćete 4 jednako teška dijela i sve što trebate je od njih oblikovati baguette.

Pustite tijesto da se 10-tak minuta odmara prije oblikovanja kako biste dobili prozračniji baguette.

Duljina baguettea mora odgovarati duljini neprianjajuće ploče (približno 15 cm).

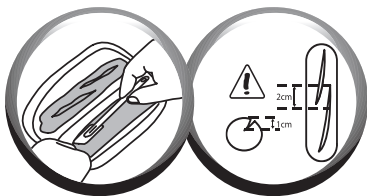
Okuse možete mijenjati začинима koje ćete dodati vašem kruhu. Za to je dovoljno navlažiti štruca i posuti ih sezamom ili makom.

- Nakon što oblikujete štruca baguettea rasporedite ih na neprianjajuće ploče.



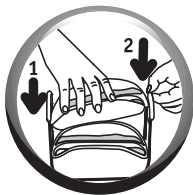
Mjesto preklapanja štruce kruha baguette mora biti s donje strane.

- Za bolje rezultate, dijagonalno zarezite štruce do dubine od 1 cm s gornje strane nožem sa zupcima ili nožem koji vam je isporučen.



Izgled baguettea možete mijenjati tako da ureze napravite škarama cijelom duljinom štruce.

- Isporučenim kuhinjskim kistom za pre-mazivanje lagano navlažite gornji dio štruce izbjegavajući nakupljanje vode na neprianjajućim pločama.
- Stavite 2 neprianjajuće ploče sa štrucama baguettea na isporučeni nosač.



- Umetnite nosač kruha baguette u vaš pekač kruha na mjesto posude.
- Ponovno pritisnite tipku **START/STOP** za ponovno pokretanje programa i započnite s pečenjem baguettea.
- **Po završetku ciklusa pečenja na raspolažanju su vam dvije mogućnosti: prilikom jednog slijeda od 4 kruha baguette**

- Isključite pekač kruha. Izvadite nosač kruha baguette. Uvijek rabite kuhinjske rukavice jer je nosač jako vruć.

- Skinite baguette s neprianjajućih ploča i pustite da se hladi na rešetci.

prilikom jednog slijeda od 8 štruca kruha baguette (2x4)

- Izvadite nosač kruha baguette. Uvijek rabite kuhinjske rukavice jer je nosač jako vruć.

- Skinite kruh baguette s neprianjajućih ploča i pustite da se hladi na rešetci.

- Izvadite 4 preostale štruce kruha baguette iz hladnjaka (koje ste prethodno zarezali i navlažili).

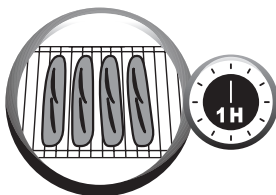
- Postavite ih na ploče (pazite da se ne opečete).

- Umetnite nosač u pekač i ponovno pritisnite

START/STOP.

- Po završetku pečenja možete isključiti uređaj.

- Skinite kruh baguette s neprianjajućih ploča i pustite da se hladi na rešetci.



RECEPTI

Za svaki recept, sastojke dodavajte točno propisanim redoslijedom. Ovisno o odabranom receptu i odgovarajućem programu, možete si pomoći tablicom vremena pripreme i pratiti promjene tijekom ciklusa (str. 382-386). Ne mijenjajte količinu i ne miješajte sastojke, jer se tako narušava ravnoteža recepta.

m.ž. = mala žlica - **v.ž.** = velika žlica

PROG. 1 - BAGUETTE PECIVA

Za 4 ili 8 štruka kruha baguette od približno 100 g

	400 g	800 g
1. Voda	150 ml	300 ml
2. Sol	3/4 m.ž.	1 1/2 m.ž.
4. Bijelo brašno	245 g	490 g
5. Suhi kvasac	1 m.ž.	2 m.ž.

PROG. 2 - SLATKA BAGUETTE PECIVA

Za 4 ili 8 štruka kruha baguette od približno 100 g

	400 g	800 g
1. Mlijeko	140 ml	280 ml
2. Sol	3/4 m.ž.	1 1/2 m.ž.
3. Šećer	2 v.ž.	4 v.ž.
4. Bijelo brašno	210 g	420 g
5. Suhi kvasac	1 m.ž.	2 m.ž.

Nakon zvučnog signala dodajte:

6. Maslac	115 g	145 g

PROG. 4 - OSNOVNI BIJELI KRUH

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	190 ml	250 ml	330 ml
2. Ulje	1 v.ž.	1 1/2 v.ž.	2 v.ž.
3. Sol	1 m.ž.	1 m.ž.	1 1/2 m.ž.
4. Šećer	2 m.ž.	3 m.ž.	1 v.ž.
5. Mlijeko u prahu	1 v.ž.	1 1/2 v.ž.	2 v.ž.
6. Bijelo brašno	345 g	455 g	605 g
7. Suhi kvasac	1 m.ž.	1 m.ž.	1 1/2 m.ž.

PROG. 5 - FRANCUSKI KRUH

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sol	1 m.ž.	1 1/2 m.ž.	2 m.ž.
3. Bijelo brašno	350 g	465 g	620 g
4. Suhi kvasac	1 m.ž.	1 m.ž.	1 1/2 m.ž.

PROG. 6 - INTEGRALNI KRUH

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	205 ml	270 ml	355 ml
2. Ulje	1 1/2 v.ž.	2 v.ž.	3 v.ž.
3. Sol	1 m.ž.	1 1/2 m.ž.	2 m.ž.
4. Šećer	1 1/2 m.ž.	2 m.ž.	3 m.ž.
5. Bijelo brašno	130 g	180 g	240 g
6. Integralno brašno	200 g	270 g	360 g
7. Suhi kvasac	1 m.ž.	1 m.ž.	1 1/2 m.ž.

PROG. 7 - SLATKI KRUH

	500 g	750 g	1000 g
1. Jaja, umučena*	100 g	100 g	150 g
2. Maslac, omekšan	115 g	145 g	195 g
3. Sol	1 m.ž.	1 m.ž.	1 1/2 m.ž.
4. Šećer	2 1/2 v.ž.	3 v.ž.	4 v.ž.
5. Mlijeko	55 ml	60 ml	80 ml
6. Bijelo brašno	280 g	365 g	485 g
7. Suhi kvasac	1 1/2 m.ž.	2 m.ž.	3 m.ž.

Opција: 1 m.ž. ekstrakta narančinog cvijeta.

PROG. 8 - BRZI BIJELI KRUH

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda (zagrijana, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Ulje	3 m.ž.	1 v.ž.	1 1/2 v.ž.
3. Sol	1/2 m.ž.	1 m.ž.	1 1/2 m.ž.
4. Šećer	2 m.ž.	3 m.ž.	1 v.ž.
5. Mlijeko u prahu	1 1/2 v.ž.	2 v.ž.	2 1/2 v.ž.
6. Bijelo brašno	325 g	445 g	565 g
7. Suhi kvasac	1 1/2 m.ž.	2 1/2 m.ž.	3 m.ž.

PROG. 9 - KRUH BEZ GLUTENA

1000 g
Rabite isključivo namjensko brašno bez glutena.
Ne prekoračujte količinu tijesta za više od 1.000 g.

* 1 srednje jaje = 50 g

PROG. 10 - KRUH BEZ SOLI

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	270 ml	365 ml
2. Bijelo brašno	350 g	480 g	620 g
3. Suhi kvasac	1/2 m.ž.	1 m.ž.	1 m.ž.

Nakon zvučnog signala dodajte:

4. Sjemenke sezama	50 g	75 g	100 g

PROG. 13 - KOLAČ

KOLAČ OD LIMUNA	1000 g
1. Jaja, umučena*	200 g
2. Šećer	260 g
3. Sol	1 prstohvat
4. Maslac, omekšan ali ne tekući	90 g
5. Korica od limuna	1 1/2 limun
6. Sok od limuna	1 1/2 limun
7. Bijelo brašno	430 g
8. Prašak za pecivo	3 1/2 m.ž.

Mutite jaja s šećerom i solju tijekom 5 min, dok smjesa ne postane bijela. Ulijte tako dobivenu smjesu u posudu pekača kruha. Dodajte omekšali maslac. Zatim dodajte sok i koricu limuna. Umiješajte brašno i prašak za pecivo i dodajte prije napravljenoj smjesi. Pobrinite se da uspete brašno u posudu u obliku stošca, točno u sredinu posude.

PROG. 15 - TJESTENINA

TJESTENINA	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	45 ml	50 ml	70 ml
2. Jaja, umučena*	150 g	200 g	275 g
3. Sol	1 prstohvat	1/2 m.ž.	1 m.ž.
5. Bijelo brašno	375 g	500 g	670 g

PROG. 12 - TJESTO

TJESTO ZA PIZZU	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	160 ml	240 ml	320 ml
2. Maslinovo ulje	1 v.ž.	1 1/2 v.ž.	2 v.ž.
3. Sol	1/2 m.ž.	1 m.ž.	1 1/2 m.ž.
5. Bijelo brašno	320 g	480 g	640 g
7. Suhi kvasac	1/2 m.ž.	1 m.ž.	1 1/2 m.ž.

PROG. 14 - DŽEM**DŽEMOVI I MARMELADE**

Izrežite ili usitnite voće po želji prije nego ga stavite u pekač kruha.

1. Jagode, breskve, rabarbare ili marelice	580 g
2. Šećer	360 g
3. Sok od limuna	1 limun
4. Pektin	30 g
1. Naranče ili grejp	500 g
2. Šećer	400 g
3. Pektin	50 g

* 1 srednje jaje = 50 g

VODIČ ZA OTKRIVANJE GREŠAKA

1. Za kruh

Niste dobili očekivani rezultat? Ova tablica će vam sigurno biti od pomoći.	Kruh previše raste	Kruh je splasnuo nakon što je jako narastao	Kruh ne raste dovoljno	Kora nije dovoljno zlatne boje	Stranice kruha su tamne, ali kruh nije dobro pečen	Površina i stranice kruha su brašnaste
						
Tipka  je pritisnuta tijekom procesa pečenja.				●		
Nedovoljno brašna.		●				
Previše brašna.			●			●
Nedovoljno kvasca.			●			
Previše kvasca.		●		●		
Nedovoljno vode.			●			●
Previše vode.		●			●	
Nedovoljno šećera.			●			
Brašno loše kvalitete.			●	●		
Krivi omjer sastojaka (previše).	●					
Voda previše topla.		●				
Voda previše hladna.			●			
Pogrešan program.			●	●		

2. Za kruh baguette

Niste dobili očekivani rezultat? Ova tablica će vam sigurno biti od pomoći.	MOGUĆI UZROCI	RJEŠENJA
Štruca nema ujednačeni presjek.	Početni četvrtasti oblik nije pravilan ili nije ujednačene debljine.	Po potrebi ujednačite pomoću valjka za tijesto.
Tijesto se teško oblikuje.	Niste stavili dovoljno vode.	Vaš recept nije uspio, ponovite od početka.
	Tijesto je previše rađeno.	Ponovno oblikujte kuglu, pustite da se odmara 10-tak minuta prije nego što ponovno započnete. Ponovno započnite s izradom u 2 faze s pauzom od 5 minuta u sredini postupka.
Tijesto je ljepljivo: teško je oblikovati štruce.	Stavili ste previše vode.	Lagano pobrašnite ruke, no, ako je moguće, nemojte dodavati brašno ni u tijesto ni na radnu površinu i nastavite s oblikovanjem štruca.
	Dodali ste pretoplu vodu.	

Niste dobili očekivani rezultat? Ova tablica će vam sigurno biti od pomoći.	MOGUĆI UZROCI	RJEŠENJA
Tijesto puca ili površina postaje zrnasta.	Tijesto je previše rađeno.	Ponovno oblikujte kuglu, pustite da se odmara 10-tak minuta prije nego što ponovno započnete. Ponovno započnite s izradom u 2 faze s pauzom od 5 minuta u sredini postupka.
Rezovi na štruci nisu čisti.	Tijesto je ljepljivo: stavili ste previše vode.	Ponovno započnite oblikovanje štruga tako da lagano pobrašnite ruke, no, ako je moguće, nemojte dodavati brašno ni u tijesto niti na radnu površinu.
	Oštrica nije dovoljno oštra.	Upotrijebite isporučeni nož ili, ako to želite, vrlo oštar nož sa sitnim zupcima.
	Vaši rezovi nisu jasni.	Rez napravite u jednom kratkom pokretu, bez oklijevanja.
Rezovi se zatvaraju ili se ne otvaraju tijekom pečenja.	Tijesto je bilo previše ljepljivo: stavili ste previše vode.	Vaš recept nije uspio, ponovite od početka.
	Površina štruge nije bila dovoljno napeta prilikom oblikovanja.	Ponovno započnite dodatno napinjući tijesto kada ga motate oko palca.
Tijesto puca po rubovima tijekom pečenja.	Dubina reza na štruci nije dovoljna.	Na stranici 208 pogledajte idealni oblik reza.
Pečene štruce baguettea zalijepljene su na nosač.	Previše ste navlažili štruce.	Uklonite višak vode koju ste nanijeli kistom za premazivanje.
	Ploče nosača baguettea su prečvrsto zakvačene.	Lagano podmažite ploče nosača prije stavljanja štruga.
Štruce nisu dovoljno zapečene.	Zaboravili ste premazati štruce vodom prije početka pečenja.	Sljedeći put budite pažljiviji.
	Previše ste pobrašnili štruce prilikom izrade.	Sljedeći put budite pažljiviji. Dobro premažite kistom za premazivanje prije početka pečenja.
	Sobna temperatura je visoka (+ od 30°C).	Upotrebljavajte hladniju vodu (između 10 i 15°C) i/ili malo manje kvasca.
Štruce se nisu dovoljno digle.	Zaboravili ste staviti kvasac.	Vaš recept nije uspio, ponovite od početka.
	Možda je kvasac bio star.	
	U vašem receptu nedostaje vode.	
	Štruce su bile previše zgnječene ili stisnute prilikom izrade.	

TEHNIČKI PROBLEMI I RIJEŠENJA

PROBLEMI	UZROCI - RIJEŠENJA
Lopatica za miješenje se zaglavila u posudi.	Ulijte vodu u posudu i pustite da se lopatica namoči prije nego što je pokušate izvaditi.
Nakon pritiska na tipku  , ništa se ne događa.	- Na zaslonu treperi EO1, uređaj ispušta zvučne signale: uređaj je previše vruć – pričekajte 1 sat između dva ciklusa pečenja. - Na zaslonu treperi EOO, uređaj ispušta zvučne signale: uređaj je previše hladan. Pričekajte da dosegne sobnu temperaturu. - Na zaslonu treperi HHH ili EEE, uređaj ispušta zvučne signale: kvar. Odnosite uređaj u ovlaštenu servisnu centar (vidi popis u jamstvenom listu). - Pokrenut je program odgođenog starta.
Nakon pritiska na tipku  , motor radi, ali miješenje ne započinje.	- Posuda nije pravilno postavljena u pekač kruha. - Nedostaje lopatica za miješenje ili nije pravilno postavljena. Ukoliko dođe do gornja 2 slučaja, ručno zaustavite uređaj dugim pritiskom na  tipku. Započnite s pripremom recepta ispočetka.
Nakon aktiviranja odgođenog starta, tijesto se nije dovoljno diglo ili se ništa ne događa.	- Zaboravili ste pritisnuti tipku  nakon programiranja. - Kvasac je došao u dodir sa soli i/ili vodom. - Nedostaje lopatica za miješenje.
Zagoreni miris.	- Neki od sastojaka su ispalili iz posude: pustite da se uređaj ohladi i zatim očistite unutrašnjost uređaja vlažnom spužvicom bez dodatnog sredstva za čišćenje. - Tijesto se previše diglo i prelije preko posude: stavili ste preveliku količinu sastojaka, poglavito tekućine.

JAMSTVO

- Ovaj je uređaj namijenjen isključivo uporabi u domaćinstvu: u slučaju da se rabi na neodgovarajući način ili način koji nije u skladu s uputama za rad, proizvođač ne snosi nikakvu odgovornost i jamstvo se poništava.
- Prije prve uporabe uređaja pročitajte upute za rad: Proizvođač mora prihvatiti nikakvu odgovornost u slučaju bilo kakve uporabe koja nije u skladu s uputama.

OKOLIŠ

- U skladu s važećim zakonskim propisima, uređaji koji se više ne upotrebljavaju moraju se u potpunosti onesposobiti: Prije bacanja uređaja isključite ga iz struje i prerežite priključni vod.

- 1 - aknaga kaas
- 2 - juhtpaneel
 - a - displei
 - b - sisse/välja lülitamise nupp
 - c - kaalu valimine
 - d - viitkäivituse valimise ja 11. programmi reguleerimise nupud
 - e - kooriku värvuse valimine
 - f - programmide valimine
 - g - töötamise indikaatorlamp

- 3 - leivapann
- 4 - segamislaba
- 5 - mõõtenõu
- 6 - väike mõõtelusikas (tl)/suur mõõtelusikas (spl)
- 7 - Konks sötkumislade välja tõstmiseks
- 8 - pikkade saiaade küpsetamise alust + 2 külgevõtmatu kattega pika saia plaati
- 9 - kaabits + pintsel

PRAKTILISED NÕUANDED

Ettevalmistamine

1. Lugege palun järgmised juhised tähelepanelikult läbi: antud seadmega leiva valmistamise viis ei ole see sama, mis käsitsi tehtud leiva puhul.
2. **Mõõtkoostisaineid seadmega kaasas oleva mõõdunõuga. Kasutage kaasas olevaid mõõtelusikaid, mille üks pool vastab teelusikale ja teine pool supilusikale. Kõik lusikatäied vastavad ääreni mitte kuhjaga lusikatäitele.** Valesti mõõdetud kogused annavad vale tulemuse.
3. Jahukogus tuleb täpselt välja mõõta. Seetõttu ongi oluline kasutada jahukoguse mõõtmisel köögi-kaalu. Kasutage kuivatatud pärmilaastude kotikesi. Kui retseptis ei ole märgitud teisiti, siis ärge küpsetuspulbrit kasutage. Pärmipaki avamise järel tuleb see uuesti kindlalt sulgeda, hoida jahedas kohas ning kasutada 48 tunni jooksul.
4. Leiva edukaks valmistamiseks on vajalik õigete koostisainete kasutamine. Kasutage koostisaineid enne nende parim-enne kuupäeva ning hoidke nad jahedas ja kuivas kohas.
5. Et taina kerkimine ei ebaõnnestuks, soovime me teil panna kõik leiva koostisained pannile kohe alguses, ning et kasutamise ajal seadme kaant ei avataks (kui retseptis ei ole märgitud teisiti). Järgige täpselt retseptis toodud koostisainete järjestust ja koguseid. Esmalt vedelikud ning siis tahked ained. **Pärm ei tohi sattuda kontakti soolaga.**

Üldine järjekord, millest kinni pidada:

- > Vedelikud (või, õli, munad, vesi, piim)
- > Sool
- > Suhkur

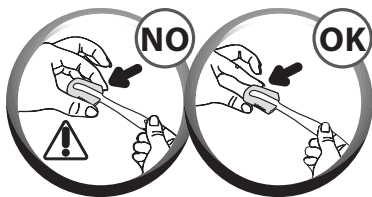
- > Jahu, esimene pool
- > Piimapulber
- > Spetsiifilised tahked koostisained
- > Jahu, teine pool
- > Pärm

Kasutamine

- **Leiva valmistamine on väga tundlik temperatuuri ja niiskustingimuste suhtes.** Suure kuumuse korral kasutage tavalisest jahedamaid vedelikke. Sama moodi, kui on jahe, võib olla vajalik vett või piima eelnevalt üles soojendada (mitte kunagi üle 35°C).
- **Mõnikord võib samuti olla hea kontrollida taina olekut teise segamise ajal:** tainas peab moodustama ühtlase palli, mis tuleb panni seintelt kergelt lahti.
 - Kui kogu jahu ei ole tainasse lisatud, lisage natuke rohkem vett.
 - Kui tainas on liiga märg ning jääb panni külgede külge peate te tõenäoliselt lisama juurde jahu.
- Selliseid parandusi tuleb teha natukese haaval (mitte rohkem kui 1 supilusikatäis korraga) ning oodake ja vaadake, kas see annab soovitud tulemuse, enne kui jätkate.
- **Tavaline viga on, et arvatakse nagu võiks pärmi lisamine leiba rohkem kergitada.** Liiga palju pärmi muudab leiva struktuuri hapramaks, tainas kerkib väga kõvasti ning kukub hiljem küpsetamise ajal kokku. Teil on teha kindlaks taina olek puudutades seda enne küpsetamist oma sõrmeotstega: tainas peab avaldama kergest vastusurvet ning sõrmed peavad kergelt tainasse peituma.

● ENNE OMA SEADME ESIMEST KORDA KASUTAMIST

- Eemaldage nii seadme seest kui väljast tarvikud ja kõik kleeibised - **A**.
- Puhastage kõik detailid ja seade ise niiske lapiga.



Hoiatus: ettevaatust, kaabits on väga terav. Ettevaatust selle käsitsemisel.

● KIIRKÄIVITUS

- Kerige toitejuhe lõpuni lahti ning ühendage pistik maandusega seinakontakti.
- Seadme esimest korda kasutamisel võib eralduda kerget lõhna.
- Eemaldage pann sangast tõstes ja pöörates veidi vastupäeva suunas. Seejärel asetage oma kohale sötkumislaba -**B-C**.
- Pange koostisained panni täpselt selleks ettenähtud järjekorras. Jälgige, et kõik koostisained oleksid täpselt välja kaalutud -**D-E**.
- Asetage leivapann leivamasinasse. Hoides panni sangast, pange see leivamasinasse nii, et see asetuks veovõlli peale (selleks peate panni veidi ühele küljele kallutama). Pöörake panni veidi päripäeva suunas ning see lukustub kohale -**F-G**.
- Sulgege kaas. Ühendage leivamasin vooluvõrku ning lülitage siss. Pärast helisignaali lülitub seade vaikimisi programmile 1, mis vastab 800 g, keskmiselt kuldseks küpsetatuna. Programmi 4 lülitamiseks vajutada kolm korda nupule **MENU** -**H**.
- Vajutage nupule **START/STOP**. Taimer koolon hakkab vilkuma ning taimer hakkab tagasi nulli lugema. Töötamise indikaatorlamp süttib põlema -**I-J**.
- Küpsetamise või üles soojendamise lõpul eraldage leivamasin vooluvõrgust välja. Tõstke pann leivamasinast välja. Kasutage alati ahjukindaid kuna panni käepide ning ka panni kaane sisekülge on väga kuumad. Võtke kuum leib välja ning asetage ta vähemalt 1 tunniks restile jahtuma -**K**.

Oma leivamasina paremaks tundma õppimiseks soovitame me teil kasutada oma esimese pätsi küpsetamisel TAVALINE VALGE LEIB retsepti.

TAVALINE VALGE LEIB (programm 4)	KOOSTISAINED - tl = teelusikatäis - spl = supilusikatäis	
PRUUNISTAMINE = KESKMINE	1. VESI = 330 ml	5. PIIMAPULBER = 2 spl
KAAL = 1000 g	2. ÕLI = 2 spl	6. NISUJAHU = 605 g
AEK = 3:09	3. SOOL = 1 1/2 tl	7. PÄRM = 1 1/2 tl
	4. SUHKUR = 1 spl	

LEIVAMASINA KASUTAMINE

Iga programmi kohta kuvatakse displeile valikimisi valikud. Seadete vajalikud muudatused tuleb teil seetõttu sisestada käsitsi.

Programmi valimine

Programmi valimine käivitab rea samme, mis üksteise järel automaatselt ellu viiakse.

Menüünuupu abil on teil võimalik valida vastavale programmile vastava numbri. Displeile ilmub programmile vastav aeg. Iga kord kui te vajutate  ilmub displeile järgmise programmi number vahemikus

1-15:

- 1. Baguette.** Pika saia küpsetamise programm Baguette võimaldab teil endil pikki saia küpsetada. See programm toimub 3 tsükliks.
 1. etapp > Sõtkumine ja kergitamine
 2. etapp > Vormimine (helisignaali edastamisel seadme poolt hakkab märgutuli pika saia ikooni pooltel küljel vilkuma ).
 3. etapp > Küpsetamine. Küpsetamise tsükkel algab pärast pikkade saiaide ettevalmistamist (täiendavate soovitude saamiseks pikkade saiaide ettevalmistamisel tutvuge teabega komplekti kuuluvas retseptiraamatus).
- 2. Magus baguette.** Magusate saiakeste valmistamiseks: Viini saiad, kuklid, keeksid jne. See programm toimib samuti nagu pika saia valmistamise programm 1 "baguette".
- 3. Baguette'i küpsetamine.** Programm 3 võimaldab pikkade saiaide küpsetamist eelnevalt ettevalmistatud taignast. Seadet ei tohi jätta programmi 3 kasutamisel ilma järelevalveta. Tsükli katkestamiseks enne lõppu peatada programm manuaalselt, vajutades selleks pikalt nupule . Selle programmi kasutamisel ei ole keskmiselt kuldseks küpsetamise võimalust. Magusate saiaide valmistamisel on soovituslik küpsetamine kergelt kuldseks ja soolaste saiaide puhul küpsetamine krõbedaks.
- 4. Tavaline valge leib.** Tavaline valge leiva programmi kasutatakse enamiku valget nisujahu kasutatavate leivaretseptide puhul.
- 5. Prantsuse leib.** Prantsuse saiaide programm Prantsuse Leib vastab prantsuse traditsioonilisele, pigem koheva kerkimisega saiaaretseptile.

- 6. Täistera leib.** Täistera leiva programmi kasutatakse täistera nisujahu kasutades täistera leiva valmistamiseks.
- 7. Magus leib.** Magusa leiva programm on neile retseptidele, mis sisaldavad rohkem suhkrut ja rasva nagu näiteks piimasaiad ja brioched. Kui te kasutate spetsiaalset briochede või pirukate jahu, siis ärge valmistage korraga enam kui 750 g tainast. Esimest korda keeksi valmistades soovime heledaks küpsetamist HELE.
- 8. Kiire tavaline valge leib.** Kiire tavaline valge leiva programm on spetsiaalselt KIIRE TAVALINE VALGE LEIB. Selle programmi korral ei ole võimalik valida ei kaalu ega ka pruunistamiset. Selle retsepti tarvis peab vesi olema maksimumaalselt temperatuuril 35°C.
- 9. Gluteenivaba leib.** Selline leib sobib inimestele, kelle tervislik seisund ei luba neil paljudes teraviljades (nisu, rukis, oder, Kamut, jms.) leiduvat gluteeni seedida. Vaadake ka pakendil toodud soovitusi ja märkusi. Leivavann peab teiste jahudega kokku puutumise vältimiseks olema alati korralikult ära puhastatud. Rangelt gluteenivaba dieedi korral tuleb jälgida, et ka kasutatav pärm oleks gluteenivaba. Gluteenivabade jahude koostis ei võimalda saavutada ideaalset tainast. Tainas jääb vanni seintele kinni ning tuleb seetõttu sõtkumise etapis spaatliga vanni seintelt lahti kraapida. Gluteenivaba leib on tihedama koostisega ning kahvatum kui tavaline leib. Ainus käesolevale programmile sobiv kaal on 1000 g.
- 10. Soolata leib.** Leib on üheks toiduainetest, millest me saame suurima päevase soolakoguse. Soola tarbimise vähendamine aitab vähendada veresoonekonna probleemidega seotud riske.
- 11. Pätsi küpsetamine.** Pätsi küpsetamise programm võimaldab Teil küpsetada 10 kuni 70 minutit (millel on 10 min. pikkused seadistustapid). Programmi on võimalik valida eraldi ning kasutada:
 - a) koos Leivataina programmiga;
 - b) küpsetatud ning jahutatud leibade taaskuumutamiseks või pruunistamiseks;

c) küpsetamise lõpetamiseks leivavalmistamise tsükli ajal toimunud pikema ajaliste voolukatkestuse korral.

Leivamasinat ei tohi 11. programmi kasutamise ajal omapead jätta.

Tsükli lõpetamiseks enne selle lõppu on programmi võimalik peatada käsitsi vajutades selleks all nuppu .

12. Leivatainas. Leivataina programm leiba ei küpseta. programm on kõikide hapendatud tainaste, nagu pitsa-, piruka- ja saiakeste tainaste sõtkumiseks ja kergitamiseks.

13. Kook. Saab kasutada küpsetuspulbrit kasutades saiakeste ja kookide valmistamiseks. Ainus käesolevale programmile sobiv kaal on 1000 g.

14. Moos. Moosiprogramm valmistab panni peal automaatselt moose ja kompotte.

15. Pastatainas Programm 15 ainult sõtkub. Kasutatakse ainult kergitamata pasta, nagu näiteks nuudlite valmistamiseks.

Leiva kaalu valimine

Vaikimisi on leiva kaaluks 1000 g. Seda kaalu näidatakse ainult informatiivsetel põhjustel. Täpsemad andmed leiate te retseptist. Programmidel

3, 9, 11, 12, 13, 14, 15 kaaluseaded puuduvad. Programmide 1 ja 2 korral on võimalik valida kahe kaalu vahel:

- 400 g ahjutäie tarvis (4 pikka saia), märgutuli süttib kaalu 500 g vastas;

- 800 g kahe ahjutäie tarvis (8 pikka saia), märgutuli süttib kaalu 1000 g vastas.

Vajutage nupule  ning määrake valitud toode - 500 g, 750 g või 1000 g. Valitud toote kõrval olev indikaatorlamp süttib põlema.

Kooriku värvuse valimine

Vaikimisi on kooriku värvus KESKMINE. Programmidel 12, 14, 15, värvuseaded puuduvad. Võimalik on valida kolme valiku seast: HELE / KESKMINE / TUME. Kui te soovite vaikumisi seadet muuta, vajutage nupule  kuni soovitud seade kõrval olev indikaatorlamp põlema süttib.

Start/Stop

Sellele nupule  vajutades lülitub seade sisse. Algab aja maha lugemine. Programmi peatamiseks või viitkävitussega programmi tühistamiseks hoidke nuppu  vähemalt 3 sekundit alla surutuna.

TSÜKLID

Juhendi lõpuosas toodud tabelis on kirjeldatud valitud programmi erinevaid tsükleid (lehekülg 382-386).

Sõtkumine

Taina struktuuri moodustamiseks selliselt, et see paremini kerkida saaks.

Selle tsükli ajal ning programmides 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13 on teil võimalik lisada juurde lisaaineid: kuivatatud puuvilju või pähkleid, oliive, singitükke jms. Piiks annab märku, millal on lisamiseks õige aeg. Vaata valmistusaegade koondtabelit juhendi lõpuosas ning tabeli „lisa“ tulpa (lehekülg 382-386). See veerg näitab aega, mis ilmub seadme displeile piiksu kostumisel. Selleks, et saada teada, kui palju varem piiks kostub lahutage „lisa“ veerus tood aeg küpsetamise üldajast maha. Näide: „lisa“ = 2:51 ning „aeg kokku“ = 3:13, lisained tuleks lisada peale 22 minutit.

Hoidmine

Laseb taigal seista, selleks et parandada sõtkumise kvaliteeti.

Kerkimine

Selle aja jooksul saab pärm toimida, selleks et leib kerkiks ning saaks oma aroomi.

Küpsetamine

Leib on viimases küpsetamistsükli.

Soojana hoidmine

Hoiab leiva peale küpsetamist soojana. Alati on aga soovitatav leib peale küpsetamist ilma pikemalt viivitamata välja võtta.

Programmide 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 puhul saate te oma valmistoidu seadmesse jätta. Kõhutamisele järgneb automaatne ühe tunnine soojana hoidmise tsükkel. Ühe tunni jooksul, mil leiba hoi-

takse soojana, kuvatakse ekraanil 0:00 ja punktid ■ taimeril vilguvad. Tsükli lõpul seiskub seade automaatselt olles eelnevalt toonud kuuldavale rea helisignaale.

VIITKÄIVITUSPROGRAMM

Teil on võimalik programmeerida oma seadet 15 tundi ette nii, et teie toit on valmis täpselt siis kui te seda soovite. Seda funktsiooni on võimalik kasutada programmides 3, 8, 11, 12, 13, 14, 15.

See etapp saab peale programmi, pruunistamise taseme ning kaalu valimist. Displeile kuvatakse programmi aeg. Arvutage välja ajaline erinevus aja, millal te käivitade programmi ning aja vahel, millal te soovite, et söök valmis oleks. Masin lisab automaatselt programmitsükli kestvuse. (+) ja (-) nuppe kasutades vaadake arvestatud aega (+ üles ja - alla). Lühikesed puudutused muudavad aega 10 minutiliste sammudega, millele lisandub lühike helisignaali. Nuppu all hoides liigub aeg 10 minutiliste sammudega automaatselt edasi.

Näiteks on hetkel kell 8 õhtul ning te soovite, et

leib ootaks teid järgmisel hommikul kl 7. Valige (+) ja (-) abil 11:00. Vajutage nupule . Kostub piiks. Taimer koolon ■ hakkab vilkuma. Algab aja maha lugemine. Töötamise indikaatorlamp süttib põlema.

Kui te olete teinud vea või kui te soovite valitud aega muuta, hoidke nuppu  all kuni kostub piiks. Displeile kuvatakse vaikimisi aeg. Alustage toimingut uuesti.

Viitkäivitusega programme kasutades ärge kasutage retsepte, kus kasutatakse värsket piima, mune, hapukoort, jogurtit, juustu või värsked puuvilju kuna need võivad öö jooksul rikneda.

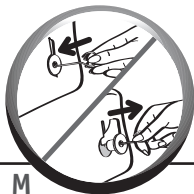
Praktiline nõuanne

Voolukatkestuse korral: Kui tsükli toimumise ajal katkeb programm kas siis voolukatkestuse või vale käsitlemise tulemusena, on masinal 7 minutiline kaitseaeg, mille jooksul kõik seadistused hoitakse alles. Tsükkel algab kohalt, kus ta katkes, uuesti. Peale nimetatud aega on kõik seaded mälust kadunud.

Kui te tahate käivitada teise programmi, et küpsetada teine päts, avage kaas ning oodake 1 tund enne kui alustate teist küpsetamist.

Teie leivapätsi välja võtmine: võib juhtuda, et teie sõtkumislavad on pätsi välja võtmisel jäänud pätsi kinni. Kasutage sellisel juhul seadmega kaasas olevat konksu:

- > Peale leivapätsi välja võtmist asetage ta seni kuni ta veel kuum on ühele küljele ning hoidke ahjukindaga käega teda kinni.
- > Sisestage teise käega sõtkumislavade telje suunas konks sisse -M.
- > Tõmmake ettevaatlikult sõtkumislavade vabastamiseks -M.
- > Keerake päts õiget pidi ning asetage restile jahutama.



M

KOOSTISAINED

Rasvad ja õlid: rasvad muudavad leiva pehmemaks ja maitsvamaks. Samuti aitab see leival kauem värskena seista. Liiga palju rasvaineid muudab kerkimise aeglasemaks. Kui te kasutate võid lõigake või väikesteks tükkideks, et ta jaotuks ühtlaselt üle terve taigna või siis ajage või enne lisamist vedelaks. 15 g võid on võimalik asendada 1 supilusikatäie õliga. Ärge lisage kuuma võid. Vältige rasva kokku puutumist pärmiga kuna rasv väldib vee imendumist pärmis. Ärge kasutage väikese rasvasisaldusega määrdevõideid või võid asendajaid.

Munad: munad muudavad taigna rikkamaks, parandavad leiva värvi ning aitavad kaasa pehme, valge sisu tekkimisele. Retseptides on arvestatud 50 g munadega; kui munad on suuremad lisage natuke jahu juurde; kui munad on väiksemad pange ka jahu vähem.

Piim: võimalik on kasutada värsket piima (külma, välja arvatud juhul, kui retsept näeb ette teisiti) või piimapulbrit. Poolkooritud piim või kooritud piim on parimad vahendid leiva tiheda struktuuri vältimiseks. Piimal on ka emulgeeriv mõju ühtlustades leiva sees oleva õhu jaotuse ning andes siseosale palju ilusama välimuse.

Vesi: vesi küllastab ja aktiveerib pärmis. Lisaks küllastab ta jahus leiduva tärglase ning aitab leiva sisemusel moodustuda. Piima või mõne muu vedelikuga saab vee täielikult või osaliselt asendada.

Temperatuur: tutvuge peatükiga 1 kasutamist tutvustavas osas (lehekülj 214).

Jahu: jahu kaal võib olenevalt kasutatavast jahust sordist olla väga erinev. Jahu kvaliteet mõjutab ka otseselt küpsetamise tulemust. Hoidke jahu hermeetiliselt suletud nõus kuna jahu reageerib õhus toimuvatele muutustele liites endaga niiskust või siis seda vabastades. Tavalise jahu asemel soovitage kasutada „tugevat jahu“, „leivajahu“ või „pagarijahu“. Kaera, kliide, nisukliide, rukki või siis täisterade lisamine saiaainasse muudab taigna paksemaks ja vähem kerkivaks.

Soovitage kasutada T55 jahu kui retseptis ei ole just teisiti soovitatud. Kui te kasutate leiva valmistamiseks valmissegusid jälgige, et te ei ületaks korraga kasutatava taigna 750 g piirkaalu.

Nende retseptide valmistamiseks tutvuge teabega tootjapoolsetes kasutussoovitustes.

Tulemust mõjutab ka see kui sõmer või peene jahu on: mida enam on tegemist täisterajahuga (st mida rohkem on jahus viljatera väliskesta) seda vähem tainas kerkib ning seda tihedam leib tuleb.

Suhkur: kasutage eelistatult sahharoosi, toorsuhkrut või mett. Ärge kasutage või tükkisuhkrut. Suhkur on pärmis söögiks, annab leivale hea maitse ning parandab kooriku pruunistumist. Kunstlikud magusained ei suuda suhkrut asendada kuna pärm ei reageeri nendega.

Sool : sool annab toidule maitse ning reguleerib pärmis aktiivsust. See ei tohi puutuda kokku pärmiga. Tänu soolale on tainas kindel, kompaktnen ning ei kerki liiga kiirelt. Samuti parandab see taigna struktuuri. Kasutage tavalist lauasoola. Ärge kasutage jõesoola või soola asendajaid.

Pärm: pagaripärmis on mitmel kujul: värskena väikestes kuubikutes, kuivatatud ning vett lisades aktiveeruvad, või kuivatatud ning lahustuvad. Värsket pärmis müüakse toidupoodides (pagaritoodete või värske toiduainete osakondades), kuid samuti on teil võimalik osta värsket pärmis oma kohalikust pagaritöökojast; pärm tuleb lisada koos teiste koostisainetega otse oma leivamasina küpsetuspannile. Ärge unustage murendada värsket pärmis oma sõrmede vahel peenemaks, et see kergemini lahustuks. Ainult aktiivset kuivatatud pärmis (väikestes graanulites) tuleb enne kasutamist vähese leige veega segada. Valige 35°C lähedane temperatuur; kui temperatuur on väiksem, siis taigen ei kerki korralikult, kui aga kõrgem, siis kaotab pärm oma jõu. Pidage kinni ette antud kogustest ning pidage meeles kordistada koguseid kui te kasutate värsket pärmis (vaata alljärgnevat võrdlustabelit).

Kuivatatud ja värsked pärmid koguse/kaalu vahelised võrdelised väärtused:

Kuivatatud pärm (tl)

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

Värsked pärm (g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Lisandid (oliivid, singitükid jms.): lisage oma retseptidele omapära teile sobivate lisandite lisamise teel, pidades samas silmas:

- > lisage lisandeid peale lisandite piiksu kostumist, seda eriti just õrnade lisandite nagu kuivatatud puuviljad puhul;
- > lisage tervemad terad (nagu lina- või seesamiseemned) sõtkumise protsessi alguses, selleks et masin saaks segamisele kaasa aidata (viitkävutuse puhul, näiteks);

- > parema konsistentsi saavutamiseks sõtkumisel külmutada šokolaaditükid eelnevalt;
- > nõrutada korralikult väga niisked või väga rasvased koostisained (näiteks oliivid, peekon), kuivatada need majapidamispaperis ja hõõruda neid kergelt jahus, mis võimaldab neid paremini ja ühtlasemalt ühildada;
- > ärge lisage suurt kogust lisaaineid, eriti juustu, värsked puu- ja köögivilju, kuna need võivad mõjutada taina kujunemist; pidage kinni retseptis toodud kogustest;
- > hakkige päklid peeneks, kuna nad võivad lõikuda läbi pätsi struktuuri ning vähendada küpsmise kõrgust;
- > ärge laske ühelgi koostisainel pannist välja kukkuda.

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

- Eraldage seade vooluvõrgust.
- Puhastage kõik detailid, seade ise ning panni sisemus niiske lapiga. Kuivatage põhjalikult - L.
- Peske pann ning sõtkumislavad kuuma seebiveega.
Kui sõtkumislavad jäävad panni kinni laske neil 5 kuni 10 minutit vees liguneda.
- Vajaduse korral saab kaant puhastada sooja vee ja käsna.

- **Ärge peske seame ühtegi osa nõudepesumasinas.**

- Ärge kasutage majapidamise puhastusvahendeid, küürimiskäsnu või alkoholi. Kasutage pehmet, niisket lappi.
- Ärge mitte kunagi pange seadet või selle kaant vette.



PIKKADE SAIADE ETTEVALMISTAMINE JA KÜPSETAMINE

Selleks otstarbeks osutub vajalikuks spetsiaalselt selle jaoks mõeldud tarvikute kasutamine: 1 pikkade saiaade küpsetamise alus (8), 2 külgevõtmatut pikkade saiaade küpsetusplaati (8), 1 kaabits (9) ja 1 pintsel (9).

1. Taigna sõtkumine ja kergitamine

- Ühendada leivaküpsetusmasin vooluvõrku.
- Pärast helisignaali lülitub seade vaikimisi programmile 1 - H.
- Valige soovikohane küpsetuskrõbedus.
- Vaid kahe pika saia küpsetamine ei ole soovitatav, sest sellisel juhul küpsevad aiad üle.
- Otsustades 8 pika saia küpsetamise kasuks (2 ahjutäit 4 pika saia): soovituslik on vormida valmis kõik kaheksa pikka saia, millest neli jätta külmikusse oma küpsetuskorda ootama.
- Vajutage nupule **START/STOP**. Funktsiooni märgutuli süttib ja taimer 2 punkti vilguvad. Käivitus taigna sõtkumistsükkel, millele järgneb taigna kergitustsükkel - I.

Märkused:

- Sõtkumisfaasi vältel on tavaline, et mõni koht pole lõpuni läbi segatud.
- Valmistustsükli lõppedes lülitub leivaküpsetusmasin ooterežiimi. Mitmekordne helisignaali teavitab teid sellest, et taigna sõtkumise ja kergitamise tsükkel on lõppenud, funktsiooni märgutuli vilgub.

Taigen tuleb ära kasutada enne ühe tunni möödumist helisignaalist. Hiljem lähtestab seade ennast ümber ja pika saia küpsetamise programm tühistatakse. Sellisel juhul soovitate teil kasutada programmi 3, kui küpsetate ainult pikki saia.

2. Pikkade saiaade ettevalmistamine ja küpsetamine

Täiendava teabe saamiseks etappide läbiviimise kohta tutvuge teabega komplekti kuuluvas retseptiraamatus.

Me näitame teile küll pagari võtted ette, ent pärast paari küpsetuskorda omandate te endale sobivad võtted. Olenemata nüanssidest on tulemus alati garanteeritud.

- Eemaldage seadmest anum - B.
- Katke töötasapind kergelt jahuga.
- Võtke tainas anumast välja ja asetage tainas töötasapinnale.
- Moodustage taignast kuulike ja jaotage see noa abil neljaks pätsiks.
- Nii saate neli võrdse kaaluga pätsi, mis tuleb teil pikaks saiaks vormida.

Õhulisemate pikkade saiaade valmistamiseks laske pätsidel 10 minutit enne vormimist oodata.

Pikale saiale antav pikkus peab vastama külgevõtmatu plaadi mõõtudele (ca 15 cm).

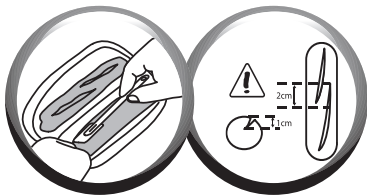
Saia maitset on võimalik soovikohaste lisandite abil muuta. Selleks piisab teil pätside niisutamisest ja veeretamisest seesamiterades või mooniseemnetes.

- Pärast pikkade saiaade ettevalmistamist asetage need külgevõtmatutele plaatidele.



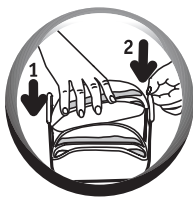
Pikkade saiade liitekoht peab jääma allapoole.

- Parima võimaliku tulemuse saamiseks tehke pikkade saiade pealispinnale sakilise noaga või komplekti kuuluva kaabitsaga diagonaalsed sisselõiked nii, et tekiks ühesentimeetrine ava.



Pikkade saiade väljanägemiset on võimalik muuta, tehes selleks kääridega sisselõikeid pika saia terves ulatuses.

- Niisutage komplekti kuuluva pintli abil pikkade saiade pealispind rohkelt, vältides sealjuures vee kogunemist plaatidele.
- Asetage kaks külgevõtmatut plaati, millele on asetatud pikad saiad, komplekti kuuluvatele tugedele.



- Paigutage pikkade saiade toed leivaküpsetusmasinasse anuma asemele.
- Vajutage uuesti nupule **START/STOP**, millega alustab programm tööd ja alustatakse teie pikkade saiade küpsetamisega.

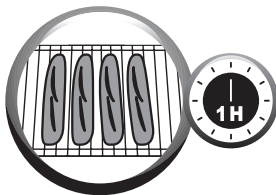
Küpsetusükli lõppedes on teil kaks valiku-võimalust:

nelja pika saia küpsetamise korral

- Ühendage leivaküpsetusmasin vooluvõrgust lahti. Võtke pikkade saiade alus välja. Kasutage selleks alati pajakindaid, sest alus on väga kuum.
- Võtke pikad saiad külgevõtmatutelt plaatidelt ja laske neil restil jahtuda.

kaheksa pika saia küpsetamise korral (2x4)

- Võtke pikkade saiade alus välja. Kasutage selleks alati pajakindaid, sest alus on väga kuum.
- Võtke pikad saiad nakkevabadelt plaatidelt ja laske neil restil jahtuda.
- Võtke neli ootele jäänud pikka saia külmutuskapist välja (saiadesse on eelnevalt tehtud sisselõiked ja saiad on eelnevalt niisutatud).
- Asetage pikad saiad plaatidele (ilma neid põletamata).
- Paigutage alus seadmesse ja vajutage uuesti **START/STOP**.
- Küpsetamise lõppedes võite seadme vooluvõrgust lahti ühendada.
- Võtke pikad saiad plaatidelt ja laske neil restil jahtuda.



RETSEPTID

Iga retsepti puhul lisage koostisained täpselt märgitud järjekorras. Sõltuvalt valitud retseptist ning vastavast programmist on teil võimalik juhendi lõpus vaadata valmistamisaegade koondtabelit ning erinevaid programmi osaks olevaid tsükleid (lehekülj 382-386). Ärge palun muutke koguseid ega jätke koostisaineid välja kuna see võib retsepti tasakaalust välja ajada.

tl = teelusikatäis - spl = supilusikatäis

PROG. 1 - BAGUETTE

Nelja või kaheksa umbes 100 g pika saia valmistamiseks

	400 g	800 g
1. Vesi	150 ml	300 ml
2. Sool	3/4 tl	1 1/2 tl
3. Nisujahu T55	245 g	490 g
4. Pärm	1 tl	2 tl

PROG. 2 - MAGUS BAGUETTE

Nelja või kaheksa umbes 100 g pika saia valmistamiseks

	400 g	800 g
1. Piim	200 ml	275 ml
2. Sool	1 tl	1 1/2 tl
3. Suhkur	2 tl	3 tl
4. Nisujahu T55	350 g	465 g
5. Pärm	1 tl	1 tl

Lisage, kui kostuvad piiksud

6. Või	25 g	50 g

PROG. 4 - TAVALINE VALGE LEIB

	500 g	750 g	1000 g
1. Vesi	190 ml	250 ml	330 ml
2. Õli	1 spl	1 1/2 spl	2 spl
3. Sool	1 tl	1 tl	1 1/2 tl
4. Suhkur	2 tl	3 tl	1 spl
5. Piimapulber	1 spl	1 1/2 spl	2 spl
6. Nisujahu T55	345 g	455 g	605 g
7. Pärm	1 tl	1 tl	1 1/2 tl

PROG. 5 - PRANTSUSE LEIB

	500 g	750 g	1000 g
1. Vesi	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sool	1 tl	1 1/2 tl	2 tl
3. Nisujahu T55	350 g	465 g	620 g
4. Pärm	1 tl	1 tl	1 1/2 tl

PROG. 6 - TÄISTERA LEIB

	500 g	750 g	1000 g
1. Vesi	205 ml	270 ml	355 ml
2. Õli	1 1/2 spl	2 spl	3 spl
3. Sool	1 tl	1 1/2 tl	2 tl
4. Suhkur	1 1/2 tl	2 tl	3 tl
5. Nisujahu T55	130 g	180 g	240 g
6. Täisterajahu T150	200 g	270 g	360 g
7. Pärm	1 tl	1 tl	1 1/2 tl

PROG. 7 - MAGUS LEIB

	500 g	750 g	1000 g
1. Vahustatud munad*	100 g	100 g	150 g
2. Pehmendatud või	115 g	145 g	195 g
3. Sool	1 tl	1 tl	1 1/2 tl
4. Suhkur	2 1/2 spl	3 spl	4 spl
5. Piim	55 ml	60 ml	80 ml
7. Nisujahu T55	280 g	365 g	485 g
8. Pärm	1 1/2 tl	2 tl	3 tl

Lisavariant: 1 teelusikatäis apelsini koort.

PROG. 8 - KIIRE TAVALINE VALGE LEIB

	500 g	750 g	1000 g
1. Vesi (soojendatud, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Õli	3 tl	1 spl	1 1/2 spl
3. Sool	1/2 tl	1 tl	1 1/2 tl
4. Suhkur	2 tl	3 tl	1 spl
5. Piimapulber	1 1/2 spl	2 spl	2 1/2 spl
5. Nisujahu T55	325 g	445 g	565 g
7. Pärm	1 1/2 tl	2 1/2 tl	3 tl

PROG. 9 - GLUTENIVABA LEIB

	1000 g
Kasutage ainult kasutamiskvaliteetset jahusegusid.	
Ärge ületage taigna kogust 1000 g.	

* 1 keskmine muna = 50 g

PROG. 10 - SOOLATA LEIB

	500 g	750 g	1000 g
1. Vesi	200 ml	270 ml	365 ml
2. Nisujahu T55	350 g	480 g	620 g
3. Kuivatatud pagaripärm	1/2 tl	1 tl	1 tl
Lisage, kui kostuvad piiksud			
4. Seesami seemned	50 g	75 g	100 g

PROG. 12 - LEIVATAINAS

	500 g	750 g	1000 g
PIZZATAINAS			
1. Vesi	160 ml	240 ml	320 ml
2. Oliiviõli	1 spl	1 1/2 spl	2 spl
3. Sool	1/2 tl	1 tl	1 1/2 tl
5. Nisujahu T55	320 g	480 g	640 g
7. Pärm	1/2 tl	1 tl	1 1/2 tl

PROG. 13 - KOOK

	1000 g
SIDRUNIKOOK	
1. Vahustatud munad*	200 g
2. Suhkur	260 g
3. Sool	1 näpistus
4. Või, pehme, kuid jahutatud	90 g
5. Sidrunikoor	d'1 1/2 sidruni
6. Sidrunimahl	d'1 1/2 sidruni
7. Nisujahu T55	430 g
8. Küpsetuspulber	3 1/2 tl

Vahustage munad koos suhkruga 5 minutit kuni segu muutub valgeks. Valage segu masina pannile. Lisage jahutatud sulavõi. Lisage sidruni mahl ja koor. Segage jahu ja küpsetuspulber omavahel kokku ning lisage see eelnevale segule. Jälgige, et te valaksite jahu ühte kuhja kohe nõu keskele.

PROG. 14 - MOOS**MOOSID JA KOMPOTID**

Lõigake või tükeldage teie valitud puuviljad enne leivavalmistajasse panemist.

1. Maasika-, virsiku-, rabarberi- või aprikoosimoos	580 g
2. Suhkur	360 g
3. Sidrunimahl	d'1 sidruni
4. Pektiin	30 g
1. Apelsin või greipfruut	500 g
2. Suhkur	400 g
3. Pektiin	50 g

PROG. 15 - PASTATAINAS

	500 g	750 g	1000 g
1. Vesi	45 ml	50 ml	70 ml
2. Vahustatud munad*	150 g	200 g	275 g
3. Sool	1 näpistus	1/2 tl	1 tl
5. Nisujahu T55	375 g	500 g	670 g

* 1 keskmine muna = 50 g

JUHISED PUUDUSTE KÕRVALDAMISEKS JA TEIE RETSEPTIDE PAREMAKS MUUTMISEKS

1. Saiade valmistamiseks

Ei saa soovitud tulemust? Alljärgnev tabel aitab teil leida lahenduse.	Taigna kerkib liiga palju	Leib kuub kokku peale liiga tugevat kerkimist	Leib ei kerki piisavalt	Koorik ei ole piisavalt kuldne	Koorik on pruun, kuid leib ei ole sees ära küpsenud	Ülemine osa ja küljed on jahused
Küpsetamise ajal vajutati sisse/välja nupule  .						
Liiga vähe jahu.		●				
Liiga palju jahu.			●			●
Liiga vähe pärm.			●			
Liiga palju pärm.		●		●		
Liiga vähe vett.			●			●
Liiga palju vett.		●			●	
Liiga vähe suhkrut.			●			
Halva kvaliteediga jahu.			●	●		
Koostisainete valel proportsioonid (liiga palju).	●					
Vesi on liiga kuum.		●				
Vesi on liiga külm.			●			
Vale programm.			●	●		

2. Pikkade saiade valmistamiseks

Ei saa soovitud tulemust? Alljärgnev tabel aitab teil leida lahenduse.	VÕIMALIK PÕHJUS	LAHENDUSED
Päts on ebaühtlase paksusega.	Alguse ristküliku kuju ei ole ühtlane või on päts ebaühtlase paksusega.	Vajadusel vormi taignarulli kasutades lamedamaks.
Taigen on vormimisel kõva.	Taigna valmistamisel kasutada veidi enam vett.	Retsept ei õnnestunud, alustage otsast peale.
	Taigen on liialt töödeldud.	Moodustage ühtlane päts, laske sellel 10 min enne uuesti otsast alustamist seista. Teostage kahes osas teostatav vormimine, pidades kahe etapi vahel viieminutilise pausi.
Taigen on kleepuv; pikkade saiade vormimine osutub raskeks.	Taigna valmistamisel on kasutatud liialt vett.	Katta käed kergelt jahuga, tainast ega töötasapinda võimalusel jahuga mitte katta, ja jätkata pikkade saiade valmistamisega.
	Vesi oli taigna valmistamisel liiga soe.	

Ei saa soovitud tulemust? Alljärgnev tabel aitab teil leida lahenduse.	VÕIMALIK PÕHJUS	LAHENDUSED
Taigen mureneb või muutub pealt sõmeraks.	Taigen on liialt töödeldud.	Moodustage ühtlane päts, laske sellel 10 min enne uuesti otsast alustamist seista. Teostage kahes osas teostatav vormimine, pidades kahe etapi vahel viieminutiline paus.
Sisselõiked pätsil ei ole piisavalt teravad.	Taigen on kleepuv: taigna valmistamisel on lisatud liialt vett.	Alustage vormimise faasi uuesti, selleks käed kergelt jahuga kattes, tainast ega töötasapinda võimalusel jahuga mitte katta, ja jätkata pikkade saiate valmistamisega.
	Tera ei ole piisavalt terav.	Kasutada komplekti kuuluvat tera või selle asemel väga teravat väikeste hammastega nuga.
	Sisselõiked ei ole teostatud piisavalt kindlakäeliselt.	Tehke sisselõiked julgelt ja järsu liigutusega.
Sisselõigetel on omadus küpsemise ajal sulguda või mitte avaneda.	Taigen oli liiga kleepuv: taigna valmistamisel on lisatud liialt vett.	Retsept ei õnnestunud, alustage otsast peale.
	Pätsi pind ei ole vormimisel piisavalt pingul.	Alustage uuesti, tõmmates tainast rohkem ümber pöidla kerimise hetkel pingule.
Taigen rebeneb küpsetamise ajal külgedelt.	Sisselõige pätsil pole piisavalt sügav.	Teave parimate võimalike sisselõigete kohta on kajastatud leheküljel 222.
Küpsetatud pikad saiad kleepuvad aluse külge.	Pätsid on liialt üle niisutatud.	Kuivatage pintsliga liiaselt kantud vesi.
	Pikkade saiate tugede plaadid kleepuvad liialt.	Katke alusplaadid enne pätside asetamist kergelt õliga.
Pikad saiad ei ole piisavalt kuldseks küpsenud.	Pätsid on unustatud enne ahju panemist veega niisutada.	Järgmine kord olge tähelepanelikum, et seda mitte ära unustada.
	Pikad saiad on vormimise ajal liialt jahuseks saanud.	Enne ahju suunamist pintseldata korralikult veega.
	Toatemperatuur on kõrge (rohkem kui 30°C).	Kasutada jahedamat vett (10 kuni 15°C) ja/või kasutada veidi vähem pärm.
Pikad saiad ei ole piisavalt õhuliseks paisunud.	Olete unustanud lisada taignasse pärm.	Retsept ei õnnestunud, alustage otsast peale.
	Kasutatud pärm.	
	Retsepti valmistamisel on kasutatud liiga vähe vett.	
	Pikad saiad on vormimise käigus liiga ära muljutud ja kokku pressitud.	

JUHISED TEHNILISTE VIGADE KÕRVALDAMISEKS

PROBLEEMID	PÕHJUSED - LAHENDUSED
Sõtkumislabad jäävad leivavanni kinni.	Laske enne välja võtmist liguneda.
Peale  nupule vajutamist ei juhtu mitte midagi.	- Ekraanile on kuvatud ja seal vilgub kirje EO1, seade piiksub: masin on liiga kuum. Oodake kahe tsükli vahel 1 tund. - Ekraanile on kuvatud ja seal vilgub kirje E00, seade piiksub: masin on liiga külm. Oodake, kuni see soojeneb toatemperatuurini. - Ekraanile on kuvatud ja seal vilgub kirje HHH või EEE, seade piiksub: rike. Masina peab viima volitatud spetsialisti juurde kontrollimiseks. - Viitkäivitus on sisse programmeeritud.
Peale  nupule vajutamist töötab mootor edasi, kuid taigna segamist ei toimu	- Pann ei ole korralikult seadmesse paigutatud. - Segamislaba on kas puudu või siis on valesti kinnitatud. - Ülaltoodud kahel puhul seisake seade pikalt nupule  vajutades. Alustage retsepti valmistamist uuesti algusest.
Peale viitkäivitust ei ole taigen piisavalt kerkinud või siis midagi ei juhtu.	- Unustasite peale programmeerimist vajutamast  nupule. - Pärm on puutunud kokku kas soola ja/või veega. - Segamislaba on puudu.
Kõrbemise lõhn.	- Osa lisaineid on sattunud väljapoole panni: laske masinal maha jahtuda ning puhastage masina sisemus niiske švammiga, kuid ilma puhastusvahendita. - Taigen on üle ääre ajanud: koostisainete kogus on olnud liiga suur ning liiga vedel. Järgige retseptis antud koguseid.

GARANTII

- See seade on mõeldud kasutamiseks vaid kodumajapidamiselikes tingimustes; mittesihotstarbelise kasutamisega või kasutusjuhendiga vastuoluline kasutamisega või kasutusjuhendiga vastuoluline kasutamisega kaasneva võivatele tagajärgedele tootjatehase vastutus ei laiene, ühtlasi tühistatakse sellisel juhul seadmele laienev garantii.
- Enne seadme esmakordset kasutuselevõtmist lugege tähelepanelikult läbi oma seadme kasutusjuhend: Tootja ei kanna vastutust juhistele mittevastava kasutamise eest.

KESKKONNASÄÄSTLIKKUS

- Vastavalt jõustunud seadusandlusele tuleb kõik seadmed enne utiliseerimist muuta lõplikult kasutuskõlbmatuks: enne seadme utiliseerimist ühendage seade vooluvõrgust lahti ja lõigake selle toitejuhe tagant ära.

- 1 - vāks ar lodziņu
- 2 - displejs ekrānā
 - a - displejs
 - b - ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš
 - c - svara izvēle
 - d - taustiņi atliktā starta uzstādīšanai un laika regulēšanai
 - e - garozas krāsas izvēle
 - f - programmu izvēle
 - g - darba gaismas indikators

- 3 - maizes panna
- 4 - mīcīšanas lāpstiņa
- 5 - graduētais kausis
- 6 - tējkarote/ēdamkarote
- 7 - āķis, lai izceltu lāpstiņas miklas mīcīšanai
- 8 - stativs bagešu cepšanai + divas formas ar pretpiedeguma pārklājumu bagetēm
- 9 - nazītis + otiņa

PRAKTISKI PADOMI

Sagatavošanās

1. Lūdzam uzmanīgi izlasīt šos norādījumus: maizes cepšana, izmantojot šo ierīci, atšķiras no maizes cepšanas ar rokām.
2. Mēriet šķidrumus ar komplektā esošo graduēto kausu. Lai izmērītu tējkarotes un ēdamkarotes, izmantojiet komplektā esošo dubulto dozatoru. Visi norādītie mēri ir bez kaudzītes. Nepareiza mērīšana sekmē sliktus rezultātus.
3. Svarīgi precīzi izmērīt miltu daudzumu, tāpēc Jums ir jānosver milti ar virtuves svariem. Izmantojiet raugu paciņās vai sauso raugu. Ja receptē nav norādīts, neizmantojiet cepamo pulveri. Pēc rauga paciņas atvēršanas tā blīvi jānoslēdz, jāuzglabā vēsā vietā un jāizlieto 48 stundu laikā.
4. Veiksmīgai maizes cepšanai ļoti svarīgi izmantot pareizas sastāvdaļas. Pārbaudiet, vai tiem nav beidzies derīguma termiņš, un glabājiet tos vēsā, sausā vietā.
5. Lai nesabojātu miklu, iesakām ielikt visas sastāvdaļas maizes pannā no paša sākuma, lai nebūtu nepieciešams atvērt vāku darba laikā (ja nav norādīts citādi). Uzmanīgi sekojiet receptēs norādītajām sastāvdaļām un daudzumiem. Sākumā ielieciet šķidrumus, tad cietos produktus.

Raugi nedrīkst nonākt saskarē ar sāli.

Vispārējā secība:

- > Šķidrie produkti (sviests, eļļa, olas, ūdens, piens)
- > Sāls
- > Cukurs

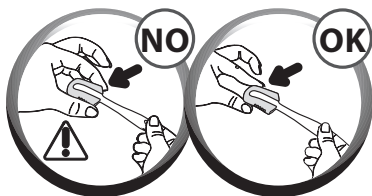
- > Milti, pirmā daļa
- > Sausais piens
- > Īpaši cietās sastāvdaļas
- > Milti, otrā daļa
- > Raugs

Lietošana

- **Maizes cepšanas veiksmīgs rezultāts ir ļoti atkarīgs no gaisa temperatūras un mitruma.** Ja ir ļoti karsts, izmantojiet aukstāku šķidrumu kā parasti. Un otrādi- ja ir auksts, var būt nepieciešams uzsildīt ūdeni vai pienu (bet ne vairāk kā līdz 35°C).
- **Reizēm nepieciešams pārbaudīt miklas stāvokli otrās mīcīšanas laikā:** tai jāizskatās kā gludai bumbai, kas viegli atlīp no pannas sienām.
 - ja miklā neieķļaujas visi milti, pievienojiet vēl nedaudz ūdens,
 - ja mikla ir pārāk mitra un pielīp pie sienām, varat pievienot nedaudz miltu.
- **Šādi labojumi jāveic ļoti pakāpeniski (ne vairāk kā 1 ēdamkarote vienā reizē) un pirms turpināšanas jāpārbauda, vai ir uzlabojumi.**
- **Ļoti izplatīta kļūda – domāt, ka, ja pievieno vairāk rauga, maize vairāk pacelsies.** Pārāk daudz rauga padara maizes struktūru trauslāku un tāpēc cepšanas laikā tā paceļas un pēc tam sakrītās. Varat noteikt miklas stāvokli uzreiz pirms cepšanas, viegli pieskaroties tai ar pirkstu galiem: miklai jābūt nedaudz elastīgai un pirksta nospiedumam pakāpeniski jāpazūd.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

- Izņemiet no ierīces piederumus, noņemiet visas uzlīmes -A.
- Iztīriet ierīces daļas un pašu ierīci ar mitru drānu.



Bridinājums: uzmanību, nazītis ir ļoti ass.
Ar to jārikojas piesardzīgi

ĀTRAIS DARBA SĀKUMS

- Pilnībā izstiepiet elektrisko vadu un ielieciet to kontaktligzdā ar zemējumu.
- Pirmajā lietošanas reizē var parādīties neliela smaka.
- Izņemiet maizes pannu, paceļot rokturi un viegli pagriežot maizes pannu pretēji pulksteņrādītāja virzienam. Tad ielieciet mīcīšanas lāpstiņu -B-C.
- Ielieciet sastāvdaļas pannā, ievērojot norādīto secību. Pārliedziniet, ka visas sastāvdaļas ir precīzi nosvērtas -D-E.
- Ielieciet maizes pannu maizes krāsniņā. Turot maizes pannu aiz roktura, ielieciet to maizes krāsniņā, ievietojot virs pievada šahtas (jums vajadzēs to nedaudz noliekt uz viena sāna). Viegli pagriežiet to pulksteņrādītāja virzienā un tā tiks nofiksēta savā vietā -F-G.
- Aizveriet vāku. Pieslēdziet maizes krāsniņu pie tīkla un ieslēdziet to. Pēc skaņas signāla parādās 1. noklusējuma programma - 800 g, vidēji apbrūnināts. Lai nonāktu pie 4. programmas, trīs reizes nospiediet pogu **MENU** -H.
- Uzspiediet **START STOP** taustiņu. Taimera zvaigznīte mirgo un taimers sāk atpakaļ skaitīšanu. Iedegas darbības indikators -I-J.
- Pēc cepšanas vai sildīšanas cikla beigām atslēdziet maizes krāsniņu. Izņemiet maizes pannu no maizes krāsniņas. Vienmēr izmantojiet virtuves cimdus, jo pannas rokturis ir karsts - tas ir zem vāka. Izņemiet karsto maizi un nolieciet uz režģa vismaz uz 1 stundu, lai tas atdzesējas -K.

Lai iepazītu jūsu maizes ceptuvi, iesakām izmēģināt PARASTĀS BALDMAIZES recepti jūsu pirmajai maizei.

PARASTĀ BALDMAIZE (4. programma)	SASTĀVDAĻAS - tējķ. = tējkarote - ēdamķ. = ēdamkarote	
GAROZA = VIDĒJĀ	1. ŪDENS = 330 ml	5. SAUSĀIS PIENS = 2 ēdamķ.
SVARS = 1000 g	2. EĻĻA = 2 ēdamķ.	6. KVIEŠU MILTI = 605 g
LAIKS = 3:09	3. SĀLS = 1 1/2 tējķ.	7. RAUGS = 1 1/2 tējķ.
	4. CUKURS = 1 ēdamķ.	

JŪSU MAIZES KRĀSNIŅAS LIETOŠANA

Uzstādījums pēc noklusējuma tiek atspoguļots katrai programmai. Līdz ar to vēlami iestatījumi Jums ir jāizvēlas manuāli.

Programmas izvēle

Programmas izvēlē ietilpst vairāki soļi, kas tiek izpildīti automātiski cits pēc cita.

IZVĒLĒS TAUSTIŅŠ ļauj Jums izvēlēties noteikto programmas numuru. Tiek atspoguļots programmai atbilstošais laiks. Katru reizi, kad nospiežat taustiņu **MENU** numurs uz displeja pārslēdzas uz nākamo programmu no 1 līdz 15:

1. Bagete. Programma Bagete piedāvā iespēju pašiem pagatavot bagetes. Šai programmai ir trīs posmi.

1. posms > Miklas mīcīšana un raudzēšana

2. posms > Formas veidošana (pēc skaņas signāla blakus bagetes simbolam sāk mirgot gaismas indikators ).

3. posms > Cepšana. Cepšanas cikls sākas pēc bagešu sagatavošanas (lai uzzinātu vairāk par bagešu sagatavošanu, skatiet pievienoto recepšu grāmatu).

2. Saldā bagete. Mazām smalkmaizītēm: Vīnes maizītēm, piena maizītēm, citām smalkmaizītēm u.c. Šī programma norit tāpat kā 1. bagešu programma.

3. Bagetes cepšana. 3. programma ļauj cept bagetes no iepriekš sagatavotas miklas. 3. programmas izmantošanas laikā iekārtu nedrīkst atstāt bez uzraudzības. Lai pārtrauktu ciklu pirms beigām, manuāli apturiet programmu, ilgstoši nospiežot taustiņu **START STOP**. Šajā programmā nav paredzēta vidēja apbrūnināšana. Saldajām maizītēm ir ieteicams izmantot vieglu apbrūnināšanu, šajā jomā - stipru apbrūnināšanu.

4. Parastā Baltmaize. Parastās baltmaizes programma izmantojama lielākās daļas recepšu pagatavošanai, izmantojot kviešu miltus.

5. Franču Maize. Programma Franču maize atbilst gaišgais franču tradicionālās baltmaizes receptei.

6. Rupja Maluma Miltu Maize. Rupja maluma miltu maizes programma izmantojama pilngraudu maizes cepšanai no pilngraudu kviešu miltiem.

7. Saldā Maize. Saldās maizes programma paredzēta receptēm, kas satur vairāk cukura un tauku, piemēram, smalkmaizīšu un piena maizes cepšanai. Ja izmantojat īpašus miltu maisījumus smalkmaizītēm, nepārsniedziet maksimālo miklas svaru 750 g. Pirmajai smalkmaizīšu receptei iesakām VIEGLU apbrūnināšanu.

8. Ātri Pagatavojamā Baltmaize. Ātri pagatavojamā baltmaizes programma izpildāma saskaņā ar ĀTRI PAGATAVOJAM BALTMALMAIZES recepti. Šajā programmā nav iespējams regulēt svaru un krāsu. Ūdens maksimālā temperatūra šai receptei ir 35°C.

9. Maize bez Glutena. Tā ir piemērota ar celiakiju slimiem cilvēkiem, kuri nepanes glutēnu, ko satur dažādi graudu produkti (kvieši, rudzi, mieži, auzas, speltas kvieši u.c.). Izlasiet ieteikumus uz paciņas. Tvertne ir rūpīgi jāizmazgā, lai izvairītos no citu miltu iekļūšanas tajā. Ja nepieciešams ievērot stingru glutēnu nesaturošu diētu, pārbaudiet, vai arī raugs nesatur glutēnu. Glutēnu nesaturošo miltu konsistence nenodrošina ideālu miklu. Mikla pielīp pie sienām un tā ir jāskrāpē ar elastīgu plastmasas lāpstiņu mīcīšanas laikā. Glutēnu nesaturošai maizei būs blīvāka konsistence un tā būs bālāka salīdzinājumā ar parasto maizi. Kopā ar šo programmu var lietot tikai 1000 g svaru.

10. Sāļi Nesaturošā Maize. Maize ir viens no produktiem, kas nodrošina sāls lielāku ikdienas patēriņu. Samazinot sāls patēriņu, samazinās sirds un asinsvadu slimības risks.

11. Klaipa Pagatavošana. Klaipa pagatavošanas programma pieļauj cept klaipu 10-70 minūtēs (ko regulē pēc 10 min. gariem soļiem). To var izvēlēties atsevišķi un izmantot:

a) kopā ar Maizes miklas programmu;

b) lai uzsildītu cepto un atdesēto maizi vai padarītu to kraukšķīgu;

c) lai pabeigtu cepšanu, ja maizes cepšanas cikls uz ilgu laiku tiek atslēgta elektrība.

Ja ieslēgta 11. programma, maizes cepšanas ierīci nedrīkst atstāt bez uzraudzības.

Lai pārtrauktu ciklu pirms tā beigām, programmu var apturēt manuāli, uzspiežot taustiņu .

12. Maizes Mikla. Maizes miklas programma necep maizi. Tā ir mīcīšanas un pacelšanas programma visām rauga mīklām, piemēram, picas un smalkmaizīšu.

13. Torte. Var izmantot konditorejas izstrādājumu un tortes cepšanai ar cepamo pulveri. Kopā ar šo programmu var lietot tikai 1000 g svaru.

14. Ievārījums. Ievārījuma programma automātiski gatavo ievārījumus un kompotus pannā.

15. Makaronu Mikla. Programma 15 tikai mīca miklu. Tā paredzēta bezrauga mīklai, piemēram, makaroniem.

CIKLI

Tabula (sk. 186-188. lpp.) norāda dažādu ciklu sadalījumu izvēlētajai programmai.

Mīcīšana

Miklas struktūras veidošanai, lai tā labāk paceļas.

Šī cikla laikā programmām 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13 varat pievienot šādas sastāvdaļas: žāvētus augļus vai riekstus, olīvas, bekona gabaliņus u.c.. Skaņas signāls norāda, kad var pievienot. Sk. kopējo gatavošanas laiku tabulu (186-188. lpp.) un “papildus” aili. Šajā ailē norādīts laiks, kas tiks atspoguļots jūsu ierīces ekrānā, kad dzirdēsiet skaņas signālu.

Precīzākai informācijai par to, cik laika pāiet starp skaņas signāliem, atņemiet laiku, kas norādīts “papildus” ailē no kopējā cepšanas laika.

Piemēram: “papildus” = 2:51 un “kopējais laiks” = 3:13, sastāvdaļas var pievienot pēc 22 min.

Maizes svara izvēle

Maizes svars pēc noklusējuma ir 1000 g. Šis svars ir norādīts informācijai. Sk. receptes sīkākai informācijai. Programmām 3, 9, 11, 12, 13, 14, 15 nav svara iestatījumu. 1. un 2. programmai varat izvēlēties divus svarus:

- 400 g vienam cepienam (4 bagetes), gaismas indikators iedegas blakus 500 g svara atzīmei;

- 800 g diviem cepieniem (8 bagetes), gaismas indikators iedegas blakus 1000 g svara atzīmei.

Uzspiediet taustiņu , lai uzstādītu vēlamo produktu svaru - 500 g, 750 g vai 1000 g. Preti izvēlētajam iestatījumam iedegsies indikatora gaismā.

Garozas krāsas izvēle

Pēc noklusējuma uzstādīta VIDĒJĀ garozas krāsa. Programmām 12, 14, 15 nav krāsas iestatījuma. Iespējami trīs varianti: GAIŠA/VIDĒJA/TUMŠA.

Ja vēlaties izmainīt iestatījumu pēc noklusējuma, uzspiediet taustiņu , kamēr iedegsies indikators preti vēlamajam iestatījumam.

Sākums/Apturēšana

Uzspiediet  taustiņu, lai ieslēgtu ierīci. Sākas atpakaļ skaitīšana. Lai apturētu programmu vai atceltu atlikto ieprogrammēšanu, turiet taustiņu .

Atpūta

Ļauj mīklai atpūsties, lai uzlabotu mīcīšanas kvalitāti.

Pacelšana

Laiks, kad iedarbojas raugs, paceļot maizi un veidojot tās aromātu.

Cepšana

Pārvērš mīklu maizē un piešķir tai zeltainu, kraukšķīgu garoziņu.

Sildīšana

Saglabā maizi siltu pēc cepšanas. Ieteicams uzreiz pēc cepšanas maizi apgriezt.

Programmām 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 varat atstāt gatavu maizi ierīcē. Pēc cepšanas automātiski seko

vienu stundu ilgš sildīšanas cikls. Stundas ilga maizes sildīšanas cikla laikā uz displeja tiks parādīts 0:00 un uz taimera mirgos divpunkts ■. Cikla beigās ierīce

automātiski aptur darbību pēc vairākiem skaņas signāliem.

● ATLIKTĀ DARBA SĀKUMA PROGRAMMA

Jūs varat ieprogrammēt ierīci sākt darbu pēc 15 stundām, lai ēdiens būtu gatavs vēlamajā laikā. Šo funkciju nevar izmantot ar programmām 3, 8, 11, 12, 13, 14, 15.

Šis posms izpildāms pēc programmas, aprūnējuma un svara izvēles. Tiek attēlots programmas laiks. Aprēķiniet laika starpību starp laiku, kad sākat programmu, un laiku, kurā vēlaties, lai ēdiens būtu gatavs.

Mašīna automātiski iekļauj programmas ciklu ilgumu. Izmantojot (+) (-) taustiņus (+ augšup un (-) lejup), ievadiet vēlamo laiku. Īsi spiedieni maina laiku 10 min intervālos + īss skaņas signāls. Turot taustiņu nospiestu, var nepārtraukti mainīt laiku 10 min intervālos.

Piemēram, šobrīd ir 8 vakarā un jūs vēlaties, lai maize būtu gatava 7 no rīta.

Ieprogramējiet 11:00, izmantojot (+) (-). Uzspiediet taustiņu . Dzirdēsiet skaņas signālu. Mirgos ■ taimera zvaigznīte. Sāksies atpakaļ skaitīšana. Iedegsies darba indikators.

Ja izdarījāt kļūdu un vēlaties mainīt laika iestatījumu, uzspiediet  taustiņu, kamēr dzirdēsiet skaņas signālu. Tiks atspoguļots laiks pēc noklusējuma. Sāciet darbības no jauna.

Ar atliktā darba sākuma programmu neizmantojiet receptes, kuru sastāvā ir svaigs piens, jogurts, siers vai svaigie augļi, jo nakts laikā tie var sabojāties.

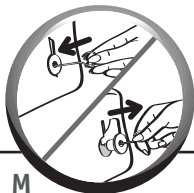
● Praktiskais padoms

Ja atslēgta elektrība: ja cikla laikā programma apstājusies elektrības atslēgšanas rezultātā, ierīcei ir 7 minūšu garš aizsardzības laiks, kurā tiek saglabāti iestatījumi. Cikls sākas atkal no tā paša punkta. Pēc šī laika iestatījumi tiek izdzēsti.

Ja vēlaties izmantot nākamo programmu un izcept nākamo maizi atveriet vāku un pagaidiet 1 stundu pirms nākamās cepšanas.

Lai izņemtu maizes klaipu no pannas: var gadīties, ka mīklas mīcīšanas lāpstiņas paliek maizē, kad tā tiek izņemta ārā. Šajā gadījumā, jāizmanto āķveidīgs piederums. To izmanto šādi:

- > kad ierīce ir apturēta, palikt maizi uz vienu pusi, kamēr tā vēl ir karsta un ar vienu roku, pirms tam uzvelkot cimdus, turēt to,
- > ar otru roku ievietot āķi mīklas mīcāmās lāpstiņas asi -M.
- > viegli pavilkt, lai mīklas mīcāmā lāpstiņa tiktu atbrīvota -M,
- > Apgriezt maizes klaipu otrādi un novietot to uz režģa, lai atdziest.



SASTĀVDAĻAS

Tauki un eļļas: tauki padara maizi mīkstāku un garšīgāku. Tāda maize arī ilgāk un labāk glabājas. Pārāk daudz tauku aizkavē pacelšanos. Ja izmantojat sviestu, sagrieziet to mazos gabalos, lai tas būtu vienmērīgi sadalīts sastāvā, vai izkausējiet to. Varat aizvietot 15 g sviesta ar 1 ēdamkaroti eļļas. Nepievienojiet karstu sviestu. Ievērojiet, lai sviests nesaskaras ar raugu, jo tas var aizkavēt tā darbību. Neizmantojiet beztauku margarīnu vai sviesta aizvietotājus.

Olas: olas padara mīklu blīvāku, uzlabo maizes krāsu un palīdz mīkstās, baltās daļas veidošanai. Receptes izstrādātas, izmantojot 50 g smagu olu; ja jūsu izmantotās olas ir lielākas, pievienojiet nelielu daudzumu vairāk miltu; ja mazākas, izmantojiet mazāk miltu.

Piens: varat izmantot svaigu pienu (aukstu, ja vien receptē nav minēts citādi) vai piena pulveri. Vājpiens palīdz izvairīties no blīvas maizes tekstūras. Pienam ir arī emulgatora efekts, kas piešķir maizei gaisīgumu.

Ūdens: ūdens mitrina un palīdz raugam iedarboties. Tas arī mitrina cieti miltos un palīdz veidoties mīkstai baltajai maizes daļai. Ūdeni var pilnībā vai daļēji aizvietot ar pienu vai citiem šķidrumiem. **Temperatūra:** skatīt lietošanas instrukcijas 1. punktu (sk. 228. lpp.).

Milti: miltu svars nozīmīgi atšķiras atkarībā no miltu veida. Cepšanas rezultāti arī var atšķirties. Glabājiet miltus hermētiski noslēgtā tvertnē, jo milti reaģē uz atmosfēras apstākļiem, absorbējot vai zaudējot mitrumu. Izmantojiet maizes vai cepamos miltus, nevis parastos miltus. Maizes mīklai pievienojot auzas, klijas, dīdētus kviešus, rudzus vai citus veselus graudus, iegūsiat smagāku un mazāk uzbriedušu maizi.

Iesakām izmantot T55 miltus, ja receptē nav norādīts citādi. Ja izmantojat speciālus miltu maisījumus maizes vai smalkmaizīšu cepšanai, nepārsniedziet maksimālo mīklas svaru 750 g. Lai uzzinātu kā izmantot šos produktus, izlasiet ražotāja ieteikumus.

Miltu maiņa arī ietekmē rezultātus: jo vairāk ir pilngraudu miltu (t.i., tie satur lielāku daļu ārējā grauda apvalka), jo mazāk paceļas mīkla un blīvāka ir maize.

Cukurs: izmantojiet balto cukuru, brūno cukuru vai medu. Neizmantojiet cukuru gabaliņos. Mākslīgie saldinātāji nevar aizvietot cukuru, jo raugs ar tiem nereaģē.

Sāls: Sāls piešķir ēdienam garšu un regulē rauga aktivitāti. Sāls nedrīkst saskarties ar raugu. Pateicoties sālim, mīkla ir blīva, kompakta un nepaceļas tik ātri. Izmantojiet parastu galda sāli. Neizmantojiet rupjo sāli vai sāls aizvietotājus.

Raugs: cepšanas raugs pieejams dažādās formās: svaigs mazos kubiņos, sauss un aktīvs, kuru nepieciešams samitrināt, vai sauss un šķīstošs. Svaigu raugu pārdod lielveikalos (konditorejas vai svaigo produktu nodaļā), bet varat nopirkt to arī no vietējā maiznieka. Svaigā vai šķīstošā formā raugs jāpievieno tieši cepšanas pannā kopā ar citām sastāvdaļām. Neaizmirstiet sadrupināt svaigo raugu ar pirkstiem, lai tas labāk izšķīst. Tikai aktīvs sausais raugs (granulās) pirms lietošanas jāsamaisa ar nelielu silta ūdens daudzumu. Izvēlieties temperatūru ap 35°C, zemākā temperatūrā maize tik labi nepacelsies, augstākā atņems rauga īpašības. Ievērojiet norādītos daudzumus un neaizmirstiet palielināt daudzumu, ja izmantojat svaigo raugu (sk. tabulu zemāk).

Daudzuma/svara ekvivalenti starp sauso un svaigo raugu:

Sausais raugs (tējķ.)

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

Svaigais raugs (g)

9	13	18	22	25	31	36	40	45

Piedevas (olīvas, bekona gabaliņi utt.): padariet savu recepti īpašu, pievienojot vēlamās sastāvdaļas, bet ievērojiet šādus nosacījumus:

> pievienojiet pēc siera signāla, jo īpaši, ja tie ir trausli, piemēram, žāvēti augļi;

- > pievienojiet sēklas (piemēram, lina vai sezama) mīcīšanas procesa sākumā, lai atvieglotu mašīnas darbu (piemēram, atliktais sākums);
- > sasaldējiet šokolādes graudiņus, lai tie saglabātos mīcīšanas laikā;
- > kārtīgi noteciniet mitrās un taukainās sastāvdaļas (piemēram, olīvas, speķi), nosusiniet tās uz absorbējoša papīra un nedaudz apviļājiet miltos, lai tie labāk iemaisītos un veidotu viendabīgu masu;

- > nepievienojiet pārāk lielu papildus sastāvdaļu daudzumu, jo īpaši sieru, svaigus augļus un dārzeņus, jo tas var ietekmēt miklas briedumu, ievērojiet receptēs norādītos daudzumus;
- > smalki sagriežiet riekstus, jo tie var caurdurt maizi un samazināt tās augstumu;
- > ievērojiet, lai sastāvdaļas neizkrit no pannas.

TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

- Atvienojiet ierīci no tīkla.
- Iztīriet visas daļas, pašu ierīci un pannas iekšējo daļu ar mitru drānu. Rūpīgi nosusiniet -L.
- Izmazgājiet pannu un lāpstiņas karstā ziepju ūdenī. Ja lāpstiņas ir iestrēgušas pannā, iemērciet tās uz 5-10 minūtēm.
- Ja nepieciešams, vāku var mazgāt ar siltu ūdeni un švammi.

- **Nevienu daļu nedrīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.**



- Neizmantojiet mājāsaimniecības tīrīšanas produktus, skrāpējošas švammes vai spirtu. Izmantojiet mikstu, mitru drānu.
- Nekad neiegremdējiet ūdeni ierīci vai vāku.

BAGEŠU SAGATAVOŠANA UN CEPŠANA

Lai uzceptu bagetes, jums nepieciešami šai funkcijai paredzētie piederumi: 1 statīvs bagešu cepšanai (8), 2 formas ar pretpiedeguma pārklājumu bagešu cepšanai (8), 1 nazītis (9) un 1 otiņa (9).

1. Miklas mīcīšana un raudzēšana

- Pieslēdziet maizes krāsniņu elektrotīklam.
- Pēc skaņas signāla parādās 1. noklusējuma programma - **H**.
- Izvēlieties apbrūninašanas līmeni.
- Ir ieteicams necept tikai divas bagetes, citādi tās tiks pārceptas.
- Ja izvēlaties cept astoņas bagetes (četras bagetes divos cepienos): ieteicams sagatavot astoņas bagetes un četras no tām turiet ledusskapī otrajam cepienam.
- Piespiediet taustiņu . Iedegas gaismas indikators, un uz taimera sāk mirgot divi punkti. Sākas miklas mīcīšana, kam seko miklas raudzēšana - **I**.

Piezīmes:

- Mīcīšanas laikā ir normāli, ja dažas vietas netiek samīcītas pietiekami labi.
- Kad gatavošana ir pabeigta, maizes krāsniņa paliek gaidstāvē. Vairāki skaņas signāli ziņo, ka miklas mīcīšana un raudzēšana ir pabeigta, un darbības indikators mirgo.

Mikla ir jāizlieto vienas stundas laikā pēc skaņas signālu parādīšanās. Pēc tam krāsniņa izslēgsies, un programma "Bagete" būs zaudēta. Tādā gadījumā iesakām izmantot 3. programmu tikai bagešu cepšanai.

2. Bagešu sagatavošana un cepšana

Lai sagatavošanas posmu īstenošana būtu vienkāršāka, izmantojiet pievienoto receptu grāmatu.

Tajā ir attēlots, kādas kustības izmanto maiznieks, bet pēc dažiem mēģinājumiem jums jau būs skaidrs kā veidot formu. Lai arī kā tas tiktu darīts, rezultāts ir garantēts.

- Izņemiet krāsniņas pannu - **B**.
- Uz darba virsmas uzkaisiet nedaudz miltu.
- Izņemiet miklu no pannas un nolieciet uz darba virsmas.
- No miklas izveidojiet bumbu un ar nazi sadaliet to četrās pikās.
- Jūs iegūsiat četras vienāda svara pikas, no kurām ir jāizveido bagetes.

Lai bagetes būtu gaisīgākas, pirms veidošanas ļaujiet pikām 10 minūtes pastāvēt.

Bagetes garumam ir jāatbilst formu ar pretpiedeguma pārklājumu garumam (aptuveni 15 cm).

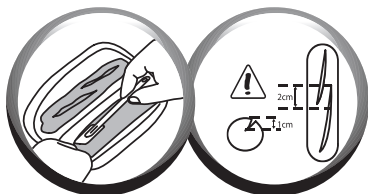
Jūs varat dažādot maiziņu garšu, tās izrotājot. Lai to paveiktu, jums atliek vien samērcēt pikas un apvilāt sezama vai magoņu sēklās.

- Kad bagetes ir sagatavotas, novietojiet tās uz formām ar pretpiedeguma pārklājumu.



Bagešu savienojuma vietai ir jāatrodas apakšpusē.

- Lai panāktu vislabāko rezultātu, iegrieziet bagešu augšpusē diagonālus iegriezumus, izmantojot robotu nazi vai komplektā esošo nazīti, lai iegūtu 1 cm platus atvērumus.



Jūs varat dažādot bagešu izskatu un ar šķērēm veikt iegriezumus visas bagetes garumā.

- Izmantojot komplektā pievienoto virtuves otiņu, bagātīgi samitriniet bagetes virspusi, raugoties, lai ūdens neuzkrātos uz formām ar pretpiedeguma pārklājumu.
- Abas formas ar bagetēm novietojiet uz pievienotā bagešu statīva.



- Ielieciet bagešu statīvu maizes krāsnīņā pannas vietā.
- Atkal piespiediet taustiņu **START STOP**, lai atsāktu programmu un sāktu bagešu cepšanu.

Cepšanas cikla beigās jums ir divas iespējas: ja cepat četras bagetes

- Atslēdziet maizes krāsnīņu no elektrotīkla. Izņemiet bagešu statīvu. Vienmēr izmantojiet karstumizturīgus cimdus, jo statīvs ir ļoti karsts.
- Noņemiet bagetes no formām ar pretpiedeguma pārklājumu un lieciet dzesēties uz restes.

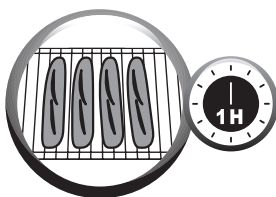
ja cepat astoņas bagetes (2x4)

- Izņemiet bagešu statīvu. Vienmēr izmantojiet karstumizturīgus cimdus, jo statīvs ir ļoti karsts.
- Noņemiet bagetes no formām ar pretpiedeguma pārklājumu un lieciet dzesēties uz restes.
- No ledusskapja izņemiet atlikušās četras bagetes (kas pirms tam ir iegrieztas un samitrinātas).
- Uzlieciet tās uz formām (neapdedzinieties).

- Ielieciet statīvu krāsnīņā un vēlreiz piespiediet **START STOP**.

- Kad cepšana ir pabeigta, jūs varat atslēgt krāsnīņu no elektrotīkla.

- Noņemiet bagetes no formām ar pretpiedeguma pārklājumu un lieciet dzesēties uz restes.



RECEPTES

Katrai receptei pievienojiet sastāvdaļas norādītajā secībā. Atkarībā no izvēlētas receptes un atbilstošās programmas, varat apskatīties kopējo pagatavošanas laiku tabulu (186-188. lpp.) un ievērot dažādu ciklu iedalījumu. Nemainiet daudzumus un izmantojiet visas sastāvdaļas, jo tas var ietekmēt receptes sabalansētību.

tējķ. > tējkarote ēdamķ. > ēdamkarote

PROG. 1 - BAGETE

Lai sagatavotu 4 vai 8 aptuveni 100 g smagas bagetes

	400 g	800 g
1. Ūdens	150 ml	300 ml
2. Sāls	3/4 tējķ.	1 1/2 tējķ.
3. Kviešu milti T55	245 g	490 g
4. Raugs	1 tējķ.	2 tējķ.

PROG. 2 - Saldā Bagete

Lai sagatavotu 4 vai 8 aptuveni 100 g smagas bagetes

	400 g	800 g
1. Piens	140 ml	280 ml
2. Sāls	3/4 tējķ.	1 1/2 tējķ.
3. Cukurs	2 ēdamķ.	4 ēdamķ.
4. Kviešu milti T55	210 g	420 g
5. Raugs	1 tējķ.	2 tējķ.

Pievienojiet kad atskan signāls

6. Sviests	25 g	50 g

PROG. 4 - PARASTĀ BALTAIZE

	500 g	750 g	1000 g
1. Ūdens	190 ml	250 ml	330 ml
2. Eļļa	1 ēdamķ.	1 1/2 ēdamķ.	2 ēdamķ.
3. Sāls	1 tējķ.	1 tējķ.	1 1/2 tējķ.
4. Cukurs	2 tējķ.	3 tējķ.	1 ēdamķ.
5. Sausais piens	1 ēdamķ.	1 1/2 ēdamķ.	2 ēdamķ.
6. Kviešu milti T55	345 g	455 g	605 g
7. Raugs	1 tējķ.	1 tējķ.	1 1/2 tējķ.

PROG. 5 - FRANČU MAIZE

	500 g	750 g	1000 g
1. Ūdens	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sāls	1 tējķ.	1 1/2 tējķ.	2 tējķ.
3. Kviešu milti T55	350 g	465 g	620 g
4. Raugs	1 tējķ.	1 tējķ.	1 1/2 tējķ.

PROG. 6 - RUPJA MALUMA MILTU MAIZE

	500 g	750 g	1000 g
1. Ūdens	205 ml	270 ml	355 ml
2. Eļļa	1 1/2 ēdamķ.	2 ēdamķ.	3 ēdamķ.
3. Sāls	1 tējķ.	1 1/2 tējķ.	2 tējķ.
4. Cukurs	1 1/2 tējķ.	2 tējķ.	3 tējķ.
5. Kviešu milti T55	130 g	180 g	240 g
6. Pilngraudu milti T150	200 g	270 g	360 g
7. Raugs	1 tējķ.	1 tējķ.	1 1/2 tējķ.

PROG. 7 - Saldā Maize

	500 g	750 g	1000 g
1. Sakultas olas*	100 g	100 g	150 g
2. Sviests, miksts	115 g	145 g	195 g
3. Sāls	1 tējķ.	1 tējķ.	1 1/2 tējķ.
4. Cukurs	2 1/2 ēdamķ.	3 ēdamķ.	4 ēdamķ.
5. Piens	55 ml	60 ml	80 ml
6. Kviešu milti T55	280 g	365 g	485 g
7. Raugs	1 1/2 tējķ.	2 tējķ.	3 tējķ.

Pēc izvēles: 1 tējkarote apelsīnu ziedu ūdens.

PROG. 8 - ĀTRI PAGATAVOJAMĀ BALTAIZE

	500 g	750 g	1000 g
1. Ūdens (sasildīts, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Eļļa	3 tējķ.	1 ēdamķ.	1 1/2 ēdamķ.
3. Sāls	1/2 tējķ.	1 tējķ.	1 1/2 tējķ.
4. Cukurs	2 tējķ.	3 tējķ.	1 ēdamķ.
5. Sausais piens	1 1/2 ēdamķ.	2 ēdamķ.	2 1/2 ēdamķ.
6. Kviešu milti T55	325 g	445 g	565 g
7. Raugs	1 1/2 tējķ.	2 1/2 tējķ.	3 tējķ.

PROG. 9 - MAIZE BEZ GLUTENA

Izmantojiet tikai gatavu izmantošanai miltu maisījumu.
Nepārsniedziet 1000 g miklas

* 1 vidēja ola = 50 g

PROG. 10 - SĀLI NESATUROŠĀ MAIZE**SĀLI NESATUROŠĀ MAIZE**

	500 g	750 g	1000 g
1. Ūdens	200 ml	270 ml	365 ml
2. Kviešu milti T55	350 g	480 g	620 g
3. Sausais maizes raugs	1/2 tējķ.	1 tējķ.	1 tējķ.

Pievienojiet kad atskan signāls

4. Sezama sēkliņas	50 g	75 g	100 g

PROG. 13 - KŪKA

CITRONUKŪKA	1000 g
1. Sakultas olas*	200 g
2. Cukurs	260 g
3. Sāls	1 šķipsna
4. Sviests, mīksts, bet atdzesēts	90 g
5. Citrona miza	no 1 1/2 citrona
6. Citrona sula	no 1 1/2 citrona
7. Kviešu milti T55	430 g
8. Cepampulveris	3 1/2 tējķ.

Sakuliet olas ar cukuru un sāli 5 minūtes, kamēr maisījums kļūst balts. Ielejiet mašīnas traukā. Pievienojiet atdzesētu kausētu sviestu. Tad pievienojiet citrona sulu un mizu. Samaisiet miltus un cepamo pulveri un pievienojiet maisījumam. Pārliecinieties, ka milti ir iebērti kaudzītes formā, traukam pa vidu.

PROG. 15 - MAKARONU MĪKLA

	500 g	750 g	1000 g
1. Ūdens	45 ml	50 ml	70 ml
2. Sakultas olas*	150 g	200 g	275 g
3. Sāls	1 šķipsna	1/2 tējķ.	1 tējķ.
5. Kviešu milti T55	375 g	500 g	670 g

PROG. 12 - MAIZES MĪKLA

PICAS MĪKLA	500 g	750 g	1000 g
1. Ūdens	160 ml	240 ml	320 ml
2. Oliveļļa	1 ēdamk.	1 1/2 ēdamk.	2 ēdamk.
3. Sāls	1/2 tējķ.	1 tējķ.	1 1/2 tējķ.
5. Kviešu milti T55	320 g	480 g	640 g
7. Raugs	1/2 tējķ.	1 tējķ.	1 1/2 tējķ.

PROG. 14 - IEVĀRĪJUMS**IEVĀRĪJUMI UN KOMPOTI**

Sagrieziet izvēlētos augļus pirms ielikšanas maizes cepšanas ierīcē.

1. Zemeņu, persiku, rabarberu vai aprikozu	580 g
2. Cukurs	360 g
3. Citrona sula	no 1 citrona
4. Pektīns	30 g
1. Apelsīnu vai greipfrūtu	500 g
2. Cukurs	400 g
3. Pektīns	50 g

* 1 vidēja ola = 50 g

PROBLĒMU NOVĒRŠANA, KAS PALĪDZĒS UZLABOT JŪSU RECEPTES

1. Maizītēm

Neiegūstat gaidāmos rezultātus? Jums palīdzēs šī tabula.	Maize pārāk daudz pacēlusies	Pēc pacelšanas maize nokrit	Maize paceļas nepietiekoši	Garoza nav pietiekami zeltaina	Sāni ir brūni, bet maize nepietiekoši gatava	Augšējā un sānu daļa miltainas
Cepšanas laikā uzspieda taustiņu.				●		
Nepietiek miltu.		●				
Pārāk daudz miltu.			●			●
Nepietiek rauga.			●			
Pārāk daudz rauga.		●		●		
Nepietiek ūdens.			●			●
Pārāk daudz ūdens.		●			●	
Nepietiek cukura.			●			
Slikta kvalitātes milti.			●	●		
Nepareizas proporcijas vai sastāvdaļas (pārāk daudz).	●					
Pārāk karsts ūdens.		●				
Pārāk auksts ūdens.			●			
Nepareiza programma.			●	●		

2. Bagetēm

Neiegūstat gaidāmos rezultātus? Jums palīdzēs šī tabula.	IESPĒJAMĀIS IEMESLS	RISINĀJUMI
Klaipam nav vienmērīgas formas.	Sākumā taisnstūra forma nav regulāra vai tai nav vienmērīga biezuma.	Ja ir nepieciešams, nolidziniet ar miklas rulli.
No miklas ir grūti izveidot formu.	Miklai pietrūkst nedaudz ūdens.	Mikla nav izdevisies, sāciet no sākuma.
	Mikla ir pārmicita.	Izveidojiet bumbu, atstājiet uz 10 minūtēm un tad sāciet no sākuma.
		Veiciet formas veidošanu divos posmos ar 5 minūšu pauzi.
Mikla ir lipīga; grūti izveidot bagetes.	Jūs pievienojāt pārāk daudz ūdens.	Ar miltiem nedaudz apkaisiet rokas, bet ne miklu vai darba virsmu, ja tas ir iespējams, un turpiniet veidot bagetes.
	Pievienotais ūdens ir bijis pārāk karsts.	

Neiegūstat gaidāmos rezultātus? Jums palīdzēs šī tabula.	IESPĒJAMĀIS IEMESLS	RISINĀJUMI
Mikla plīst vai tās virsma plaisā.	Mikla ir pārmicīta.	Izveidojiet bumbu, atstājiet uz 10 minūtēm un tad sāciet no sākuma. Veiciet formas veidošanu divos posmos ar 5 minūšu pauzi.
legriezumi uz klaipa neatveras.	Mikla ir lipīga: miklai pievienojāt pārāk daudz ūdens.	Atsāciet bagešu veidošanas posmu, nedaudz miltu uzkaisot uz rokām, bet ne uz miklas vai darba virsmas, ja tas ir iespējams.
	Asmens nav pietiekami ass.	Izmantojiet pievienoto asmeni vai ļoti asu nazi ar sīkiem robiņiem.
	legriezumi ir pārāk sekli.	legriezumus veiciet ar asu kustību, nevilcinoties.
legriezumi cepšanas laikā mēdz aizvērties vai neatvērties.	Mikla ir pārāk lipīga: miklai pievienojāt pārāk daudz ūdens.	Mikla nav izdevusies, sāciet no sākuma.
	Klaipa virsma, liekot formā, nav pietiekami stingra.	Sāciet no jauna, vairāk pavelkot, kad tinat to ap iekšu.
Mikla cepšanas laikā sānos plīst.	legriezumi klaipā ir pārāk sekli.	Skatiet 236. lappusē kā veikt ideālus iegriezumus.
Gatavās bagetes pielip stativam.	Klaipi ir bijuši pārāk mikli.	Nopuriniet no otiņas lieko ūdeni.
	Bagešu statīva formas pārāk stipri pieķeras.	Nedaudz ieelļojiet statīva formas, pirms liekat uz tām klaipus.
Bagetes nav pietiekami apbrūninātas.	Jūs aizmirsāt apslacīt klaipiņus ar ūdeni, pirms ielikāt krāšņā.	Nākamās gatavošanas laikā esiet uzmanīgāki.
	Bagešu veidošanas laikā izmantojāt pārāk daudz miltu.	Pirms likšanas krāsnī kārtīgi apslakiet tās ar ūdeni.
	Augsta apkārtējās vides temperatūra (vairāk par 30°C).	Izmantojiet aukstāku ūdeni (no 10 līdz 15°C) un/vai mazāk rauga.
Bagetes nav pietiekami uzbriedušas.	Jūs aizmirsāt pievienot raugu.	Mikla nav izdevusies, sāciet no sākuma.
	Varbūt raugam bija beidzies derīguma termiņš.	
	Miklai trūkst ūdens.	
	Formas veidošanas laikā bagetes pārāk saspiedās un noplaka.	

BOJĀJUMU NOVĒRŠANA

PROBLĒMAS	CĒLOŅI - RISINĀJUMI
Micīšanas lāpstiņa iestrēga pannā.	Samitriniet pirms izņemšanas.
Uzspiežot  , nekas nenotiek.	- EO1 parādās un mirgo uz ekrāna, atskan signāls: mašīna pārāk karsta. Pagaidiet 1 stundu starp 2 cikliem. - EOO parādās un mirgo uz ekrāna, atskan signāls: mašīna ir pārāk auksta. Uzgaiddiet, kamēr tā uzsildīsies līdz istabas temperatūrai. - HHH vai EEE parādās un mirgo uz ekrāna, atskan signāls: bojājums. Mašīna jānodod apkalpošanai attiecīgi pilnvarotiem darbiniekiem. - Ieprogrammēts atliktais starts.
Uzspiežot  , motors darbojas, bet micīšana nenotiek.	- Panna nepareizi ielikta. - Micīšanas lāpstiņas nav vai tā nepareizi uzstādīta. Abos iepriekš minētajos gadījumos apstādiniet ierīci manuāli ilgstoši nospiežot pogu . Uzsāciet gatavošanu no sakuma.
Pēc atliktā starta maize nepietiekoši paceļas vai nekas nenotiek.	- Jūs aizmirsāt uzspiest  pēc programmēšanas. - Raugas saskaras ar sāli un/vai ūdeni. - Nav micīšanas lāpstiņas.
Degšanas smaka.	- Dažas sastāvdaļas izkritušas no pannas: Atvienojiet ierīci, ļaujiet atdzist un iztīriet iekšpusi ar mitru sūkli, neizmantojot tīrīšanas līdzekļus. - Sastāvs plūst pāri: izmantots pārāk liels sastāvdaļu daudzums, jo īpaši šķidrumi. Ievērojiet receptē norādītās proporcijas.

GARANTĪJA

- Ši ierīce ir paredzēta vienīgi lietošanai mājas apstākļos. Gadījumā, ja tās lietošana nav atbilstoša vai nav saskaņā ar lietošanas instrukciju, ražotājs nav atbildīgs un garantija tiek anulēta.
- Pirms ierīces pirmās izmantošanas rūpīgi iepazīstieties ar lietošanas norādījumiem: Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību, ja ierīce netiek lietota saskaņā ar šiem norādījumiem.

VIDE

- Saskaņā ar spēkā esošajiem tiesību aktiem visas ierīces, kas vairs netiek lietotas, ir jāpadara pilnībā nelietojamas: pirms ierīces izmešanas izslēdziet to un nogrieziet tai elektrības vadu.

APRAŠYMAS



- 1 – dangtelis su langueliu
- 2 – valdymo skydelis
 - a – stovo ekranas
 - b – įjungimo / išjungimo mygtukas
 - c – svorio pasirinkimo mygtukas
 - d – programos pradžios uždelsimo ir programos trukmės nustatymo mygtukai (11)
 - e – duonos plutos spalvos pasirinkimo mygtukas
 - f – programų pasirinkimo mygtukas
 - g – veikimo indikatorius

- 3 – duonos kepimo dubuo
- 4 – užminkymo mentė
- 5 – sugraduota stiklinė
- 6 – atitinkantis vieną arbatinį šaukštelį / atitinkantis vieną valgomąjį šaukštą
- 7 – kablukas užminkymo mentelių iškėlimui
- 8 – prancūziškojo batono kepimo lentynėlė + 2 prancūziškojo batono kepimo skardos
- 9 – peiliukas + konditerinis teptukas

PRAKTINIAI PATARIMAI

Pasirengimas

1. Įdėmiai perskaitykite šias instrukcijas: duonos kepimo šiuo prietaisu skiriasi nuo duonos gaminimo rankomis.
2. **Skysčius dalykite naudodamiesi pridėdama sugraduota stikline. Komplektuojamu dvigubu dalytuvu, kurio vienas kaušelis atitinka valgomąjį šaukštą, o kitas – arbatinį šaukštelį, atmatuokite kitas sudedamąsias dalis. Dalytuvu kaušelį reikia pripildyti lygiai (be kaupo).** Dėl blogai atmatuotų sudedamųjų dalių gali būti gaunami netenkinantys rezultatai.
3. Labai svarbu kruopščiai pamatuoti miltų kiekį. Todėl miltus reikia sverti virtuvinėmis svarstyklėmis. Naudokite sausas mieles, sufasuotas pakeliuose. Jei recepte nėra nurodoma kitaip, nenaudokite kepimo miltelių. Pradarius mielių pakelį, jį reikia sandariai uždaryti, laikyti vėsioje vietoje ir suvartoti per 48 val.
4. Norint iškepti skanią duoną, būtina naudoti tinkamas sudedamąsias dalis. Sudedamosios dalys turi būti saugomos vėsioje, sausoje vietoje, o jų galiojimo laikas turi būti nepasibaigęs.
5. Norėdami, kad tešla tinkamai pakiltų, visas sudedamąsias dalis į duonos kepimo dubenį sudėkite iš karto ir venkite darinėti duonkepės dangtelį (jei nėra nurodyta kitaip). Tiksliai laikykitės receptuose nurodytų kiekių ir sudedamųjų dalių. Pirmiausia skysčiai, o paskui kiti maisto produktai. **Mielių nemaišykite su druska.**

Reikia laikytis tokio eiliškumo:

- > Skysčiai (sviestas, aliejus, kiaušiniai, vanduo, pienas)

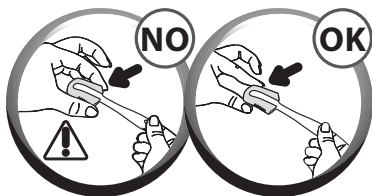
- > Druska
- > Cukrus
- > Miltai, pirmą pusę
- > Pieno milteliai
- > Specifinės kieto pavidalo sudedamosios dalys
- > Miltai, antrą pusę
- > Mielės

Naudojimasis

- **Duonos gaminimo procesui didelę įtaką daro temperatūra ir drėgmė.** Didelio karščio atveju naudokite skysčius, kurie yra šaltesni nei paprastai. Taip pat, jei yra šalta, gali tekti pašildyti vandenį ar pieną (niekada neviršykite 35 °C).
- **Taip pat kartais gali būti naudinga patikrinti tešlos būklę antrojo minkymo metu:** ji turi susiformuoti į vientisą rutulį, kuris lengvai atlimpa nuo duonos kepimo dubens sienelių.
 - jei nei visi miltai buvo suminkyti į tešlą, įpilkite šiek tiek daugiau vandens,
 - jei tešla per drėgna ir limpa prie duonos kepimo dubens sienelių, įdėkite šiek tiek miltų.Tokie korekciniai veiksmai turi būti vykdomi palaipsniui (ne daugiau kaip vienas arbatinis šaukštelis per kartą), o prieš tęsiant, reikia palaukti ir įsitikinti, kad tešlos būklė pagerėjo.
- **Dažnai pasitaikanti klaida, tai galvoti, kad įdėjus daugiau mielių, tešla dar labiau pakils.** Dėl pernelyg didelio mielių kiekio, duona tampa labiau trapi, tešla labai pakyla, tačiau nusileidžia kepimo metu. Tešlos būklę prieš pat kepimą galite nustatyti ją nestipriai paliesdami pirštais: tešla turi lengvai prieštintis spaudimui pirštu, o pirštas turi prasmegti joje po truputį.

PRIEŠ NAUDODAMIESI DUONKEPE PIRMAJĄ KARTĄ

- Išimkite priedus ir nuplėškite lipdukus, esančius tiek prietaiso viduje, tiek išorėje -**A**.



- Naudodamiesi drėgnu skudurėliu, nuvalykite visus priedus ir patį prietaisą.

Įspėjimas: būkite atsargūs, kad neįsijautumėte peiliuku.

GREITAS NAUDOJIMASIS

- Visiškai išvyniokite elektros laidą ir jo šakutę įjunkite į elektros tinklo lizdą.
- Pirmąjį kartą naudojantis duonkepe, gali būti junta mas „naujo prietaiso“ kvapas.
- Išimkite duonos kepimo dubenį pakeldami rankenėlę ir šiek tiek pasukdami dubenį prieš laikrodžio rodyklę. Tada įstatykite užminkymo mentę -**B-C**.
- Tiksliai rekomenduojama tvarka į duonos kepimo dubenį sudėkite sudedamąsias dalis. Įsitikinkite, kad visos sudedamosios dalys buvo tiksliai pasvertos -**D-E**.
- Į duonkepę įdėkite duonos kepimo dubenį. Laikydami duonos kepimo dubenį už rankenėlės, įstatykite jį į duonkepę taip, kad jis būtų įrengtas ant veleno (tam dubenį reikia šiek tiek pakreipti į šoną). Švelniai pasukite dubenį laikrodžio rodyklės kryptimi ir jis užsifiksuos -**F-G**.

- Uždarykite dangtelį. Įjunkite duonkepę į elektros tinklą ir įjunkite jos maitinimą. Po pytelėjimo, įsijungia 1 programa, t. y. 800 g ir vidutinis apskrudimas. Norėdami pereiti į 4 programą, tris kartus spauskite mygtuką  -**H**.
- Paspauskite  mygtuką. Blykčioja laikmačio dvitaškis ir vykdoma atgalinė laiko atskaita. Šviečia veikimo indikatorius -**I-J**.
- Pasibaigus gaminimui ar pašildymo ciklui, išjunkite duonkepę iš elektros tinklo. Iškelkite duonos kepimo dubenį iš duonkepės. Visada naudokitės pirštinėmis, nes duonos kepimo dubens rankenėlė ir vidinė dangtelio pusė yra karšta. Išimkite karštą duoną ir padėkite ją ant grotelių mažiausiai 1 val., kad ji atvėstų -**K**.

Susipažinimui su šia duonkepe pirmąjį kartą mes rekomenduojame pabandyti iškepti PAPRASTOS BALTOS DUONOS kepalą.

PAPRASTA BALTA DUONA (4 programa)	SUDEDAMOSIOS DALYS v. š. = valgomasis šaukštas - a. š. = arbatinis šaukštelis	
PLUTA = VIDUTINIO RUDUMO	1. VANDUO = 330 ml	5. PIENO MILTELIAI – 2 a. š.
SVORIS = 1 000 g	2. ALIEJUS = 2 a. š.	6. BALTOS DUONOS MILTAI = 605 g
TRUKMĖ = 3:09	3. DRUSKA = 1 1/2 v. š.	7. MIELĖS = 1 1/2 v. š.
	4. CUKRUS = 1 a. š.	

NAUDOJIMASIS DUONKEPE

Atvaizduojamos kiekvienai programai gamykloje užprogramuotos nuostatos. Pageidaujamas nuostatas galite pasirinkti rankiniu būdu.

Programos pasirinkimas

Pasirinkus programą, vienas po kito automatiškai bus įvykdyti žingsnių veiksmas.

MENU

Meniu mygtukas įgalina pasirinkti programą iš tam tikro skaičiaus skirtingų programų. Bus atvaizduojamas išrinktosios programos vykdymo laikas. Kiekvieną kartą paspaudus **MENU**, (menu), stovo ekrane atvaizduojamas programos numeris keisis nuo 1 iki 15.

1. Prancūziškasis batonas. Speciali programa Prancūziškasis batonas suteikia galimybę patiems kepti prancūziškuosius batonus. Ši programa vyksta trimis etapais: Pirmasis > tešlos užminkymas ir kildinimas. Antrasis > batono formavimas (pyptelėjus, prie prancūziškojo batono ženklo ima mirksėti rodyklė ).

Trečiasis > kepimas. Kepimas pradedamas batonus paruošus (juos ruošdami galite naudotis kartu su duonkepe pateikiama receptų knyga).

2. Saldus prancūziškasis batonas. Saldžioms bandelėms su šokoladu, pieninėms bandelėms, sviestinėms bandelėms ir t. t. Ši programa vyksta lygiai taip pat kaip ir 1 programa batonas.

3. Prancūziškojo batono kepimas. 3 programa suteikia galimybę kepti prancūziškąjį batoną iš jau paruoštos tešlos. Įjungus 3 programą, aparato nederėtų palikti be priežiūros. Norėdami nutraukti kepimą, palaikykite įspaudę mygtuką . Šioje programoje nėra vidutinio apskrudimo funkcijos. Patariama rinktis silpną apskrudimą keptant saldžias bandeles, o stiprų – sūrias.

4. Paprasta balta duona. Paprastos baltos duonos programa naudojama gaminant beveik pagal visus duonos receptus, kai naudojami balti kvietiniai miltai.

5. Prancūziškasis batonas. Programa Prancūziškasis batonas skirta įprastai akytai baltai prancūziškajai duonai kepti.

6. Rupių miltų duona. Rupių miltų duonos programa naudojama keptant duoną iš rupių miltų.

7. Saldus batonas. Saldaus batono programa naudojama gaminant pagal receptus, kuriuose nurodoma daug cukraus ir riebalų, kaip antai, sviestinės bandelės ir pan. Jei sviestinėms bandelėms ir vyniotiniams naudojate specialius miltų mišinius, bendra tešlos masė neturi viršyti 750 g. Pirmą kartą keptant sviestines bandeles, patariama pasirinkti SILPNO apskrudimo funkciją.

8. Greitai paruošiama paprasta balta duona. Greitai paruošiamos baltos duonos programa specialiai skirta gaminti pagal receptą GREITAI PARUOŠIAMA DUONA. Šiai programai nėra taikomi svorio ir spalvos reikalavimai. Tačiau vanduo turi būti ne karštesnis nei 35 °C.

9. Duona be glitimo. Ji tinka asmenims, kurie netoleruoja grūdų (rugių, ryžių, miežių, avižų, kviečių ir pan.) esančio glitimo. Laikykites ant mišinio pakuotės pateikiamų rekomendacijų. Duonos kepimo dubuo turi būti gerai išvalytas nuo kitokios rūšies miltų. Griežtos glitimo nevartojimo dietos atveju taip pat reikia naudoti mieles be glitimo. Naudojant miltus be glitimo, tešla būna neideali. Minkymo metu tešla limpa prie sienelių ir turi būti lanksčia plastikine lentele nukrapštoma. Duona be glitimo yra tirštesnės konsistencijos ir blyškesnė. Ši programa tinka tik 1 000 g svorio kepinams kepti.

10. Duona be druskos. Vartojant duoną organizmas gauna didžiausią dienos druskos normą. Sumažinant druskos suvartojimą, galima sumažinti problemų, susijusių su širdies ir kraujagyslių sistema, riziką.

11. Duonos kepimas. Duonos kepimo programa leidžia kepti nuo 10 iki 70 minučių (kiekvienos programos trukmė gali būti reguliuojama 10 minučių trukmės intervalais). Ji gali būti pasirinkta atskirai ir naudojama:

- a) su Duonos tešla programa;
- b) pašildyti iškeptus ar atvėsintus duonos gaminius ar juos paskrudinti;
- c) užbaigti kepimui, kai duonos kepimo metu ilgą laiką buvo nutrūkęs elektros tiekimas.

Naudojant 11-ąją programą, draudžiama duonkepę palikti be priežiūros.

Norint nutraukti ciklą jam nepasibaigus ir rankiniu būdu sustabdyti programos vykdymą, reikia paspausti ir palaikyti nuspaustą  mygtuką.

12. Duonos tešla. Naudojant Duonos tešla programą, duona nekepama. Tai visų mielinų tešlų, pavyzdžiui, picos, vyniotinio ir pan., minkymo ir pakėlimo programa.

13. Pyragas. Gali būti naudojama pyragaičiams ir pyragams pagaminti, kai naudojami kepimo milteliai. Ši programa tinka tik 1 000 g svorio kepiniams kepti.

14. Džemas. Džemo programa duonos kepimo dubenyje automatiškai verda uogienes ir kompotus (saldžių vaisių).

15. Makaronų tešla. 15 programa skirta tik minkymo ciklui. Ji naudojama mielinei, pavyzdžiui, makaronų, tešlai užminkyti.

Duonos svorio nustatymas

Pagal nutylėjimą nustatomas 1 000 g duonos svoris. Šis svoris rodomas orientavimuisi. Daugiau informacijos pateikiama receptuose. Naudojant 3, 9, 11, 12, 13, 14, 15 programas, svorio nustatyti neįmanoma. 1 ir 2 programoms galite rinktis iš 2 svorio kategorijų:

– Vienam kepinui 400 g (4 prancūziškieji batonai), rodyklė užsidega ties 500 g svorio rodmeniu.

– Dviem kepinams 800 g (8 prancūziškieji batonai), rodyklė užsidega ties 1 000 g svorio rodmeniu.

Paspausdami  mygtuką, pasirinkite pageidaujamą svorio nuostatą – 500 g, 750 g ar 1 000 g. Ties išrinktąja nuostata įsijiebs indikatorius.

Duonos plutos spalvos pasirinkimas

Pagal nutylėjimą nustatoma MEDIUM (vidutinio rudumo) duonos plutos spalva. Naudojant 12, 14, 15 programas, duonos plutos spalvos nėra galimybės nustatyti. Galimos pasirinkty: LIGHT / MEDIUM / DARK. Jei pageidaujate pakeisti gamyklinę nuostatą, spausdinkite  mygtuką, kol įsijiebs indikatorius, esantis ties pageidaujama nuostata.

Ijungimas / išjungimas

Paspausdami  mygtuką įjungsite duonkepę. Prasidės atgalinė laiko atskaita. Norėdami sustabdyti programą ar atšaukti uždelstą programos vykdymo pradžią, paspauskite ir 3 sekundes palaikykite nuspauštą  mygtuką.

CIKLAI

Išrinktos programos įvairūs ciklai pateikiami lentelėje (382–386 psl.).

Minkymas

Skirtas tešlos struktūrai suformuoti, kad ji geriau pakiltų.

Kai naudojamos programos 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, šio ciklo vykdymo metu galima įdėti sudedamąsias dalis: džiovintus vaisius ar riešutus, alyvuoges, kumpio gabalėlius ir pan. Pyptelėjimas nurodo, kada jūs galite įsiterpti. Apie įsiterpimo trukmes žr. lentelės (382–386 psl.) stulpelį „papildomai“. Šiame stulpelyje nurodomas laikas, kuris, pasigirdus pyptelėjimui, bus rodomas duonkepės stovo ekrane. Jei pageidaujate sužinoti, kiek laiko liko iki pyptelėjimo, stulpelyje „papildomai“ pateiktą laiką atimkite iš bendros kepimo trukmės.

Pavyzdžiui: kai „papildomai“ = 2.51 ir „bendra gaminimo trukmė“ = 3.13, sudedamąsias dalis bus galima sudėti po 22 min.

Pauzė

Leidžia tešlai ilsėtis, kad būtų pagerinta užminkymo kokybė.

Pakėlimas

Laikotarpis, per kurį mielės pakelia tešlą ir atsiskleidžia kvapas.

Kepimas

Paverčia tešlą į duoną, o jos plutai suteikia rusvą spalvą.

Šildymas

Išlaiko duoną šiltą po kepimo. Iš karto po kepimo duoną rekomenduojama apversti.

Naudojant programas 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, iškeptą duoną galima palikti duonkepėje. Iš karto po kepimo automatiškai vykdomas vienos valandos trukmės šildymo ciklas. Per valandą, kol duona šildoma, stovo ekrane rodoma 0.00, o laikmatyje – dvitaškis . Pasiėgus ciklui, duonkepė bus išjungta automatiškai po kelių garsinių signalų.

PROGRAMOS VYKDYMO PRADŽIOS UŽDELSIMAS

Jūs turite galimybę duonos kepimo programos pradžia atidėti iki 15 val., kad duona būtų iškepta jums reikiamu laiku. Ši funkcija negali būti naudojama su programomis 3, 8, 11, 12, 13, 14, 15.

Programos vykdymo pradžia galima uždelsti pasirinkus programą, plutos spalvą ir kepalų svorį. Atvaizduojama programos trukmė. Apskaičiuokite laiko skirtumą tarp programos įjungimo momento ir laiko, pageidaujate, kad duona būtų iškepta. Duonkepė automatiškai įtraukia programos ciklą vykdymo trukmės.

Naudodamiesi **+** ir **-** mygtukais, atvaizduokite apskaičiuotą laiko skirtumą (**+** padidina, o **-** sumažina). Paspaudžiant (pasigirsta pyptelėjimas), uždelsimo trukmė pakeičiama 10 min. intervalu. Laikant nuspaustą mygtuką, uždelsimo trukmė nuolat keičiama 10 min. trukmės intervalu.

Pavyzdžiui, yra 8 valandos vakaro ir jūs norite, kad duona būtų iškepta kitą rytą 7 val.

Naudodamiesi **+** ir **-** mygtukais, nustatykite 11.00. Paspauskite **STOP** mygtuką. Pasigirs pyptelėjimas. Ims blykčioti laikmačio dvitaškis **:**.

Jei suklydote ar pageidaujate pakeisti laiko nuostatą, paspauskite ir laikykite nuspaustą **STOP** mygtuką, kol pasigirs pyptelėjimas. Bus atvaizduojama pagal nutylėjimą nustatoma uždelsimo trukmė. Vėl visus veiksmus atlikite nuo pradžių.

Programos vykdymo uždelsimo funkcijos nenaudokite gamindami duoną, kuriai iškepti būtinas šviežias pienas, kiaušiniai, grietinė, jogurtas, sūris ar švieži vaisiai, nes šie produktai per naktį gali sugesti.

Praktinis patarimas

Jei nutrūko elektros energijos tiekimas: jei ciklo vykdymo metu programa buvo nutraukta dėl nutrūkusio elektros energijos tiekimo ar netinkamo valdymo veiksmo, dėl apsaugos funkcijos programos nuostatos bus saugomos 7 min. Ciklas bus tęsiamas nuo sustabdymo vietos. Praėjus šiam laikui, programos nuostatos bus prarastos.

Jei pageidaujate iškepti du duonos kepalus paeiliui, prieš kepdami antrąjį, atidarykite duonkepės dangtį ir palaukite 1 val.

Norėdami išimti duonos kepalą: duonos kepale gali likti įstrigusios užminkymo mentelės. Tokiu atveju aprašytuoju būdu naudokitės pridėdamu kabliuku:

- > išėmę duonos kepalą, padėkite jį ant šono, kol kepalas karštas, ir prilaikykite jį viena ranka, mūvėdami virtuvės pirštinę,
- > kita ranka į užminkymo mentelės ašį (**M**) įstatykite kabliuką,
- > atsargiai traukdami, išimkite užminkymo mentelę (**M**),
- > atverskite kepalą vertikaliai ir palikite jį ant grotelių atušti.



SUDEDAMOSIOS DALYS

Riebalai ir aliejai: dėl riebalų duona tampa minkštesnė ir skanesnė. Be to, ji geriau ir ilgiau išsaugoma. Jei naudojate sviestą, supjaustykite jį nedideliais gabalėliais, kad jis pasiskirstytų tolygiai arba jį ištirpdykite. Vietoje 1 valgomojo šaukšto aliejaus galima naudoti 15 g sviesto ir atvirkščiai. Pasirūpinkite, kad riebalai nesiliestų su mielėmis. Priešingu atveju mielės gali prarasti savo savybes. Nenaudokite riebalų ar sviesto pakaitalų.

Kiaušiniai: dėl kiaušinių tešla tampa sodresnė, duonos pluta tampa gražesnė bei paskatinamas minkštos (baltos) dalies gaminimasis. Receptai yra skirti vienam 50 g dydžio kiaušiniui; jei jūsų naudojami kiaušiniai didesni, įberkite šiek tiek miltų; jei jie mažesni, naudokite mažiau miltų.

Pienas: siekiant išvengti uždaro duonos struktūros, rekomenduojama naudoti pusiau nugriebtą ar nugriebtą pieną. Pienas taip pat baltai duonos daliai suteikia gražesnę išvaizdą.

Vanduo: galite naudoti šviežią pieną (šaltą, nebent recepte nurodoma kitaip) arba pieno miltelius. Jis taip pat „nugesina“ miltuose esantį krakmolą ir padeda susiformuoti minkštai (baltai) duonos daliai. Vanduo visiškai arba jo dalis gali būti pakeičiama pienu ar kitais skysčiais. **Temperatūra:** žr. dalies „Naudojimas“ 1 paragrafą (242 psl.).

Miltai: miltų svoris gerokai priklauso nuo naudojamų miltų tipo. Atsižvelgiant į miltų kokybę, gali skirtis kepimo rezultatai. Miltus laikykite sandariuose induose, nes miltai reaguoja į oro sąlygų pokyčius, atitinkamai sugeria arba praranda drėgmę. Vietoje įprastų miltų naudokite „stiprius miltus“, „duonai kepti skirtus miltus“ ar „kepėjo miltus“. Į duonos tešlą įmaišius avižų, sėlenų, kviečių gemalų ar neskaldytų grūdų, duona bus sunkesnė ir mažiau kilis.

Rekomenduojama naudoti T55 miltus, jei recepte nėra nurodoma kitaip. Jei duonai, sviestinėms bandelėms ir pan. naudojate specialius miltų mišinius, bendra tešlos masė neturi viršyti 750 g. Ruošdami tešlą vadovaukitės gamintojo patarimais.

Sijoti miltai taip pat turi įtakos kepimo rezultatams: kuo miltai yra rupesni (tai yra, kuo daugiau miltuose yra išorinių grūdo apvalkalų), tuo mažiau tešla pakils, o duona bus sunkesnė.

Cukrus: naudokite baltą cukrų, rudą cukrų ar medų. Nerekomenduojama naudoti cukraus kubelius. Cukrus yra kaip maistas mielėms, duonai suteikia skonį ir pagerina duonos plutos apskrudimą. Cukrus negali būti keičiamas dirbtiniais saldikliais, nes jie nereaguoja su mielėmis.

Druska: druska maistui suteikia skonį ir reguliuoja mielių aktyvumą. Ji neturi liestis su mielėmis. Dėl druskos, tešla tampa tvirta, kompaktiška ir pakyla nelabai greitai. Druska taip pat pagerina tešlos struktūrą. Naudokite įprastą valgomąją druską. Nenaudokite rupios druskos ar druskos pakaitalų.

Mielės: yra keletas mielių formų: šviežios mažų kubelių formos, džiovintos ir aktyvios nugesinimui ar džiovintos ir tirpios. Šviežios mielės parduodamos prekybos centruose (kepimo skyriuje ar šviežių produktų skyriuose), tačiau šviežių mielių taip pat galite įsigyti iš vietinio kepėjo. Jei mielės yra šviežios ar džiovintos, jas kartu su sudedamosiomis dalimis reikia dėti į duonos kepimo dubenį. Kad mielės lengviau ištirptų, sugnaibykite jas pirštais. Tik aktyvias džiovintas mieles (mažomis granulėmis) prieš naudojimą reikia išmaišyti nedideliame kiekyje drungno vandens. Pasirinkite temperatūrą, artimą 35 °C. Pasirinkus mažesnę temperatūrą, tešla nepakankamai pakils, o pasirinkus didesnę, mielės praras tešlos pakėlimo galią. Naudokite receptuose nurodomą mielių kiekį ir nepamirškite padidinti mielių kiekio, jei naudojate šviežias mieles (žr. lentelę žemiau).

Kiekio / svorio ekvivalentai tarp džiovintų mielių ir šviežių mielių:

Džiovintos mielės (arbatiniais šaukšteliais)

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

Šviežios mielės (g)

9	13	18	22	25	31	36	40	45

Priedai (alyvuogės, kumpio gabalėliai ir pan.):

savuosius receptus savo nuožiūra galite papildyti šiomis sudedamosiomis dalimis. Būtina vadovautis tokiais nurodymais:

- > sudedamąsias dalis, ypač degias, pavyzdžiui, džiovintus vaisius, dėkite tik po pyptelėjimo, kuris nurodo, kad galima įdėti papildomus produktus;
- > siekdami palengvinti duonkepės darbą (pavyzdžiui, uždelsto programos vykdymo pradžios atvejų), kiečiausias sudedamąsias dalis (pavyzdžiui, sėmenis ar sezamo sėklas) sudėkite minkymo proceso pradžioje;

- > Šokolado gabalėlius atšaldykite, kad minkant jie neištižtų;
- > Sugeriamuoju popieriumi gerai nusausinkite itin drėgnus ar riebaluotus produktus (pvz., alyvuoges ar lašinukus) ir pabarstykite juos miltais, kad lengviau įsimaišytų į tešlą;
- > nedėkite per daug papildomų sudedamųjų dalių, kaip antai, sūrio, šviežių vaisių ir daržovių, nes jos gali daryti įtaką tešlos susiformavimui, be to, vadovaukitės receptuose nurodytais kiekiais;
- > gerai susmulkinkite riešutus, nes nesmulkinti riešutai gali suardyti kepalą struktūrą ir taip sumažinti jo aukštį;
- > pasirūpinkite, kad jokios sudedamosios dalys neiškristų už duonos kepimo dubens kraštų.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Išjunkite duonkepę iš elektros tinklo.
- Drėgnu skudurėliu nuvalykite visas dalis, patį prietaisą ir duonos kepimo dubens vidų. Gerai nusausinkite -L.
- Duonos kepimo dubenį ir užminkymo mentes plaukite karštime, muiliname vandenyje. Jei ant užminkymo menčių liko maisto likučių, pamerkite jas į vandenį 5–10 min.
- Esant reikalui, dangtelį galima valyti šiltu vandeniu ir kempine.

- **Draudžiama bet kokias duonkepės dalis plauti indaplovėje.**



- Draudžiama valymui naudoti buitinius valiklius, abrazyvines valymo priemones ar alkoholį. Naudokite švelnaus audeklo drėgną skudurėlį.
- Draudžiama duonkepės korpusą ar dangtelį panardinti į vandenį ar kitokį skystį.

PRANCŪZIŠKOJO BATONO PARUOŠIMAS IR KEPIMAS

Pour cette réalisation, vous avez besoin de l'ensemble des accessoires dédiés à cette fonction : 1 support cuisson à baguettes (8), 2 plaques anti-adhésives pour cuisson baguette (8), 1 grigne (9) et 1 pinceau (9). *****

1. Tešlos minkymas ir kildinimas

- Įjunkite duonkepę.
- Po pyptelėjimo įsijungia 1 programa - H.
- Pasirinkite apskrudimo lygį.
- Nepatariama kepti mažiau nei 2 prancūziškuosius batonus, nes jie gali pernelyg apskrusti.
- Jei nuspręsite kepti 8 batonus (2 kepiniai po 4 batonus), paruošę visus batonus 4 iš jų iš karto dėkite į šaldiklį ir ten laikykite iki pat antrojo kepimo.
- Spauskite mygtuką . Užsidega veikimo ženklelis ir ima mirksėti 2 laikmačio taškai. Tešlos minkymas pradėtas, paskui laukia tešlos kildinimas - I.

Pastabos:

- Normalu, jei ne visa minkoma tešla gerai išminkoma.
- Paruošus tešlą, duonkepėje įsijungia budėjimo režimas. Keletą kartų pasigirdęs pyptelėjimas ir mirksintis veikimo ženklelis įspėja, kad tešlos minkymas ir kildinimas baigti.

Batonai turi būti suformuoti per 60 min. po pyptelėjimo. Kitaip aparatas vėl įsijungs ir programa „Baguette“ bus nutraukta. Tokiu atveju patariame naudoti 3 programą, skirtą vieniems batonams.

2. Prancūziškojo batono paruošimas ir kepimas

Ruošdami batonus galite naudotis kartu su duonkepe pateikiama receptų knyga.

Pateikiame keletą batono formavimo būdų, tačiau po keleto bandymų patys išmoksitė jį formuoti.

- Ištraukite konteinerį iš aparato - B.
- Darbo vietą pabarstykite plonu sluoksniu miltų.
- Išimkite tešlą iš konteinerio ir padėkite paruoštoje vietoje.
- Iš tešlos suformuokite rutulį ir peiliu padalykite jį į 4 dalis.
- Iš 4 vienodo dydžio tešlos dalių suformuokite prancūziškuosius batonus.

Kad batonai būtų puresni, prieš juos formuodami palikite tešlą 10 min. pastovėti.

Batono ilgis turi atitikti prancūziškojo batono kepimo skardos ilgį (apie 15 cm).

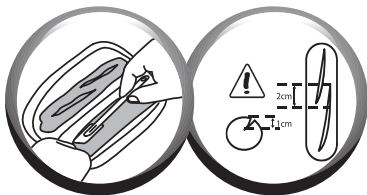
Galite paeksperimentuoti ir batonus paskaninti. Sudrėkinkite juos ir apvoliokite sezamuose ar aguonose.

- Paruoštus batonus dėkite ant kepimo skardų.



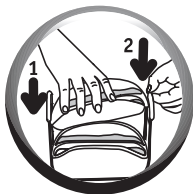
Sujungimas tarp batonų turi būti apačioje.

- Dantytu peiliu arba rinkinyje esančiu peiliuku padarykite įstrižas 1 cm gylio įpjovas.



Įpjovas galite padaryti išilgai viso batono.

- Konditeriniu teptuku gausiai sudrėkinkite batono paviršių vandeniu, stenkitės, kad vandens nepribėgtų ant kepimo skardų.
- 2 kepimo skardas su batonais dėkite ant prancūziškojo batono kepimo lentynėlės.



- Lentynėlę dėkite į duonkepę vietoj duonos ruošimo konteinerio.
- Pradėkite kepti iš naujo paspaudę mygtuką .

Baigę kepti

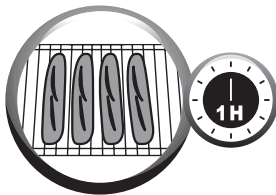
(jei vienu metu kepatė 4 batonus):

- Išjunkite duonkepę. Ištraukite kepimo lentynėlę. Visada mėvėkite kepimo pirštines, nes stovas būna labai įkaitęs.
- Išimkite batonus iš kepimo skardų ir palikite atvėsti ant grotelių.

Baigę kepti

(jei vienu metu kepatė 8 batonus (2 x 4)):

- Ištraukite kepimo lentynėlę. Visada mėvėkite kepimo pirštines, nes stovas būna labai įkaitęs.
- Išimkite batonus iš kepimo skardų ir palikite atvėsti ant grotelių.
- Iš šaldiklio ištraukite kitus 4 paruoštus kepti batonus.
- Dėkite juos ant kepimo skardų (atsargiai nenusideginkite).
- Skardas su batonais dėkite ant kepimo lentynėlės, o ją dėkite į duonkepę ir iš naujo spauskite mygtuką .
- Batonams iškepus, duonkepę išjunkite.
- Išimkite batonus iš kepimo skardų ir palikite atvėsti ant grotelių.



RECEPATAI

Ruošdami pagal kiekvieną receptą, sudedamąsias dalis dėkite tiksliai nurodyta tvarka. Atsižvelgiant į pasirinktą receptą ir atitinkamą programą, galima pažvelgti į ciklų trukmių apžvalgos lentelę (382–386 psl.) ir pasidaryti atitinkamas pertraukėles. Nekeiskite receptuose nurodomų sudedamųjų dalių ar jų kiekių, nes tai gali sutrikdyti recepto kritinį balansą.

v. š. = valgomasis šaukštas – a. š. = arbatinis šaukštelis

1 PROG. - PRANCŪZIŠKASIS BATONAS

4 arba 8 prancūziškiems batonams (po 100 g) reikės:

	400 g	800 g
1. Vanduo	150 ml	300 ml
2. Druska	3/4 v. š.	1 1/2 v. š.
3. Baltos duonos miltai T55	245 g	490 g
4. Mielės	1 v. š.	2 v. š.

2 PROG. - SALDUS PRANCŪZIŠKASIS BATONAS

4 arba 8 prancūziškiems batonams (po 100 g) reikės:

	400 g	800 g
1. Pieno	140 ml	280 ml
2. Druska	3/4 v. š.	1 1/2 v. š.
3. Cukrus	2 a. š.	4 a. š.
4. Baltos duonos miltai T55	210 g	420 g
5. Mielės	1 v. š.	2 v. š.

Pridėti, kai išgirsit signalą

6. Sviestas	25 g	50 g

4 PROG. - PAPRASTA BALTA DUONA

	500 g	750 g	1 000 g
1. Vanduo	190 ml	250 ml	330 ml
2. Aliejus	1 a. š.	1 1/2 a. š.	2 a. š.
3. Druska	1 v. š.	1 v. š.	1 1/2 v. š.
4. Cukrus	2 v. š.	3 v. š.	1 a. š.
5. Pieno milteliai	1 a. š.	1 1/2 a. š.	2 a. š.
6. Baltos duonos miltai T55	345 g	455 g	605 g
7. Mielės	1 v. š.	1 v. š.	1 1/2 v. š.

5 PROG. - PRANCŪZIŠKASIS BATONAS

	500 g	750 g	1 000 g
1. Vanduo	200 ml	275 ml	365 ml
2. Druska	1 v. š.	1 1/2 v. š.	2 v. š.
3. Baltos duonos miltai T55	350 g	465 g	620 g
4. Mielės	1 v. š.	1 v. š.	1 1/2 v. š.

6 PROG. - RUPĮJ MILTŲ DUONA

	500 g	750 g	1 000 g
1. Vanduo	205 ml	270 ml	355 ml
2. Aliejus	1 1/2 a. š.	2 a. š.	3 a. š.
3. Druska	1 v. š.	1 1/2 v. š.	2 v. š.
4. Cukrus	1 1/2 v. š.	2 v. š.	3 v. š.
5. Baltos duonos miltai T55	130 g	180 g	240 g
6. Rupūs miltai T150	200 g	270 g	360 g
7. Mielės	1 v. š.	1 v. š.	1 1/2 v. š.

7 PROG. - SALDUS BATONAS

	SVIESTINĖS BANDELĖS	500 g	750 g	1 000 g
1. Plakti kiaušiniai*	100 g	100 g	150 g	
2. Sviestas, ištirpdytas	115 g	145 g	195 g	
3. Druska	1 v. š.	1 v. š.	1 1/2 v. š.	
4. Cukrus	2 1/2 a. š.	3 a. š.	4 a. š.	
5. Pienas	55 ml	60 ml	80 ml	
6. Baltos duonos miltai T55	280 g	365 g	485 g	
7. Mielės	1 1/2 v. š.	2 v. š.	3 v. š.	

Papildoma: 1 arbatinis šaukštelis apelsinų žiedų vandens.

8 PROG. - GREITAI PARUOŠIAMA PAPRASTA BALTA DUONA

	500 g	750 g	1 000 g
1. Vanduo (pašildytas, 35 °C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Aliejus	3 v. š.	1 a. š.	1 1/2 a. š.
3. Druska	1/2 v. š.	1 v. š.	1 1/2 v. š.
4. Cukrus	2 v. š.	3 v. š.	1 a. š.
5. Pieno milteliai	1 1/2 a. š.	2 a. š.	2 1/2 a. š.
6. Baltos duonos miltai T55	325 g	445 g	565 g
7. Mielės	1 1/2 v. š.	2 1/2 v. š.	3 v. š.

9 PROG. - DUONA BE GLITIMO

Naudokite paruoštą miltų mišinį.
Neviršykite 1 000 g tešlos.

1 000 g

* 1 vidutinis kiaušinis = 50 g

10 PROG. - DUONA BE DRUSKOS

	500 g	750 g	1 000 g
1. Vanduo	200 ml	270 ml	365 ml
2. Baltos duonos miltai T55	350 g	480 g	620 g
3. Sausos kepimo mielės	1/2 v. š.	1 v. š.	1 v. š.
Pridėti, kai išgirsit signalą			
4. Sezamo sėklos	50 g	75 g	100 g

13 PROG. - PYRAGAS

CITRINŲ SKONIO PYRAGAS	1 000 g
1. Plakti kiaušiniai*	200 g
2. Cukrus	260 g
3. Druska	1 žiupsnelis
4. Sviestas, išlydytas ir atvėsintas	90 g
5. Citrinos žievelė	1 1/2 citrinos
6. Citrinos sultys	1 1/2 citrinos
7. Baltos duonos miltai T55	430 g
8. Kepimo milteliai	3 1/2 v. š.

5 min. plakite kiaušinius, cukrų ir druską, kol gausite baltos spalvos vienalytį mišinį. Supilkite į duonkepę. Sudėkite atvėsintą, ištirpdytą sviestą. Supilkite citrinos sultis ir sudėkite jos žievelę. Miltus sumaišykite su kepimo milteliais ir supilkite į mišinį. Miltus į kaupą supilkite mišinio centre.

15 PROG. - MAKARONŲ TEŠLA

	500 g	750 g	1 000 g
1. Vanduo	45 ml	50 ml	70 ml
2. Plakti kiaušiniai*	150 g	200 g	275 g
3. Druska	1 žiupsnelis	1/2 v. š.	1 v. š.
5. Baltos duonos miltai T55	375 g	500 g	670 g

12 PROG. - DUONOS TEŠLA

PICOS TEŠLA	500 g	750 g	1 000 g
1. Vanduo	160 ml	240 ml	320 ml
2. Alyvų aliejus	1 a. š.	1 1/2 a. š.	2 a. š.
3. Druska	1/2 v. š.	1 v. š.	1 1/2 v. š.
5. Baltos duonos miltai T55	320 g	480 g	640 g
7. Mielės	1/2 v. š.	1 v. š.	1 1/2 v. š.

14 PROG. - DŽEMAS**UOGIENĖS IR KOMPOTAI**

Prieš sudėdami vaisius į duonkepę, juos supjaustykite ir susmulkinkite.

**1. Braškių, persikių, rabarbarų
ir abrikosų uogienė**

	580 g
2. Cukrus	360 g
3. Citrinos sultys	1 citrinos
4. Pectin	30 g

1. Apelsinų arba greipfrutų

	500 g
2. Cukrus	400 g
3. Pectin	50 g

* 1 vidutinis kiaušinis = 50 g

REKOMENDACIJOS RECEPTŲ PAGERINIMUI

1. Bandelėms

Negaunate norimo rezultato? Ši lentelė padės nustatyti priežastį.	Duona per daug iškilo	Duona per daug iškilo, o paskui susmego	Duonos viršus ir šonai išliko miltuoti	Pluta nepakankamai apskrudo	Šonai apskrudo, tačiau duona neiškepusi	Duonos viršus ir šonai miltuoti
						
Kepimo metu buvo paspaustas mygtukas				●		
Per mažai miltų		●				
Per daug miltų			●			●
Per mažai mielių			●			
Per daug mielių		●		●		
Per mažai vandens			●			●
Per daug vandens		●			●	
Per mažai cukraus			●			
Prastos kokybės miltai			●	●		
Neteisingos sudedamųjų dalių proporcijos (per daug)	●					
Per karštas vanduo		●				
Per šaltas vanduo			●			
Netinkama programa			●	●		

2. Prancūziškajam batonui

Negaunate norimo rezultato? Ši lentelė padės nustatyti priežastį.	GALIMA PRIEŽASTIS	SPRENDIMO BUDAI
Batonas netinkamo dydžio.	Nesuformavote taisyklingo stačiakampio formos arba tešla per plona.	Jei reikia, palyginkite kočelū.
Tešla per kieta, ją sunku formuoti.	Gaminant tešlą įpilta per mažai vandens.	Tešla nepavykusi, pradėkite viską iš naujo.
	Tešla pernelyg išminkyta.	Iš naujo suformuokite tešlos kamuolį ir palikite pastovėti 10 min. prieš vėl pradėdami formuoti. Formuokite 2 etapais su 5 min. pertrauka.
Tešla limpa, sunku formuoti.	Į tešlą įpylėte per daug vandens.	Rankas pasibarstykite miltais ir tada pamėginkite formuoti batonus.
	Į tešlą įpiltas per šiltas vanduo.	Tešlos ir darbo vietos barstyti miltais nereikia.

Negaunate norimo rezultato? Ši lentelė padės nustatyti priežastį.	GALIMA PRIEŽASTIS	SPRENDIMO BUDAI
Tešla plyšta arba paviršiuje matyti burbuliukai	Tešla pernelyg išminkyta.	Iš naujo suformuokite tešlos kamuolį ir palikite pastovėti 10 min. prieš vėl pradėdami formuoti. Formuokite 2 etapais su 5 min. pertrauka.
Įpjovos kepaluose neatviros.	Tešla lipni – įpylėte į ją per daug vandens.	Iš naujo pradėkite formuoti batonus, prieš tai miltais pasibarstę rankas. Tešlos ir darbo vietos miltais barstyti nereikia.
	Geležinė nepakankamai aštri.	Naudokite rinkinyje esantį peiliuką arba labai aštrų peilį mažais dantukais.
	Pjūviai labai silpni.	Pjaukite staigiai.
Įpjovos užsiveria / kepatant neatsiveria.	Tešla pernelyg lipni – įpylėte į ją per daug vandens.	Tešla nepavykusi, pradėkite viską iš naujo.
	Batonas nepakankamai ištemptas formuojant.	Pamėginkite dar kartą labiau tempdami tešlą, kol jos galas apsidryš aplink nykštį.
Kepdama tešla šonuose sueižėja.	Įpjovos nepakankamai gilios.	Norėdami padaryti tinkamas įpjovas, žr. 250 psl.
Iškepę batonai limpa prie lentynėlės.	Batonus pernelyg sudrėkinote.	Nukratykite vandens perteklių nuo teptuko.
	Skardos pagrindas pernelyg kibus.	Prieš dėdami batonus kepti, šiek tiek patepkite skardas aliejumi.
Batonai nepakankamai apskrudę.	Prieš dėdami kepti, pamiršote batonus sudrėkinti vandeniu.	Kitą kartą būkite atidesni.
	Formuodami kepalėlius padauginote miltų.	Prieš dėdami kepti, batonus gausiai patepkite vandeniu.
	Per aukšta aplinkos temperatūra (daugiau nei + 30 °C).	Naudokite šaltesnį vandenį (10–15 °C) ir (arba) mažiau mielių.
Batonai nepakankamai iškilę.	Į tešlą pamiršote įdėti mielių.	Tešla nepavykusi, pradėkite viską iš naujo.
	Naudotos mielės galėjo būti pasenusios.	
	Tešloje trūko vandens.	
	Batonai buvo pernelyg suploti ir suspausti formuojant.	

VEIKIMO SUTRIKIMŲ PAIEŠKA

PROBLEMOS	PRIEŽASTYS IR SPRENDIMO BUDAI
Dubenyje užstrigo užminkymo mentė.	Prieš išimdami, leiskite jiems pamirkti vandenyje.
Paspaudus  mygtuką, niekas nevyksta.	- EO1 rodoma ir blyksi ekrane, prietaisas pypsi: duonkepė labai karšta. Padarykite 1 val. pertrauką tarp dviejų ciklų. - EOO rodoma ir blyksi ekrane, prietaisas pypsi: prietaisas per šaltas. Palaukite, kol jis pasieks kambario temperatūrą. - HHH arba EEE rodoma ir blyksi ekrane, prietaisas pypsi: gedimas. Prietaisą turi remontuoti įgaliotieji specialistai. - Programos vykdymo pradžia buvo atidėta.
Paspaudus  mygtuką, stovo ekranas įsijungia, tačiau minkymas nevyksta.	- Nebuvo tinkamai įstatytas duonos kepimo dubuo. - Neįstatyta arba įstatyta netinkamai užminkymo mentė. Abiem atvejais išjunkite prietaisą, ilgai laikydami nuspaudę  mygtuką. Pradėkite gaminimą nuo pradžios.
Po gaminimo pradžios atidėjimo duona neiškyla arba nieko neįvyksta.	- Po programavimo pamiršote paspausti  mygtuką. - Mielės lietėsi su druska ir (arba) vandeniu. - Neįstatyta užminkymo mentė.
Degėsių kvapas.	- Kai kurios sudedamosios dalys pateko už duonos kepimo dubens kraštų: išjunkite duonkepę iš elektros tinklo, leiskite jai atvėsti, tada drėgna kempinėle išvalykite duonos kepimo dubens vidų. Nenaudokite jokių valiklių. - Tešla išvirto per kraštus: per daug produktų, ypač skystų. Laikykitės recepte nurodytų proporcijų.

GARANTIJA

- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų sąlygomis. Naudojant netinkamai arba ne taip, kaip nurodyta instrukcijoje, gamintojas skundų nepriima, o garantija tampa negaliojančia.
- Prieš pradėdami naudoti prietaisą, perskaitykite naudojimo instrukciją. Gamintojas neatsako už pasekmes, jei prietaisas naudojamas ne pagal instrukciją.

APLINKOS APSAUGA

- Remiantis galiojančiu reglamentu, prieš išmetant nebenaudojamą prietaisą, turi būti nukerpamas jo laidas.

- 1 - pokrywa z okienkiem
- 2 - panel sterowania
 - a - ekran wyświetlacza
 - b - przycisk włączania/wyłączania
 - c - wybór wagi
 - d - przyciski wyboru opóźnionego startu oraz wyboru czasu dla programu 11
 - e - wybór koloru wypieku
 - f - wybór programu
 - g - wskaźnik pracy w toku

- 3 - forma do wypieku chleba
- 4 - mieszadło
- 5 - kubek z podziałką
- 6 - łyżka stołowa / łyżeczka do herbaty
- 7 - hak o wymiowaniu mieszadeł
- 8 - wkładka do pieczenia bagietek + 2 blachy z powłoką zapobiegającą przywieraniu do bagietek
- 9 - nożyk + pędzel

PORADY PRAKTYCZNE

Przygotowanie

1. Należy dokładnie przeczytać instrukcję – z pomocą tego urządzenia chleb przyrządza się inaczej niż ręcznie.
2. **Płyny należy odmierzając korzystając z dołączonego kubka z podziałką. Należy korzystać z dołączonej miarki do odmierzania łyżeczek do herbaty oraz łyżek stołowych.** Miary dotyczą łyżek płaskich, a nie czubatych. Niedokładne odmierzanie składników może być przyczyną nieprawidłowych wyników.
3. Ważne jest dokładne odmierzanie ilości mąki. Dlatego należy w tym celu korzystać z wagi kuchennej. Należy stosować paczkowane drożdże suszone. Po otwarciu paczki drożdży, należy ją szczelnie zamknąć, przechowywać w chłodnym miejscu i wykorzystać drożdże w ciągu 48 godzin.
4. Stosowanie odpowiednich składników do pieczenia chleba jest kluczowym czynnikiem mającym wpływ na osiągnięte rezultaty. Należy zawsze korzystać ze składników przechowywanych w chłodnym, suchym miejscu przed upływem ich daty przydatności do spożycia.
5. Aby ciasto dobrze wyrosło, należy od razu umieścić w formie wszystkie składniki na samym początku procesu i unikać otwierania wieka (chyba że zalecono inaczej). Składniki należy dodawać zgodnie z kolejnością podaną w przepisie oraz dokładnie przestrzegać ich ilości. Najpierw należy dodawać składniki płynne, potem stałe. **Drożdże nie mogą wchodzić w kontakt z solą.**

Należy przestrzegać następującej kolejności:

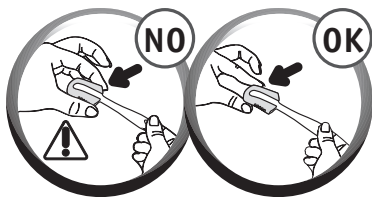
- > Płyny (masło, olej, jaja, woda, mleko)
- > Sól
- > Cukier
- > Mąka – pierwsza połowa
- > Mleko w proszku
- > Dodatkowe składniki stałe
- > Mąka – druga połowa
- > Drożdże

Sposób użycia

- **Przygotowanie chleba w znacznym stopniu zależy od temperatury i wilgotności.** W przypadku wysokiej temperatury otoczenia, należy używać cieczy chłodniejszych niż zwykle. Jeśli z kolei w pomieszczeniu jest chłodno, może zaistnieć potrzeba podgrzania wody lub mleka (nie należy przekraczać temperatury 35°C).
- **Czasem warto sprawdzić stan ciasta w czasie drugiego wyrabiania** – powinno mieć postać równej kuli i łatwo odchodzić od ścian formy.
 - > jeśli całość mąki nie zmieszała się z ciastem, należy dodać nieco wody,
 - > jeśli ciasto jest zbyt wilgotne i przykleja się do formy, warto dodać odrobinę mąki.
 Składniki te należy dodawać stopniowo (nie więcej niż po 1 łyżce stołowej), sprawdzając za każdym razem czy nastąpiła poprawa.
- **Często uznaje się błędnie, że dodanie większej ilości drożdży spowoduje lepsze wyrośnięcie ciasta.** Za duża ilość drożdży osłabi konsystencję chleba, co spowoduje, że ciasto najpierw znacznie urośnie, a potem opadnie w czasie pieczenia. Stan ciasta można sprawdzić tuż przed pieczeniem, dotykając go czubkami palców – ciasto powinno być sprężyste, a odcisk palca powinien zniknąć powoli.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usunąć akcesoria i naklejki zarówno z wnętrza jak i z obudowy zewnętrznej urządzenia - **A**.
- Wytrzeć wilgotną szmatką wszystkie elementy oraz samo urządzenie.



Ostrzeżenie: uwaga, nożyk jest bardzo ostry. Należy posługiwać się nim z zachowaniem ostrożności.

SZYBKE URUCHOMIENIE

- Rozwinąć całkowicie przewód zasilający i podłączyć go do uziemionego gniazdka.
- W czasie pierwszego użycia urządzenie może wydzielać delikatny zapach.
- Wyjąć formę do chleba pociągając za uchwyt i przekręcając lekko przeciwnie do ruchu wskazówek zegara. Następnie należy umieścić mieszadło - **B-C**.
- Umieścić składniki w formie zgodnie z zalecaną kolejnością. Należy upewnić się, że precyzyjnie odmierzone proporcje - **D-E**.
- Włożyć formę do urządzenia trzymając ją za uchwyt, włożyć do wypiekacza tak by wpasowała się do elementu napędzającego (należy lekko przechylić jedną stronę formy) - **F-G**.
- Zamknąć pokrywę. Podłączyć urządzenie do prądu, a następnie je włączyć. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego, program 1 wyświetla się domyślnie (800 g - średnie zrumienienie). Aby przejść do programu 4, należy trzy razy nacisnąć przycisk **MENU** - **H**.
- Wcisnąć przycisk **START/STOP**. Dwukropek zegara będzie migać, a zegar zacznie odliczanie. Podświetli się wskaźnik pracy w toku - **I-J**.
- Po zakończeniu cyklu pieczenia lub podgrzewania należy wyłączyć urządzenie z sieci. Wyjąć formę z urządzenia. Należy zawsze korzystać z rękawic kuchennych, ponieważ zarówno forma jak i wnętrze pokrywy są gorące. Ciepły chleb należy wyjąć z formy i na co najmniej godzinę umieścić na kratce by wystygł - **K**.

W celu zapoznania się z urządzeniem, przy pierwszym wypieku warto skorzystać z przepisu CHLEB PODSTAWOWY.

PODSTAWOWY CHLEB BIAŁY (program 4)	SKŁADNIKI ‡ > łyżeczka do herbaty ‡ > łyżka stołowa	
ZRUMIENIENIE = ŚREDNIE	1. WODA = 330 ml	5. MLEKO W PROSZKU = 2 ‡
WAGA = 1000 g	2. OLEJ = 2 ‡	6. BIAŁA MĄKA CHLEBOWA = 605 g
CZAS = 3:09	3. SÓL = 1 1/2 ‡	7. DROŻDZE = 1 1/2 ‡
	4. CUKIER = 1 ‡	

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA DO PIECZENIA CHLEBA

Dla każdego programu wyświetlone zostaje ustawienie domyślne. Żądane ustawienia należy wprowadzić ręcznie.

Wybór programu

Wybranie programu uruchamia szereg etapów, które wykonywane są automatycznie jeden po drugim.

 **Przycisk menu** pozwala na wybór różnych programów. Zostanie wyświetlony czas pracy danego programu. Za każdym razem po wciśnięciu przycisku , liczba na ekranie wyświetlacza przechodzi do następnego programu od 1 do 15:

1. **Bagietka.** Program Bagietka umożliwia samodzielny wypiek bagietek. Ten program przebiega w 3 etapach.

1 etap > Zagniatanie oraz wyrastanie ciasta

2 etap > Formowanie (z sygnałem dźwiękowym, lampka kontrolna miga obok symbolu bagietki ).

3 etap > Pieczenie. Cykl pieczenia następuje po uformowaniu bagietek (aby zapoznać się ze sposobem formowania bagietek, należy skorzystać z dostarczonej książki z przepisami).

2. **Słodka bagietka.** Słodkie bułki: bułki, bułki mleczne, ciastka itd. Ten program przebiega w taki sam sposób, jak program 1 Bagietka.

3. **Pieczenie bagietek.** Program 3 umożliwia pieczenie bagietek z wykorzystaniem uprzednio przygotowanego ciasta. Urządzenia nie należy pozostawiać bez nadzoru w czasie używania programu 3. Aby przerwać cykl przed jego końcem, należy ręcznie wyłączyć program przez przytrzymanie przycisku . W tym programie nie jest dostępne średnie zrumienienie. Zaleca się ustawianie słabego zrumienienia przy wypiekaniu wyrobów słodkich i silnego zrumienienia dla wyrobów słonych.

4. **Podstawowy Chleb Biały.** Z programu Podstawowy chleb biały korzysta się przy realizacji większości przepisów na chleb z mąki pszennej.

5. **Chleb Francuski.** Program Chleb francuski odpowiada przepisowi na tradycyjny biały chleb francuski.

6. **Chleb Pełnoziarnisty.** Z programu Chleb pełnoziarnisty korzysta się przy przyrządzaniu chleba z mąki pełnoziarnistej.

7. **Chleb Słodki.** Program Chleb słodki służy do realizacji przepisów z większą zawartością tłuszczu i cukru, np. bułeczek maślanych czy chleba mlecznego. W przypadku wykorzystania specjalnych gatunków mąki należy pamiętać o tym, by nie przekraczać całkowitej wagi 750 g ciasta. Sugerujemy wybranie zrumienienia SŁABEGO przy pierwszym wypieku bułek.

8. **Szybki Podstawowy Biały Chleb.** Program Szybki Podstawowy Chleb Biały stosuje się dla przepisu SZYBKI PODSTAWOWY CHLEB. W tym programie ustawienia wagi i koloru nie są dostępne. Woda w tym przepisie może mieć maksymalnie 35°C.

9. **Chleb Bezglutenowy.** Taki chleb nadaje się dla osób, które nie przyswajają glutenu zawartego w wielu gatunkach zboża (pszenica, żyto, jęczmień, owies itp.). Należy sprawdzić zalecenia na opakowaniu. Urządzenie należy najpierw dokładnie wyczyścić by uniknąć ryzyka zanieczyszczenia innymi rodzajami mąki. W przypadku diety całkowicie bezglutenowej, należy upewnić się, że stosowane drożdże również nie zawierają glutenu. Konsystencja mąki bezglutenowej powoduje, że ciasto nie przyjmuje idealnej formy. Przykleja się do ścianek, co wymaga jego odlepiania za pomocą elastycznej plastikowej szpatułki w czasie wyrabiania. Chleb bezglutenowy będzie gęściejszy i jaśniejszy niż zwykły. Tylko waga 1000 g jest odpowiednia dla tego programu.

10. **Chleb bez Dodatku Soli.** Chleb jest jednym z głównych źródeł soli w codziennej diecie. Ograniczanie dodawania soli w spożywanych posiłkach może pomóc w uniknięciu problemów z układem sercowo-naczyniowym.

11. **Wypiekanie Bochenka.** Program Wypiekanie Bochenka pozwala na pieczenie od 10 do 70 minut (czas pieczenia może być ustawiony na 10 minutowe przerwy). Można wybrać go indywidualnie lub:

- a) wraz z programem Chleb zaczynowy,
- b) aby odgrzać upieczone i wystudzone bochenki lub by wypiec skórkę na bardziej chrupiącą,
- c) aby zakończyć wypiekanie po dłuższej przerwie w dostawie energii elektrycznej, która nastąpiła w czasie cyklu wypiekania.

Urządzenia do pieczenia chleba nie można pozostawiać bez nadzoru w czasie korzystania z programu 11.

Aby wstrzymać cykl przed zakończeniem, program można zatrzymać ręcznie przez przedłużone wciśnięcie przycisku .

12. Ciasto na Chleb. Program Ciasto chlebowe nie służy do wypiekania. Służy do wyrabiania i umożliwia rośnięcie ciasta na chleb zaczynowy, na pizzę i bułki słodkie.

13. Ciasto. Można korzystać z niego do wykonania wyrobów cukierniczych oraz ciast z proszkiem do pieczenia. Tylko waga 1000 g jest odpowiednia dla tego programu.

14. Konfitura. Program do konfitur automatycznie gotuje konfitury lub dżemy i kompoty w formie.

15. Pieczenie. Program 15 tylko wyrabia ciasto. Korzysta się z niego przy wyrabianiu ciasta bez zaczynu, takiego jak na makaron.

CYKLE

Tabela (na stronie 382-386) pokazuje różne cykle w wybranym programie.

Wyrabianie

Pozwala uzyskać taką konsystencję ciasta by mogło wyrosnąć.

W czasie tego cyklu oraz w programach 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13 można dodawać następujące składniki: suszone owoce lub orzechy, oliwki, boczek, itp. Sygnał dźwiękowy wskazuje odpowiedni do tego moment. Więcej informacji na temat czasu przygotowania znajduje się w tabeli (strona 382-386) oraz w kolumnie „dodatki”. Kolumna ta wskazuje czas, który pojawi się na wyświetlaczu w trakcie emisji sygnału dźwiękowego. Aby poznać dokładny czas włączenia sygnału dźwiękowego, należy odjąć czas podany w

Wybór wagi chleba

Waga chleba domyślnie ustawiona jest na 1000 g. Waga ta zostaje wyświetlona w celach informacyjnych. Więcej szczegółów można znaleźć w przepisach. Programy 3, 9, 11, 12, 13, 14, 15 nie umożliwiają zmiany ustawień wagi. W programach 1 i 2, można wybrać jedną z dwóch wag:
- 400 g dla jednego pieczenia (4 bagietki), lampka kontrolna włącza się przy ciężarze 500 g;
- 800 g dla dwóch pieczeń (8 bagietek), lampka kontrolna włącza się przy ciężarze 1000 g.
Należy wcisnąć przycisk  aby ustawić wagę wybranego produktu - 500 - 750 lub 1000 g. Wskaźnik włączy się ponownie przy wybraniu ustawień.

Wybór koloru wypieku

Domyślnie, kolor zarumienienia ustawiony jest jako ŚREDNI. Programy 12, 14, 15 nie mają ustawień koloru. Możliwe jest dokonanie trzech wyborów: JASNY/ŚREDNI/CIEMNY. Celem zmiany ustawień domyślnych, należy wcisnąć przycisk  dopóki nie podświetli się żądane ustawienie.

Start/Stop

Aby włączyć urządzenie, należy wcisnąć przycisk  . Rozpocznie się odliczanie. Aby zatrzymać program lub anulować programowanie z opóźnieniem, należy wcisnąć i przytrzymać przycisk  i przytrzymać przez 3 sekund.

kolumnie „dodatki” od całkowitego czasu wypiekania. Na przykład: „dodatki” = 2:51 i „Czas łączny” = 3:13, co oznacza, że składniki można dodać po 22 minutach.

Odpoczynek

Umożliwia „odpoczywanie” ciasta co poprawia jego jakość.

Wyrastanie

Czas działania drożdży i wyrastania chleba oraz uzyskiwania aromatu.

Wypiekanie

Powoduje upieczenie chleba i uzyskanie zrumienionej i chrupiącej skórki.

Odgzewanie

Umożliwia utrzymanie temperatury chleba po upieczczeniu. Zaleca się jednak natychmiastowe wyjęcie chleba z formy po upieczczeniu.

W przypadku programów 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 można pozostawić wypiek w urządzeniu. Cykl godzinnego

podgrzewania następuje bezpośrednio po etapie wypiekania. Podczas godziny w której utrzymywane jest ciepło, ekranik wypiekacza wskazuje 0:00 i kropki ■ na wyświetlaczu czasowym. Po zakończeniu cyklu urządzenie wyłącza się automatycznie po emisji kilku sygnałów dźwiękowych.

PROGRAM OPÓŹNIONEGO STARTU

Urządzenie można zaprogramować z piętnastogodzinnym wyprzedzeniem, aby pieczywo było gotowe o określonym czasie.

Z funkcji tej nie można korzystać w programach 3, 8, 11, 12, 13, 14, 15.

Ten etap pojawia się po wyborze programu, poziomu zrumienienia oraz wagi. Czas programu zostanie wyświetlony. Należy wyliczyć różnicę czasu od chwili rozpoczęcia programu do momentu, w którym produkt ma być gotowy. Urządzenie automatycznie uwzględni czas trwania cykli programów.

Korzystając z przycisków  oraz , należy wyświetlić wyliczony czas ( do przodu oraz  do tyłu). Krótkie przyciśnięcia zmieniają czas o 10 minut i sygnalizowane są krótkim dźwiękiem.

Przytrzymanie przycisków powoduje kolejne zmiany o 10 minut.

Na przykład, jest godzina 20.00, a chleb ma być gotowy na godzinę 7.00 rano.

Należy zaprogramować wartość 11:00, korzystając z przycisków  oraz . Należy wcisnąć przycisk . Pojawi się sygnał dźwiękowy. A dwukropek czasowy ■ zacznie migać. Rozpoczyna się odliczanie. Włącza się wskaźnik pracy w toku.

W przypadku pomyłki lub konieczności zmiany ustawień, należy przytrzymać przycisk  do chwili emisji sygnału dźwiękowego. Wyświetli się czas domyślny. Następnie operację należy rozpocząć od nowa.

W przypadku programu opóźnionego startu nie należy korzystać z przepisów zawierających świeże mleko, jaja, śmietanę, jogurt, sery lub świeże owoce, ponieważ produkty te mogą zepsuć się w ciągu nocy.

Porady praktyczne

W przypadku awarii zasilania: jeżeli w czasie cyklu, program zostanie przerwany z powodu awarii zasilania lub błędu użytkownika, urządzenie ma siedmiominutowe zabezpieczenie zachowujące stan ustawień. Cykl zostanie wznowiony od momentu, w którym został przerwany. Po upływie tego czasu, zaprogramowane ustawienia zostaną utracone.

Jeżeli planujesz uruchomić drugi program i upiec drugi bochenek, otwórz pokrywkę i odczekaj 1 godzinę przed rozpoczęciem drugiego przygotowywania, aby wszystkie części wypiekacza całkowicie wystygły.

Wymowianie upieczonego bochenka: może się tak zdarzyć, że po wyjęciu bochenka z wypiekacza, mieszkadła utkną w bochenku.

W tym wypadku należy użyć haka do wyjmowania mieszadeł w następujący sposób:

- > Wyjmij bochenek z wypiekacza położyć go na boku, kiedy jest jeszcze ciepły, i przytrzymaj jedną ręką (załóż rękawicę kuchenną)
- > Drugą ręką włóż hak w mieszkadło i przekręć hak wokół własnej osi -M,
- > Pociągnij delikatnie mieszkadło -M,
- > Przekręć bochenek pionowo i zostaw do wystygnięcia.



SKŁADNIKI

Tłuszcze i oleje: tłuszcze powodują, że chleb jest bardziej miękki i smaczniejszy. Można go poza tym dłużej przechowywać w lepszym stanie. Zbyt duża ilość tłuszczu spowalnia proces wyrastania. Jeśli stosuje się masło, należy pokroić je na drobne kawałki, aby umożliwić jego równomierne rozprowadzenie w cieście. Masło można również uprzednio rozpuścić. Nie należy dodawać gorącego masła. Należy unikać kontaktu tłuszczu z drożdżami, ponieważ tłuszcz może powstrzymać nawilgotnienie drożdży. Nie należy stosować margaryny o niskiej zawartości tłuszczu i substytutów masła.

Jaja: jaja wzbogacają ciasto, pogłębiają barwę chleba i sprzyjają rozwojowi jego miękkiej konsystencji wewnętrznej. Przepisy przewidują użycie jaj o przeciętnej wadze 50 g. Jeżeli jaja są większe, należy dodać odrobinę mąki; jeżeli są mniejsze, należy zmniejszyć ilość dodawanej mąki.

Mleko: można użyć zimnego mleka (zimne, jeżeli nie wskazano inaczej w przepisie) lub mleko w proszku. Najlepiej korzystać z mleka chudego by uniknąć uzyskania zbyt gęstego ciasta chlebowego. Mleko działa również jak emulgator, co pozwala na uzyskanie większej puszystości i miękkości pieczywa.

Woda: woda nawilża i aktywuje drożdże. Powoduje również nawilżenie skrobi w mące i umożliwia formowanie miękkiego, białego wnętrza bochenka. Wodę można zastąpić częściowo lub całkowicie mlekiem bądź innymi płynami. **Temperatura: patrz punkt 1 w części dotyczącej obsługi (strona 256).**

Mąka: waga mąki zmienia się w zależności od jej rodzaju. Wyniki pieczenia będą również ulegać zmianom zależnie od jakości mąki. Mąkę należy przechowywać w hermetycznym pojemniku, ponieważ reaguje na zmiany warunków zewnętrznych, nabierając wilgoci lub wysychając. Najlepiej korzystać z mąki "pełnoziarnistej", "pełnej" lub "tortowej" zamiast mąki zwykłej. Dodanie owsa, otrąb, kielków pszenicy, żyta lub ziaren do ciasta powoduje, że chleb będzie cięższy i mniejszy.

Zaleca się stosowanie mąki TYP 550, chyba że w przepisie podano inaczej. W przypadku wykorzystania specjalnych gatunków mąki należy pamiętać o tym, by nie przekraczać całkowitej wagi 750 g. ciasta. Należy postępować zgodnie z zaleceniami producenta mieszanki.

Przesiewanie mąki ma również wpływ na osiągane wyniki: bardziej pełnoziarnista mąka (czyli taka, która zawiera większą ilość otoczki ziaren pszenicy) powoduje, że ciasto wyrośnie słabiej, a chleb będzie bardziej zwarty.

Cukier: należy stosować cukier biały, brązowy lub miód. Nie należy korzystać z cukru w kostkach. Cukier odżywia drożdże, nadaje chlebowi przyjemny smak i poprawia zarumienienie skórki.

Sól: nadaje jedzeniu smak i umożliwia regulowanie działania drożdży. Nie powinna stykać się z drożdżami. Dzięki soli ciasto jest jędrne, zwarte i nie wyrasta zbyt szybko. Należy korzystać ze zwykłej soli. Należy unikać soli gruboziarnistej oraz substytutów solnych.

Drożdże: drożdże występują pod kilkoma postaciami: świeże w kostkach, suszone do nawilgotnienia oraz suszone typu instant. Świeże drożdże sprzedawane są w supermarketach, ale można je kupić również w miejscowej piekarni wraz z innymi składnikami. W formie świeżej lub instant, drożdże można dodać bezpośrednio do formy wraz z innymi składnikami. Należy pamiętać o rozdrobnieniu drożdży w palcach, co umożliwi ich równomierne rozprowadzenie. Tylko aktywne drożdże suszone (granulat) należy przed użyciem zmieszać z niewielką ilością letniej wody. Temperatura wody powinna wynosić około 35 °C – jeśli tak nie będzie, drożdże nie wyrosną prawidłowo, tracąc część swych właściwości. Należy zawsze stosować podane ilości i pamiętać o pomnożeniu podanej ilości w przypadku stosowania świeżych drożdży. (poniżej znajduje się wykaz przeliczników).

Równoważniki ilości/wagi drożdży suszonych i świeżych:

Drożdże suszone (w łyżeczkach do herbaty)

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

Świeże drożdże (w gramach)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Dodatki (oliwki, kawałki boczku, itp.): przepisy można uzupełniać własnymi dodatkami, zwracając uwagę na:

- > przestrzeganie sygnału dźwiękowego określającego moment dodania składników zwłaszcza w przypadku delikatnych dodatków, takich jak suszone owoce,
- > twarde ziarna (takie jak len lub sezam) można dodać na początku wyrabiania ciasta dla ułatwienia użytkowania urządzenia (na przykład w razie startu opóźnionego),

- > kawałki czekolady można zamrozić, aby zapewnić ich lepsze zachowanie się w czasie zagniatania.
- > należy dobrze odsączyć wilgotne lub tłuste składniki (oliwki, boczek), wysuszyć je ręcznikiem papierowym oraz posypać je lekko mąką w celu lepszego zagniecenia i równomiernego rozmieszczenia,
- > dokładne posiekanie orzechów, ponieważ mogą utrudniać wyrastanie pieczywa
- > nie dopuścić, by dodatki wysypały się poza formę do pieczenia..

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Oczyszczyć wilgotną szmatką wszystkie elementy oraz samo urządzenie i wewnątrz formy do wypieku chleba. Czyszczone powierzchnie należy starannie wysuszyć -L.
- Należy umyć formę oraz łopatkę wyrabiającą gorącą wodą z dodatkiem płynu. Jeśli łopatkę wyrabiającą przywarły do formy, należy je zostawić w wodzie na 5-10 minut by namokły.
- Kiedy zajdzie potrzeba wisko wypiekacza można umyć gąbką i ciepłą wodą.

- **Żadnego elementu urządzenia nie wolno myć w zmywarce.**

- Nie należy korzystać ze środków do czyszczenia powierzchni domowych, myjek drucianych ani alkoholu. Należy stosować miękką, wilgotną szmatkę.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia ani samej pokrywy w wodzie.



PRZYGOTOWANIE I WYPIEK BAGIETEK

W tym przepisie należy skorzystać z wszystkich akcesoriów przeznaczonych dla tej funkcji: 1 wkładka do pieczenia bagietek (8), 2 blachy z powłoką zapobiegającą przywieraniu do pieczenia bagietek (8), 1 nożyk (9) i pędzel (9).

1. Zagniatanie i wyrastanie ciasta

- Podłączyć automat do pieczenia chleba.
- Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego, program 1 wyświetla się domyślnie - H.
- Wybrać poziom zarumienienia.
- Nie zaleca się wypiekania tylko 2 bagietek ponieważ w takim wypadku będą nadmiernie wypieczone.
- W przypadku pieczenia 8 bagietek (2 pieczenia po 4 bagietki): zalecamy uformowanie 8 bagietek i przechowywanie 4 bagietek w lodówce do drugiego pieczenia.
- Nacisnąć przycisk . Lampka kontrolna działania włącza się i 2 kropki minutnika migają. Cykl zagniatania ciasta rozpoczyna się. Po nim następuje cykl wyrastania ciasta - I.

Uwagi:

- W czasie etapu zagniatania, niektóre miejsca mogą nie zostać dobrze wymieszane co jest normalnym zjawiskiem.
- Po zakończeniu przygotowywania ciasta automat przełącza się w tryb czuwania. Kilka sygnałów dźwiękowych informuje, że zagniatanie oraz wyrastanie ciasta zostało zakończone, a lampka kontrolna działania miga.

Ciasto należy zużyć w ciągu godziny od włączenia się sygnału dźwiękowego. Po tym czasie urządzenie zresetuje się i program dla bagietek wyłączy się. W takim wypadku należy skorzystać z programu 3 do pieczenia samych bagietek.

2. Przygotowanie i pieczenie bagietek

Aby ułatwić wykonanie poszczególnych etapów należy skorzystać z dołączonej książki z przepisami. Podajemy przykładowe sposoby formowania, ale po kilku pieczeniach każdy znajduje własny sposób formowania. Bez względu na sposób, wynik jest gwarantowany.

- Wyjąć formę z automatu - B.
- Posypać blat mąką.
- Wyjąć ciasto z formy i położyć na blacie.
- Uformować kulę z ciasta i podzielić ją nożem na 4 części.
- W ten sposób uzyskuje się 4 kawałki ciasta równej wielkości, następnie wystarczy uformować bagietki.

Aby uzyskać bagietki z większą ilością pustych przestrzeni, należy pozostawić ciasto na 10 minut przed uformowaniem go.

Długość uformowanej bagietki musi odpowiadać wielkości blach z powłoką zapobiegającą przywieraniu (około 15 cm).

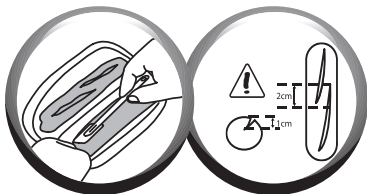
Można zmieniać smak bagietek stosując odpowiednie dodatki. W tym celu wystarczy zwilżyć ciasto i obtoczyć je ziarnami sezamu lub maku.

- Po uformowaniu bagietek, należy je umieścić na blachach z powłoką zapobiegającą przywieraniu.



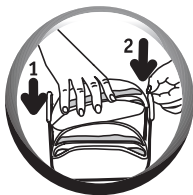
Linia łączenia musi znajdować się na spodzie bagietek.

- W celu uzyskania optymalnego wyniku, należy naciąć bagietki ukośnie za pomocą nożyka zębatego lub dostarczonego nożyka tak, aby uzyskać rozwarście szerokości około 1 cm.



Można zmieniać wygląd bagietek i wykonywać nacięcia za pomocą nożyczek wzdłuż bagietki.

- Za pomocą dostarczonego pędzla należy obficie zwilżyć wierzch bagietek unikając nagromadzenia wody na blasze.
- Umieścić 2 blachy z powłoką zapobiegającą przywieraniu z bagietkami na wkładce do bagietek.
- Umieścić wkładkę w urządzeniu zamiast formy.



- Nacisnąć ponownie przycisk **START/STOP** w celu uruchomienia programu i rozpoczęcia pieczenia bagietek.

- **Po zakończeniu cyklu pieczenia istnieją 2 możliwości:**

w przypadku pieczenia 4 bagietek

- Odłączyć urządzenie. Wyjąć wkładkę do bagietek. Należy zawsze używać rękawic, ponieważ wkładka jest bardzo gorąca.

- Zdjąć bagietki z blachy z powłoką zapobiegającą przywieraniu i pozostawić do wystygnięcia na kratce.

w przypadku pieczenia 8 bagietek (2x4)

- Wyjąć wkładkę do bagietek. Należy zawsze używać rękawic, ponieważ wkładka jest bardzo gorąca.

- Zdjąć bagietki z blachy z powłoką zapobiegającą przywieraniu i pozostawić do wystygnięcia na kratce.

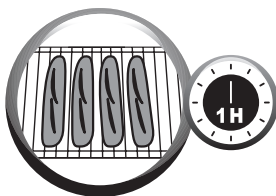
- Wyjąć pozostałe 4 bagietki z lodówki (uprzednio nacięte i nawilżone).

- Umieścić na blasze (unikać oparzeń).

- Umieścić wkładkę w urządzeniu i nacisnąć ponownie **START/STOP**.

- Po zakończeniu pieczenia można odłączyć urządzenie.

- Zdjąć bagietki z blachy z powłoką zapobiegającą przywieraniu i pozostawić do wystygnięcia na kratce.



PRZEPISY

W przypadku każdego przepisu, należy dokładnie odmierzając ilość każdego składnika. W zależności od wybranego przepisu oraz stosownego programu, należy sprawdzić wartość w tabeli czasu przygotowania (strona 382-386) i postępować zgodnie z rozkładem dla każdego cyklu. Nie należy zmieniać ilości składników lub pomijać części z nich, ponieważ może to zaburzyć całość przepisu.

† = łyżeczka do herbaty - Ł = łyżka stołowa

PROG. 1 - BAGIETKA

Przygotowanie 4 lub 8 bagietek po około 100 g

	400 g	800 g
1. Woda	190 ml	300 ml
2. Sól	3/4 †	1 1/2 †
3. Mąka TYP 550	245 g	490 g
4. Drożdże	1 †	2 †

PROG. 2 - SŁODKA BAGIETKA

Przygotowanie 4 lub 8 bagietek po około 100 g

	400 g	800 g
1. Mleko	200 ml	275 ml
2. Sól	3/4 †	1 1/2 †
3. Cukier	2 †	4 †
4. Mąka TYP 550	210 g	420 g
5. Drożdże	1 †	2 †

Dodać po sygnale dźwiękowym

6. Masło	25 g	50 g

PROG. 4 - PODSTAWOWY CHLEB BIAŁY

	500 g	750 g	1000 g
1. Woda	190 ml	250 ml	330 ml
2. Olej słonecznikowy	1 Ł	1 1/2 Ł	2 Ł
3. Sól	1 †	1 †	1 1/2 †
4. Cukier	1 †	3 †	1 Ł
5. Mleko w proszku	1 Ł	1 1/2 Ł	2 Ł
5. Mąka TYP 550	345 g	455 g	605 g
7. Drożdże	1 †	1 †	1 1/2 †

PROG. 5 - CHLEB FRANCUSKI

	500 g	750 g	1000 g
1. Woda	200 ml	275 ml	365 ml
3. Sól	1 †	1 1/2 †	2 †
4. Mąka TYP 550	350 g	465 g	620 g
5. Drożdże	1 †	1 †	1 1/2 †

PROG. 6 - CHLEB PEŁNOZIARNISTY

	500 g	750 g	1000 g
1. Woda	205 ml	270 ml	355 ml
2. Olej słonecznikowy	1 1/2 Ł	2 Ł	3 Ł
3. Sól	1 †	1 1/2 †	2 †
4. Cukier	1 1/2 †	2 †	3 †
5. Mąka TYP 550	130 g	180 g	240 g
6. Mąka pełnoziarnista			
TYP 150	200 g	270 g	360 g
7. Drożdże	1 †	1 †	1 1/2 †

PROG. 7 - CHLEB SŁODKI

	500 g	750 g	1000 g
BUŁKA SŁODKA			
1. Ubite jaja*	100 g	100 g	150 g
2. Masło, miękkie	115 g	145 g	195 g
3. Sól	1 †	1 †	1 1/2 †
4. Cukier	2 1/2 Ł	3 Ł	4 Ł
5. Mleko	55 ml	60 ml	80 ml
6. Mąka TYP 550	280 g	365 g	485 g
7. Drożdże	1 1/2 †	2 †	3 †

Opcja: 1 † aromatu pomarańczowego.

PROG. 8 - SZYBKİ PODSTAWOWY BIAŁY CHLEB

	500 g	750 g	1000 g
1. Woda			
(podgrzana, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Olej słonecznikowy	3 †	1 Ł	1 1/2 Ł
3. Sól	1/2 †	1 †	1 1/2 †
4. Cukier	2 †	3 †	1 Ł
5. Mleko w proszku	1 1/2 Ł	2 Ł	2 1/2 Ł
5. Mąka TYP 550	325 g	445 g	565 g
7. Drożdże	1 1/2 †	2 1/2 †	3 †

PROG. 9 - CHLEB BEZGLUTENOWY

1000 g

Do użytku tylko z gotową mieszką.
Nie należy przekraczać wagi 1000 g.

* 1 średnie jajko = 50 g

PROG. 10 - CHLEB BEZ DODATKU SOLI

	500 g	750 g	1000 g
1. Woda	200 ml	270 ml	365 ml
2. Mąka TYP 550	350 g	480 g	620 g
3. Suszone śliwki lub inne owoce	1/2 ł	1 ł	1 ł
Dodać po sygnale dźwiękowym			
4. Ziarna sezamowe	50 g	75 g	100 g

PROG. 12 - CIASTO NA CHLEB

	500 g	750 g	1000 g
PIZZA			
1. Woda	160 ml	240 ml	320 ml
2. Oliwa z oliwek	1 ł	1 1/2 ł	2 ł
3. Sól	1/2 ł	1 ł	1 1/2 ł
5. Mąka TYP 550	320 g	480 g	640 g
7. Drożdże	1/2 ł	1 ł	1 1/2 ł

PROG. 13 - CIASTO

CIASTO CYTRYNOWE	1000 g
1. Ubite jaja*	200 g
2. Cukier	260 g
3. Sól	1 szczypta
4. Masło miękkie ale chłodne	90 g
5. Skórka z cytryny	1 1/2 cytryna
6. Sok z cytryny	1 1/2 cytryna
7. Mąka tortowa TYP 550	430 g
8. Proszek do pieczenia	3 1/2 ł

Ucierać jajka z cukrem i solą przez 5 minut do uzyskania piany. Wlać do formy. Dodać schłodzone, roztopione masło. Dodać sok i skórkę z cytryny. Wymieszać mąkę i proszkiem do pieczenia, a następnie dodać. Należy pamiętać, by mąkę usypać w stożek pośrodku urządzenia.

* 1 średnie jajko = 50 g

PROG. 14 - KONFITURA**KONFITURY I KOMPOTY**

Owoce pociąć lub poszatkować przed umieszczeniem w urządzeniu.

1. Truskawki, brzoskwinie, rabarbar lub gruszka	580 g
2. Cukier	360 g
3. Skórka z cytryny	z 1 cytryny
4. Pektyna	30 g
1. Pomarańcza lub grejfrut	500 g
2. Cukier	400 g
3. Pektyna	50 g

* 1 średnie jajko = 50 g

PROG. 15 - PIECZENIE

	500 g	750 g	1000 g
1. Woda	45 ml	50 ml	70 ml
2. Ubite jaja*	150 g	200 g	275 g
3. Sól	1 szczypta	1/2 ł	1 ł
5. Mąka TYP 550	375 g	500 g	670 g

WSKAZÓWKI ODNOŚNIE ROZWIĄZANIA PROBLEMÓW WPŁYWAJĄCE NA POPRAWĘ JAKOŚCI WYROBÓW

1. Bułki

Nie udało się osiągnąć spodziewanych rezultatów? Pomoc znajduje się w tabeli.	Chleb za mocno wyrasta	Chleb opada po tym, jak za mocno wyrósł	Chleb nie wyrasta	Skórka nie ma koloru	Brzegi brązowe, ale chleb nie jest upieczony	Góra i brzegi mączne
						
W czasie pieczenia wciśnięto przycisk  .				●		
Za mało mąki.		●				
Za dużo mąki.			●			●
Za mało drożdży.			●			
Za dużo drożdży.		●		●		
Za mało wody.			●			●
Za dużo wody.		●			●	
Za mało cukru.			●			
Słaba jakość mąki.			●	●		
Niewłaściwe proporcje składników.	●					
Za ciepła woda.		●				
Za zimna woda.			●			
Niewłaściwy program.			●	●		

2. Bagietki

Nie udało się osiągnąć spodziewanych rezultatów? Pomoc znajduje się w tabeli.	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIA
Kawałek ciasta nie ma równego przekroju.	Prostokątny kształt początkowy nie jest regularny lub nie ma stałej grubości.	Splaszczyc wałkiem w razie potrzeby.
Ciasto formuje się z trudem.	Za mało wody w cieście.	Wypiek nie powiódł się, należy zacząć od początku.
	Ciasto jest nadmiernie wyrobione.	Należy uformować kulę i pozostawić na 10 min przed rozpoczęciem od nowa.
		Formowanie należy wykonać w 2 etapach z 5 min przerwą w połowie.
Ciasto klei się i sprawia trudności przy formowaniu bagietek.	Za dużo wody w cieście.	Posypać lekko ręce mąką, nie posypywać ciasta ani blatu, jeżeli to możliwe i kontynuować przygotowywanie bagietek.
	Dodano za ciepłą wodę do ciasta.	

Nie udało się osiągnąć spodziewanych rezultatów? Pomoc znajduje się w tabeli.	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIA
Ciasto rozrywa się lub robi się ziarniste na powierzchni.	Ciasto zostało nadmiernie wyrobione.	Uformować kulę i pozostawić na 10 min przed rozpoczęciem od nowa.
		Formowanie należy wykonać w 2 etapach z 5 min przerwą w połowie.
Nacięcia w cieście nie rozwierają się.	Ciasto klei się: za dużo wody w cieście.	Należy powtórzyć etap formowania bagietek posypując lekko dłonie. Nie posypywać ciasta ani blatu, jeżeli jest to możliwe.
	Nóż nie jest wystarczająco ostry.	Użyć dostarczonego nożyka lub w razie jego braku bardzo ostrego noża z drobnymi ząbkami.
	Nacięcia wykonano za mało zdecydowanie.	Nacięcia należy wykonywać zdecydowanym ruchem bez wahania.
Nacięcia zamykają się i nie rozwierają się w czasie pieczenia.	Ciasto nadmiernie klei się: za dużo wody w cieście.	Wypiek nie powiódł się, należy zacząć od początku.
	Powierzchnia ciasta nie została wystarczająco naciągnięta w czasie formowania.	Powtórzyć naciągając wystarczająco ciasto w czasie nawijania dookoła kciuka.
Ciasto rozrywa się na bokach w czasie pieczenia.	Głębokość nacięcia ciasta jest niewystarczająca.	Patrz strona 264 w celu zapoznania się z idealnym kształtem nacięć.
Upieczone bagietki przyklejają się do wkładki.	Ciasto zostało nadmiernie zwilżone.	Usunąć nadmiar wody za pomocą pędzla.
	Blachy za mocno zaczepiają się o wkładkę.	Posmarować lekko olejem blachy przed umieszczeniem ciasta.
Bagietki nie są wystarczająco zrumienione.	Ciasto nie zostało zwilżone wodą przed pieczeniem.	Należy pamiętać o tym następnym razem.
	Bagietki zostały nadmiernie posypane mąką w czasie formowania.	Dobrze posmarować wodą za pomocą pędzla przed pieczeniem.
	Wysoka temperatura powietrza (ponad 30°C).	Użyć zimniejszej wody (między 10 a 15°C) i/lub mniej drożdży.
Bagietki nie są wystarczająco wyrośnięte.	Do przepisu nie dodano drożdży.	Wypiek nie powiódł się, należy zacząć od początku.
	Drożdże mogą być przeterminowane.	
	Dodano za mało wody.	
	Bagietki zostały za bardzo ściśnięte w czasie formowania.	

WSKAZÓWKI ODNOŚNIE PROBLEMÓW TECHNICZNYCH

PROBLEMY	POWODY - ROZWIĄZANIA
Mieszadło przywarło do formy.	Namoczyć mieszadło przed jego wyjęciem.
Po naciśnięciu przycisku  nic się nie dzieje.	- EO1 - urządzenie jest zbyt gorące. Należy odczekać godzinę między cyklami. - EOO - urządzenie jest zbyt zimne. Należy odczekać aż urządzenie osiągnie temperaturę pokojową. - HHH lub EEE - urządzenie uszkodzone. Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym. - Zaprogramowano opóźniony start.
Po naciśnięciu przycisku  działa silnik, ale ciasto nie jest wyrabiane.	- Niewłaściwie włożona forma. - Brak mieszadła lub jego nieprawidłowa instalacja. W 2 wyżej wymienionych przypadkach należy zatrzymać urządzenie poprzez dłuższe naciśnięcie guzika . Po sprawdzeniu ułożenia formy lub umieszczeniu w prawidłowej pozycji mieszadła można rozpocząć pracę ponownie.
Po opóźnionym starcie, chleb nie wyrósł lub nic się nie stało.	- Po zaprogramowaniu nie naciśnięto przycisku . - Drożdże zetknęły się z solą i/lub wodą. - Brak mieszadła.
Czuć spaleniznę.	- Część składników wypadła z formy: należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania, poczekać aż wystygnie, a potem wyczyścić wnętrze wilgotną gąbką bez środków czyszczących. - Ciasto przygotowane z błędami: ilość składników jest zbyt duża – zapewne płynów. Należy postępować zgodnie z przepisem.

GWARANCJA

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytkowania w warunkach domowych, w przypadku niewłaściwej obsługi lub niezgodnej z instrukcją obsługi, producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności i gwarancja jest anulowana.
- Przeczytać uważnie instrukcję obsługi przed pierwszym użyciem urządzenia: Producent nie ponosi odpowiedzialności za konsekwencje stosowania niezgodnie z instrukcjami.

ŚRODOWISKO

- Zgodnie z obowiązującymi przepisami, każde urządzenie wycofane z użytkowania musi zostać zabezpieczone przed użytkowaniem:
- należy odłączyć i odciąć przewód zasilania przed wyrzuceniem urządzenia.

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 11
 - e - select crust colour
 - f - choice of programmes
 - g - operating indicator light
- 3 - bread pan
- 4 - kneading paddle
- 5 - graduated beaker
- 6 - teaspoon measure/tablespoon measure
- 7 - hook accessory for lifting out kneading paddle
- 8 - baguette baking rack + 2 non-stick baguette baking trays
- 9 - finishing blade + brush

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 **Measure liquids with the graduated beaker supplied. Use the double doser supplied to measure teaspoons on one side and tablespoons on the other.** Incorrect measurements give bad results.

3 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.

4 Use ingredients before their use-by date and keep them in a cool, dry place.

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. **The yeast should not come into contact with 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).

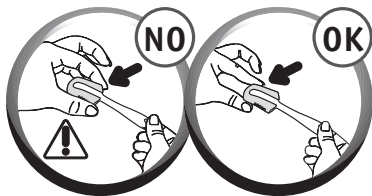
• **It can also sometimes be useful to check the state of the dough during the second kneading:** it should form an even ball which comes away easily from the walls of the pan, - if not all of the flour has been blended into the dough, add a little more water, - if the dough is too wet and sticks to 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.



Warning: The finishing blade is very sharp. Handle it with care.

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 turning the bread pan slightly anti-clockwise. 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. By holding the bread pan thanks to the handle, insert it in the breadmaker so that it fits over the drive shaft (you will need to tilt it slightly to one side to do this). Turn it gently clockwise and it will lock into place - **F-G**.
- Close the lid. Plug in the breadmaker and switch it on. You will hear a beep, and programme 1 will be displayed by default, i.e. 800 g, medium browning. To access programme 4, press the **MENU** button three times - **H**.
- Press the **START/STOP** 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.

BASIC WHITE BREAD (programme 4)		INGREDIENTS - tsp = teaspoon - tbsp = tablespoon	
BROWNING = MEDIUM		1. WATER = 330 ml	5. POWDERED MILK = 2 tbsp
WEIGHT = 1000 g		2. OIL = 2 tbsp	6. WHITE BREAD FLOUR = 605 g
TIME = 3:09		3. SALT = 1½ tsp	7. YEAST = 1½ tsp
		4. 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.

MENU The menu button enables you to choose a certain number of different programmes. The time corresponding to the programme is displayed. Every time you press the **MENU** button, the number on the display panel switches to the next programme from 1 - 15:

- 1. Baguette.** The Baguette programme allows you to make your own baguettes. This programme is carried out in 3 stages.
1st stage > Kneading and rising of the dough
2nd stage > Shaping (when the beep sounds, the light indicator against the baguette symbol  will blink).
3rd step > Baking. The baking cycle is carried out after your baguettes are made (if you need help in making baguettes, refer to the recipe book supplied).
- 2. Sweet baguette.** For sweet buns: pastries, milk bread, brioche, etc. This programme is carried out in the same manner as programme 1 Baguette.
- 3. Baking Baguettes.** Programme 3 allows you to bake baguettes with dough prepared in advance. The breadmaker should not be left unattended when using programme 3. To interrupt the cycle before it is finished, the programme can be stopped manually by holding down the **START/STOP** button. There is no medium browning setting for this programme. It is recommended to use light crust setting for sweet breads and dark crust setting for salt breads.
- 4. Basic White Bread.** The Basic White Bread programme is used to make most bread recipes using white wheat flour.
- 5. French Bread.** The French bread programme is used for making traditional French white bread which is rather airy.
- 6. Wholemeal Bread.** Wholemeal Bread Programme is used to make whole wheat bread using whole wheat flour.
- 7. Sweet Bread.** The Sweet Bread programme is for recipes containing more sugar and fat such as brioche and milk breads. If you are using special flour blends for brioche or rolls, do not exceed 750 g of dough in total. We suggest that you choose LIGHT crust setting for your first brioche recipe.
- 8. Fast White Bread.** The Fast White Bread programme is specific to the Fast Bread recipe. For this programme, weight and crust colour setting options are not available. The water must be 35°C maximum for this recipe.
- 9. Gluten Free Bread.** It is suitable for persons with celiac disease, making them intolerant of the gluten present in many cereals (wheat, rye, barley, oats, Kamut, spelt wheat etc.). Refer to the specific recommendations on the packet. The trough must always be thoroughly cleaned to avoid any risk of contamination with other flours. In the case of a strictly gluten-free diet, take care that the yeast used is also gluten-free. The consistency of gluten-free flours does not yield an ideal dough. The dough sticks to the sides and must be scraped down with a flexible plastic spatula during kneading. Gluten-free bread will be of a denser consistency and paler than normal bread. Only the 1000 g setting is available for this programme.
- 10. Salt Free Bread.** Bread is one of the foods that provide the largest daily contribution of salt. Reducing salt consumption can help reduce the risks of cardio-vascular problems.
- 11. Loaf Cooking.** The Loaf cooking programme allows you to bake for 10 to 70 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 11.

To interrupt the cycle before it is finished, the programme can be stopped manually by holding down the  button.

12. 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.

13. Cake. Can be used to make pastries and cakes with baking powder. Only the 1000 g setting is available for this programme.

14. Jam. The Jam programme automatically cooks jams and compots (stewed fruits) in the pan.

15. Fresh dough. Programme 15 only kneads. It is for unleavened pasta, like noodles for example.

Selecting the weight of the bread

The bread weight is set by default at 1000 g. This weight is shown for informational purposes. See the recipes for more details. Programmes 3, 9, 11, 12, 13, 14, 15 do not have weight settings.

CYCLES

A table (pages 382-386) indicates the breakdown of the various cycles for the programme chosen.

Kneading

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

During this cycle, and for programmes 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, 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 382-386) and the "extra" column. This column indicates the time that will be displayed on your appliance's screen when the beep sounds.

For programmes 1 and 2, you can select two weight options:

- 400 g for one batch (4 baguettes), the light indicator against the 500 g setting comes on;
 - 800 g for two batches (8 baguettes), the light indicator against the 1,000 g setting comes on.
- 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 12, 14, 15 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.

Start / Stop

Press the  button to switch the appliance on. The countdown begins. To stop the programme or to cancel delayed programming, hold down on the  button for 3 seconds.

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

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

Rest

Allows the dough to rest to improve kneading quality.

Rising

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

Warming

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

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, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, you can leave your preparation in the ap-

pliance. A one-hour warming cycle automatically follows baking. During the hour for which the bread is kept warm, the display shows 0:00 and the dots ■ on the timer flash.

At the end of the cycle, the appliance stops automatically after several sound signals.

DELAYED START PROGRAMME

You can programme the appliance up to start 15 hours in advance to have your preparation ready at the time you want. This function cannot be used on programmes 3, 8, 11, 12, 13, 14, 15.

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

Using the  and  buttons, display the calculated time ( up and  down). Short presses change the time by intervals of 10 min + a short beep. Holding the button down gives continuous scrolling of 10-min intervals.

For example, it is 8 pm and you want your bread to be ready for 7 am the next morning. Programme 11:00 using the  and . Press the  button. A beep is emitted. The 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.

To turn out your loaf of bread: it may happen that the kneading paddle remain stuck in the loaf when it is turned out. In this case, use the hook accessory as follows:

- > once the loaf is turned out, lay it on its side while still hot and hold it down with one hand, wearing an oven glove,
- > with the other hand, insert the hook in the axis of the kneading paddle - **M**,
- > pull gently to release the kneading paddle - **M**,
- > turn the loaf upright and stand on a grid to cool.



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. 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: you can use fresh milk (cold, unless otherwise indicated in the recipe) or powdered milk. 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. **Temperature:** see paragraph 1 in "Using" section (page 270).

Flour: the weight of the flour varies significantly depending on the type of flour used. Depending on the quality of the flour, baking results may also vary. Keep flour in a hermetically sealed container, as flour reacts to fluctuations in atmospheric conditions, absorbing moisture or losing it. Use "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 750 g of dough in total.

Follow the manufacturer's instructions when using these flour blends.

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.

Sugar: use white sugar, brown sugar or honey. Do not use sugar lumps. Sugar acts as food for the yeast, gives the bread its good taste and improves browning of the crust.

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.

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 freeze chocolate chips so that they do not melt during the kneading process,

> to thoroughly drain very moist or very fatty ingredients (olives, for example), dry them in kitchen towel and lightly flour them so that they are evenly incorporated into the dough,

> 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.
- When necessary the lid can be cleaned with warm water and a sponge.

- **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.



● PREPARING AND MAKING BAGUETTES

For this recipe, you will need all the baguette accessories supplied: 1 baguette baking rack (8), 2 non-stick baguette baking trays (8), 1 finishing blade (9) and 1 brush (9).

1. Kneading and rising of the dough

- Plug in your breadmaker.
- After the beep, programme 1 is displayed by default - H.
- Select the crust colour.
- It is recommended not to bake only 2 baguettes as they would be overbaked.
- If you choose to bake 8 baguettes (2 batches of 4 baguettes): it is advisable to shape your 8 baguettes and to keep 4 of them in the refrigerator for the second baking.
- Press the  button. The operating indicator light comes on and the timer colon flashes. The dough kneading cycle will start up, followed by the rising cycle - I.

Note:

- During the kneading stage, it is normal for the dough not to be evenly blended.
- Once the preparation is finished, the breadmaker goes into standby. Many beeps will inform you that the kneading and rising cycles are complete and the operating indicator will blink.

After the sound signals, the dough must be baked within one hour. After that time, the machine resets itself and you will not be able to bake the baguettes. If this happens, we recommend that you use programme 3 for baking the baguettes alone.

2. Making and baking baguettes

To help you through the stages, refer to the recipe book supplied.

We are showing you what the baker does, but after a few trials, you will have found your own way of shaping the baguettes. No matter how you go about it, the result is guaranteed.

- Lift the bread pan out of the breadmaker - B.
- Sprinkle a little flour on your work surface.
- Remove the dough from the bread pan and put it on your work surface.
- Roll the dough into a ball and, using a knife, divide it into 4 equal portions.
- You will have 4 dough portions of equal weight, which you must shape into baguettes.

To make your baguettes lighter and more airy, allow the dough portions to rest for 10 minutes before shaping them.

The length of the baguette must not be longer than the length of the non-stick baking tray (about 15 cm).

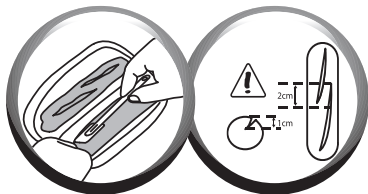
You can vary the flavour of your breads by garnishing them. To do so, just dampen the dough with water and roll them in sesame or poppy seeds.

- Once you have shaped the baguettes, lay them on the non-stick trays.



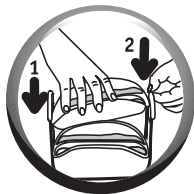
The seam side of the baguettes must be down.

- For optimal results, make 1 cm diagonal slits on the top of the baguettes with a serrated knife or the finishing blade supplied.



You can also vary the texture of your baguettes by making cuts with scissors throughout the length of the baguette.

- Using the brush supplied, generously dampen the top of the baguettes with water, while avoiding any accumulation of water on the non-stick trays.
- Place the two non-stick trays with the baguettes on the baguette rack supplied.



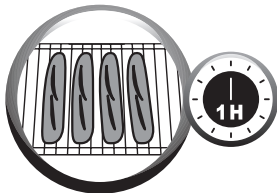
- Set the baguette rack in your breadmaker instead of the bread pan.
- Press the **START/STOP** button once again to resume the program and start baking the baguettes.
- **At the end of the baking cycle, you have 2 options:**

for a batch of 4 baguettes

- Unplug the breadmaker. Remove the baguette rack. Always use oven mitts as the rack is very hot.
- Remove the baguettes from the non-stick trays and let them cool on a rack.

for a batch of 8 baguettes (2x4)

- Remove the baguette rack. Always use oven mitts as the rack is very hot.
- Remove the baguettes from the non-stick trays and let them cool on a rack.
- Take the other 4 baguettes from the refrigerator (which you have slit and dampened beforehand with water).
- Place them on the trays (taking care not to burn yourself).
- Put the rack back in the breadmaker and press **START/STOP** again.
- At the end of the baking, you can unplug the breadmaker.
- Remove the baguettes from the non-stick trays and let them cool on a rack.



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 382-386) and follow the breakdown for the various cycles.

tsp = teaspoon - tbsp = tablespoon

PROG. 1 - BAGUETTE

To make 4 or 8 baguettes of about 100 g

	400 g	800 g
1. Water	150 ml	300 ml
2. Salt	¾ tsp	1½ tsp
3. White bread flour T55	245 g	490 g
4. Yeast**	1 tsp	2 tsp

PROG. 2 - SWEET BAGUETTE

To make 4 or 8 baguettes of about 100 g

	400 g	800 g
1. Cold milch	140 ml	280 ml
2. Saltl	¾ tsp	1½ tsp
3. Sugar	2 tbsp	4 tbsp
4. White bread flour T55	210 g	420 g
5. Yeast**	1 tsp	2 tsp
Add, when beeps		
6. Butter	25 g	50 g

PROG. 4 - BASIC WHITE BREAD

	500 g	750 g	1000 g
1. Water	190 ml	250 ml	330 ml
2. Sunflower oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
3. Salt	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
4. Sugar	2 tsp	3 tsp	1 tbsp
5. Powdered milk	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
6. White bread flour T55	345 g	455 g	605 g
7. Yeast**	1 tsp	1 tsp	1½ tsp

PROG. 5 - FRENCH BREAD

	500 g	750 g	1000 g
1. Water	200 ml	275 ml	365 ml
2. Salt	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
3. White bread flour T55	350 g	465 g	620 g
4. Yeast**	1 tsp	1 tsp	1½ tsp

PROG. 6 - WHOLEMEAL BREAD

	500 g	750 g	1000 g
1. Water	205 ml	270 ml	355 ml
2. Sunflower oil	1½ tbsp	2 tbsp	3 tbsp
3. Salt	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
4. Sugar	1½ tsp	2 tsp	3 tsp
5. White bread flour T55	130 g	180 g	240 g
6. Wholemeal flour T150	200 g	270 g	360 g
7. Yeast**	1 tsp	1 tsp	1½ tsp

PROG. 7 - SWEET BREAD

	500 g	750 g	1000 g
BRIOCHE			
1. Eggs*, beaten	2	2	3
2. Butter, softened	115 g	145 g	195 g
3. Salt	1 tsp	1 tsp	1½ tsp
4. Sugar	21½ tbsp	3½ tbsp	4½ tbsp
5. Milch	55 ml	60 ml	80 ml
6. White bread flour T55	280 g	365 g	485 g
7. Yeast**	1½ tsp	2 tsp	3 tsp

Optional : 1 tsp of orange flower water.

PROG. 8 - FAST WHITE BREAD

	500 g	750 g	1000 g
1. Water (warmed 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Sunflower oil	3 tsp	1 tbsp	1½ tbsp
3. Salt	1½ tsp	1 tsp	1½ tsp
4. Sugar	2 tsp	3 tsp	1 tbsp
5. Powdered milk	1½ tbsp	2½ tbsp	2½ tbsp
6. White bread flour T55	325 g	445 g	565 g
7. Yeast**	1½ tsp	2½ tsp	3 tsp

PROG. 9 - GLUTEN FREE BREAD

Only use ready to use flour mix.
Do not exceed 1000 g of dough.

**1 medium egg = 50 g

*Flaked dried type. In United Kingdom use "Easy Bake" or "Fast Action" yeast.

PROG. 10 - SALT FREE BREAD

	500 g	750 g	1000 g
1. Water	200 ml	270 ml	365 ml
2. White bread flour T55	350 g	480 g	620 g
3. Dried baker yeast	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp
Add, when beeps			
4. Sesame seed	50 g	75 g	100 g

PROG. 13 - CAKE

LEMMON CAKE	1000 g
1. Eggs*, beatened	4
2. Sugar	260 g
3. Salt	1 pinch
4. Butter, softened but cooled	90 g
5. Lemmon zest	d'11/2 citron
6. Lemmon juice	d'11/2 citron
7. White bread flour T55	430 g
8. Chemical yeast	3 1/2 tsp

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

PROG. 15 - FRESH PASTA

	500 g	750 g	1000 g
1. Water	45 ml	50 ml	70 ml
2. Eggs*, beatened	3	4	5 1/2
3. Salt	1 pinch	1/2 tsp	1 tsp
4. White bread flour T55	375 g	500 g	670 g

PROG. 12 - LOAF COOKING

PIZZA DOUGH	500 g	750 g	1000 g
1. Water	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olive oil	1 tbsp	1 1/2 tbsp	2 tbsp
3. Salt	1/2 tsp	1 tsp	1 1/2 tsp
4. White bread flour T55	320 g	480 g	640 g
5. Yeast**	1/2 tsp	1 tsp	1 1/2 tsp

PROG. 14 - JAM**JAMS AND COMPOTES**

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

1. Strawberry, peach, rhubarb or apricot	580 g
2. Sugar	360 g
3. Lemmon juice	of 1 lemmon
4. Pectin	30 g
1. Orange or grapefruit	500 g
2. Sugar	400 g
3. Pectin	50 g

*1 medium egg = 50 g

**Flaked dried type. In United Kingdom use "Easy Bake" or "Fast Action" yeast.

Note: These instructions are not suitable for use in the UK as the ingredients and timings may differ for UK use and therefore the performance of the breadmaker may vary and be disappointing for the UK consumer.

TROUBLESHOOTING GUIDE TO IMPROVE YOUR RECIPES

1. For bread

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.			●	●		

2. For baguettes

Not getting the expected results? This table will help you.	POSSIBLE CAUSE	SOLUTIONS
The dough does not have a regular cross-section.	The rectangle shape at the start is not even or of a constant thickness.	Flatten out using a rolling pin if necessary. ^a
The dough is hard to shape.	There is not enough water in the mixture.	Your mixture has not been successful, start again.
	The dough was worked too much.	Form a ball again, let it rest for 10 minutes and then start again from the beginning.
		Shape the dough in two steps, with a 5 minute rest between.
The dough is sticky and it is hard to shape baguettes.	There is too much water in the mixture.	Flour your hands lightly, but not the dough or the work surface if possible. Continue to shape the baguettes.
	The water was too warm when it was added.	

Not getting the expected results? This table will help you.	POSSIBLE CAUSE	SOLUTIONS
The dough tears easily or is lumpy on the surface.	The dough was worked too much.	Form a ball again, let it rest for 10 minutes and then start again from the beginning. Shape the dough in two steps, with a 5 minute rest between.
The slits in the baguette are not very distinct.	The dough is sticky: there is too much water in the mixture.	Shape the baguettes again by flouring your hands lightly, but not the dough or the work surface if possible.
	The blade is not sharp enough.	Use the finishing blade supplied or a very sharp fine-serrated knife.
	You were too hesitant when cutting.	Use a quick, sharp cutting movement.
The slits tend to close up or do not open out during baking.	The dough is too sticky: there is too much water in the mixture.	Your mixture has not been successful, start again.
	The surface of the dough was not stretched enough when it was being shaped.	Start again, pulling the dough harder when you wrap it around your thumb.
The dough tears on the sides when baking.	The slit in the dough is not deep enough.	Refer to page 278 to see the ideal shape for the slits.
The baked baguettes stick to the tray.	The dough was dampened too much.	Blot out the excess water added with the brush.
	The baguette baking trays are too sticky.	Oil the trays lightly before placing the dough on them.
The baguettes are not brown enough.	You forgot to brush the dough with water before baking.	Be careful the next time.
	You floured the baguettes too much when shaping them.	Brush well with water before baking.
	The room temperature is high (over 30°C).	Use colder water (between 10 and 15°C) and/or a little less yeast.
The baguettes have not sufficiently risen.	You forgot to add yeast to your mixture.	Your mixture has not been successful, start again.
	Your yeast may have gone past its best-before date.	
	There was not enough water in your mixture.	
	The baguettes were squashed and flattened too much during the shaping phase.	

TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEMS	CAUSES - SOLUTIONS
The kneading paddle is stuck in the pan.	• Let it soak before removing it.
After pressing on  , nothing happens.	• E01 is displayed and flashes on the screen, the appliance beeps: the appliance is too hot. Wait 1 hour between 2 cycles. • E00 is displayed and flashes on the screen, the appliance beeps: the appliance is too cold. Wait for it to reach room temperature. • HHH or EEE is displayed and flashes on the screen, the appliance beeps: malfunction. The machine must be serviced by authorised personnel. • A delayed start has been programmed.
After pressing on  , the motor is on but no kneading takes place.	• The pan has not been correctly inserted. • Kneading paddle missing or not installed properly. In the two cases cited above, stop the appliance manually with a long press on the  button. Start the recipe again from the beginning.
After a delayed start, the bread has not risen enough or nothing happens.	• You forgot to press on  after programming the delayed start programme. • The yeast has come into contact with salt and/or water. • Kneading paddle missing.
Burnt smell.	• Some of the ingredients have fallen outside the pan: unplug the appliance, let it cool down, then clean the inside with a damp sponge and without any cleaning product. • The preparation has overflowed: the quantity of ingredients used is too great, notably liquid. Follow the proportions given in the recipe.

WARRANTY

- This appliance is designed only for household use; the manufacturer shall accept no liability in the event of any use that does not comply with the instructions and the warranty shall be invalidated.
- Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time: The manufacturer shall accept no liability in the event of any use that does not comply with the instructions.

ENVIRONMENT

- In accordance with applicable regulations, before disposing of your appliance that has reached the end of its life-cycle, make sure it cannot be re-used by unplugging it and cutting off the supply cord.

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 11
 - e - keuze van de kleur van de korst
 - f - keuze van de programma's
 - g - controlelampje

- 3 - bakblik
- 4 - kneder
- 5 - maatbeker
- 6 - theelepels/eetlepel
- 7 - haak accessoire voor het verwijderen van de kneder
- 8 - bakhouder voor stokbroden + 2 antikleefplaten voor stokbroden
- 9 - kerver + borsteltje

PRAKTISCHE ADVIEZEN

Bereiding

1 Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door: het bereiden van brood met dit apparaat is niet hetzelfde als met de hand!

2 Meet de vloeistoffen af met de meegeleverde maatbeker. Gebruik het meegeleverde dubbele maatschepje voor het meten van theelepels aan de ene kant en eetlepel aan de andere kant. Een verkeerde meting zal een slecht resultaat tot gevolg hebben.

3 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.

4 Gebruik de ingrediënten vóór hun verbruiksdatum en bewaar ze op een koele, droge plaats.

5 Om te zorgen dat het deeg goed kan rijzen, raden wij u aan alle ingrediënten direct in de uitneembare binnenpan te doen en te vermijden het deksel te openen tijdens het gebruik. 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 aanraking komen met het zout.**

Algemene in acht te nemen volgorde:

- > Vloeistoffen (boter, olie, eieren, water, melk)
- > Zout
- > Suiker

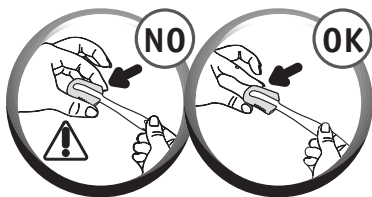
- > Meel eerste helft
- > Melkpoeder
- > Speciale vaste ingrediënten
- > Meel tweede helft
- > Gist

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 vingertoppen 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.

Opgelet: de kerver is heel scherp. Gebruik hem uiterst voorzichtig.

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.
- Verwijder de binnenpan door de handgreep op te tillen en de pan lichtjes te bewegen tegen de klok in. Zet vervolgens de kneder op de 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 de uitneembare binnenpan terug in het apparaat. Houd de binnenpan aan de handgreep vast en plaats deze over de as (u moet de binnenpan iets kantelen om dit te doen). Beweeg het licht met de klok mee en klik het op zijn plaats -F-G.
- Sluit de deksel. Steek de stekker in het stopcontact en zet het apparaat aan. Na het geluidssignaal verschijnt automatisch programma 1, dus 800 g, matig bruin. Om naar programma 4 te gaan, drukt u drie keer op de toets **MEET** -H.
- Druk op de toets **START/STOP**. 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.

BASISBROOD (programma 4)	INGREDIËNTEN - tl = theelepel - el = eetlepel	
GOUDBRUIN KORSTJE = GEMIDDELD	1. WATER = 330 ml	5. MELKPOEDER = 2 el
GEWICHT = 1000 g	2. OLIE = 2 el	6. MEEL = 605 g
TIJD = 3:09	3. ZOUT = 1½ tl	7. GIST = 1½ tl
	4. 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.

MENU

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 15:

- 1. Stokbrood.** Met het stokbroodprogramma kunt u zelf stokbroden bakken. Dit programma verloopt in 3 stappen.
1e stap > Kneden en rijzen van het deeg.
2e stap > Vormen (bij het geluidssignaal knippert het lichtje bij het stokbroodsymboolje ).
3e stap > Bakken. De bakcyclus volgt op het vormen van de stokbroden (raadpleeg het meegeleverde receptenboekje voor hulp bij het vormen van de stokbroden).
- 2. Zoet stokbrood.** Voor zoete broodjes zoals koffiekoeken, melkbroodjes, brioches enz. Dit programma verloopt op dezelfde manier als stokbroodprogramma 1.
- 3. Stokbrood bakken.** Programma 3 bakt de stokbroden op basis van een vooraf bereid deeg. Blijf in de buurt van de machine tijdens het gebruik van programma 3. Om de cyclus vroegtijdig te onderbreken, kunt u het programma handmatig stopzetten met een lange druk op de toets **STOP**. Voor dit programma is een matige bruining onmogelijk. Voor zoete broodjes is immers een lichte bruining aanbevolen, en voor hartig brood een donkere bruining.
- 4. Basisbrood.** Met het programma Basisbrood kunnen de meeste broodrecepten met behulp van tarwemeel gemaakt worden.
- 5. Frans brood.** Het programma Frans brood komt overeen met een recept voor traditioneel, enigszins luchtig Frans brood.
- 6. Volkorenbrood.** Het programma Volkorenbrood moet geselecteerd worden wanneer u meel voor volkorenbrood gebruikt.
- 7. Zoet brood.** Het programma Zoet brood is geschikt voor recepten die meer vet en suiker bevatten. Indien u een kant-en-klare mix voor brioches of melkbrood gebruikt, zorg dan dat u in totaal niet meer dan 750 g deeg heeft. We raden de **LICHTE** bruining aan voor uw eerste briochebereiding.
- 8. Snel basisbrood.** Het programma Snel basisbrood is specifiek voor de recepten **SNEL BASISBROOD**. Voor dit programma kunnen het gewicht en de kleur niet worden ingesteld. Het water voor dit recept bedraagt maximaal 35 °C.
- 9. Glutenvrij brood.** Dit brood is geschikt voor mensen die allergisch zijn voor gluten (Coeliakie) die in diverse graanproducten (tarwe, gerst, rogge, haver, kamut, spelt, enz...) voorkomen. Zie de speciale instructies op het pak. Het blik moet steeds gereinigd worden, om verontreiniging door andere meelsoorten te voorkomen. Bij een streng glutenvrij dieet moet u er voor zorgen dat de gebruikte gist ook glutenvrij is. Door de consistentie van meel zonder gluten is optimaal mengen niet mogelijk. U dient dan ook tijdens het kneden het deeg van de randen los te maken met een soepele kunststof spatel. Brood zonder gluten is compacter en de kleur is bleker dan van normaal brood. Alleen 1000 g is beschikbaar voor het programma.
- 10. Zoutloos brood.** Brood is een van de voedingsmiddelen dat zorgt voor de grootste dagelijkse hoeveelheid zout. Door minder zout te gebruiken, neemt het risico van hart- en vaatziekten af.
- 11. Uitsluitend bakken.** Met het Uitsluitend bakken kan uitsluitend tussen 10 tot 70 min. gebakken worden, instelbaar in schijven van 10 min. Dit kan alleen geselecteerd en gebruikt worden:
a) in combinatie met het programma Gezezen 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.

Om de cyclus voor het einde te onderbreken, schakelt u het programma handmatig uit door de toets  ingedrukt te houden.

12. Gerezen deeg. Het programma Gerezen deeg bakt niet. Dit komt overeen met een kneed- en rijsprogramma voor alle soorten gerezen deeg. Bijv.: pizzadeeg.

13. Cake. Voor het vervaardigen van taarten en gebak met bakpoeder. Alleen 1000 g is beschikbaar voor het programma.

14. Jam. Het programma Jam kookt automatisch jam in de uitneembare binnenpan.

15. Vers deeg. Het programma 15 kneedt alleen maar. Het is bestemd voor niet gerezen deeg. Bijv.: pasta.

Selectie van het gewicht

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

DE CYCLI

Een tabel op pagina 382-386 geeft de verschillende cycli aan de hand van het gekozen programma aan.

Kneiden

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

Tijdens deze cyclus en voor de programma's 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, kunt u ingrediënten toevoegen: droge vruchten, olijven, enz... Een geluidssignaal geeft aan op welk moment u dit kunt doen. Raadpleeg de overzichtstabel van de bereidings-tijden (pagina 382-386) 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.

van de recepten voor meer informatie. Bij de programma's 3, 9, 11, 12, 13, 14, 15 is er geen instelling van het gewicht. Voor programma's 1 en 2 kunt u twee gewichten kiezen:

- 400 g voor één lading (4 stokbroden) - het lampje naast het gewicht 500 g brandt;

- 800 g voor twee ladingen (8 stokbroden) - het lampje naast het gewicht 1.000 g brandt.

Druk op de toets  om het gekozen gewicht van 500 g, 750 g of 1000 g in te stellen. De aanduiding tegenover de gewenste instelling gaat branden.

Selectie van de korstkleur

De kleur van de korst wordt automatisch ingesteld op GEMIDDELD. Bij de programma's 12, 14, 15, 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.

Inschakeling / Uitschakeling

Druk op de toets  om het apparaat in te schakelen. Het aftellen begint. Voor het uitschakelen van het programma of het annuleren van de programmering van de timer drukt u 3 seconden op de toets .

Rust

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

Rijden

De tijd waarin het gist actief is om het brood te laten rijzen en zijn aroma te ontwikkelen.

Bakken

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

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, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, 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 en de 2 punten ■ van de

timer knipperen. Aan het einde van de cyclus schakelt het apparaat automatisch uit na diverse pieptonen.

● PROGRAMMA MET TIMER

U kunt het apparaat zodanig programmeren dat uw bereiding klaar is op een door u gekozen tijdstip, tot maximaal 15 uur van tevoren. Het programma met timer mag niet gebruikt worden voor de programma's 3, 8, 11, 12, 13, 14, 15.

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 20:00 uur 's avonds en u wilt dat uw brood de volgende morgen om 07:00 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.

Om uw brood uit de bakvorm te halen: het kan gebeuren dat tijdens het uit de bakvorm halen de kneder in het brood bekneld blijft zitten. Gebruik in dat geval het accessoire "haak" als volgt:

- > wanneer het brood eenmaal uit de bakvorm is, legt u het nog warme brood op een zijde en houdt u het vast met één hand met ovenhandschoen,
- > steek de haak in de as van de kneder - **M**,
- > trek voorzichtig om de kneder te verwijderen - **M**,
- > zet het brood rechtop en laat het op een rooster afkoelen.



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. 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 (koud, tenzij afgeraden in het recept) of melkpoeder gebruiken. Melk heeft een schuimend effect waarmee gelijkmatigere 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. **Temperatuur:** zie paragraaf 1 (pagina 284) in het deel over het gebruik.

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. De toevoeging van haver, zemelen, tarwekiem, rogge of hele gra-

nen aan het brooddeeg levert een zwaarder en minder gerezen brood op.

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 750 g deeg.

Raadpleeg de aanbevelingen van de fabrikant voor het gebruik van deze bereidingen. 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.

Suiker : neem bij voorkeur witte of bruine suiker of honing. Gebruik geen 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 actief 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 dosis en

denk eraan de hoeveelheid gist aan te passen aan de gebruikte soort (zie de verhoudingstabel

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

hieronder).

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 u stukjes chocolade invriest zodat ze beter standhouden tijdens het kneden,

> dat u heel vochtige of vette ingrediënten (zoals olijven) goed laat uitlekken, ze droogt met keukenpapier en bestrooit met een beetje bloem voor een betere opname en homogeniteit,

> 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.

> dat u geen ingrediënten buiten de uitneembare binnenpan laat vallen.

● REINIGING EN ONDERHOUD

• Haal de stekker van het apparaat uit het stop-contact.

• 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, was het deksel met een spons en warm water.

• **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.



STOKBRODEN BEREIDEN EN BAKKEN

Hiervoor hebt u alle accessoires nodig die hiervoor zijn bestemd: 1 bakhouder voor stokbroden (8), 2 bakplaten met antikleeflaag voor stokbroden (8), 1 kerver (9) en 1 borseltje (9).

1. Kneden en rijzen van het deeg

- Steek de stekker van de broodmachine in het stopcontact.
- Na het geluidssignaal verschijnt programma 1 automatisch - **H**.
- Kies het bruiningsniveau.
- Aanbevolen wordt niet slechts 2 stokbroden te bakken, omdat ze anders te donker gebakken zullen zijn.
- Als u 8 stokbroden (2 ladingen van 4 stokbroden) wilt bakken: het is raadzaam 8 stokbroden te vormen waarvan u er 4 in de koelkast bewaart voor de tweede bakbeurt.
- Druk op de toets . Het werkingslichtje brandt en de 2 punten van de timer knipperen. De kneedcyclus van het deeg begint, gevolgd door het rijzen van het deeg - **I**.

2. Stokbroden maken en bakken

Raadpleeg het meegeleverde receptenboek voor hulp bij de uitvoering van de stappen. We tonen u hoe de bakker het doet. Na enkele pogingen zult u echter uw eigen manier ontdekken. Het resultaat is hoe dan ook gegarandeerd!

- Neem de kuip uit de machine - **B**.
- Bestrooi uw aanrecht met een beetje bloem.
- Neem het deeg uit de kuip en leg het op het aanrecht.
- Vorm een bol met het deeg en verdeel het met een mes in 4 gelijke delen.
- U hebt nu 4 stukken met een gelijk gewicht die u nu tot stokbroden moet vormen.

Voor luchtigere stokbroden laat u de stukken deeg eerst 10 minuten rusten.

Opmerkingen:

- Tijdens het kneden is het normaal dat bepaalde plekken niet goed worden vermengd.
- Wanneer de bereiding klaar is, gaat de broodmachine over in waakstand. Verschillende geluidssignalen laten weten dat het kneden en het rijzen van het deeg is afgelopen. Het werkingslichtje knippert.

Gebruik het deeg binnen een uur volgend op de geluidssignalen. Daarna wordt de machine gereset en gaat het stokbroodprogramma verloren. In dit geval raden we u aan om programma 3 te gebruiken voor enkel het bakken van stokbroden.

De lengte van het stokbrood moet overeenkomen met de afmeting van de bakplaat (ongeveer 15 cm).

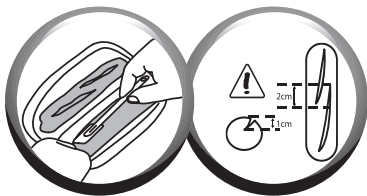
U kunt het brood ook een bijzondere smaak geven. Bevochtig de stukken deeg en rol ze door bijvoorbeeld sesam- of maanzaad.

- Leg de gevormde stokbroden vervolgens op de bakplaten met anti-aanbaklaag.



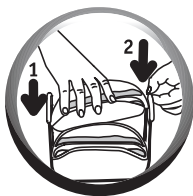
De naad van de stokbroden zit onderaan.

- Voor een optimaal resultaat snijdt u de bovenkant van de stokbroden diagonaal in met een gekarteld mes of de meegeleverde ker-
ver om een opening van 1 cm te verkrijgen.



U kunt de presentatie van uw stokbroden variëren en met een schaar inkepingen over de hele lengte van het stokbrood maken.

- Bevochtig de bovenkant van de stokbroden rijkelijk met behulp van het meegeleverde borsteltje, maar vermijd plassen water op de bakplaten.
- Leg uw 2 bakplaten met de stokbroden op de meegeleverde houder voor stokbroden.



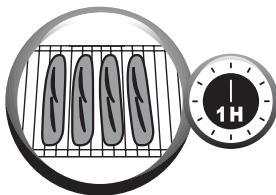
- Plaats de houder in uw broodmachine in plaats van de kuip.
- Druk opnieuw op de toets **START/STOP** om het programma te hervatten en de stokbroden te bakken.

Op het einde van de bakcyclus hebt u 2 mogelijkheden: bij een lading van 4 stokbroden

- Trek de stekker van de broodmachine uit het stopcontact. Verwijder de houder voor stokbroden. Gebruik altijd ovenwanten, want de houder is heel heet.
- Neem de stokbroden van de bakplaten en laat ze afkoelen op een rooster.

bij een lading van 8 stokbroden (2x4)

- Verwijder de houder voor stokbroden. Gebruik altijd ovenwanten, want de houder is heel heet.
- Neem de stokbroden van de bakplaten en laat ze afkoelen op een rooster.
- Neem de 4 andere stokbroden uit de koelkast (die u vooraf hebt ingesneden en bevochtigd).
- Leg ze op de bakplaten (zonder u te verbranden).
- Plaats de houder weer in de machine en druk opnieuw op **START/STOP**.
- Na het bakken kunt u de stekker uit het stopcontact trekken.
- Neem de stokbroden van de bakplaten en laat ze afkoelen op een rooster.



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 382-386) bekijken en nagaan hoe de verschillende cycli verlopen.

tl = theelepel - el = eetlepel

PROG. 1 - STOKBROOD

Voor 4 of 8 stokbroden van ongeveer 100 g

	400 g	800 g
1. Water	150 ml	300 ml
2. Zout	¾ tl	1½ tl
3. Meel T55	245 g	490 g
4. Gist	1 tl	2 tl

PROG. 2 - ZOET STOKBROOD

Voor 4 of 8 stokbroden van ongeveer 100 g

	400 g	800 g
1. Koude melk	140 ml	280 ml
2. Zout	¾ tl	1½ tl
3. Suiker	2 el	4 el
4. Meel T55	210 g	420 g
5. Gist	1 tl	2 tl

Toevoegen, na geluidssignaal

6. Boter	25 g	50 g

PROG. 4 - BASISBROOD

	500 g	750 g	1000 g
1. Water	190 ml	250 ml	330 ml
2. Olie	1 el	1½ el	2 el
3. Zout	1 tl	1 tl	1½ tl
4. Suiker	2 tl	3 tl	1 el
5. Melkpoeder	1 el	1½ el	2 el
6. Meel T55	345 g	455 g	605 g
7. Gist	1 tl	1 tl	1½ tl

PROG. 5 - FRANS BROOD

	500 g	750 g	1000 g
1. Water	200 ml	275 ml	365 ml
2. Zout	1 tl	1½ tl	2 tl
3. Meel T55	350 g	465 g	620 g
4. Gist	1 tl	1 tl	1½ tl

PROG. 6 - VOLKORENBROOD

	500 g	750 g	1000 g
1. Water	205 ml	270 ml	355 ml
2. Olie	1½ el	2 el	3 el
3. Zout	1 tl	1½ tl	2 tl
4. Suiker	1½ tl	2 tl	3 tl
5. Meel T55	130 g	180 g	240 g
6. Volkorenmeel			
T150	200 g	270 g	360 g
7. Gist	1 tl	1 tl	1½ tl

PROG. 7 - ZOET BROOD

	500 g	750 g	1000 g
BRIOCHE			
1. Eieren geklopt*	2	2	3
2. Boter, gesmolten	115 g	145 g	195 g
3. Zout	1 tl	1 tl	1½ tl
4. Suiker	2½ el	3 el	4 el
5. Melk	55 ml	60 ml	80 ml
6. Meel T55	280 g	365 g	485 g
7. Gist	1½ tl	2 tl	3 tl

Naar keuze : 1 th oranjebloesem water.

PROG. 8 - SNEL BASISBROOD

	500 g	750 g	1000 g
1. Water (lauw, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Olie	3 tl	1 el	1½ el
3. Zout	½ tl	1 tl	1½ tl
4. Suiker	2 tl	3 tl	1 el
5. Melkpoeder	1½ el	2 el	2½ el
6. Meel T55	325 g	445 g	565 g
7. Gist	1½ tl	2½ tl	3 tl

PROG. 9 - BROOD ZONDER GLUTEN

1000 g
Gebruik alleen kant-en-klare mix.
Maak niet meer dan 1000 g deeg.

* 1 middelgroot ei = 50 g

PROG. 10 - ZOUTLOOS BROOD

	500 g	750 g	1000 g
1. Water	200 ml	270 ml	365 ml
2. Meel T55	350 g	480 g	620 g
3. Droge bakkersgist	1/2 tl	1 tl	1 tl
Toevoegen, na geluidssignaal			
4. Sesamzaad	50 g	75 g	100 g

PROG. 12 - GEREZEN DEEG

	500 g	750 g	1000 g
PIZZADEEG			
1. Water	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olijfolie	1 el	1 1/2 el	2 el
3. Zout	1/2 tl	1 tl	1 1/2 tl
5. Meel T55	320 g	480 g	640 g
7. Gist	1/2 tl	1 tl	1 1/2 tl

PROG. 13 - CAKE

CITROENCAKE	1000 g
1. Eieren geklopt*	4
2. Suiker	260 g
3. Zout	1 snufje
4. Boter, gesmolten en afkoelen	90 g
5. Citroen schil	van 1 1/2 citroen
6. Citroen sap	van 1 1/2 citroen
7. Meel T55	430 g
8. Gist	3 1/2 tl

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

PROG. 14 - JAM**VRUCHTENMOES EN JAM**

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

1. Aardbeien-, perziken-, rabarber- of abrikozen	580 g
2. Suiker	360 g
3. Citroen sap	van 1 citroen
4. Pectine	30 g
1. Sinaasappel of grapefruit	500 g
2. Suiker	400 g
3. Pectine	50 g

* 1 middelgroot ei = 50 g

PROG. 15 - VERS DEEG

	500 g	750 g	1000 g
1. Water	45 ml	50 ml	70 ml
2. Eieren geklopt*	3	4	5 1/2
3. Zout	1 snufje	1/2 th	1 th
5. Meel T55	375 g	500 g	670 g

HANDLEIDING VOOR BETERE BAKRESULTATEN

1. Voor broden

Is het resultaat niet volgens wens? Met deze tabel kunt u zien wat er aan de hand is.	Te hoog gerezen brood	Ingezakt 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 zijanten 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.			●	●		

2. Voor stokbroden

Is het resultaat niet volgens wens? Met deze tabel kunt u zien wat er aan de hand is.	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSINGEN
De deegstukken zijn niet gelijk gesneden.	De vorm van de aanvankelijke rechthoek is onregelmatig of heeft geen gelijke dikte.	Plat indien nodig af met een deegroller.
Het deeg is moeilijk in vorm te brengen.	Er zit niet genoeg water in het deeg.	Uw bereiding is mislukt. U zult opnieuw moeten beginnen.
	Het deeg werd te veel gekneet.	Maak weer een bol, laat 10 min rusten en begin dan opnieuw. Vorm de stokbroden in 2 stappen, met 5 min rust tussendoor.
Het deeg kleeft. Het is moeilijk om stokbroden te vormen.	U gebruikte te veel water in de bereiding.	Bestrooi de handen lichtjes met bloem, maar niet het deeg of het aanrecht, en ga verder met het vormen van de stokbroden.
	Het water was te heet toen u het bij de bereiding deed.	

Is het resultaat niet volgens wens? Met deze tabel kunt u zien wat er aan de hand is.	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSINGEN
Het deeg scheurt of wordt korrelig bovenaan.	Het deeg werd te veel gekneed.	Maak weer een bol, laat 10 min rusten en begin dan opnieuw.
		Vorm de stokbroden in 2 stappen, met 5 min rust tussendoor.
De insnijdingen in het stokbrood zijn niet duidelijk.	Het deeg kleeft: U gebruikte te veel water in de bereiding.	Begin weer met het vormen van de stokbroden. Bestrooi daarbij lichtjes de handen met bloem, en vermijd daarbij het deeg of het aanrecht.
	Het mes is niet scherp genoeg.	Gebruik het meegeleverde mes of anders een licht gekarteld, maar heel scherp mes.
	Uw insnijdingen zijn te voorzichtig.	Snij met een krachtige beweging, zonder te aarzelen.
De insnijdingen gaan weer dicht of openen zich niet tijdens het bakken.	Het deeg kleeft te veel: U gebruikte te veel water in de bereiding.	Uw bereiding is mislukt. U zult opnieuw moeten beginnen.
	Het oppervlak van het deeg was niet strak genoeg tijdens het vormen.	Begin opnieuw en trek nu meer aan het deeg wanneer u het rond de duim rolt.
Het deeg scheurt aan de zijkanten tijdens het bakken.	De insnijding in het deeg is niet diep genoeg.	Ga naar pagina 292 voor de ideale vorm van de insnijdingen.
De gebakken stokbroden kleven aan de houder.	U hebt het deeg te veel bevochtigd.	Verwijder het overtollige water dat u met het borsteltje aanbracht.
	De platen van de houder voor stokbroden kleven te veel.	Vet de platen van de houder in met een beetje olie voor u er het deeg op legt.
De stokbroden zijn niet mooi goudbruin.	U bent vergeten het deeg eerst te bestrijken voor u het in de oven schoof.	Denk hieraan wanneer u nog eens bakt.
	U strooide tijdens het vormen te veel bloem op de stokbroden.	Bestrijk goed met water met het penseel voor u ze in de oven schuift.
	De kamertemperatuur is hoog (>30 °C).	Gebruik kouder water (tussen 10 en 15 °C) en/of iets minder gist.
De stokbroden zijn niet genoeg gerezen.	U bent de gist vergeten in de bereiding.	Uw bereiding is mislukt. U zult opnieuw moeten beginnen.
	Misschien was uw gist niet meer goed.	
	Er zat niet genoeg water in uw bereiding.	
	De stokbroden zijn tijdens het vormen te veel geplet en aangedrukt.	

TECHNISCHE STORINGSIDS

PROBLEMEN	OPLOSSINGEN
De kneder blijft in het bakblik bekneld zitten.	• Laten weken voor u hem gaat verwijderen.
Na een druk op  gebeurt er niets.	• E01 verschijnt knipperend op het display, gevolgd door een geluidssignaal: het apparaat is te warm. Wacht 1 uur tussen 2 cycli. • E00 verschijnt knipperend op het display, gevolgd door een geluidssignaal: het apparaat is te koud. Wacht tot deze op kamertemperatuur is. • HHH of EEE verschijnt knipperend op het display, gevolgd door een geluidssignaal: storing. Het apparaat moet worden nagekeken door de technische dienst. • U heeft de timer geprogrammeerd.
Na op  gedrukt te hebben draait de motor maar er wordt niet gekneed.	• De uitneembare binnenpan zit niet goed op zijn plaats. • De kneder is afwezig of zit niet goed op zijn plaats. In geval van bovenstaande situaties stopt u het apparaat handmatig door lang op de  knop te drukken. Begin met het recept van voor af aan.
Na een programmering met de timer is het brood niet voldoende gerezen of er is niets gebeurd.	• U bent vergeten na de programmering op  te drukken. • De gist is in contact gekomen met het zout en/of het water. • Kneder afwezig.
Brandgeur.	• Een deel van de ingrediënten is naast de uitneembare binnenpan gevallen: laat het apparaat afkoelen en maak de binnenzijde van de apparaat schoon met een vochtige spons en zonder reinigingsproduct. • De bereiding is overgelopen: te grote hoeveelheid ingrediënten, met name vloeistof. Neem de juiste verhoudingen van het recept in acht.

GARANTIE

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Bij een verkeerd gebruik of niet-naleving van de gebruiksaanwijzing kan het merk niet aansprakelijk worden gehouden en wordt de garantie ongeldig.
- Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het apparaat in gebruik neemt: Indien het apparaat niet overeenkomstig de gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, vervalt de aansprakelijkheid van de fabrikant.

MILIEU

- In overeenstemming met de wetgeving moet elk onbruikbaar apparaat definitief onbruikbaar worden gemaakt: trek de stekker uit het stopcontact en snij het snoer af voor u het apparaat weggooit.

- 1 - Låg med vindue
- 2 - Kontrolpanel
 - a - Display
 - b - Tænd/Sluk-knap
 - c - Valg af vægt
 - d - Taster til indstilling af tidsindstillet start og tilpasning af tiden for program 11
 - e - Valg af bruning
 - f - Valg af program
 - g - Funktionsindikator

- 3 - Brødform
- 4 - Ælter
- 5 - Målebæger
- 6 - Teskefuld/spiseskefuld
- 7 - Krog tilbehør til at tage ælterne ud
- 8 - Baguette-bagestativ
+ 2 non-stick baguette-bageforme
- 9 - Paletkniv + pensel

PRAKTISKE RÅD

Forberedelse

- 1 Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem: Man laver ikke brød med dette apparat ligesom i hånden!
- 2 **Afmål væskeerne 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 Det er vigtigt at veje melet præcist. Derfor skal melet vejes på en køkkenvægt. Brug aktiv torgær i pose. Brug ikke bagepulver medmindre andet er anført i opskrifterne. Når en pose gær er åbnet, skal den bruges indenfor 48 timer.

4 Brug ingredienserne før deres udløbsdato og opbevar dem et køligt og tørt sted.

- 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 (medmindre 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 salt.**

Generel rækkefølge der skal overholdes:

- > Flydende ingredienser:
(smør, olie, æg, vand, mælk)
- > Salt

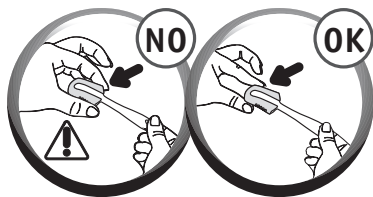
- > Sukker
- > Mel, første halvdel
- > Pulvermælk
- > Specifikke faste ingredienser
- > Mel, anden halvdel
- > Gær

Brug

- **Vær opmærksom på temperatur og fugtighed, da disse kan påvirke brødets tilberedning.** 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 lunkent (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.** 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 løsede dele indeni og udenpå apparatet. - **A**.
- Rengør alle tilbehørsdele, samt selve apparatet med en fugtig klud.



Advarsel: Paletkniven er meget skarp. Håndter den med forsigtighed.

HURTIG START

- Rul ledningen helt ud og sæt stikket i en kontakt med jordforbindelse.
- Første gang apparatet tages i brug, kan der komme en svag lugt.
- Tag brødformen ud ved at løfte håndtaget op og trække mod uret for at gøre formen fri af klipsene. 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. Ved at holde i brødformens håndtag sænkes formen ned i bagemaskinen, hvor den kobles på drevet (formen vinkles en smule, når den sættes i).
- Drej formen en smule med uret for at klipse den på plads. - **F-G**.
- Luk låget. Sæt bagemaskinens stik i og tænd. Du vil høre en biplyd, og program 1 vises som standard, f.eks. 800 g, middel-bruning. Hvis du vil starte program 4, skal du trykke på knappen **MENU** tre gange. - **H**.
- Tryk på tasten **START/STOP**. 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 du prøver denne opskrift med **STANDARDBRØD** til at bage dit første brød.

STANDARDBRØD (program 4)	INGREDIENSER - tsk. = teskefuld - spsk. = spiseskefuld	
BRUNING = MIDDEL	1. VAND = 330 ml	5. PULVERMÆLK = 2 spsk.
VÆGT = 1000 g	2. OLIE = 2 spsk.	6. MEL = 605 g
TID = 3:09	3. SALT = 1½ tsk.	7. GÆR = 1½ tsk.
	4. 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

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 15:

1. **Baguette.** Med programmet "Baguette" kan du bage dine egne baguetter. Dette program udføres i tre stadier.

1. Stadiet > Æltning og hævnning af dejen.

2. Stadiet > Formning (når biplyden høres og lysindikatoren ved baguette-symbolet  blinker).

3. Stadiet > Bagning.

Bagecyklussen udføres efter baguetterne er formet (hvis du har brug for hjælp til at forme dine baguetter, kan du se i den medfølgende opskriftsbog).

2. **Sød baguette.** Til søde boller: Wienerbrød, sødmælksfranskbrød, briocher osv. Dette program udføres på samme måde som program 1 "Baguette".

3. **Bagning af baguetter.** Med program 3 kan du bage baguetter af dej, der er forberedt i forvejen. Brødmaskinen skal være under opsyn ved brug af program 3. Hvis du skal afbryde cyklussen, før den er færdig, kan programmet stoppes manuelt ved at holde knappen  nede. Der findes ingen indstilling til middel brunning for dette program. Det anbefales at bruge indstillingen til lys skorpe til søde brødtyper og indstillingen til mørk skorpe til salte brødtyper.

4. **Standardbrød.** Med programmet "Standardbrød" kan man lave de fleste brødsopskrifter med hvedemel.

5. **Franskbrød.** Programmet "Franskbrød" anvendes til fremstilling af traditionelt fransk, hvidt brød, som er forholdsvist luftigt.

6. **Fuldkornsbrød.** Man skal vælge programmet "Fuldkornsbrød", når man bruger mel til fuldkornsbrød.

7. **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 boller, overskrid ikke 750 g dej i alt. Vi foreslår, at du vælger skorpeindstillingen "LYS" til din første brioche-opskrift.

8. **Hurtigt brød.** Programmet "Hurtigt brød" er specifikt til opskriften på hurtigt brød. Til dette program er indstillingerne for vægt og skorpefarve ikke tilgængelige. Vandet må maksimalt være 35° C til denne opskrift.

9. **Brød uden gluten.** Det er velegnet til personer, der har sprue og ikke kan tåle gluten, som findes i flere kornsorter (hvede, byg, rug, havre, kamut, spelt, etc.). Se de specifikke anbefalinger, der er anført på pakken. Brødformen skal rengøres grundigt, så der ikke er risiko for blanding med rester fra andre slags mel. I tilfælde af en streng diæt uden gluten, skal man også sørge for, at den anvendte gær er uden gluten. Konsistensen af mel uden gluten tillader ikke en optimal blanding. Man skal derfor skubbe dejen ned fra kanterne med en smidig skraber i plastic under æltningen. Brød uden gluten har en mere fyldig konsistens og en mere bleg farve end normalt brød. Kun vægtindstillingen 1000 g kan anvendes ved dette program.

10. **Brød uden salt.** Brød er den fødevarer, der bidrager mest til den daglige indtagelse af salt. En reduktion af saltforbruget gør det muligt at reducere risikoen for hjertekarsygdomme.

11. **Kun bagning.** "Kun bagning" programmet tillader kun at bage i 10 til 70 min, som kan indstilles i intervaller på 10 min. Det kan vælges alene eller bruges:

- a) Sammen med programmet "Hævet dej".
- b) Til at genopvarme eller gøre allerede bagte og afkølede brød sprøde.
- c) Til at afslutte en bagning i tilfælde af

længere strømsvigt under en brødcyklus.

Bagemaskinen skal være under opsyn, når program 11 bruges.

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

- 12. Hævet dej.** Programmet "Hævet dej" bager ikke. Det svarer til et program med æltning og hævnning af alle gærdeje, f.eks. dej til pizza.

- 13. Kage.** Gør det muligt at lave konditorkager og formkager med bagepulver. Kun vægtindstillingen 1000 g kan anvendes ved dette program.

- 14. Marmelade.** Programmet "Marmelade" koger automatisk marmeladen i formen.

- 15. Frisk dej.** Program 15 er kun til æltning. Det er beregnet til ikke hævede deje. F.eks. nudler.

Valg af brødets vægt

Brødets vægt er indstillet som standard på 1000 g. Denne vægt er vejledende. Se de enkelte opskrifter for nærmere oplysninger. Program 3, 9, 11, 12, 13, 14, 15 har ingen indstilling af vægten.

CYKLUSSE

Et skema (side 382-386) viser opdelingen i forskellige cyklusser afhængig af det valgte program.

Æltning

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

I denne cyklus og med program 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, har man mulighed for at tilsætte ingredienser: Tørrede frugter, oliven, etc.

Et bip angiver, hvornår man kan gøre det. Se oversigtsskemaet med tilberedningstider (side 382-386) 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.

Til programmerne 1 og 2 kan du vælge to vægtindstillinger:

- 400 g til en portion (4 baguetter), hvor lysindikatoren ved indstillingen 500 g lyser.

- 800 g til to portioner (8 baguetter), hvor lysindikatoren ved indstillingen 1.000 g lyser.

Tryk på tasten  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 er indstillet som standard på MIDDEL. Program 12, 14, 15 har ingen indstilling af farve. Der findes tre valgmuligheder: LYS / MIDDEL / MØRK . Hvis du vil ændre standardindstillingen, tryk på tasten  i 5 sekunder for at standse programmet eller for at annullere et tidsindstillet program.

Start / Stop

Tryk på tasten  for at starte apparatet. Nedtællingen begynder. Tryk på tasten  i 3 sekunder for at standse programmet eller for at annullere et tidsindstillet program.

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 æltningens kvalitet.

Hævning

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

Bagning

Forvandler dejen til brød og gør skorpen brun og sprød.

Holde varm

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

Holdte varm: Med program 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 kan man lade tilberedningen blive i apparatet. En holde varm-cyklus fortsætter automatisk efter bagningen. En kontrollampe tænder ud for. Displayet viser hele tiden

0:00 mens holde varm-funktionen er i gang og prikkerne ■ blinker. Apparatet udsender regelmæssigt et bip. I slutningen af cyklussen standser apparatet automatisk og udsender flere bip.

TIDSINDSTILLET PROGRAM

Det er muligt at programmere apparatet, så tilberedningen er klar på et bestemt tidspunkt, som man kan vælge op til 15 timer forud. Tidsindstillet program kan ikke bruges til program 3, 8, 11, 12, 13, 14, 15. Dette trin sker efter at have valgt program samtidig med brunng 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 cyklusser. 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. Sæt programmet til 11.00 ved hjælp af tasterne + og -. Tryk på tasten . Der lyder et bip. Punkter ■ blinker. Nedtællingen begynder. Kontrollampen for brug tænder.

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

Visse ingredienser er fordærvelige. Brug derfor ikke et 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. hvor programmeringen er gemt. Cyklussen starter igen, hvor den blev standset. Efter dette tidsrum, er programmeringen tabt.

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

For at tage brødet ud af formen: Det kan ske, at ælterne bliver siddende i brødet, når det tages ud af formen.

Brug i så fald "krog" tilbehøret på denne måde:

> Når brødet er taget ud af formen, læg det

ned på siden mens det endnu er varmt og hold det fast med en grydelap med den ene hånd.

- > Før krogen ind i ælterens akse - **M**.
- > Træk forsigtigt i krogen for at trække ælteren ud - **M**.
- > Ret brødet op igen og lad det køle af på en rist.



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 fugtet.

Æg: Æg gør dejen mere lækker, forbedrer brødets farve og favoriserer en god udvikling af brødet. Opskrifterne er beregnet til middels-tore æg på 50 g. Tilsæt lidt mel, hvis æggene er større. Hvis æggene er mindre, skal man komme lidt mindre mel i.

Mælk: Du kan bruge frisk mælk (kold, medmindre andet er angivet i opskriften) eller pulvermælk. Mælken har også en emulgerende virkning, som gør det muligt at få mere regelmæssige lufthuller og dermed en pænere skorpe.

Vand: Vandet fugter og aktiverer gæren. Det giver også fugt til meleets stivelse og tillader, at der dannes skorpe. Man kan erstatte vand helt eller delvist med mælk eller andre væsker.
Temperatur: Se punkt 1 i afsnittet "Brug" (side 298).

Mel: Melets 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 eller afgive fugtighed. Man skal helst bruge mel "til brødbagning" eller "bagemel" frem for en standard mel. Hvis man tilsætter havre, klid, videdekerner, rug eller hele korn til dejen, vil det give en mere tung og mindre fyldig dej.

Det anbefales at bruge T55 mel medmindre andet er anført i opskrifterne. Hvis man bruger blandinger klar til brug til at lave brød, brioche og boller, må man ikke overskride 750 g dej i alt.

Følg producentens anvisninger ved brug af disse melblandinger.

Melets sigtning indvirker også på resultatet: Jo mere fuldkorns melet er (dvs., at det indeholder en del af kornets kapsel), jo mindre vil brødet hæve, og jo tungere bliver brødet.

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, aktiv tørgær i pose. Hvad enten det er frisk eller tørgær, 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. Aktiv tørgær (i form af små korn) skal fugtes i lidt vand med en temperatur på cirka 35 grader. Sørg for at følge mængdean-givelserne opgivet i opskrifterne.

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

Tørgær (tsk.)

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

Frisk gær (i g)

9	13	18	22	25	31	36	40	45

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

- > At overholde bippet for tilføjelse af ingredienser, især de mest 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 fryse chokoladestykker, så de ikke smelter under æltningen.

- > At lade meget fugtige eller fedtholdige ingredienser dryppe grundigt af (f.eks. oliven), tørre dem i et viskestykke og strø dem let med mel, så de fordeles jævnt i dejen.
- > Ikke at komme for store mængder i, for at undgå, 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.
- Tag låget af og rengør det i varmt vand.
- 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.



BAGNING AF BAGUETTER

Til denne opskrift skal du bruge alt det medfølgende tilbehør til bagning af baguetter: 1 baguette-bagestativ (8), 2 non-stick baguette-bageforme (8), 1 paletkniv (9) og 1 pensel (9).

1. Æltning og hævnning af dejen

- Tilslut brødmaskinen til stikkontakten.
- Efter bilyden vises program 1 som standard - H.
- Vælg skorpens farve.
- Det anbefales ikke kun at bage 2 baguetter, da de vil blive bagt for meget.
- Hvis du vælger at bage 8 baguetter (2 portioner á 4 baguetter): Det anbefales at forme dine 8 baguetter og opbevare 4 af dem i køleskabet til den anden bagning.
- Tryk på knappen . Indikatorlampen for status lyser, og timerkolonnen blinker. Æltningen af dejen begynder, efterfulgt af hævnningen - I.

Bemærk

- Under æltningen er det normalt, at dejen ikke bliver blandet jævnt.
- Så snart forberedelsen er færdig, skifter brødmaskinen til standby-tilstand. Når du hører mange bip-lyde, ved du, at æltningen og hævnningen er fuldført, og statusindikatoren blinker.

Efter lydsignalerne skal dejen bages inden for en time. Derefter nulstilles maskinen automatisk, og du kan ikke bage baguetterne. Hvis det sker, anbefaler vi, at du bruger program 3 til kun at bage baguetterne.

2. Fremstilling og bagning af baguetter

Hvis du vil have hjælp til processen, kan du se den medfølgende opskriftsbog.

Vi viser dig, hvordan bageren gør, men efter nogle få forsøg, kan du finde din egen metode til at forme baguetterne. Uanset hvordan du bærer dig ad, er resultatet garanteret.

- Løft brødformen ud af brødmaskinen - B.
- Drys en smule mel på dit arbejdsbord.
- Fjern dejen fra brødformen, og placer den på dit arbejdsbord.
- Rul dejen til en kugle, og brug en kniv til at dele den i fire lige store portioner.
- Du har nu fire dejportioner med samme vægt, som du skal forme til baguetter.

Hvis du vil have lettere og mere luftige baguetter, skal du lade dejportionerne hvile i 10 minutter, før du former dem.

Længden af baguetten må ikke overstige længden på non-stick formen (ca. 15 cm).

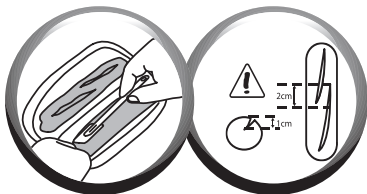
Du kan variere smagen på dine brød ved at pynte dem. Til dette formål skal du blot fugte dejen med vand og rulle dem i sesam- eller solsikkefrø.

- Så snart du har formet baguetterne, skal du lægge dem på non-stick bageformene.



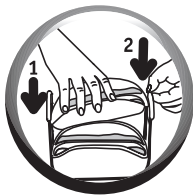
Samlingssiden på baguetterne skal vende nedad.

- For at opnå et optimalt resultat skal du ridse 1 cm lange skrå snit oven på baguetterne med en savtakket kniv eller den medfølgende paletkniv.



Du kan også variere baguetternes form ved at lave en række klip med saksen langs baguetten.

- Brug den medfølgende pensel, fugt oversiden af baguetterne med rigeligt vand, mens du undgår, at der samler sig vand på non-stick bageformene.
- Placer de to non-stick forme med baguetterne på det medfølgende baguettestativ.



- Erstat brødformen i brødmaskinen med baguettestativet.
- Tryk igen på knappen **START/STOP** for at genoptage programmet og starte bagningen af baguetterne.

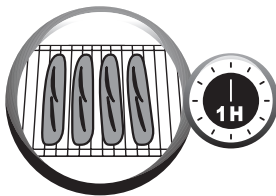
Efter bagningen har du to muligheder:

Ved en portion på 4 baguetter

- Kobl brødmaskinen fra stikkontakten. Fjern baguettestativet. Anvend altid grydelapper, da stativet er meget varmt.
- Fjern baguetterne fra non-stick formene, og lad dem køle af på en rist.

Ved en portion på 8 baguetter (2 x 4)

- Fjern baguettestativet. Anvend altid grydelapper, da stativet er meget varmt.
- Fjern baguetterne fra non-stick formene, og lad dem køle af på en rist.
- Tag de andre 4 baguetter (som du har ridset og fugtet på forhånd med vand) fra køleskabet.
- Placer dem på formene (vær forsigtig, så du ikke brænder dig).
- Placer igen stativet i brødmaskinen, og tryk igen på **START/STOP**.
- Efter bagningen kan du koble brødmaskinen fra stikkontakten.
- Fjern baguetterne fra non-stick formene, og lad dem køle af på en rist.



OPSKRIFTER

Man skal overholde den anførte rækkefølge i opskrifterne. For en valgt opskrift og det tilsvarende program, se oversigtskemaet med tilberedningstid (side 382-386) og de forskellige cyklussers varighed.

tsk. = teskefuld - spsk. = spiseskefuld

PROG. 1 - BAGUETTE

At fremstille 4 eller 8 baguetter på ca. 100 g

	400 g	800 g
1. Vand	150 ml	300 ml
2. Salt	¾ tsk.	1½ tsk.
3. Mel T55	245 g	490 g
4. Gær	1 tsk.	2 tsk.

SØD BAGUETTE

At fremstille 4 eller 8 baguetter på ca. 100 g

	400 g	800 g
1. Kold mælk	140 ml	280 ml
2. Salt	¾ tsk.	1½ tsk.
3. Sukker	2 spsk.	4 spsk.
4. Mel T55	210 g	420 g
5. Gær	1 tsk.	2 tsk.

På bip, tilføj

6. Smør	25 g	50 g

PROG. 4 - STANDARDBRØD

	500 g	750 g	1000 g
1. Vand	190 ml	250 ml	330 ml
2. Solsikkeolie	1 spsk.	1½ spsk.	2 spsk.
3. Salt	1 tsk.	1 tsk.	1½ tsk.
4. Sukker	2 tsk.	3 tsk.	1 spsk.
5. Pulvermælk	1 spsk.	1½ spsk.	2 spsk.
6. Mel T55	345 g	455 g	605 g
7. Gær	1 tsk.	1 tsk.	1½ tsk.

PROG. 5 - FRANSKBRØD

	500 g	750 g	1000 g
1. Vand	200 ml	275 ml	365 ml
2. Salt	1 tsk.	1½ tsk.	2 tsk.
3. Mel T55	350 g	465 g	620 g
4. Gær	1 tsk.	1 tsk.	1½ tsk.

PROG. 6 - FULDKORNSBRØD

	500 g	750 g	1000 g
1. Vand	205 ml	270 ml	355 ml
2. Solsikkeolie	1½ spsk.	2 spsk.	3 spsk.
3. Salt	1 tsk.	1½ tsk.	2 tsk.
4. Sukker	1½ tsk.	2 tsk.	3 tsk.
5. Mel T55	130 g	180 g	240 g
6. Fuldkornsmel T150	200 g	270 g	360 g
7. Gær	1 tsk.	1 tsk.	1½ tsk.

PROG. 7 - SØDT BRØD

	500 g	750 g	1000 g
1. Piskede æg*	2	2	3
2. Blødt smør	115 g	145 g	195 g
3. Salt	1 tsk.	1 tsk.	1½ tsk.
4. Sukker	2½ spsk.	3 spsk.	4 spsk.
5. Mælk	55 ml	60 ml	80 ml
6. Mel T55	280 g	365 g	485 g
7. Gær	1½ tsk.	2 tsk.	3 tsk.

Valgfrit: 1 teskefuld orangeblomst.

PROG. 8 - HURTIGT BRØD

	500 g	750 g	1000 g
1. Varmt vand (35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Solsikkeolie	3 tsk.	1 spsk.	1½ spsk.
3. Salt	1½ tsk.	1 tsk.	1½ tsk.
4. Sukker	2 tsk.	3 tsk.	1 spsk.
5. Pulvermælk	1½ spsk.	2 spsk.	2½ spsk.
6. Mel T55	325 g	445 g	565 g
7. Gær	1½ tsk.	2½ tsk.	3 tsk.

PROG. 9 - BRØD UDEN GLUTEN

1000 g
Brød uden gluten må udelukkende tilberedes med blandinger uden gluten klar til brug.
Vægtindstillingen 1000 g må ikke overskrides.

* 1 medium æg = 50 g

PROG. 10 - BRØD UDEN SALT

	500 g	750 g	1000 g
1. Vand	200 ml	270 ml	365 ml
2. Mel T55	350 g	480 g	620 g
3. Tørgær	1/2 tsk.	1 tsk.	1 tsk.
På bip, tilføj			
4. Sesamfrø	50 g	75 g	100 g

PROG. 13 - KAGE

	1000 g
1. Piskede æg*	4
2. Sukker	260 g
3. Salt	1 knivspids
4. Smør smeltet, men afkølet	90 g
5. Citronskal	Af 1 1/2 citron
6. Citronsaft	Af 1 1/2 citron
7. Mel T55	430 g
8. Bagepulver	3 1/2 tsk.

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

PROG. 15 - FRISK PASTA

	500 g	750 g	1000 g
1. Vand	45 ml	50 ml	70 ml
2. Piskede æg*	3	4	5 1/2
3. Salt	1 knivspids	1/2 tsk.	1 tsk.
5. Mel T55	375 g	500 g	670 g

PROG. 12 - HÆVET DEJ

	500 g	750 g	1000 g
PIZZA			
1. Vand	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olivenolie	1 spsk.	1 1/2 spsk.	2 spsk.
3. Salt	1/2 tsk.	1 tsk.	1 1/2 tsk.
5. Mel T55	320 g	480 g	640 g
7. Gær	1/2 tsk.	1 tsk.	1 1/2 tsk.

PROG. 14 - MARMELADE**KOMPOT OG MARMELADE**

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

1. Jordbær-, fersken-, rabarber- eller abrikosmarmelade:	580 g
2. Sukker	360 g
3. Citronsaft	Af 1 citron
4. Pektin	30 g
1. Appelsin og grapefrugtarmelade	500 g
2. Sukker	400 g
3. Pektin	50 g

* 1 medium æg = 50 g

FEJLFINDINGS VEJLEDNING TIL FORBEDRING AF DINE TILBEREDNINGER.

1. For brød

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.			●	●		

2. For baguetter

Får du ikke det ønskede resultat? Dette skema er en hjælp til tilberedningen.	MULIG ÅRSAG	LØSNING
Dejen har ikke et regelmæssigt tværsnit.	Den firkantede form har fra start ikke været jævn eller haft en ensartet tykkelse.	Glat den ud med en kagerulle, hvis det er nødvendigt.
Dejen er for hård at forme.	Der er ikke nok vand i blandingen.	Din blanding har ikke været god, begynd forfra.
	Dejen blev bearbejdet for meget.	Form en kugle igen, lad den hvile i 10 minutter, og begynd derefter forfra.
		Form dejen i to trin med 5 minutters hvil imellem.
Dejen er for klæbrig, og det er svært at forme baguetter.	Der er for meget vand i blandingen.	Drys dine hænder let med mel, men ikke dejen eller arbejdsbordet, hvis du kan undgå det. Fortsæt med at forme baguetterne.
	Vandet var for varmt, da det blev tilsat.	

Får du ikke det ønskede resultat? Dette skema er en hjælp til tilberedningen.	MULIG ÅRSAG	LØSNING
Dejen går let fra hinanden, og er klumpet på overfladen.	Dejen blev bearbejdet for meget.	Form en kugle igen, lad den hvile i 10 minutter, og begynd derefter forfra.
		Form dejen i to trin med 5 minutters hvil imellem.
Ridserne i baguetten var ikke tydelige nok.	Dejen er for klæbrig: Der er for meget vand i blandingen.	Form baguetterne igen ved at drysse dine hænder let med mel, men ikke dejen eller arbejdsbordet, hvis du kan undgå det.
	Kniven er ikke skarp nok.	Brug den medfølgende paletkniv eller en meget skarp, savtakket kniv.
	Du var for tøvende, da du lagde snittene.	Benyt en hurtig og fast bevægelse, når du skærer.
Ridserne har en tendens til at lukke sig, og åbner sig ikke under bagningen.	Dejen er for klæbrig: Der er for meget vand i blandingen.	Din blanding har ikke været god, begynd forfra.
	Overfladen af dejen blev ikke strakt tilstrækkeligt, da den blev formet.	Begynd forfra ved at trække hårdere i dejen, når du vikler den omkring din tommelfinger.
Dejen revner i siderne ved bagning.	Snittet i dejen er ikke dyb nok.	Se side 306 for at se snittenes ideelle form.
De bagte baguetter sidder fast i bakken.	Dejen blev fugtet for meget.	Fjern det overskydende vand med penslen.
	Baguette-bageformene er for klæbrige.	Smør bakkerne let med olie, før du lægger dejen på dem.
Baguetterne er ikke brune nok.	Du har glemt at pensle dejen med vand før bagningen.	Vær omhyggelig næste gang.
	Du har tilsat for meget mel til baguetterne, da du formede dem.	Pensl med rigeligt vand før bagningen.
	Stuetemperaturen er høj (over 30°C).	Brug koldere vand (mellem 10 and 15° C) og/eller lidt mindre gær.
Baguetterne har ikke hævet nok.	Du har glemt at tilsætte gær til blandingen.	Din blanding har ikke været god, begynd forfra.
	Gæren kan være for gammel i forhold til sidste salgsdato.	
	Der var ikke nok vand i blandingen.	
	Baguetterne blev mast og for flade under formningen.	

TEKNISK VEJLEDNING

PROBLEMER	ÅRSAGER OG LØSNINGER
Ælterne sidder fast i formen.	• Lad den stå i blød, før den tages ud.
Der sker ikke noget efter et tryk på  .	• E01 vises og blinker på skærmen, apparatet bipper: Apparatet er for varmt. Vent 1 time mellem 2 cyklusser. • E00 vises og blinker på skærmen, apparatet bipper: Apparatet er for koldt. Vent på at det når stuetemperatur. • HHH eller EEE vises og blinker på skærmen, apparatet bipper: Funktionsfejl. Apparatet skal sendes til et autoriseret serviceværksted. • Der er blevet programmeret en tidsindstillet start.
Efter et tryk på  kører motoren, men æltningen starter ikke.	• Formen er ikke sat korrekt i. • Ælteren er ikke sat i, eller den sidder forkert. I de to ovenstående tilfælde, skal du stoppe apparatet manuelt med et langt tryk på  knappen. Start bageprogrammet forfra.
Efter en tidsindstillet start er brødet ikke hævet nok, eller der er ikke sket noget.	• Du har glemt at trykke på  efter programmeringen. • Gæren er kommet i kontakt med saltet og/eller vandet. • Ælteren er ikke sat i.
Lugt af brændt.	• En del af ingredienserne er faldet ved siden af formen: Lad apparatet køle af og rengør det indvendigt med en fugtig klud uden rengøringsmiddel. • Tilberedningen er løbet over: Der er for store mængder ingredienser, blandt andet for meget væske. Overhold forholdene i opskriftene.

GARANTI

- Dette apparat er kun designet til husholdningsbrug. Producenten påtager sig intet ansvar i tilfælde af brug, der ikke stemmer overens med anvisningerne, og garantien vil i så fald blive ophævet.
- Læs disse anvisninger omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug første gang: Producenten kan ikke påtage sig noget ansvar i tilfælde af, at brugen af produktet ikke er i overensstemmelse med brugsanvisningen.

MILJØMÆSSIGE HENSYN

- Kontroller, at apparatet ikke kan bruges mere ved at tage stikket ud og afbryde strømfor- syningen, før du ifølge gældende lov bortskaffer apparatet, når dets levetid er udløbet.

BESKRIVELSE

NO

- 1 - lokk med gjennomsiktig vindu
- 2 - kontrollpanel
 - a - skjerm
 - b - på/av-knapp
 - c - vektvalg
 - d - taster for tidsinnstilling og for justering av programtiden 11
 - e - fargevalg for gyllenhet
 - f - programvalg
 - g - funksjonslampe

- 3 - brødbeholder
- 4 - eltepinne
- 5 - målebeger
- 6 - teskje/spiseskje
- 7 - tilbehør krok for å ta ut eltepinnene
- 8 - bagettbakestativ + 2 teflonbelagte stekeformer for bagett
- 9 - deigkniv + børste

PRAKTISKE RÅD

Forberedelse

- 1 Les bruksanvisningen grundig og bruk oppskriftene: denne maskinen baker ikke brød slik det gjøres for hånd!
- 2 Mål all væske med målebegeret levert som tilbehør. Bruk den doble måleskjeen for å måle teskjeer på den ene siden og spiseskjeer på den andre siden. Unøyaktige mål gir dårlige resultater.
- 3 Nøyaktig oppmåling av melmengden er viktig. Derfor skal melet veies på en kjøkkenvekt. Bruk aktiv 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.

4 Bruk ingrediensene før best før-dato, og oppbevar dem på kjølige og tørre steder.

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 væsken og heller ikke med saltet.**

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

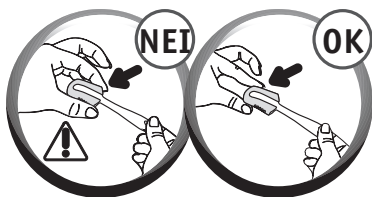
Bruk

- **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.
 - Eller det kan bli nødvendig å 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.



Advarsel: Bladet på deigkniven er svært skarpt. Behandle den med forsiktighet.

HURTIG OPPSTART

- Vikle strømledningen helt ut, og koble den til en jordnet stikkontakt.
- Det kan lukte svakt av maskinen ved første gangs bruk.
- Ta ut brødbeholderen ved å løfte håndtaket og vri brødbeholderen lett mot klokkeretningen. Tilpass elteepinnen - **B-C**.
- Tilsett ingrediensene i beholderen i anbefalt rekkefølge. Sørg for at alle ingrediensene veies nøyaktig - **D-E**.
- Sett brødbeholderen på plass. Hold i håndtaket på brødbeholderen, og sett den inn i brødmaskinen slik at den passer over drivakselen (du må vippe den lett til én side for å gjøre dette). Vri den forsiktig i klokkeretningen, så vil den låses på plass - **F-G**.

- Lukk lokket. Koble til brødmaskinen og slå den på. Du hører en pipelyd og program 1 vises som standard, dvs. 800 g medium bruning. For å få tilgang til program 4, trykker du på **MENU**-knappen tre ganger - **H**.
- Trykk på knappen **START/STOP**. De to tidsinnstillingspunktene blinker. Indikatoren tennes og viser at maskinen fungerer - **I-J**.
- Ved slutten av hver bakesyklus, koble fra brødmaskinen. Ta ut brødbeholderen ved å dra i håndtaket. Bruk alltid grytekluter etter som håndtaket på beholderen og innsiden av beholderen 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 4)	INGREDIENSER - ts = teskje - ss = spiseskje	
GYLLEN = MIDDELS	1. VANN = 330 ml	5. PULVERMELK = 2 ss
VEKT = 1000 g	2. OLJE = 2 ss	6. MEL = 605 g
TID = 3:09	3. SALT = 1½ ts	7. GJÆR = 1½ ts
	4. SUKKER = 1 ss	

● BRUKE BRØDMASKINEN

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

Programvalg

Programvalget starter en rekke etapper som følger hverandre automatisk.

MENU Med knappen **MENU** kan du velge et visst antall forskjellige program. Tiden som tilsvarer programmet vises på skjermen. Hver gang du trykker på knappen **MENU** går nummeret på kontrollpanelet over til neste program; numrene går fra 1 til 15:

1. **Bagett.** Bagettprogrammet lar deg lage egne bagetter. Dette programmet gjennomføres i tre trinn.

Første trinn > Elte og heve deigen

Andre trinn > Forme (når det høres en pipelyd, blinker indikatorlampen ved bagett-symbolet ).

Tredje trinn > Steking

Stekesyklusen utføres etter at bagettene er laget (hvis du trenger hjelp til å lage bagettene, kan du se i den medfølgende oppskriftsboken).

2. **Søte bagetter.** For søt deig: bakverk, melkebrød, brioche osv. Dette programmet gjennomføres på samme måte som program 1 Baguett.

3. **Bake bagetter.** Program 3 lar deg bake bagetter med deig som er laget på forhånd. Brødbakemaskinen må ikke stå uten tilsyn når du bruker program 3. Hvis du vil avbryte syklusen før den er ferdig, kan du stoppe programmet manuelt ved å holde nede **START/STOP**-knappen. Det er ikke noen bruningsinnstilling for dette programmet. Det anbefales å bruke innstilling for lys skorpe på søte bakverk og mørk skorpe på salte bakverk.

4. **Standardbrød.** Programmet for Standardbrød brukes for de fleste brøduppskriftene som inneholder hvetemel.

5. **Pariserloff.** Programmet Pariserloff brukes for å lage tradisjonell fransk, luftig loff.

6. **Grovt brød.** Programmet for Grovt brød skal velges når grovt mel inngår i oppskriften.

7. **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 750 g totalt. Vi foreslår at du velger **LIGHT**-innstillingen for skorpen første gang du baker brioche.

8. **Hurtigbrød.** Hurtigbrød-programmet er spesifikt for oppskriften med samme navn. Innsstillinger for vekt og farge på skorpen er ikke tilgjengelige for dette programmet. Vannet må ikke være varmere enn 35 °C for denne oppskriften.

9. **Glutenfritt brød.** Dette brødet er tilpasset personer som ikke tåler gluten (cøliaki-sykdom) som finnes i flere korn typer (hvete, bygg, rug, havre, kamut, spelt osv.). Les de detaljerte anbefalingene angitt på pakken. Beholderen skal rengjøres nøye for å unngå at andre meltyper blandes i brødet. For en fullstendig glutenfri diett, sørg for at gjæren som brukes også er uten gluten. Konsistensen i meltyper uten gluten gjør at eltingen ikke er optimal. Deigen må derfor løsnes fra kanten i løpet av eltingen med en myk plastspatel. Glutenfritt brød vil ha en mer kompakt konsistens og en lysere farge enn normalt brød. Kun innstillingen 1000 g er tilgjengelig for dette programmet.

10. **Brød uten salt.** Brød er én av matvarene som bidrar i størst grad til vårt saltinntak. En reduksjon av vårt saltforbruk bidrar til å redusere risikoene for hjerte- og kar-sykdommer.

11. **Kun steking.** Med stekeprogrammet kan du steke i 10 til 70 min., justerbart i trinn på 10 min. Den 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 strømbrydd i løpet av en bakesyklus.

Brødmaskinen skal ikke gå uten tilsyn mens program 11 benyttes.

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

12. Gjørdeig. Programmet for Gjørdeig steker ikke. Det tilsvarer et elte- og heveprogram for alle hevedeiger. F. eks: Pizzadeig.

13. Kake. Du kan lage kaker og bakverk med bakepulver. Kun innstillingen 1000 g er tilgjengelig for dette programmet.

14. Syltetøy. Programmet for syltetøy koker syltetøy automatisk i beholderen.

15. Fersk deig. Program 15 er kun for elting. Det skal brukes for deiger som ikke hever. F.eks. pasta.

Valg av brødvekt

Brødets vekt er satt som standard til 1000 g. Vekten er gitt for informasjon. Se på detaljene i oppskriftene for mer nøyaktige opplysninger. Programmene 3, 9, 11, 12, 13, 14, 15 har ikke vektjustering. I program 1 og 2 kan du velge mellom to vektalternativer:

– 400 g for én bakst (fire bagetter), indikatorlampen ved 500 g-innstillingen lyser.

SYKLUSER

En tabell (side 382-386) viser oppdelingen av de ulike syklusene for det valgte programmet.

Elting

Brukes for å lage deigens struktur og dermed dens hevedyktighet.

I løpet av denne syklusen, og for programmene 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12 og 13, har du muligheten til å tilsette ingredienser: tørkede frukter, oliven osv. Et lydsignal indikerer når du kan tilsette ingrediensene. Se på oppsummeringsskjemaet for tilberedelsestidene (side 382-386) 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.

– 800 g for to bakster (åtte bagetter), indikatorlampen ved 1000 g-innstillingen slås på.

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 12, 14 og 15 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 / Stop

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

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

Hvile

Brukes for at deigen kan strekkes for å forbedre elte kvaliteten.

Heving

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

Steketid

Lager deigen til brød og danner en gyllen skorpe.

Fortsatt oppvarming

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

For programmene 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 og 13, kan du la innholdet ligge i maskinen. En syklus for fortsatt oppvarming på én time begynner automatisk etter steking. Skjermen

viser 0:00 i den timen innholdet holdes varmt og prikkene ■ på tidsinnstilleren. Ved slutten av syklusen stopper maskinen automatisk etter flere lydsignaler.

TIDSINNSTILLING

Du kan programmere maskinen slik at maten er ferdig til den tiden du velger inntil 15 timer i forveien. Programmet for tidsinnstilling kan ikke brukes for programmene 3, 8, 11, 12, 13, 14, 15.

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 syklustiden for programmet. Ved hjelp av knappene **+** og **-** (**+** oppover og **-** nedover). Korte trykk gir intervaller på 10 min + kort pipelyd. Med et langt trykk, går 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 **START/STOP**. Et lydsignal blir avgitt. De 2 punktene ■ på tidsinnstilleren blinker. Nedtelling begynner. Funksjonsindikatoren tennes.

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

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

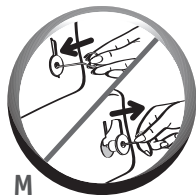
Praktiske råd

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

Hvis du har to program gående etter hverandre, vent 1 time før du starter den andre tilberedningen.

Når du tar brødet ut av formen, kan det hende at eltepinnene sitter fast i brødet. I dette tilfellet, bruk tilbehøret "krok" på følgende måte:

- > Når brødet er tatt ut av formen, legg det på siden mens det ennå er varmt, og hold det nede med hånden i en grillvott.
- > Stikk kroken i akselen på eltepinne - **M**.
- > Dra forsiktig for å ta ut eltepinne - **M**.
- > Løft opp brødet og la det avkjøles på en rist.



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. Ikke bland inn varmt smør. Unngå at fettstoffene kommer i kontakt med gjæren, fordi fettstoffer kan hindre gjæren i å ta til seg fuktighet.

Egg: Egg gjør deigen kraftigere, forbedrer brødet farge, og brødets innmat stekes lettere. Hvis du bruker egg, må du redusere væskemengden tilsvarende. 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 (kald, hvis ikke annet er angitt i oppskriften) eller tørrmelk. Melken har også en emulgerende effekt som gjør at luftbubblene blir mer regelmessige og gir brødets innmat et fint utseende.

Vann: Vann gir fuktighet til gjæren og aktiverer den. Den gir også fuktighet til stivelsen i melet, og den gjør at innmaten i brødet dannes. Vannet kan erstattes delvis eller helt med melk eller andre væsker. **Temperatur: se avsnitt 1 i delen "Bruke" (s. 312).**

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, hvetekeim, 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 oppskrif-

tene. Når det brukes ferdigblandinger for brød, brioche og boller, ikke overstig totalt 750 g deig.

Følg produsentens instruksjoner når du bruker disse melblandingene.

Når melet siktes, har dette også innvirkning på resultatene: Jo grovere melet er (det vil si at det inneholder en del av skallet til hvete-kornet), jo mindre vil deigen heves og jo mer kompakt vil brødet bli.

Sukker: Det anbefales å bruke hvitt eller brunt sukker eller honning. Ikke bruk sukkerbiter. Sukkeret gir næring til gjæren, det gir god smak til brødet og forbedrer skorpens farge.

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.

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 fryse sjokoladebiter sånn at de ikke smelter under elteprosessen.

- > Å sile fuktige eller fettete ingredienser nøye (f.eks. oliven), tørke dem i et kjøkkenhåndkle og strø et tynt lag med mel på dem, sånn at de eltes jevnt inn i deigen.
- > Å ikke iblande en for stor mengde for ikke å 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 kan lokket rengjøres med varmt vann og en svamp.

- 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.



TILBEREDE OG BAKE BAGETTER

For denne oppskriften trenger du alt bagett-tilbehøret som medfølger: 1 bagettbakestativ (8), 2 teflonbelagte stekeformer for bagett (8), 1 deigkniv (9) og 1 børste (9).

1. Elte og heve deigen

- Koble til brødbakemaskinen.
- Etter pipelyden vises program 1 som standard - H.
- Velg farge på skorpen.
- Det anbefales å ikke bare bake to bagetter, ettersom de vil bli for mye stekt.
- Hvis du velger å bake 8 bagetter (to bakster med fire bagetter): Det er lurt å forme de åtte bagettene og deretter oppbevare fire av dem i kjøleskapet til den andre steking.
- Trykk på **START/STOP**-knappen. Driftslampen lyser, og kolon blinker på tidsuret. Eltesyklusen starter, etterfulgt av hevesyklusen - I.

Merknad

- Under eltefasen er det normalt at deigen ikke blandes jevnt.
- Straks tilberedningen er fullført, går brødbakemaskinen inn i ventemodus. En rekke pipelyder forteller deg at elte- og hevesyklusen er fullført, og driftslampen blinker.

Når lydvarslingen høres, må deigen stekes innen én time. Etter dette tilbakestiller maskinen seg og du kan ikke lenger bake bagettene. Hvis dette skjer, anbefaler vi at du bruker program 3 for å bake bagettene alene.

2. Lage og steke bagetter

Hvis du trenger hjelp underveis, kan du se i den medfølgende oppskriftsboken.

Vi viser deg hva bakeren gjør, men etter noen forsøk finner du nok din egen måte å forme bagettene på. Uansett hvordan du gjør det, er du garantert et godt resultat.

- Løft brødformen ut av bakemaskinen - B.
- Strø litt mel utover bakebenken.
- Ta deigen ut av brødformen og legg den på benken.
- Rull deigen til en ball, og del den opp i fire like deler med en kniv.
- Du har nå fire deigemner med samme vekt, som du skal forme til bagetter.

Hvis du vil lage bagettene lettere og luftigere, lar du deigemnene hvile i ti minutter før du former den.

Bagettene må ikke være lengre enn lengden på den teflonbelagte stekeformen (ca. 15 cm.).

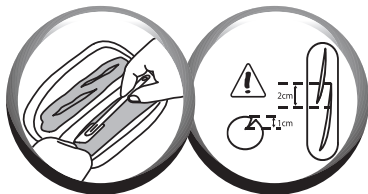
Du kan variere smaken på brødene ved å pynte dem. Det kan du gjøre ved å fukte deigen med vann og rulle dem i sesam- eller valmuefrø.

- Når du har formet bagettene, legger du dem i de teflonbelagte stekeformene.



Siden med sesamfrø må vende ned.

- For best mulig resultat lager du diagonale snitt (1 cm) oppå bagettene med en sagtakket kniv, eller med den medfølgende deigkniven.



Du kan også variere teksturen på bagettene ved å lage kutt med saks over hele lengden på dem.

- Bruk den medfølgende børsten til å fukte oversiden på bagettene godt med vann, samtidig som du unngår ansamling av vann på de teflonbelagte formene.
- Plasser de to teflonbelagte brettene på det medfølgende bagettstativet.



- Sett bagettstativet i brødbakemaskinen i stedet for brødformen.
- Trykk på **START STOP**-knappen på nytt for å fortsette programmet og begynne steking av bagettene.

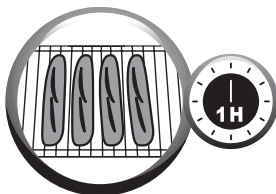
• På slutten av stekesyklusen har du to muligheter:

For bakst med fire bagetter

- Koble fra brødbakemaskinen. Ta ut bagettstativet. Bruk alltid grytelapper ettersom stativet er svært varmt.
- Legg bagettene over på rist for nedkjøling.

For bakst med åtte bagetter (2x4)

- Ta ut bagettstativet. Bruk alltid grytelapper ettersom stativet er svært varmt.
- Legg bagettene over på rist for nedkjøling.
- Ta ut de fire andre bagettene fra kjøleskapet (som du har snittet og fuktet med vann på forhånd).
- Legg dem på bakeformene (mens du er forsiktig for å unngå å brenne deg).
- Sett stativet tilbake i brødbakemaskinen og trykk på **START STOP** på nytt.
- Når du er ferdig med å bake, kobler du fra brødbakemaskinen.
- Legg bagettene over på rist for avkjøling.



OPPSKRIFTER

Følg rekkefølgen for angitte ingredienser i hver av oppskriftene. Alt etter oppskriften du velger og tilsvarende program, kan du se på oppsummeringsskjemaet for tilberedelsestidene (side 382-386) og følge inndelingen i forskjellige sykluser.

ts = teskje - ss = spiseskje

PROG. 1 - BAGETT

Slik lager du fire eller åtte bagetter på ca. 100 g

	400 g	800 g
1. Vann	150 ml	300 ml
2. Salt	¾ ts	1½ ts
3. Hvetemel	245 g	490 g
4. Tørrgjær	1 ts	2 ts

PROG. 2 - SØTE BAGETTER

Slik lager du fire eller åtte bagetter på ca. 100 g

	400 g	800 g
1. Kald melk	140 ml	280 ml
2. Salt	¾ ts	1½ ts
3. Sukker	2 ss	4 ss
4. Hvetemel	210 g	420 g
5. Tørrgjær	1 ts	2 ts
Tilsettes ved lydsignal		
6. Smør	25 g	50 g

PROG. 4 - STANDARDBRØD

	500 g	750 g	1000 g
1. Vann	190 ml	250 ml	330 ml
2. Solsikkeolje	1 ss	1½ ss	2 ss
3. Salt	1 ts	1 ts	1½ ts
4. Sukker	2 ts	3 ts	1 ss
5. Pulvermelk	1 ss	1½ ss	2 ss
6. Hvetemel	345 g	455 g	605 g
7. Tørrgjær	1 ts	1 ts	1½ ts

PROG. 5 - PARISERLOFF

	500 g	750 g	1000 g
1. Vann	200 ml	275 ml	365 ml
2. Salt	1 ts	1½ ts	2 ts
3. Hvetemel	350 g	465 g	620 g
4. Tørrgjær	1 ts	1 ts	1½ ts

PROG. 6 - GROVT BRØD

	500 g	750 g	1000 g
1. Vann	205 ml	270 ml	355 ml
2. Solsikkeolje	1½ ss	2 ss	3 ss
3. Salt	1 ts	1½ ts	2 ts
4. Sukker	1½ ts	2 ts	3 ts
5. Hvetemel	130 g	180 g	240 g
6. Grovt mel	200 g	270 g	360 g
7. Tørrgjær	1 ts	1 ts	1½ ts

PROG. 7 - SØTT BRØD

	500 g	750 g	1000 g
KUVERTBRØD			
1. Pisket egg*	2	2	3
2. Myknet smør	115 g	145 g	195 g
3. Salt	1 ts	1 ts	1½ ts
4. Sukker	2½ ss	3 ss	4 ss
5. Melk	55 ml	60 ml	80 ml
6. Hvetemel	280 g	365 g	485 g
7. Tørrgjær	1½ ts	2 ts	3 ts

Valgfritt: 1 teskje appelsinsens.

PROG. 8 - HURTIGBRØD

	500 g	750 g	1000 g
1. Vann			
(lunkent, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Solsikkeolje	3 ts	1 ss	1½ ss
3. Salt	1½ ts	1 ts	1½ ts
4. Sukker	2 ts	3 ts	1 ss
5. Pulvermelk	1½ ss	2 ss	2½ ss
6. Hvetemel	325 g	445 g	565 g
7. Tørrgjær	1½ ts	2½ ts	3 ts

PROG. 9 - GLUTENFRITT BRØD

1000 g

Bruk kun ferdige brødblandinger.
Ikke overstig 1000 g med deig.

* 1 middels egg = 50 g

PROG. 10 - BRØD UTEN SALT

	500 g	750 g	1000 g
1. Vann	200 ml	270 ml	365 ml
2. Hvetemel	350 g	480 g	620 g
3. Aktiv tørrgjær	1/2 ts	1 ts	1 ts
Tilsettes ved lydsignal			
4. Sesamfrø	50 g	75 g	100 g

PROG. 13 - KAKE

SITRONKAKE	1000 g
1. Pisket egg*	4
2. Sukker	260 g
3. Salt	1 knivsodd
4. Smør, smeltet og avkjølt	90 g
5. Sitronskall	1 1/2 sitron
6. Sitronsaft	1 1/2 sitron
7. Hvetemel	430 g
8. Bakepulver	3 1/2 ts

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

PROG. 15 - FERSK PASTA

	500 g	750 g	1000 g
1. Vann	45 ml	50 ml	70 ml
2. Pisket egg*	3	4	5 1/2
3. Salt	1 knivsodd	1 1/2 ts	1 ts
5. Hvetemel	375 g	500 g	670 g

PROG. 12 - GJÆRDEIG

PIZZADEIG	500 g	750 g	1000 g
1. Vann	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olivenolje	1 ss	1 1/2 ss	2 ss
3. Salt	1/2 ts	1 ts	1 1/2 ts
5. Hvetemel	320 g	480 g	640 g
7. Tørrgjær	1/2 ts	1 ts	1 1/2 ts

PROG. 14 - SYLTETØY**KOMPOTT OG SYLTETØY**

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

1. Jordbær, fersken, rabarbra eller aprikos	580 g
2. Sukker	360 g
3. Sitronsaft	1 sitron
4. Pektin	30 g
1. Appelsin eller grapefrukt	500 g
2. Sukker	400 g
3. Pektin	50 g

* 1 middels egg = 50 g

EVENTUELLE PROBLEMER MED OPPSKRIFTENE

1. For brød

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.			●	●		

2. For bagetter

Fikk du ikke det forventede resultatet? Dette skjemaet vil hjelpe deg.	MULIG ÅRSAK	LØSNING
Deigen har ikke et vanlig kryss på overflaten.	Den rektangulære formen i begynnelsen er ujevn eller har en konstant tykkelse.	Flat ut ved hjelp av kjevle, om nødvendig.
Deigen er vanskelig å forme.	Det er ikke nok vann i blandingen.	Blanding er ikke vellykket, start på nytt.
	Deigen ble eltet for mye.	Form en ball på nytt, la den hvile i ti minutter og start deretter fra begynnelsen igjen.
		Form deigen i to trinn med fem minutters pause i mellom.
Deigen er klissete, og det er vanskelig å forme bagetter.	Det er for mye vann i blandingen.	Ha litt mel på hendene, men helst ikke på deigen eller arbeidsflaten, om mulig. Fortsett å forme bagettene.
	Vannet var for varmt da det ble tilsatt.	

Fikk du ikke det forventede resultatet? Dette skjemaet vil hjelpe deg.	MULIG ÅRSÅK	LØSNING
Deigen sprekker lett eller er klumpete på overflaten.	Deigen ble eltet for mye.	Form en ball på nytt, la den hvile i ti minutter og start deretter fra begynnelsen igjen. Form deigen i to trinn med fem minutters pause mellom.
Snittene i bagettene vises ikke tydelig.	Deigen er løs: det er for mye vann i blandingen.	Form bagettene på nytt ved å ha litt mel på hendene, men helst ikke på deigen eller arbeidsflaten, om mulig.
	Kniven er ikke skarp nok.	Bruk den medfølgende deigkniven eller en skarp, fintagget kniv.
	Du var for nølende da du kuttet.	Snitt med en rask, kuttende bevegelse.
Snittene har en tendens til å lukkes eller åpnes ikke under steking.	Deigen er for løs: det er for mye vann i blandingen.	Blandingene er ikke vellykket, start på nytt.
	Overflaten på deigen ble ikke strekt nok da den ble formet.	Start på nytt, og strekk deigen hardere når du snurrer den rundt tommelen.
Deigen sprekker på sidene under steking.	Snittene i deigen er ikke dype nok.	Se side 320 for en illustrasjon av den beste snittformen.
De stekte bagettene sitter fast i stekeformen.	Deigen ble fuktet for mye.	Fjern det overflødig vannet som ble tilsatt med børsten.
	Stekeformene til bagettene er for klebrige.	Ha litt olje på stekeformene før du legger på deigen.
Bagettene blir ikke brune nok.	Du glemte å fukte deigen med børste og vann før steking.	Stryk godt med vann på før steking.
	Du brukte for mye mel da du formet bagettene.	Vær forsiktig neste gang.
	Romtemperaturen er for høy (over 30 °C).	Bruk kaldt vann (mellom 10–15 °C) og/eller litt mindre gjær.
Bagettene har ikke hevet nok.	Du glemte å tilsette gjær i blandingen.	Blandingene er ikke vellykket, start på nytt.
	Gjæren kan ha gått ut på dato.	
	Det var ikke nok vann i blandingen din.	
	Bagettene ble klemt og klappet for flate da de ble formet.	

EVENTUELLE TEKNISKE PROBLEMER

PROBLEMER	ÅRSAKER - LØSNINGER
Eltepinne sitter fast i beholderen.	• La dem ligge i bløt før de tas ut.
Etter å ha trykket på  , skjer ingenting.	• E01 vises og blinker på skjermen, apparatet piper: Maskinen er for varm. Vent 1 time mellom 2 sykluser. • E00 vises og blinker på skjermen, apparatet piper: Apparatet er for kaldt. Vent til det når romtemperatur. • HHH eller EEE vises og blinker på skjermen, apparatet piper: Teknisk feil. Maskinen må repareres av godkjente fagfolk. • En tidsinnstilling er programmert.
Etter å ha trykket på  , går motoren, men eltingen starter ikke.	• Beholderen er ikke satt riktig på plass. • Eltepinne mangler eller er ikke riktig satt på plass. I de to tilfellene som er nevnt ovenfor, stopp apparatet manuelt med et langt trykk på  knappen. Start prosedyren forfra på nytt.
Etter en tidsinnstilt oppstart, har ikke brødet hevet nok eller ingenting har skjedd.	• Du har glemt å trykke på  etter programmeringen. • Gjæren har kommet i kontakt med salt og/eller vann. • Eltepinne mangler.
Brent lukt.	• En del av ingrediensene har falt ut ved siden av beholderen: La maskinen avkjøles, og rengjør innsiden av maskinen med en fuktig svamp uten rengjøringsmiddel. • Blandingen har rent over: for stor mengde ingredienser, spesielt væske. Følg målene i oppskriftene.

GARANTI

- Dette apparatet er laget kun for husholdningsbruk, og produsenten påtar seg intet ansvar i forbindelse med bruk som ikke samsvarer med instruksjonene og hvorpå garantien blir ugyldiggjort.
- Les bruksanvisningen nøye før du bruker apparatet for første gang. Produsenten er ikke ansvarlig for bruk som ikke er i samsvar med instruksjonene.

MILJØ

- Når apparatet er utbrukt og du skal avhende det i samsvar med gjeldende forskrifter, må du sikre at apparatet ikke kan gjenbrukes ved å koble det fra strømmettet og klippe av strømledningen.

BESKRIVNING



- 1 - lock med fönster
- 2 - kontrollpanel
 - a - display
 - b - knapp start/stopp
 - c - brödstorlek
 - d - timerinställning och tidsinställning för program 11
 - e - val av färg på skorpan
 - f - programval
 - g - driftindikator

- 3 - bakform
- 4 - knådare
- 5 - mätbägere
- 6 - tesked/matsked
- 7 - tillbehör: krok för att ta av knåderen
- 8 - baguettställ + två släpp-lättbehandlade baguetteformar
- 9 - baguettekniv + pensel

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 Mät upp rätt mängd vätska med den bifogade mätbägaren. Använd det bifogade dubbla mätmåttet för att mäta upp teskedar i ena änden och matskedar i den andra. Felaktiga mått ger ett dåligt resultat.

3 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.

4 Använd ingredienserna innan bäst före datum och förvara dem på en sval och torr plats.

5 För att inte störa jäsningen, 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 får inte komma i kontakt med salt.**

Ingredienserna tillsätts i följande ordning:

- > Vätskor (smör, olja, ägg, vatten, mjölk)
 - > Salt
 - > Socker
 - > Mjöl första hälften

- > Torrmjölkspulver
- > 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,

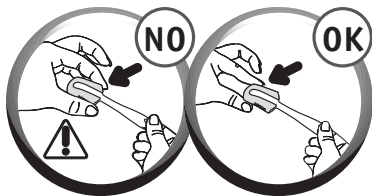
- om det finns kvar mjöl som inte blandats i degen, tillsätt då lite mer vatten,
- annars kan det eventuellt behövas tillsättas ytterligare lite mjöl.

Var mycket försiktig när du tillåter 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 finger-avtrycket 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.

Varning: Baguettekniven är mycket vass. Var försiktig.

● 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 ur bakformen genom att lyfta handtaget och vrida bakformen en aning moturs. Sätt knådaren på plats -**B-C**.
- Tillsätt ingredienserna i bakformen i rätt ordning. Mät upp alla ingredienserna noga -**D-E**.
- Sätt tillbaka bakformen. Genom att hålla bakformen med hjälp av handtaget, sänk ner den i bakmaskinen så att den passar över drivaxeln (du måste luta bakformen litet åt ena sidan för att göra detta). Vrid försiktigt medurs och den låser fast på drivaxeln -**F-G**.
- Stäng locket. Anslut kontakten till ett eluttag och starta maskinen. Det hörs ett pip och program 1 visas enligt fabriksinställningen, dvs. 800 g mellanfärg. Om du vill använda program 4 trycker du på knappen  tre gånger -**H**.
- Tryck på knappen . De 2 punkterna på timern blinkar. Kontrollampen tänds -**I-J**.
- När gräddningen är klar, dra ut kontakten. Ta ut bakformen genom att lyfta i handtaget. Använd alltid grytlappar eftersom formens handtag och lockets insida är mycket heta. Ta ut brödet på ett baggaller och låt svalna i 1 timme -**K**.

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

BASRECEPT (program 4)	INGREDIENSERNA - ts = tesked - msk = matsked	
FÄRG = MEDIUM	1. VATTEN = 330 ml	5. TORRMJÖLKSPULVER = 2 msk
STORLEK = 1000 g	2. OLJA = 2 msk	6. VETEMJÖL = 605 g
TID = 3:09	3. SALT = 1½ ts	7. JÄST = 1½ ts
	4. 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 - 15:

1. **Baguette.** Med baguetteprogrammet kan du baka dina egna baguetter. Det här programmet utförs i tre steg.

1:a steget > knådning och jäsning av degen

2:a steget > formning (när pipet hörs blinkar lampan vid baguettesymbolen ).

3:e steget > gräddning

Gräddningen görs efter att baguetterna har formats (i den medföljande receptboken beskrivs hur man formar baguetter).

2. **Söt baguette.** För söta bullar: smördegskakverk, briocher etc. Det här programmet är likadant som program 1 Baguette.

3. **Grädda baguetter.** Med program 3 kan du grädda baguetter av deg som gjorts i ordning i förväg. Bakmaskinen bör inte lämnas utan tillsyn när program 3 används. Om du vill avbryta programmet innan det är färdigt kan du göra det genom att trycka på . Det finns ingen mellanfärgsinställning i det här programmet. Du bör använda ljus skorpa för söta degar och mörk skorpa för matbröd.

4. **Basrecept.** Programmet Basrecept kan användas till de flesta brödrecept med vetemjöl.

5. **Franskbröd.** Franskbrödprogrammet används för traditionellt franskbröd som är ganska luftigt.

6. **Fullkornsbröd.** Programmet fullkornsbröd används till grövre mjölsorter.

7. **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 750 g deg. Vi rekommenderar att du använder inställningen för LJUS skorpa för dina första briocher.

8. **Snabbt Bröd.** Programmet för vitt snabbbröd är särskilt avsett för receptet på snabbbröd. I det här programmet går det inte att ställa in vikt och färg på skorpan. För det här receptet får vattentemperaturen vara högst 35°C.

9. **Glutenfritt Bröd.** Det är lämpligt till glutenallergier (celiaki), gluten finns i många sädeslag (vete, korn, råg, havre, kamut, dinkel, etc...). Se anvisningarna på paketet. Bakformen ska systematiskt rengöras så att det inte finns risk för att andra mjölsorter hamnar i brödet. Vid svåra glutenallergier, se till att även jästen är glutenfri. Glutenfritt mjöl gör det inte möjligt att uppnå en optimal blandning. För därför ner degen från sidorna vid knådningen med en plastspatel. Glutenfritt bröd får en mer kompakt konsistens och en ljusare färg än vanligt bröd. Det går bara att använda inställningen 1000 g till detta program.

10. **Bröd utan Salt.** Bröd är ett av de livsmedel som tillför mest salt i den dagliga kosten. Ett reducerat saltintag minskar risken för hjärt- och kärlsjukdomar.

11. **Enbart Gräddning.** Programmet Enbart gräddning gör det möjligt att endast grädda i 10–70 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 11.

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

- 12. Deg.** Programmet Deg gräddar inte. Det är ett program som knådar och jäser deg. T.ex.: pizzadeg.
- 13. Mjuk Kaka.** För bakverk och kakor med bakpulver. Det går bara att använda inställningen 1000 g till detta program.
- 14. Sylt.** Programmet Sylt kokar automatiskt sylt i formen.
- 15. Ojäst deg.** Program 15 knådar enbart. Det är avsett för deg som inte jäser. T.ex.: pasta.

Val av brödstorlek

Brödstorleken är förprogrammerad på 1000 g. Vikten är ungefärlig. Se recepten för ytterligare precision. Program 3, 9, 11, 12, 13, 14, 15 har ingen inställning av storlek. I program 1 och 2 kan du välja mellan två viktalternativ:

- 400 g för en omgång (4 baguetter), lampan vid 500 g tänds
- 800 g för två omgångar (8 baguetter), lampan vid 1 000 g tänds

BAKNINGSPROCESSEN

En tabell på sidorna 382–386 visar hur bakningen sker beroende på vilket program som valts.

Knådning

Formar brödets struktur för att uppnå en optimal jäsning.

I denna etapp och i program 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, har du möjlighet att tillsätta ingredienser: torkad frukt, oliver, etc. En summersignal indikerar när du kan tillsätta ingredienser. Se översiktstabellen för bakkingsprocessen (sidan 382–386) 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.

Tryck på knappen  för att välja 500g, 750 g eller 1000 g. Symbolen tänds mitt emot vald inställning.

Val av färg

Gräddningsgraden är förprogrammerad på MEDIUM. Program 12, 14, 15 har ingen inställning av gräddningsgrad.

Tre val är möjliga: LJUS / MEDIUM / MÖRK. Om du önskar ändra den förprogrammerade inställningen, tryck på knappen  ända tills symbolen tänds mitt emot vald inställning.

Start / Stopp

Tryck på knappen  för att starta maskinen. Nedräkningen börjar. För att avbryta programmet eller ta bort timerinställningen, tryck 3 sekunder på knappen .

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.

Gräddning

Gräddar brödet och ger det en brun och knaprig gräddningsyta.

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, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, kan du låta brödet vara kvar i maskinen. Varmhållningen varar i en timme och startas automatiskt efter gräddningen. En symbol tänds mittemot.

TIMERINSTÄLLNING

Du kan programmera maskinen så att brödet är klart vid önskad tidpunkt, upp till 15 timmar i förväg. Timerinställningen kan inte användas i program 3, 8, 11, 12, 13, 14, 15. 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.

Displayen visar 0:00 under hela varmhållningen och prickarna **■** på timern blinkar. Vid slutet av programmet stoppar apparaten automatiskt efter ett flertal ljudsignaler.

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 **START/STOP**. 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 **START/STOP** 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.

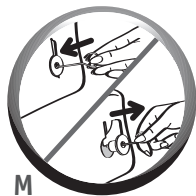
Praktiska råd

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.

När du tar ut brödet ur bakformen: det kan hända att knådaren sitter fast i brödet. I så fall, använd tillbehöret "kroken" enligt följande:

- > ta ut brödet ur bakformen, lägg det varma brödet på sidan och håll fast det med handen försedd med en grytlapp,
- > för in kroken i knådarens axel - **M**,
- > dra försiktigt för att ta av knådaren - **M**,
- > ställ brödet upp och låt det svalna på ett bakgaller.



INGREDIENSERNA

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

Ägg: ägg berikar degen, förbättrar brödets färg och främjar ett gott inkräm. Recepten är beräknade för medelstora ägg på 50 g, om äggen är större, tillsätt lite mjöl; om äggen är mindre, ta lite mindre mjöl.

Mjöl: Du kan använda färsk mjölk (kall, om inte annat anges i receptet) eller mjölkpulver. Mjöl har en emulgerande effekt och ger ett finporigt bröd med gott inkräm.

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

Temperatur: se första stycket i avsnittet om användning (sid 326).

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

Användning av vetemjöl special eller vetemjöl rekommenderas, om inget annat anges i recepten. Vid användning av färdiga brödmixer för att baka bröd, brioche och vetebrod, överskrid inte totalt 750 g deg. Följ tillverkarens instruktioner när du använder sådana här mjölblandningar.

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.

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

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

Jäst: bagerijäst finns i flera former: färsk i fyrkantiga små paket, torkad och aktiv där man tillsätter vätska eller torkad och instant. Färsk jäst säljs i vanliga matvaruaffärer. Den färska eller torkade instant jästen tillsätter man direkt i bakformen i bakmaskinen tillsammans med övriga ingredienser.

Kom ihåg att smula sönder den färska jästen med fingrarna för att den skall lösas upp lättare. Bara den aktiva torkade jästen (granulat) måste lösas upp i litet ljummet vatten före användning. Välj en temperatur så nära 35°C som möjligt, lägre temperatur så jäser det sämre och högre temperatur så förlorar den jäskraft. Håll dig till de angivna mängderna och kom ihåg att multiplicera mängden om du använder färsk jäst (se tabellen nedan).

Jämförelselista kvantitet/vikt mellan torrjäst och färsk jäst.

Torrjäst (tsk)

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

Färsk jäst (gram)

9	13	18	22	25	31	36	40	45

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

- > att tillsätta ingredienserna, speciellt ömtåliga ingredienser, när summersignalen hörs,
- > hårda fröer (som linfrö och sesam) kan tillsättas så snart knådningen börjar för en enklare användning av maskinen (t.ex. vid timerinställning),
- > att frysa chokladspån så att de inte smälter under knådningen.
- > noggrant torka av sådana ingredienser som är särskilt blöta eller feta (oliver, till exempel): torka dem med hushållspapper och strö mjöl över dem så att de lätt kan bakas in 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 kan locket rengöras med varmt vatten och en svamp.
- **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.



BAKA BAGUETTER

För det här receptet behöver du alla medföljande baguettetillbehör: ett baguettställ (8), två släpp-lättbehandlade baguetteformar (8), en baguettekniv (9) och en pensel (9).

1. Knådning och jäsning av degen

- Sätt i sladden till bakmaskinen.
- Efter pipet visas program 1 enligt fabriksinställningen - **H**.
- Välj färg på skorpan.
- Du bör inte grädda bara två baguetter eftersom de då blir övergräddade.
- Om du bakar åtta baguetter (två omgångar med fyra baguetter): Du bör forma alla åtta baguetterna och sedan förvara fyra av dem i kylskåpet till den andra gräddningen.
- Tryck på knappen . Lampan för driftläge börjar lysa och kolonet mellan tidssiffrorna blinkar. Knådningen av degen sätter igång, och sedan jäsningen - **I**.

Obs!

- Under knådningsmomentet är det normalt att degen inte blandas jämnt.
- När proceduren är klar går bakmaskinen in i standbyläge. När knådningen och jäsningen är klar hörs flera pip och lampan för driftläge blinkar.

Efter ljudsignalen måste degen gräddas inom en timme. Efter den tiden återställs maskinen automatiskt och det går inte längre att grädda baguetterna. Om det inträffar rekommenderar vi att du använder program 3 som bara är för gräddning av baguetter.

2. Forma och grädda baguetterna

De olika stegen beskrivs i den medföljande receptboken.

Vi visar vad bakmaskinen gör, men när du har försökt några gånger kommer du säkert på ditt eget sätt att forma baguetter. Det spelar ingen roll hur du gör det; resultatet blir ändå bra.

- Ta ur brödformen ur bakmaskinen - **B**.
- Strö lite mjöl över din arbetsyta.
- Ta ur degen ur brödformen och lägg den på arbetsytan.
- Rulla degen till en boll och skär upp den med kniv i fyra lika delar.
- Du har nu fyra degbitar med samma vikt som du ska forma till baguetter.

Om du vill ha lättare och luftigare baguetter kan du låta degbitarna vila i tio minuter innan du börjar forma dem.

Baguetterna får inte vara längre än de släpp-lättbehandlade bakformarna (cirka 15 cm).

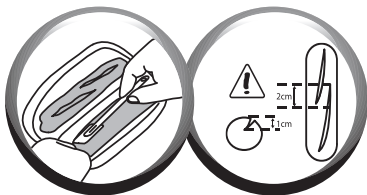
Du kan variera smaken på brödet med olika garneringar. Det gör du genom att fukta degen med vatten och rulla baguetterna i sesam- eller vallmofrön.

- När du har format baguetterna lägger du dem i baguetteformarna.



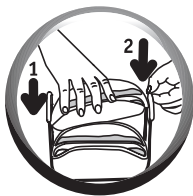
Skarven måste ligga nedåt.

- För bästa resultat skär du 1 centimeter långa skåror diagonalt på ovensidan av baguetterna med en sågtandad kniv eller med den medföljande baguettekniven.



Du kan även variera konsistensen på baguetterna genom att klippa med en sax längs med baguetten.

- Ta penseln och pensla ovensidan av baguetterna rikligt med vatten, men låt det inte bli kvar något vatten på de släpp-lättbehandlade formarna.
- Sätt i de två baguetteformarna i det medföljande baguettestället.



- Sätt i baguettestället på brödformens plats i bakmaskinen.
- Tryck på knappen **START STOP** en gång till för att återuppta programmet och börja grädda baguetterna.

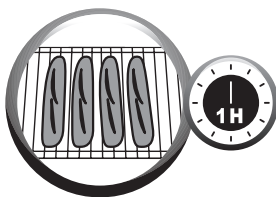
När baguetterna är färdiggräddade har du två alternativ:

för en omgång med fyra baguetter

- Dra ur sladden till bakmaskinen. Ta ur baguettestället. Använd alltid grytlappar eftersom stället är mycket varmt.
- Ta upp baguetterna ur baguetteformarna och låt dem svalna på galler.

för en omgång med åtta baguetter (2x4)

- Ta ur baguettestället. Använd alltid grytlappar eftersom stället är mycket varmt.
- Ta upp baguetterna ur baguetteformarna och låt dem svalna på galler.
- Ta fram de andra fyra baguetterna från kylskåpet (som du har skarat och penslat med vatten i förväg).
- Lägg dem i formarna (var försiktig så att du inte bränner dig).
- Sätt tillbaka stället i bakmaskinen och tryck på **START STOP** igen.
- När baguetterna är färdiggräddade kan du dra ur sladden till bakmaskinen.
- Ta upp baguetterna ur baguetteformarna och låt dem svalna på galler.



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 382-386) hur brödet kommer att bakas.

tsk = tesked - msk = matsked

PROG. 1 - BAGUETTE

Fyra eller åtta baguetter på cirka 100 g var

	400 g	800 g
1. Vatten	150 ml	300 ml
2. Salt	¾ tsk	1½ tsk
3. Vetemjöl	245 g	490 g
4. Torrjäst	1 tsk	2 tsk

PROG. 2 - SÖT BAGUETTE

Fyra eller åtta baguetter på cirka 100 g var

	400 g	800 g
1. Kall mjölk	140 ml	280 ml
2. Salt	¾ tsk	1½ tsk
3. Socker	2 msk	4 msk
4. Vetemjöl	210 g	420 g
5. Torrjäst	1 tsk	2 tsk

Tillsätt när det pipar

6. Smör	25 g	50 g

PROG. 4 - BASRECEPT

	500 g	750 g	1000 g
1. Vatten	190 ml	250 ml	330 ml
2. Solrosolja	1 msk	1½ msk	2 msk
3. Salt	1 tsk	1 tsk	1½ tsk
4. Socker	2 tsk	3 tsk	1 msk
5. Torrmjölkspulver	1 msk	1½ msk	2 msk
6. Vetemjöl	345 g	455 g	605 g
7. Torrjäst	1 tsk	1 tsk	1½ tsk

PROG. 5 - FRANSKBRÖD

	500 g	750 g	1000 g
1. Vatten	200 ml	275 ml	365 ml
2. Salt	1 tsk	1½ tsk	2 tsk
3. Vetemjöl	350 g	465 g	620 g
4. Torrjäst	1 tsk	1 tsk	1½ tsk

PROG. 6 - FULLKORNSBRÖD

	500 g	750 g	1000 g
1. Vatten	205 ml	270 ml	355 ml
2. Solrosolja	1½ msk	2 msk	3 msk
3. Salt	1 tsk	1½ tsk	2 tsk
4. Socker	1½ tsk	2 tsk	3 tsk
5. Vetemjöl	130 g	180 g	240 g
6. Fullkornsmjöl	200 g	270 g	360 g
7. Torrjäst	1 tsk	1 tsk	1½ tsk

PROG. 7 - SÖTT BRÖD

	500 g	750 g	1000 g
BRIOCHE			
1. Ägg, uppvispade*	2	2	3
2. Mjukt smör	115 g	145 g	195 g
3. Salt	1 tsk	1 tsk	1½ tsk
4. Socker	2½ msk	3 msk	4 msk
5. Mjöl	55 ml	60 ml	80 ml
6. Vetemjöl	280 g	365 g	485 g
7. Torrjäst	1½ tsk	2 tsk	3 tsk

Valfritt: 1 tsk apelsinblomsvatten

PROG. 8 - SNABBT BRÖD

	500 g	750 g	1000 g
1. Vatten			
(ljust, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Solrosolja	3 tsk	1 msk	1½ msk
3. Salt	½ tsk	1 tsk	1½ tsk
4. Socker	2 tsk	3 tsk	1 msk
5. Torrmjölkspulver	1½ msk	2 msk	2½ msk
6. Vetemjöl	325 g	445 g	565 g
7. Torrjäst	1½ tsk	2½ tsk	3 tsk

PROG. 9 - GLUTENFRITT BRÖD

Använd endast färdigblandad mjölmix.
Överskrid inte mängden 1000g deg

* 1 medium ägg = 50 g

PROG. 10 - BRÖD UTAN SALT

	500 g	750 g	1000 g
1. Vatten	200 ml	270 ml	365 ml
2. Vetemjöl	350 g	480 g	620 g
3. Torrjäst	1/2 tsk	1 tsk	1 tsk
Tillsätt när det piper			
4. Sesamfrön	50 g	75 g	100 g

PROG. 13 - MJUK KAKA

CITRONKAKA	1000 g
1. Ägg, uppvispade*	4
2. Socker	260 g
3. Salt	1 kryddmått
4. Smält, avsvalnat smör	90 g
5. Citronskal	1 1/2 citron
6. Citronsaft	1 1/2 citron
7. Vetemjöl	430 g
8. Bakpulver	3 1/2 tsk

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

PROG. 15 - FÄRSK PASTA

	500 g	750 g	1000 g
1. Vatten	45 ml	50 ml	70 ml
2. Ägg, uppvispade*	3	4	5 1/2
3. Salt	1 kryddmått	1/2 tsk	1 tsk
5. Vetemjöl	375 g	500 g	670 g

PROG. 12 - DEG

PIZZADEG	500 g	750 g	1000 g
1. Vatten	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olivolja	1 msk	1 1/2 msk	2 msk
3. Salt	1/2 tsk	1 tsk	1 1/2 tsk
5. Vetemjöl	320 g	480 g	640 g
7. Torrjäst	1/2 tsk	1 tsk	1 1/2 tsk

PROG. 14 - SYLT**FRUKTMOS OCH SYLT**

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

1. Jordgubbar, persikor, rabarber eller aprikoser	580 g
2. Socker	360 g
3. Citronsaft	1 citron
4. Pektin	30 g

1. Apelsin och/eller grapefrukt	500 g
2. Socker	400 g
3. Pektin	50 g

* 1 medium ägg = 50 g

FELSÖKNINGSTABELL FÖR ATT FÖRBÄTTRA DINA RECEPT

1. För bröd

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.				●		
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.			●	●		

2. För baguetter

Resultatet blev inte vad du väntade dig? Tabellen hjälper dig att hitta felet.	MÖJLIG ORSAK	LÖSNING
Degen är inte jämn.	Den fyrkantiga formen i början är inte jämn eller jämntjock.	Platta ut med en kavel om det behövs.
Det är svårt att forma degen.	Det är för lite vatten i degen.	Din deg är misslyckad. Börja om från början.
	Degen har arbetats för mycket.	Forma en bulle igen, låt den vila i tio minuter och börja sedan om från början.
		Forma degen i två steg, med fem minuters vila emellan.
Degen är klabbig och det är svårt att forma baguetter.	Det är för mycket vatten i degen.	Mjöla händerna lätt, men om möjligt helst inte degen eller arbetsytan.
	Vattnet var för varmt när det tillsattes.	Fortsätt forma baguetterna.

Resultatet blev inte vad du väntade dig? Tabellen hjälper dig att hitta felet.	MÖJLIG ORSAK	LÖSNING
Degen smular sig och är knölig på ytan.	Degen har arbetats för mycket.	Forma en bulle igen, låt den vila i tio minuter och börja sedan om från början. Forma degen i två steg, med fem minuters vila emellan.
Skårorna på baguetten syns knappt.	Degen är klibbig: Det är för mycket vatten i degen.	Forma om baguetterna med mjölade händer, men mjöla om möjligt helst inte degen eller arbetsytan.
	Kniven är inte vass nog.	Använd den medföljande baguettekniven eller en mycket vass fintandad kniv.
	Du skar dem inte bestämt nog.	Skårorna ska skäras med en snabb, distinkt snittrörelse.
Skårorna stänger sig eller öppnas inte vid gräddningen.	Degen är för klibbig: Det är för mycket vatten i degen.	Din deg är misslyckad. Börja om från början.
	Brödytan sträcktes inte ut tillräckligt när baguetten formades.	Börja om från början, och dra hårdare i degen när du snurrar den runt tummen.
Degen spricker på sidorna när den gräddas.	Skårorna i degen är inte djupa nog.	Gå till sidan 334 där det finns en bild på hur skårorna bör se ut.
De gräddade baguetterna fastnar i formen.	Degen har fuktats för mycket.	Torka bort överflödigt påpenslat vatten.
	Baguetteformarna är inte smorda.	Smörj formarna innan du lägger degen i dem.
Baguetterna får inte tillräckligt med färg.	Du glömde pensla degen med vatten innan gräddningen.	Glöm inte det nästa gång.
	Du hade för mycket mjöl på baguetterna när du formade dem.	Pensla ordentligt med vatten före gräddningen.
	Temperaturen i rummet är hög (över 30°C).	Använd kallt vatten (mellan 10 och 15°C) och/eller lite mindre jäst.
Baguetterna har inte jäst tillräckligt.	Du glömde att tillsätta jäst.	Din deg är misslyckad. Börja om från början.
	Jästen kanske hade gått ut.	
	Det var för lite vatten i degen.	
	Baguetterna trycktes ihop för mycket när jag formade dem.	

TEKNISK FELSÖKNINGSTABELL

PROBLEM	ORSAKER - ÅTGÄRD
Knådarna sitter fast i bakformen	• Blötlägg innan den tas av.
Ingenting händer  efter att ha tryckt på.	• E01 visas på displayen och blinkar, apparaten piper: Maskinen är för varm. Vänta 1 timme mellan 2 bakningsprocesser. • E00 visas på displayen och blinkar, apparaten piper: apparaten är för kall. Vänta tills den har fått rumstemperatur. • HHH eller EEE visas på skärmen och blinkar, apparaten piper: funktionsstörning. Maskinen måste lämnas till en auktoriserad serviceverkstad. • En timerinställning har programmerats.
Efter att ha tryckt på  fungerar motorn men maskinen knådar inte.	• Bakformen är inte ordentligt på plats. • Knådaren är inte på plats eller felaktigt isatt.. • I båda fallen, stoppa maskinen manuellt med ett långt tryck på -knappen. Börja om med receptet från början.
Efter en timerinställning har brödet inte jäst tillräckligt eller så har ingenting hänt.	• Du har glömt att trycka på  efter programmeringen. • Jästen har kommit i kontakt med saltet och/eller vattnet. • Knådaren är inte på plats.
Det luktar bränt.	• En del av ingredienserna har kommit utanför bakformen: låt maskinen svalna och rengör insidan av maskinen med en fuktig svamp utan rengöringsmedel. • Degen har svämmat över: för stor mängd ingredienser, i synnerhet vätska. Var noga med proportionerna i recepten..

GARANTI

- Apparaten är endast avsedd för hemmabruk. Tillverkaren tar inget ansvar för användning som inte är i enlighet med instruktionerna, och i garantin upphör i sådana fall att gälla.
- Läs bruksanvisningen noggrant innan du använder apparaten för första gången: Tillverkaren accepterar inget ansvar i händelse av användning som inte följer instruktionerna.

MILJÖ

- Innan du kasserar apparaten när den har nått slutet av sin livslängd ska du enligt gällande regler se till så att den inte kan återanvändas genom att dra ur sladden och skära av den.

- 1 - ikkunalla varustettu kansi
- 2 - kojetaulu
 - a - näyttöruutu
 - b - näppäin päälle/pois
 - c - painon valinta
 - d - myöhemmäksi ohjelmoidun käynnistyksen säätövalitsin ja ajan säätövalitsin ohjelmassa 11
 - e - leivän paahto
 - f - ohjelmavalinta
 - g - käynnistyksen merkkivalo

- 3 - leipäkulho
- 4 - sekoitin
- 5 - mittamuki
- 6 - teelusikka/ruokalusikka
- 7 - koukkulisälaite sekoittimien poistamiseksi
- 8 - patongin paistoritilä ja 2 tarttumaton patongin paistoalustaa
- 9 - viimeistelyterä ja harja

KÄYTÄNNÖN NEUVOJA

Käyttöönotto

- 1 Lue tarkoin käyttöohje ja sovelta annettuja valmistusohjeita : kone ei valmista leipää samoin menetelmin kuin käsin leivottaessa!
- 2 Mittaa nesteet koneen mukana toimittamalla mittamukilla. Käytä koneen mukana toimitettua kaksiosaista annostinta ja mittaa sen yhdellä puolella teelusikallisia ja toisella ruokalusikallisia. Jos mitat eivät ole tarkat, tulokset epäonnistuvat.
- 3 Jauhot on mitattava hyvin tarkasti. Tästä syystä ne on punnittava keittiövaakalla. Käytä pussiin pakattua kuivattua leipomohiivaa. Ellei valmistusohjeessa ole neuvottu toisin, älä käytä leivinpulveria. Kun hiivapussi on avattu, se on käytettävä 48 tunnin kuluessa.

- 4 Käytä aineksia ennen niiden viimeistä ilmoitettua käyttöpäivää ja säilytä ne viileässä ja kuivassa paikassa.

- 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. Ensimmäiset ja sitten kiinteät ainekset. Hiiva ei saa joutua kosketuksiin suolan kanssa.

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 irtaantuu hyvin kulhon seinästä.

- > jos koko jauhomäärä ei ole sekoittunut taikinaan, on lisättävä hieman vettä,
- > muussa tapauksessa on lisättävä hieman jauhoja.

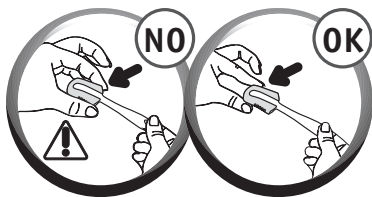
Lisäykset on tehtävä hyvin varovasti (korkeintaan 1 ruokalusikallinen kerrallaan) odotettava tyydyttävää tulosta ennen uuden lisäyksen suorittamista.

- 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 sormenpäillä : 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.



Varoitus: Viimeistelyterä on terävä. Käsittele sitä varovasti.

● NOPEASTI ALKUUN

- Poista virtajohdon suojapakkaus ja aseta se maadoitettuun pistorasiaan.
- Laitteesta leviää mahdollisesti hieman epämiellyttävää tuoksua ensimmäisellä käyttökerralla.
- Poista vuoka nostamalla kahvasta ja samalla kääntäen sitä hieman vastapäivään. Aseta sen jälkeen sekoitin paikoilleen -**B-C**.
- Lisää ainekset astiaan neuvotussa järjestyksessä. Tarkista, että kaikki ainekset on punnittu tarkasti -**D-E**.
- Sijoita leipäkulho paikoilleen. Pidä vuokaa kahvoista ja aseta se leipäkoneeseen ja käännä samalla hieman myötäpäivään lukitaksesi sen -**F-G**.

- Sulje kansi. Käynnistä leipäkone ja kytke pistoke pistorasiaan. Kuulet äänimerkin ja näyttöön tulee ohjelma 1 eli 800 g, leivän kuoren keskimäinen paistotaso. Ohjelman 4 voi valita painamalla  painiketta kolme kertaa -**H**.
- Paina näppäintä . Aikakytkimen kaksoispiste (:) vilkkuu. Koneen käynnin merkkivalo syttyy -**I-J**.
- Irrota koneen pistoke pistorasiasta paistovaiheen loppuessa. Ota leipäkulho ylös nostamalla kahvaa. Käytä aina suojakäsineitä sillä leipäkulhon kansi on kuuma, samoin kannen sisäpuoli. Irrota leipä kulhosta kuuma ja aseta se ritilälle jäähtymään 1 tunnin ajaksi -**K**.

Tutustuaksesi leipäkoneeseen, ehdotamme, että kokeilet ensimmäiseksi PERUSLEIVÄN valmistusohjetta.

PERUSLEIPÄ (ohjelma 4)	AINEKSET - tl = teelusikka - rkl = ruokalusikka	
PAAHTO = KESKITASO	1. VETTÄ = 330 ml	5. MAITOJAUHE = 2 rkl
PAINO = 1000 g	2. RUOKAÖLJY = 2 rkl	6. VEHNÄJAUHOJA = 605 g
AIKA = 3:09	3. SUOLA = 1½ tl	7. HIIVAA = 1½ tl
	4. SOKERI = 1 rkl	

KUN KÄYTÄT LEIPÄKONETTA

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

Ohjelman valinta

Ohjelman valinta käynnistää eri vaiheet, jotka seuraavat automaattisesti toisiaan.

MENU MENU-näppäimen avulla voit valita tietyn määrän erilaisia ohjelmia.

Ohjelman toteutukseen tarvittava aika tulee näyttöön. Aina kun painat näppäintä , numero näyttöä siirtyy seuraavaan ohjelmaan joita on 1 - 15 :

1. Patonki. Patonkiohjelmalla voit tehdä itse patonkeja. Ohjelma on kolmevaiheinen.

1. vaihe > Taikinan vaivaaminen ja kohotus

2. vaihe > Muotoilu (kun laite antaa äänimerkin, patongin kuvan vieressä oleva merkkivalo vilkkuu ).

3. vaihe > Paisto

Kun patongit on muotoiltu, vuorossa on paistovaihe (ohjeet patonkien tekemiseen löytyvät laitteen mukana olevasta reseptikirjasta).

2. Baguette Sucrée. Makeat leivonnaiset, pullat, briossit jne. Ohjelma toimii samalla tavalla kuin ohjelma 1.

3. Patonkien paisto . Ohjelma 3 on tarkoitettu patonkien paistamiseen etukäteen valmistetusta taikinasta. Leipäkonetta ei saa jättää ilman valvontaa käytettäessä ohjelmaa 3. Ohjelman voi keskeyttää välillä manuaalisesti painamalla  painiketta vähän aikaa. Leipän kuoren keskimäinen paistotaso ei ole valittavissa ohjelman yhteydessä. Makeille leivonnaisille suositellaan kuoren vaaleaa paistotasoja ja suolaisille tummaa.

4. Perusleipä. Perusleipäohjelmalla voit valmistaa useimpia leipälajeja, joissa käytetään vehnäjauhoja.

5. Ranskanleipä. Ranskalaisen leivän ohjelmalla tehdään perinteistä ranskalaista vaaleaa leipää, joka on melko kuohkeaa.

6. Kokojyväleipä. Kokojyväleipäohjelma valitaan, kun valmistukseen käytetään kokojyväjauhoja.

7. Makea Leipä. Makea leipäohjelma soveltuu valmistusohjeisiin, joissa käytetään enemmän rasvaa ja sokeria. Jos käytät valmisteita brioche-leipiä tai pikkusämpylöitä varten, älä ylitä 750 g kokonaistaikinamäärää. Briossien valmistusta varten kannattaa aluksi valita kuoren VAALEA paistotaso.

8. Pikaleipä. Vaalean pikaleivän ohjelmaa varten on pikaleipäresepti. Eri painovaihtoehtot ja kuoren paistotasovaihtoehtot eivät ole valittavissa tämän ohjelman yhteydessä. Veden lämpötila saa olla enintään 35 °C.

9. Gluteeniton Leipä. Se sopii gluteeni-intoleranssista kärsiville henkilöille (keliaakia sairastavat henkilöt), sitä on paljon monissa viljoissa (vehnä, ohra, ruis, kaura, kamut-vehnä, kaksijyväisvehnä, jne...). Katso erityissuosituksia pakkauksesta. Kulho tulee puhdistaa säännöllisesti, jotta ei ole vaaraa sekaantumista muihin jauhoihin. Jos noudatetaan tiukkaa gluteenitonta ruokavaliota, varmista, että hiiva on myös gluteenitonta. Gluteenitonten jauhojen koostumus ei salli hyvää sekoitusta. Taikinan reunat tulee kääntää joustavalla muovilastalla. Gluteeniton leipä on koostumukseltaan tiiviimpää ja väriltään vaaleampaa kuin tavallinen leipä. Tällä ohjelmalla voi valmistaa vain 1000g leivän.

10. Suolaton Leipä. Leipä on eräs elintarvikkeista, jotka antavat suurimman osan päivittäisestä suolasta. Suolan käytön vähentäminen vähentää sydän- ja verisuonitautien riskiä.

11. Vain Paisto. Paisto-ohjelman avulla voi paistaa vain 10 - 70 min, se on säädettävissä 10 min. Ohjelma voidaan valita ja käyttää erillisenä:

- a) kohotaikina-ohjelman yhteydessä,
- b) jo leivottujen ja jäädytettyjen leipien

lämmitykseen ja rapeuttamiseen,
c) paiston jatkamiseen pitkän sähkökatkon sattuessa leivän paistovaiheessa.

Leipäkonetta ei saa jättää ilman valvontaa käytettäessä ohjelmaa 11.

Voit keskeyttää ohjelman ennen sen päättymistä painamalla pohjaan  näppäintä.

12. Kohotaikinat. Kohotaikinaohjelmat eivät paista. Ne ovat taikinan vaivaamisohjelmia kaikille kohoaville taikinoille. Esim : pizataikina.

13. Kaku. Sen avulla voi valmistaa leivonnaisia ja leivoksia kemiallisella hiivalla. Tällä ohjelmalla voidaan valmistaa vain 1000g kokoisen leivoksen.

14. Hillo. Hillo-ohjelmalla valmistetaan automaattisesti hilloa kulhossa.

15. Tuore taikina. Ohjelma 15 vaivaa pelkistään. Se on tarkoitettu taikinoille, jotka eivät nouse. Esim: pastat.

Leivän painon valinta

Leivän painon oletussäätö on 1000 g. Paino on siis vain ohjeellinen. Seuraa valmistusohjetta tarkemman painon määrittelyyn . Ohjelmissa 3, 9, 11, 12, 13, 14, 15 ei ole painon säätöä.

VAIHEET

Taulukon sivu 382-386 näyttää sinulle eri sykliä koostumuksen valitun ohjelman mukaisesti.

Alustus

Alustaa taikinan ja lisää sen kohoamiskykyä.

Tässä vaiheessa ja ohjelmissa 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13 on mahdollista lisätä taikinaan muita aineksia kuten : kuivia hedelmiä, oliiveja, jne... Äänimerkki ilmoittaa, milloin aineiden lisääminen on mahdollista. Katso ajastintaulukkoa (sivu 382-386) ja saraketta "extra". Sarake ilmoittaa laitteen näytölle ilmestyvän ajan, kun äänimerkki on tulossa. Jotta olisi mahdollista tietää tarkoin kuinka pitkän ajan kuluttua äänimerkki kuuluu,

Ohjelmia 1 ja 2 varten on valittavana kaksi painovaihtoehtoa:

- 400 g yhtä erää varten (4 patonkia) – 500 g:n asetuksen osoittava valo syttyy
- 800 g kahta erää varten (8 patonkia) – 1000 g:n asetuksen osoittava valo syttyy.

Paina näppäintä , kun valitset painon 500 g, 750 g tai 1000 g. Merkkivalo syttyy valitsemasi painon kohdalla.

Leivän paahto

Kuoren väri on säädetty automaattisesti asentoon KESKITASO. Ohjelmissa 12, 14, 15 ei ole värin säätöä. Kolme valintamahdollisuutta on olemassa : VAALEA / KESKITASO / TUMMA.

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

Päälle / pois

Käynnistä laite painamalla näppäintä  . Aikakytin kytkeytyy päälle. Voit lopettaa ohjelman tai peruuttaa myöhemmäksi tarkoitetun ohjelmoinnin painamalla näppäintä  3 sekuntia.

"extra" sarakkeen ilmoittama aika on vähennettävä koko paistoaajasta. Esim. : kun "extra" = 2:51 ja "koko paistoaika" = 3:13, muut ainekset voidaan lisätä 22 minuutin kuluttua.

Lepo

Taikinan lepovaihe parantaa alustuksen laatua.

Kohotus

Kohotuksen aikana hiiva vaikuttaa leivän kohoamiseen ja sen aromin tehostumiseen.

Paisto

Kypsentää taikinan ja paahtaa kuoren kauliin väriseksi.



Lämpimänäpito toiminto

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

Ohjelmissa 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, voit

KONEEN OHJELMOINTI MYÖHEMPÄÄN AJANKOHTAAN

Voit ohjelmoida laitteen siten, että leipäsi on valmiina valitsemallasi ajalla, jopa 15 t. aikaisemmin. Ohjelmointia ei voi käyttää ohjelmille 3, 8, 11, 12, 13, 14, 15.

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.

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

Esim. : kello on 20.00 ja haluat leivän olevan valmiina kello 7. 00 seuraavana aamuna. Ohjelmoi kello 11.00 näppäimillä **+** ja **-**. Paina näppäintä **STOP**. Kuulet äänimerkin. Ajastimen kaksoispiste vilkkuu. Lähtölaskenta alkaa. Käynnistimen merkivalo syttyy.

Jos teet erehdyksen tai haluat muuttaa ajan säätöä, paina pitkään näppäintä **STOP** 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

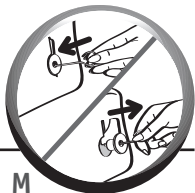
Sähkökatkon sattuessa : jos koneen työvaiheen aikana ohjelma keskeytyy sähkökatkon tai jonkin erehdyksen johdosta, koneessa on 7 minuutin suoja, jonka aikana ohjelmointi on edelleen voimassa. Vaihe käynnistyy uudelleen kohdasta, jolloin se keskeytyi. Jos katko jatkuu pitempään, ohjelmointi häviää.

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

Leivän ottaminen vuoasta : sekoittimet voivat jäädä kiinni leipään.

Käytä tässä tapauksessa ”koukkulisälaitetta” seuraavalla tavalla:

- > kun leipä on otettu vuoasta, laita se kyljelleen ja pitele sitä eristävällä käsineellä varustetulla kädellä,
- > laita koukku sekoittimen kierrättimelle - **M**,
- > vedä varovasti irrottaaksesi sekoitin - **M**,
- > laita leipä normaaliin asentoon ja anna sen jäähtyä rutilällä.



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. 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 tuoretta maitoa (kylmänä, jollei ohjeessa mainita toisin) tai maitojauhetta. Maidolla on myös emulgoiva vaikutus, joka tekee taikinasta tasaisesti huokoisen ja antaa sille kauniin 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. **Lämpötila: ks. kappaleen 1 kohta "Käyttö" (sivu 340).**

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

T55- tyyppisten jauhojen käyttöä suositellaan, ellei valmistusohjeissa ole toisin ilmoitettu. Jos käytät valmiita leipävalmisteita leipää, briochia tai pikkusämpylöitä varten, älä anna taikinan kokonaismäärän ylittää 750 g. Noudata valmistajan ohjeita, jos käytät kyseisiä jauhoseoksia.

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.

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 ruskeutta.

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 kuivahiivaa, joita myydään ruokakaupoissa. Tuorehiivaa voit löytää myös paikalliselta leipurilta. Molemmat hiivat tulisi lisätä suoraan leipävuokaan muiden aineiden 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),

- > pakastaa suklaalastut, jotta ne eivät sulataikinaa tehtäessä,
- > valuttaa neste määristä tai öljyisistä (esim. oliivit) aineksista huolellisesti, kuivata ne keittiöpöyhkeellä ja jauhottaa kevyesti, jotta ne jakautuvat taikinaan tasaisesti,
- > 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 saippuavedellä. Jos sekoitin on juuttunut kulhoon, liota sitä 5 - 10 min.
- Jos tarpeellista, niin kansi voidaan pestä lämpimällä vedellä ja pesusienellä.

- **Älä puhdista mitään osaa astianpesukoneessa.**



- Älä käytä puhdistusaineita, hankausvälineitä tai alkoholia. Käytä pehmeää ja kosteaa riepua.
- Älä upota koskaan laitetta tai kantta veteen..

PATONKIEN VALMISTELU JA LEIPOMINEN

Patonkien tekemiseen tarvitaan kaikki laitteen mukana olevat lisätarvikkeet: 1 patonkien paistoritilä (8), 2 tarttumaton patonkien paistoalustaa (8), 1 viimeistelyterä (9) ja 1 harja (9).

1. Taikinan vaivaaminen ja kohotus

- Kytke leipäkone pistorasiaan.
- Äänimerkin jälkeen näyttöön tulee ohjelma 1 - H.
- Valitse leivän kuoren paistotaso.
- Laitteella ei kannata paistaa vain kahta patonkia, koska ne paistuvat liikaa.
- Jos päätät paistaa kahdeksan patonkia (kaksi neljän patongin erää), kannattaa muotoilla valmiiksi kaikki kahdeksan patonkia ja laittaa neljä jääkaappiin odottamaan toista paistokierrosta.
- Paina  painiketta. Toimintatilan merkivalo syttyy ja ajastimen pylväs vilkkuu. Taikinan vaivausvaihe käynnistyy, ja sen jälkeen vuorossa on nostatus - I.

Tärkeää

- Vaivauksen aikana on normaalia, että taikina ei sekoitu tasaisesti.
- Valmisteluvaiheen jälkeen leipäkone kytkeytyy valmiustilaan. Laite ilmoittaa äänimerkeillä, että vaivaus- ja nostatusvaiheet ovat valmiit, ja toimintatilan merkivalo vilkkuu.

Taikina on paistettava tunnin kuluessa äänimerkeistä. Sen jälkeen laite nollautuu, joten et voi paistaa patonkeja enää. Jos näin käy, sinun kannattaa käyttää pelkkää paisto-ohjelmaa (3).

2. Patonkien muotoilu ja paistaminen

Laitteen mukana oleva reseptikirja sisältää ohjeet vaihe vaiheelta.

Kuvista näkee leipurin tekniikan, mutta jokainen kehittää oman muotoilutekniikkansa muutaman harjoituskerran jälkeen. Tyyllillä ei ole niin väliä, koska lopputulos on joka tapauksessa taattu.

- Nosta leipämuotti leipäkoneesta - B.
- Ripottele työtasolle vähän jauhoja.
- Kumoa taikina leipämuotista työtasolle.
- Pyöritä taikinasta pallo ja jaa se veitsellä neljään yhtä suureen osaan.
- Muotoile taikinapaloista neljä patonkia.

Jos haluat patongeista kuohkeampia, anna niiden levätä 10 minuuttia ennen muotoilua.

Patongit eivät saa olla tarttumaton paistoalustaa pidempiä (noin 15 cm).

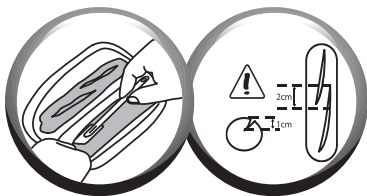
Leiville voi antaa lisämakua eri koristeluaineksilla. Kostuta taikinan pintaa vedellä ja pyörittele leipiä seesamin- tai unikonsiemessä.

- Kun patongit on muotoiltu, nosta ne tarttumattomille paistoalustoille.



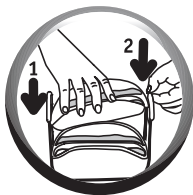
Patonkien "saumapuolen" on oltava alapuolella.

- Tee patonkien pinnalle 1 cm:n vinoviiltoja sahalaitaisella veitsellä tai laitteen mukana olevalla viimeistelyterällä.



Vähän erilaisen pinnan patonkeihin saa leikkaamalla taikinaan viiltoja saksilla koko patongin pituudelta.

- Kostuta patonkien pinta vedellä laitteen mukana olevan harjan avulla. Älä käytä vettä liikaa, jotta sitä ei kerry paistoalustalle.
- Aseta molemmat paistoalustat laitteen mukana olevalle paistoritilälle.



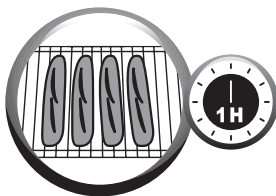
- Aseta patonkien paistoritilä leipäkoneeseen leipämuotin sijaan.
- Paina **START STOP** painiketta uudelleen ohjelman jatkamiseksi. Laite käynnistää paistovaiheen.

**• Paistovaiheen lopussa valittavana on kaksi vaihtoehtoa:
neljän patongin erä**

- Irrota leipäkoneen pistoke pistorasiasta. Nosta paistoteline laitteesta. Teline on tulikuuma, joten käytä patakintaita.
- Siirrä patongit paistoalustoilta ritilälle jäähtymään.

kahdeksan patongin erä (2 x 4)

- Nosta paistoteline laitteesta. Teline on tulikuuma, joten käytä patakintaita.
- Siirrä patongit paistoalustoilta ritilälle jäähtymään.
- Ota paistamatta olevat neljä patonkia jääkaapista (älä unohda pinnan viiltoja ja kostutusta vedellä).
- Aseta ne paistoalustoille (ole varovainen, jottet polta itseäsi).
- Aseta paistoteline takaisin leipäkoneeseen ja paina jälleen **START STOP**.
- Kun patongit on paistettu, voit irrottaa laitteen pistokkeen pistorasiasta.
- Siirrä patongit paistoalustoilta ritilälle jäähtymään.



VALMISTUSOHJEET

Aineksien lisäämisessä on noudatettava jokaisessa valmistusohjeessa ilmoitettua järjestystä. Valitsemasi valmistusohjeen ja siihen liittyvän ohjelman mukaisesti voit tarkistaa valmistukseen tarvittavan ajan taulukosta (sivu 382-386) ja seurata eri vaiheiden vaihtumista.
tl = teelusikka - rkl = ruokalusikka

PROG. 1 - PATONKI

Ohjeet neljälle tai kahdeksalle patongille (noin 100 g/kpl)

	400 g	800 g
1. Vettä	150 ml	300 ml
2. Suolaa	¾ tl	1½ tl
3. Jauhoja T55	245 g	490 g
4. Hiivaa	1 tl	2 tl

PROG. 2 - MAKEA PATONKI

Ohjeet neljälle tai kahdeksalle patongille (noin 100 g/kpl)

	400 g
800 g	
1. Kylmä maito	140 ml 280 ml
2. Suolaa	¾ tl 1½ tl
3. Sokeria	2 rkl 4 rkl
4. Jauhoja T55	210 g 420 g
5. Hiivaa	1 tl 2 tl

Lisää piippauksen kuultuasi

6. Voita	25 g 50 g

PROG. 4 - PERUSLEIPÄ

	500 g	750 g	1000 g
1. Vettä	190 ml	250 ml	330 ml
2. Ruokaöljyä	1 rkl	1½ rkl	2 rkl
3. Suolaa	1 tl	1 tl	1½ tl
4. Sokeria	2 tl	3 tl	1 rkl
5. Maitojauhetta	1 rkl	1½ rkl	2 rkl
6. Jauhoja T55	345 g	455 g	605 g
7. Hiivaa	1 tl	1 tl	1½ tl

PROG. 5 - RANSKANLEIPÄ

	500 g	750 g	1000 g
1. Vettä	200 ml	275 ml	365 ml
2. Suolaa	1 tl	1½ tl	2 tl
3. Jauhoja T55	350 g	465 g	620 g
4. Hiivaa	1 tl	1 tl	1½ tl

PROG. 6 - KOKOJYVÄLEIPÄ

	500 g	750 g	1000 g
1. Vettä	205 ml	270 ml	355 ml
2. Ruokaöljyä	1½ rkl	2 rkl	3 rkl
3. Suolaa	1 tl	1½ tl	2 tl
4. Sokeria	1½ tl	2 tl	3 tl
5. Jauhoja T55	130 g	180 g	240 g
6. Kokojyväjauhoja			
T150	200 g	270 g	360 g
7. Hiivaa	1 tl	1 tl	1½ tl

PROG. 7 - MAKEA LEIPÄ

	500 g	750 g	1000 g
PULLA			
1. Kananmunia rikottu*	2	2	3
2. Voita, pehmeä	115 g	145 g	195 g
3. Suolaa	1 tl	1 tl	1½ tl
4. Sokeria	2½ rkl	3 rkl	4 rkl
5. Maito	55 ml	60 ml	80 ml
6. Jauhoja T55	280 g	365 g	485 g
7. Hiivaa	1½ tl	2 tl	3 tl

Voit lisätä : 1 auringonkukkavettä.

PROG. 8 - PIKALEIPÄ

	500 g	750 g	1000 g
1. Vettä (lämmitetty 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Ruokaöljyä	3 tl	1 rkl	1½ rkl
3. Suolaa	½ tl	1 tl	1½ tl
4. Sokeria	2 tl	3 tl	1 rkl
5. Maitojauhetta	1½ rkl	2 rkl	2½ rkl
6. Jauhoja T55	325 g	445 g	565 g
7. Hiivaa	1½ tl	2½ tl	3 tl

PROG. 9 - GLUTEENITON LEIPÄ

1000 g

Käytä vain valmiita jauhoja.
Älä ylitä 1000g taikinakokoa.

*1 normaalikokoinen kananmuna = 50 g

PROG. 10 - SUOLATON LEIPÄ

	500 g	750 g	1000 g
1. Vettä	200 ml	270 ml	365 ml
2. Jauhoja T55	350 g	480 g	620 g
3. Kuivattu leipurin hiiva	1/2 tl	1 tl	1 tl
Lisää piippauksen kuultuasi			
4. Seesaminsien	50 g	75 g	100 g

PROG. 13 - KAKKU

SITRUUNA KAKKU	1000 g
1. Kananmunia rikottu*	4
2. Sokeria	260 g
3. Suolaa	1 hyppysellinen
4. Voita pehmeä, jäähtynyt	90 g
5. Sitruuna jotakin	11/2 sitruuna
6. Sitruunamehu	11/2 sitruuna
7. Jauhoja T55	430 g
8. Kuivahiiva	3 1/2 tl

Vatkaa kananmunat, sokeri ja suola n. 5 minuuttia, kunnes seos on valkoista. Kaada koneen kulhoon ja lisää jäähtynyt voisula. Lisää sitruunan mehu ja kuori. Yhdistä jauhot ja leivinjauhe ja lisää seos kulhoon. Varmista, että lisäät jauhot taikinan keskelle.

PROG. 15 - TUOREPASTA

	500 g	750 g	1000 g
1. Vettä	45 ml	50 ml	70 ml
2. Kananmunia rikottu*	3	4	5 1/2
3. Suolaa	1 hyppysellinen	1/2 tl	1 tl
5. Jauhoja T55	375 g	500 g	670 g

PROG. 12 - KOHOTAIKINAT

	500 g	750 g	1000 g
PIZZATAIKINA			
1. Vettä	160 ml	240 ml	320 ml
2. Oliiviöljyä	1 rkl	1 1/2 rkl	2 rkl
3. Suolaa	1/2 tl	1 tl	1 1/2 tl
5. Jauhoja T55	320 g	480 g	640 g
7. Hiivaa	1/2 tl	1 tl	1 1/2 tl

PROG. 14 - HILLO**SOSEET JA HILLOT**

Paloittele tai murskaa valitsemasi hedelmät ennen kuin lisäät ne leipäkoneeseen.

1. Mansikka-, persikka-, raparperi- tai aprikoosihillo

	580 g
2. Sokeria	360 g
3. Sitruunamehu	1 sitruuna
4. Pektiiini	30 g

1. Appelsiini ja grapehedelmähillo

	500 g
2. Sokeria	400 g
3. Pektiiini	50 g

*1 normaalikokoinen kananmuna = 50 g

OPASTEET SAADAKSESI HALUTUN LOPPUTULOKSEN

1. Leipää varten

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 paahuneet, mutta leipä ei tarpeeksi kypsä	Leivän sivut ja päällys jauhoiset
						
Näppäintä  käytetty paiston 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.			●	●		

2. Patonkeja varten

Ellet saa toivottua tulosta ? Seuraava taulukko voi auttaa.	MAHDOLLINEN ONGELMA	RATKAISU
Taikinapala ei ole oikean muotoinen.	Suorakulmio ei ole alussa tasainen tai kauttaaltaan yhtä paksu.	Tasoita taikinaa tarvittaessa kaulimella.
Taikinaa on vaikea muotoilla.	Taikinassa ei ole tarpeeksi vettä.	Sekoitusuhteet eivät onnistuneet, aloita alusta.
	Taikinaa on käsitelty liikaa.	Muovaa taikina uudelleen palloksi, anna sen levätä 10 minuuttia ja aloita alusta. Muovaa taikina kahdessa vaiheessa ja anna sen levätä välillä viisi minuuttia.
Taikina tarttuu alustaan ja patonkeja on vaikea muotoilla.	Taikinassa on liikaa vettä.	Jauhota kätesi kevyesti, mutta älä mielellään taikinaa tai työalustaa.
	Vesi oli liian lämmintä taikinaan lisättäessä.	Jatka patonkien muotoilua.

Ellet saa toivottua tulosta ? Seuraava taulukko voi auttaa.	MAHDOLLINEN ONGELMA	RATKAISU
Taikina repeää helposti tai sen pinta on muhkurainen.	Taikinaa on käsitelty liikaa.	Muovaa taikina uudelleen palloksi, anna sen levätä 10 minuuttia ja aloita alusta.
		Muovaa taikina kahdessa vaiheessa ja anna sen levätä välillä viisi minuuttia.
Viillot patongin pinnalla eivät erotu kovin selvästi.	Taikina tarttuu: taikinaseoksessa on liikaa vettä.	Jauhota kätesi kevyesti, mutta älä mielellään taikinaa tai työalustaa. Muotoile patongit uudelleen.
	Terä ei ole tarpeeksi terävä.	Käytä laitteen mukana olevaa viimeistelyterää tai erittäin terävää hienosahalaitaista veistä.
	Teit viillot liian varovasti.	Tee viillot nopein, terävin liikkein.
Viillot yleensä umpeutuvat tai eivät aukea paiston aikana.	Taikina tarttuu liikaa: taikinaseoksessa on liikaa vettä.	Sekoitusuhteet eivät onnistuneet, aloita alusta.
	Taikinan pintaa ei venytetty tarpeeksi muotoiluvaiheessa.	Aloita alusta. Vedä taikinaa voimakkaammin, kun kierrät sitä peukalon ympäri.
Taikina repeytyy sivuilta paiston aikana.	Taikinan viillot eivät ole tarpeeksi syviä.	Katso sivulta 348, millaisia viiltojen pitäisi olla.
Patongit tarttuvat paiston jälkeen paistoalustaan.	Taikinaa on kostutettu liikaa.	Pyyhi liika vesi pois harjalla.
	Paistoalustojen pinnasta on tullut tarttuva.	Öljyä paistoalustat kevyesti ennen patonkien asettamista.
Patongit eivät ruskistu tarpeeksi.	Unohdit harjata taikinan vedellä ennen paistoa.	Muista harjata taikina vedellä ennen paistoa.
	Jauhotit patonkeja liikaa muotoiluvaiheessa.	Harjaa patongit hyvin vedellä ennen paistoa.
	Huonelämpötila on korkea (yli 30°C).	Käytä kylmempää vettä (10–15°C) ja/ tai vähän vähemmän hiivaa.
Patongit eivät ole kohonneet riittävästi.	Unohdit taikinasta hiivan.	Sekoitusuhteet eivät onnistuneet, aloita alusta.
	Hiivan parasta ennen -päivämäärä voi olla ohi.	
	Taikinassa ei ollut tarpeeksi vettä.	
	Patonkeja ei tulisi puristaa liikaa muotoiluvaiheessa.	

OPASTEET TEKNIISIIN HÄIRIÖIHIN

ONGELMAT	RATKAISUT
Sekoittimet jäävät kiinni leipään.	• Liota sitä ennen poisottoa.
Painettuasi näppäintä  mitään ei tapahdu.	• E01 ilmaantuu ja vilkkuu näytössä, laite piippaa: kone on liian kuuma. Odota 1 tunti 2 kierroksen välillä. • E00 ilmaantuu ja vilkkuu näytössä, laite piippaa: laite on liian kylmä. Odota saavuttaaksesi oikean lämpötilan. • HHH tai EEE ilmaantuu ja vilkkuu näytössä, laite piippaa: toimintahäiriö. Kone on huollettava valtuutetussa huoltopalvelussa. • Olet ohjelmoinut käynnistyksen myöhemmäksi.
Painettuasi näppäintä  moottori käy mutta alustus ei toimi.	• Kulhoa ei ole painettu pohjaan asti. • Sekoitin puuttuu tai se on asetettu väärin paikoilleen. Kahdessa edellä mainitussa tilanteessa, pysäytä laite painamalla pitkään  näppäintä pohjaan. Aloita resepti alusta.
Myöhemmäksi ohjelmoidun käynnistyksen jälkeen leipä ei ole kohonnut tarpeeksi tai mitään ei tapahdu.	• Olet unohtanut painaa näppäintä  ohjelmoinnin jälkeen. • Hiiva on sekoittunut suolaan ja/tai veteen. • Sekoitin puuttuu.
Palaneen käry.	• Osa aineksista on joutunut kulhon viereen : anna koneen jäähtyä ja puhdista koneen sisus kostealla sienellä ilman puhdistusainetta. • Taikina paisuu kulhon yli : liian paljon aineksia, varsinkin nestettä. Noudata tarkoin valmistusohjeissa annettuja määriä.

TAKUU

- Laite on suunniteltu yksinomaan kotitalouskäyttöön. Valmistaja ei vastaa seurauksista, jos laitetta käytetään ohjeiden vastaisesti, ja takuu mitätöityy.
- Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa. Valmistaja ei hyväksy mitään vastuuta siinä tapauksessa, että käytössä ei ole noudatettu ohjeita.

YMPÄRISTÖ

- Kun laite on tullut käyttöikänsä päähän, irrota pistoke pistorasiasta ja katkaise vir-
tajohto. Varmistat siten, ettei laitetta voida enää käyttää.

TANIMLAMA

- 1 - pencereli kapak
- 2 - kontrol paneli
 - a - gösterge ekranı
 - b - çalıştırma/durdurma düğmesi
 - c - ağırlık göstergesi
 - d - Program 11 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
- 7 - karıştırıcıları çıkarmak için kanca aksesuarı
- 8 - baget pişirme rafı + 2 yapışmaz baget pişirme tepsi
- 9 - rötüş bıçağı + fırça

PRATİK TAVSİYELER

Hazırlama

- 1 Kullanım talimatını dikkatle okuyun: bu cihazda ekmek, elde yapıldığı gibi yapılmamaktadır !
- 2 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 Un miktarı ölçümünün hassas yapılması önemlidir. Bu nedenle, un, bir mutfak terazisi yardımıyla tartılmalıdır. Poşette sunulan, nemi alınmış aktif ekmek mayası kullanın. Tariflerde aksi belirtilmedikçe kabartma tozu kullanmayın. Bir maya poşeti açıldığında 48 saat içinde tüketilmelidir.

- 4 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.

- 5 Hazırladığınızı besinlerin kabarmasını bozmamak için, bütün malzemeleri başlangıçtan itibaren hazneye koymanızı ve kullanım esnasında kapağı açmaktan kaçınmanızı (aksi belirtilmediği taktirde) tavsiye ederiz. Malzemelerin sırasına ve tariflerde belirtilen miktarlara tam olarak uyun. Önce sıvılar, daha sonra katı malzemeler. **Mayanın tuzla temas etmemesi gerekir.**

Uyulacak genel sıra:

- > Sıvılar (tereyağı, sıvı yağ, yumurta, su, süt)
 - > Tuz
 - > Şeker
 - > Unun ilk yarısı

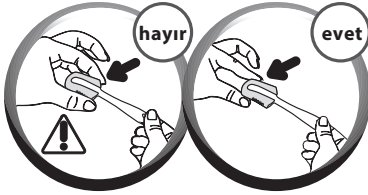
- > Süt tozu
- > Özel katı malzemeler
- > Unun ikinci yarısı
- > Maya

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 ısıtılması gerekebilir (hiçbir zaman 35°C aşılmalıdır).
- **Bazen, yoğurmanın ortasında hamurun durumunu kontrol etmek yararlı olabilir:** haznenin kenarlarına yapışmayan homojen bir topak oluşturmaldır.
 - > yoğrulmamış unlar kalmışsa, biraz daha su ekleyin,
 - > aksine, hamur çok nemli ise ve haznenin kenarlarına yapışıyorlarsa biraz un eklemek gerekir.
- Bu eklemler 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**.



Uyarı: Rötuş bıçağı çok keskindir. Tutarken dikkatli olun.

● HIZLI BAŞLANGIÇ

- Kordonu çözünüz ve topraklı bir prize takınız.
- İlk kullanımda hafif bir koku hissedilebilir.
- Ekmek haznesini hafifçe yana eğin ve klipsini açarak çıkarın. Daha sonra karıştırıcıları takın - **B - C**.
- Malzemeleri önerilen sırayla hazneye ekleyin. Bütün malzemelerin tam olarak tartıldığından emin olun - **D - E**.
- Ekmek haznesini yerine takın. Karıştırıcıları iç içe geçirmek için yanlardan bastırın ve her iki taraf-taki klipsleri kapatın - **F - G**.
- Ekmek yapma makinesini prize takın. Bir bip sesi duyacaksınız ve varsayılan olarak program 1 görüntülenecek. Örneğin, 800 g, orta derecede kızartma. Program 4'e erişmek için **MENU** düğmesine üç kez basın - **H**.
- **START/STOP** düğmesine basın. Gösterge ışığı yanar. Zaman ayarlayıcısının 2 noktası yanıp söner ve zaman ayarı geri sayıma başlar. Çalışma göstergesi ışığı yanar. Dönme başlar - **I - J**.
- Pişirme dönüşü bitince, 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.

TEMEL EKMEK (program 4)	MALZEMELER - tk > tatlı kaşığı - yk > yemek kaşığı	
KIZARMA = ORTA	1. SU = 330 ml	5. SÜT TOZU = 2 yk
AĞIRLIK = 1.000 g	2. SIVI YAĞ = 2 yk	6. UN = 605 g
ZAMAN = 3:09	3. TUZ = 1 1/2 tk	7. MAYA = 1 1/2 tk
	4. ŞEKER = 1 yk	

● EKMEK MAKİNESİZİN KULLANIMI

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

Program seçimi

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

MENÜ düğmesi belirli bir sayıda farklı program seçmenize imkan verir. Programa karşılık gelen zaman görüntülenir. Düğmeye **MENÜ** her basışınızda, bu şekilde 1'den 15'e kadar olmak üzere, gösterge panosundaki numara sonraki programa geçer:

1. **Baget.** Baget programı kendi baget ekmeklerinizi pişirmenizi sağlar. Bu program 3 aşamadan oluşur.
 1. aşama > Yoğurma ve hamurun kabarması
 2. aşama > Şekillendirme (bip sesi duyulduğunda baget simgesinin yanındaki gösterge ışığı yanıp söner .
 3. aşama > PişirmePişirme işlemi bagetleriniz hazırlandıktan sonra gerçekleştirilir (baget yapma konusunda yardıma ihtiyacınız olursa verilen tarif kitapçığına bakın).
2. **Tatlı baget.** Tatlı hamur işleri hazırlamak için: kurabiye, sütlü ekmek, çörek vb. Bu program, program 1 Baget ile aynı şekilde gerçekleştirilir.
3. **Baget Pişirme.** Program 3, hamuru önceden hazırlanmış bagetleri pişirmenizi sağlar. Ekmek yapma makinesi program 3 sırasında çalışır şekilde bırakılmamalıdır. Tamamlanmadan önce işlemi durdurmak için **STOP** düğmesine basılarak program manuel bir şekilde durdurulabilir. Bu program için orta derecede kızartma ayarı yoktur. Tatlı ekmekler için az kızartma ayarının, tuzlu ekmekler için ise yoğun kızartma ayarının seçilmesi önerilir.
4. **Temel Ekmek Hamuru.** Temel Ekmek Hamuru programı, buğday unu kullanılan ekmek tariflerinin büyük kısmını hazırlamanıza olanak tanır.
5. **Fransız Ekmeği.** Fransız ekmeği programı geleneksel beyaz ve hafif Fransız ekmeği

hazırlamak için kullanılır.

6. **Tam Buğday Ekmeği.** Tam Buğday Ekmeği programı, Tam Buğday unu kullanıldığında seçilmelidir.
7. **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 750 gr hamuru aşmayın. Hazırladığınız ilk çörek tarifinde LIGHT (az) kızartma ayarını seçmenizi öneririz.
8. **Hızlı Temel Ekmek.** Hızlı Beyaz Ekmek Programı, Hızlı Ekmek tarifine özeldir. Bu program için ağırlık ve kızartma rengi seçenekleri kullanılamaz. Bu tarif için su sıcaklığının en fazla 35°C olması gerekir.
9. **Glütensiz Ekmek.** Bir çok tahılda (buğday, arpa, çavdar, yulaf, vs.) mevcut glütene karşı toleransı olmayan kişiler (koeliak hastalığı) için uygundur. Paket üzerinde belirtilen özel talimatlara bakınız. Başka unlarla bulaşma riski olmaması için kap sistematik olarak temizlenmelidir. Glütensiz katı bir rejim uyguluyorsanız, kullanılan mayanın da aynı şekilde glütensiz olduğundan emin olun. Glütensiz unların içeriği, optimal bir karışıma imkan vermez. Dolayısıyla, yoğurma esnasında kenarların hamurunu esnek plastikten bir spatula ile çevirmek gerekir. Glütensiz ekmek, normal ekmeğe göre daha yoğun içeriğe ve daha soluk renkte olacaktır. Bu program için, sadece 1000 g ağırlık kullanılabilmektedir.
10. **Tuzsuz Ekmek.** Tuz tüketiminin azaltılması, kalp ve damar hastalığı risklerinin azaltılmasına imkan verir.
11. **Somun Ekmek.** Somun ekmek, yalnızca 10 ila 70 dakika arası pişirmeye imkan vermektedir. 10 dakikalık dilimler halinde. Bu program tek başına kullanılabildiği gibi:
 - a) Mayalı hamurlar programı ile birlikte,
 - b) daha önceden pişmiş ve soğutulmuş ekmekleri ısıtmak veya ktır yapmak için,
 - c) bir ekmek çevrimi esnasında uzun süren elektrik kesintisinden sonra.

11 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.

12. Mayalı hamurlar. Mayalı hamurlar programı pişirmez. Bütün Mayalı hamurlar için bir hamur yoğurma ve kabartma programına karşılık gelmektedir. Örnek: pizza hamuru.

13. Kek. Kek programı, kabartma tozu ile kek ve pastalar yapmaya imkan verir. Bu program için, sadece 1000 gr ağırlık kullanılabilir.

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

15. Taze hamur. Program 15 yalnızca yoğurur. Kabarmamış hamurlara yöneliktir. Örnek : erişteler.

Ekmeğin ağırlığının seçimi

Ekmeğin ağırlığı, başka seçim yapılmadığı takdirde otomatik olarak 1000 gr olarak ayarlanır. Ağırlık bilgi amaçlı verilmiştir. Daha fazla detay için tariflere bakın. 3, 9, 11, 12, 13, 14, 15 programlarının ağırlık ayarı yoktur.

ETAPLAR

Sayfa 382-386'teki bir tablo, seçilen programa göre değişik çevrimlerin adımlarını gösterir.

Yoğurma

Hamurun yapısının ve dolayısıyla iyi kabarmasının kapasitesinin oluşturulmasına imkan verir.

Bu çevrim esnasında ve 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13 programları için malzemeleri ekleyebilirsiniz: kuru yemişler, zeytinler, vs... Sesli bir sinyal, hangi anda müdahale etmeniz gerektiğini size bildirir. Hazırlama zamanları tekrar tablosuna (Sayfa 382-386) ve "extra" sütununa bakın. Bu sütun, sesli sinyal duyulduğunda cihazınızın ekranında görüntülenecek zamanı belirtir. Sesli sinyalin hangi zaman sonunda duyulacağını

Program 1 ve 2 için iki ağırlık seçeneğinden birini belirleyebilirsiniz:

- bir parti için 400 gr (4 baget), gösterge ışığı 500 gr ayarında yanar;
- iki parti için 800 gr (8 baget), gösterge ışığı 1000 gr ayarında yanar;

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. 13, 14, 15 programlarının renk ayarı yoktur. Üç seçim mümkündür: AÇIK/ORTA/KOYU. İlk verilen ayarı değiştirmek isterseniz, seçilen ayarın karşısındaki gösterge ışığı yanınca kadar  düğmesine basın.

Başlatma/durdurma

Cihazı çalıştırmak için  düğmesine basın. Geri sayım başlar. Programı durdurmak veya zaman ayarlı programlamayı iptal etmek için,  düğmesine 3 saniye basın.

daha kesinlikle bilmek için, "extra" sütunu zamanını toplam pişirme zamanından çıkarmak yeterli olacaktır. Örnek: "extra" = 2:51 ve "toplam zaman" = 3:13, malzemeler 22 dakikanın sonunda eklenebilecektir.

Dinlenme

Yoğurmanın kalitesinin iyileşmesi için hamurun gevşemesine imkan verir.

Kabarma

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

Pişirme

Hamuru ekmeğe dönüştürür ve kabuğun kızarak kırı olmasına imkan verir.



Sıcak tutma

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

1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, numaralı programlar için, hazırlanan ekmeği cihazda bırakabilirsiniz.

Pişirme sonrası, bir saatlik bir sıcakta tutma çevrimi otomatik olarak başlar. Sıcakta tutma saati esnasında zamanlayıcı 0:00'da kalır ve zamanlayıcıdaki noktalar sürekli yanıp söner. Devrenin sonunda cihaz birkaç kez sesli işaret verdikten sonra kendiliğinden durur.

ZAMAN AYARLI PROGRAM

Hazırladığınız ekmeğin seçtiğiniz saatte hazır olması için, cihazı 15 saat öncesine kadar önceden programlayabilirsiniz. Zaman ayarlı program 3, 8, 11, 12, 13, 14, 15 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 etaplari süresini otomatik olarak dahil eder.

+ ve **-** düğmeleri yardımıyla, hesapladığınız süreyi seçin (**+** yukarı doğru ve **-** aşağı doğru). Kısa basışlar, zamanı 10'ar dakikalık aralıklarla değiştirir ve kısa bir bip sesi duyulur. Düğmeye devamlı basınca, zaman sürekli 10'ar dakika ilerler.

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

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

START STOP düğmesine basın. Bir bip sinyali duyulur. 2 geri sayım başlar. İşleyiş göstergesi yanar.

Eğer hata yaparsanız veya saat ayarını değiştirmek isterseniz, bir sesli sinyal gelinceye kadar uzun şekilde **START STOP** 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 dönme işlemi 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.

Ekmeğinizi kalıptan çıkarmak için: kalıptan çıkarma esnasında, karıştırıcılar, ekmeğin içinde sıkışıp kalabilir. Bu durumda, "kanca" aksesuarını aşağıdaki şekilde kullanın:

- > ekmek kalıptan çıkarıldıktan sonra, henüz sıcakken kenarı üzerine yatırın ve fırın eldiveni olan elinizde tutun,
- > kancayı karıştırıcının eksenine içine yerleştirin - **M**,
- > karıştırıcıyı çıkarmak için hafifçe çekin - **M**,
- > diğer karıştırıcı için işlemi tekrar edin.



M

MALZEMELER

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

Yumurtalar: yumurtalar hamuru zenginleştirir, ekmeğin rengini iyileştirir ve ekmeğin iyi bir şekilde gelişmesini sağlar. 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 (tarifte aksi belirtilmedikçe soğuk olmalıdır) veya süt tozu kullanabilirsiniz. Süt aynı zamanda ınceltici bir etki de yapar ve daha güzel doku ve dolayısıyla daha güzel bir ekmeğin içi görünümü elde etmeye imkan verir.

Su: su, mayayı yeniden nemlendirir ve harekete geçirir. Aynı zamanda unun nişastasını da nemlendirir ve ekmeğin oluşumuna imkan verir. Su yerine, tamamen veya kısmen, süt veya başka sıvılar kullanılabilir. **Sıcaklık: "Kullanma" bölümündeki 1. paragrafa bakın (sayfa 354).**

Unlar: unun ağırlığı, kullanılan un tipine bağlı olarak önemli ölçüde değişir. Unun kalitesine göre, ekmeğin pişirme sonuçları da değişebilir. Unu geçirimsiz bir kapta 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 750 g'ı aşmaması gerekmektedir. Bu un karışımlarını kullanırken üretici tarafından sağlanan talimatlara uyun.

Unun elenmesi de sonuçlar üzerinde etki edecektir: un ne kadar tam ise (yani, buğday tohumunun zarfının bir kısmını içermekte ise), hamur o ölçüde az kabarmaz ve ekmeğin o ölçüde yoğun olacaktır.

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

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

Maya: maya hamurun kabarmasını sağlar. Fırın mayası farklı biçimlerde mevcuttur. Küçük küpler halinde taze, tekrar nemlendirilmesi gereken kuru ve etkin, 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 mayayı parmaklarınızın arasında ufalamayı da aklınızda bulundurun.

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

Kuru maya ile taze maya arasındaki miktar/ağırlık eşdeğerlikleri:

Kuru maya (cm3 cinsinden)

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

Taze maya (gr cinsinden)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

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 kırılgan 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,

> yoğurma sırasında erimemeleri için çikolata parçalarını dondurma.

> sulu veya yağlı malzemeleri (örneğin zeytin) tamamen süzmek için bir mutfak havlusuyla kurulayın ve hamurun içinde homojen bir şekilde dağılmaları için 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.

• **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.



BAGET HAZIRLAMA VE PİŞİRME

Bu tarif için cihazla verilen tüm baget aksesuarlarını kullanmanız gerekir: 1 baget pişirme rafı (8), 2 yapışmaz pişirme tepsisi (8), 1 rötüş bıçağı (9) ve 1 fırça (9).

1. Yoğurma ve hamurun kabarması

- Ekmek yapma makinenizi prize takın.
- Bip sesinden sonra, program 1 varsayılan olarak görünümlenir - **H**.
- Kızarma rengini seçin.
- Yalnızca 2 baget pişirmeniz önerilmez. Bu durumda bagetler çok fazla pişecektir.
- 8 baget pişirmeyi seçerseniz (2 parti halinde 4 baget): 8 bagetinizi şekillendirmeniz ve ikinci partide pişirilecek 4 tanesini buzdolabında bekletmeniz önerilir.
- **START STOP** düğmesine basın. Çalışma gösterge ışığı yanar ve zamanlayıcı yanıp söner. Hamur yoğurma işlemi başlar ve kabarma ile devam eder - **I**.

Not

- Yoğurma aşamasında hamurun tamamen karışmaması normaldir.
- Karışım hazır hale geldiğinde ekmek yapma makinesi bekleme (standby) durumuna geçer. Birkaç bip sesi yoğurma ve kabarma aşamalarının tamamlandığını bildirir ve çalışma gösterge ışığı yanıp söner.

Sesli uyarıların ardından hamur bir saat içinde pişmelidir. Bu süreden sonra makine kendini sıfırlar ve bagetleri pişiremezsiniz. Böyle bir durumda bagetleri tek başına pişirmek için program 3'ü kullanmanızı öneririz.

2. Bagetleri hazırlama ve pişirme

Aşamalar sırasında size yardımcı olması için verilen tarif kitapçığına bakın.

Size fırıncının nasıl hazırladığını gösteriyoruz ama birkaç denemeden sonra bagetleri kendinize özgü olarak şekillendireceksiniz. Nasıl yaptığınız çok önemli değil, elde edeceğiniz sonuç garantilidir.

- Ekmek haznesini ekmek yapma makinesinden çıkartın - **B**.
- Tezgahınızın üzerine biraz un serpin.
- Hamuru ekmek haznesinden çıkartın ve tezgahın üzerine alın.
- Hamuru yuvarlak hale getirin ve bir bıçak kullanarak 4 eşit parçaya bölün.
- Baget şekline getireceğiniz, eşit ağırlıkta 4 hamur parçanız olacak.

Bagetlerinizin daha hafif ve yumuşak olmasını istiyorsanız hamur parçalarını şekillendirmeden önce 10 dakika dinlendirin.

Bagetin uzunluğu yapışmaz pişirme tepsisinden (yaklaşık 15 cm) uzun olmamalıdır.

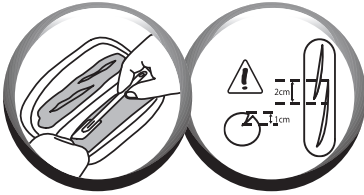
Farklı malzemelerle ekmeklerinizin tadını değiştirebilirsiniz. Bunun için hamuru hafifçe ıslatın ve susam veya haşhaş tohumuna batırın.

- Bagetleri şekillendirdikten sonra yapışmaz tepsilere yerleştirin.



Bagetlerin birleşme yeri aşağı gelmelidir.

- En iyi sonuçları elde etmek için tırtıklı bir bıçakla veya rötüş bıçağıyla bagetlerin üzerine 1 cm boyunda verev kesikler yapın.



Bagetin tamamına bir makasla kesikler yaparak da bagetlerinizde farklı dokular elde edebilirsiniz.

- Verilen fırça yardımıyla bagetlerin üst kısmını hafifçe ıslatın ancak yapışmaz tepsilere su damlatmamaya dikkat edin.
- Bagetleri yerleştirdiğiniz iki yapışmaz tepsiyi baget pişirme rafına yerleştirin.
- Baget rafını ekmek haznesi yerine ekmek yapma makinenize yerleştirin.



- Programı devam ettirmek ve bagetleri pişirmeye başlamak için **START/STOP** düğmesine bir kez daha basın.

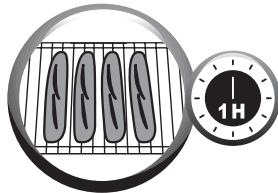
• Pişirme işleminin sonunda 2 seçeneğiniz vardır:

lors d'une fournée de 4 baguettes

- Ekmek yapma makinesini prizden çekin. Baget rafını çıkarın. Raf çok sıcak olduğundan her zaman fırın eldiveni kullanın.
- Bagetleri yapışmaz tepsilerden alın ve bir ızgara üzerinde soğumalarını bekleyin.

8 bagetten oluşan bir parti için (2x4)

- Baget rafını çıkarın. Raf çok sıcak olduğundan her zaman fırın eldiveni kullanın.
- Bagetleri yapışmaz tepsilerden alın ve bir ızgara üzerinde soğumalarını bekleyin.
- Diğer 4 bageti buzdolabından çıkarın (daha önce üzerlerini kestiğiniz ve suyla ıslattığınız).
- Tepsilere yerleştirin (elinizi yakmamaya dikkat edin).
- Rafı tekrar ekmek yapma makinesine yerleştirin ve **START/STOP** düğmesine basın.
- Pişirme işleminin sonunda ekmek yapma makinesini prizden çekebilirsiniz.
- Bagetleri yapışmaz tepsilerden alın ve bir ızgara üzerinde soğumalarını bekleyin.



TARİFLER

Tariflerden her biri için, belirtilen malzeme sırasına uyun. Seçili tarife ve ilgili programa göre, hazırlık zamanları tekrar tablosuna (sayfa 382-386) bakabilir ve değişik çevrimlerin dağılımını izleyebilirsiniz.

tk > tatlı kaşığı - yk > yemek kaşığı

PROG. 1 - BAGET

Yaklaşık 100 gr. 4 veya 8 baget yapmak için

	400 gr	800 gr
1. Su	150 ml	300 ml
2. Tuz	3/4 tk	1 1/2 tk
3. Un T55	245 gr	490 gr
4. Maya	1 tk	2 tk

PROG. 2 - TATLI BAGET

Yaklaşık 100 gr. 4 veya 8 baget yapmak için

	400 gr	800 gr
1. Soğuk süt	140 ml	280 ml
2. Tuz	3/4 tk	1 1/2 tk
3. Şeker	2 yk	4 yk
4. Un T55	210 gr	420 gr
5. Maya	1 tk	2 tk

Bip sesinde eklenecek

6. Tereyağı	25 gr	50 gr

PROG. 4 - TEMEL EKMEK HAMURU

	500 gr	750 gr	1000 gr
1. Su	190 ml	250 ml	330 ml
2. Sıvı yağ	1 yk	1 1/2 yk	2 yk
3. Tuz	1 tk	1 tk	1 1/2 tk
4. Şeker	2 tk	3 tk	1 yk
5. Süt tozu	1 yk	1 1/2 yk	2 yk
6. Un T55	345 gr	455 gr	605 gr
7. Maya	1 tk	1 tk	1 1/2 tk

PROG. 5 - FRANSIZ EKMEĞİ

	500 gr	750 gr	1000 gr
1. Su	200 ml	275 ml	365 ml
2. Tuz	1 tk	1 1/2 tk	2 tk
3. Un T55	350 gr	465 gr	620 gr
4. Maya	1 tk	1 tk	1 1/2 tk

PROG. 6 - TAM BUĞDAY EKMEĞİ

	500 gr	750 gr	1000 gr
1. Su	205 ml	270 ml	355 ml
2. Sıvı yağ	1 1/2 yk	2 yk	3 yk
3. Tuz	1 tk	1 1/2 tk	2 tk
4. Şeker	1 1/2 tk	2 tk	3 tk
5. Un T55	130 gr	180 gr	240 gr
6. Tam un T150	200 gr	270 gr	360 gr
7. Maya	1 tk	1 tk	1 1/2 tk

PROG. 7 - TATLI EKMEK

	500 gr	750 gr	1000 gr
BRİYOS (ÇÖREK)			
1. Çırpılmış yumurta*	2	2	3
2. Yumuşamış tereyağı	115 gr	145 gr	195 gr
3. Tuz	1 tk	1 tk	1 1/2 tk
4. Şeker	2 1/2 yk	3 yk	4 yk
5. Süt	55 ml	60 ml	80 ml
6. Un T55	280 gr	365 gr	485 gr
7. Maya	1 1/2 tk	2 tk	3 tk

İsteğe bağı olarak : 1 çay kaşığı portakal çiçeği suyu.

PROG. 8 - HIZLI TEMEL EKMEK

	500 gr	750 gr	1000 gr
1. Ilık su (35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Sıvı yağ	3 tk	1 yk	1 1/2 yk
3. Tuz	1/2 tk	1 tk	1 1/2 tk
4. Şeker	2 tk	3 tk	1 yk
5. Süt tozu	1 1/2 yk	2 yk	2 1/2 yk
6. Un T55	325 gr	445 gr	565 gr
7. Maya	1 1/2 tk	2 1/2 tk	3 tk

PROG. 9 - GLÜTENSİZ EKMEK

1000 gr
Sadece kullanıma hazır un karışımı kullanınız.
Hamur miktarı 1000 gramı geçmesin.

* 1 ortalama yumurta = 50 gr

PROG. 10 - TUZSUZ EKMEK

	500 gr	750 gr	1000 gr
1. Su	200 ml	270 ml	365 ml
2. Un T55	350 gr	480 gr	620 gr
3. Kuru maya	1/2 tk	1 tk	1 tk
Bip sesinde eklenecek			
4. Susam	50 gr	75 gr	100 gr

PROG. 13 - KEK

LİMONLU KEK	1000 gr
1. Çırpılmış yumurta*	4
2. Şeker	260 gr
3. Tuz	1 tutam
4. Tereyağı, eritilmiş ve soğutulmuş	90 gr
5. Limon kabuğu	1 1/2 limon
6. Limon suyu	1 1/2 limon
7. Un T55	430 gr
8. Kimyasal maya	3 1/2 tk

Yumurtaları beyaz renk alıncaya kadar şeker ve tuzla 5 dakika çırpınız. Eritilmiş ve soğutulmuş tereyağını ekleyiniz. Limonun suyunu ve kabuğunu ekleyiniz. Un ile kabartma tozunu karıştırıp bu karışıma ekleyiniz. Unu kaptaki malzemenin tam ortasına yığmaya özen gösteriniz.

PROG. 15 - TAZE MAKARNA

	500 gr	750 gr	1000 gr
1. Su	45 ml	50 ml	70 ml
2. Çırpılmış yumurta*	3	4	5 1/2
3. Tuz	1 tutam	1/2 tk	1 tk
5. Un T55	375 gr	500 gr	670 gr

PROG. 12 - MAYALI HAMURLAR

PIZZA HAMURU	500 gr	750 gr	1000 gr
1. Su	160 ml	240 ml	320 ml
2. Zeytin yağı	1 yk	1 1/2 yk	2 yk
3. Tuz	1/2 tk	1 tk	1 1/2 tk
5. Un T55	320 gr	480 gr	640 gr
7. Maya	1/2 tk	1 tk	1 1/2 tk

PROG. 14 - REÇEL**KOMPOSTOLAR VE REÇELLER**

Meyvelerinizi ekmek makinenize koymadan önce isteğinize göre kesin veya kıyın.

1. Çilek, şeftali, ravent**veya kayısı reçeli**

	580 gr
2. Şeker	360 gr
3. Limon suyu	1 limon
4. Pektin	30 gr

1. Portakal veya greyfurt reçeli

	500 gr
2. Şeker	400 gr
3. Pektin	50 gr

* 1 ortalama yumurta = 50 gr

TARİFLERİNİZİ GELİŞTİRMENİZ İÇİN SORUN GİDERME KILAVUZU

1. Ekmek için

Beklenen sonucu alamıyor musunuz ? Bu tablo size yardımcı olacaktır.	Fazla kabarmış ekmek	Çok kabardiktan sonra sönmüş ekmek	Yeterince kabarmamış ekmek	Yeterince kızarmamış kabuk	Kenarlar esmer fakat ekmek yeterince pişmemiş	Kenarları ve üstü unlu
 düğmesi pişirme esnasında harekete geçmiştir						
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			●	●		

2. Baget için

Beklenen sonucu alamıyor musunuz ? Bu tablo size yardımcı olacaktır.	OLASI NEDEN	ÇÖZÜM
Hamur düzgün bir kesite sahip değil.	Başlangıçtaki dikdörtgen şekil eşit değil veya aynı kalınlıkta değil.	Gerekliyse bir merdane ile düzeltin.
Hamur zor şekil alıyor.	Karışım yeterince su içermiyor.	Karışım doğru bir şekilde hazırlanmamış, baştan başlayın.
	Hamurla çok uzun süre çalışılmış.	Hamuru tekrar yuvarlak hale getirin 10 dakika dinlendirin ve hamuru şekillendirmeye tekrar başlayın.
		Hamuru iki adımda şekillendirin ve adımlar arasında hamuru beş dakika dinlendirin.
Hamur çok yapışkan ve bagetler zor şekilleniyor.	Karışım çok fazla su içeriyor.	Ellerinizi hafifçe unlayın ama hamuru veya tezgahı unlamayın. Bagetleri şekillendirmeye devam edin.
	Eklediğiniz suyun sıcaklığı fazla.	

Beklenen sonucu alamıyor musunuz ? Bu tablo size yardımcı olacaktır.	OLASI NEDEN	ÇÖZÜM
Hamur hemen yırtılıyor veya yüzeyi pütürlü.	Hamurla çok uzun süre çalışılmış.	Hamuru tekrar yuvarlak hale getirin 10 dakika dinlendirin ve hamuru şekillendirmeye tekrar başlayın. Hamuru iki adımda şekillendirin ve adımlar arasında hamuru beş dakika dinlendirin.
Bagetin üzerindeki kesikler çok belirgin değil.	Hamur çok yapışkan: karışım çok fazla su içeriyor.	Ellerinizi hafifçe unlayın ama hamuru veya tezgahı unlamayın ve bagetleri tekrar şekillendirin.
	Bıçak yeterince keskin değil.	Verilen rötuş bıçağını veya keskin ve tırtıklı bir bıçak kullanın.
	Keserken tereddüt ettiniz.	Hızlı, ve keskin hareketlerle kesin.
Kesikler pişme sırasında açılmaz, aksine kapanacaktır.	Hamur çok yapışkan: karışım çok fazla su içeriyor.	Karışım doğru bir şekilde hazırlanmamış, baştan başlayın.
	Hamurun yüzeyi şekillendiğinizde yeterince gergin değil.	Baştan başlayın, hamuru parmağınıza sardığınızda daha hızlı çekin.
Pişirme sırasında hamur kenarlarından yırtılıyor.	Hamur üzerindeki kesik yeterince derin değil.	Kesiklerin olması gereken şeklini görmek için bkz. sayfa 362.
Pişen bagetler tepsie yapışıyor.	Hamur çok fazla ıslatılmış.	Bir fırça kullanarak fazla suyu alın.
	Baget pişirme tepsileri çok yapışıyor.	Hamuru yerleştirmeden önce tepsileri hafifçe yağlayın.
Bagetler yeterince kızarmıyor.	Pişirmeden önce bagetleri suyla fırçalamayı unuttunuz.	Bir sonraki sefer dikkat edin.
	Bagetleri şekillendirirken çok fazla un kullandınız.	Pişirmeden önce suyla fırçalayın.
	Oda sıcaklığı çok yüksek (30°C üzerinde).	Daha soğuk su kullanın (10 ve 15°C arasında) ve/veya daha az maya kullanın.
Bagetler yeterince kabarmıyor.	Karışıma maya eklemeyi unuttunuz.	Karışım doğru bir şekilde hazırlanmamış, baştan başlayın.
	Mayanızın son kullanma tarihi geçmiş.	
	Karışımınızda yeterince su yok.	
	Bagetler şekillendirme sırasında çok fazla sıkıştırılmış ve düzleştirilmiş.	

TEKNİK SORUN GİDERME KILAVUZU

PROBLEMLER	NEDENLER - ÇÖZÜMLER
Karıştırıcı kapta sıkışmış kalıyor.	Çıkarmadan önce suda bekletin.
 üzerine bastıktan sonra bir şey olmuyor.	- Ekran da yanıp sönen EO1 ibaresi görünüyorsa, cihazdan bip sesi duyuluyor: makine çok sıcak. 2 çevrim arasında 1 saat bekleyin. - Ekran da yanıp sönen EOO ibaresi görünüyorsa, cihazdan bip sesi duyuluyor: Cihaz çok sıcaktır. Oda sıcaklığına inmesini bekleyiniz. - Ekran da yanıp sönen HHH veya EEE ibaresi görünüyorsa, cihazdan bip sesi duyuluyor: Cihaz arızalanmıştır. Cihazı yetkili personele gösteriniz. - Zaman ayarlı bir başlangıç programlanmış.
 üzerine bastıktan sonra motor dönüyor fakat yoğurma yapılmıyor.	- Tekne tam olarak yerine oturmamış. - Karıştırıcı yok veya karıştırıcı kötü yerleştirilmiş. Yukarıda belirtilen iki durumda düğmeye uzun süre basarak cihazı durdurunuz  . Tarifi yeni baştan başlatınız.
Zaman ayarlı bir başlangıçtan sonra, ekmek yeterince kabarmamış veya hiçbir şey olmamış.	- Programlama sonrası  'e basmayı unuttunuz. - Maya, tuz ve/veya su ile temasa geçmiş. - Karıştırıcı yok
Yanık kokusu.	- Malzemelerin bir kısmı haznenin kenarına düşmüş: makineyi soğumaya bırakın ve makinenin içini, temizleyici ürün kullanmaksızın nemli bir sünger ile temizleyin. - Hazırlanan ekmek taşmış: çok fazla malzeme var, özellikle sıvılar. Tariflerde belirtilen oranlara uyun.

GARANTİ

- Bu cihaz yalnızca evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır; cihazın talimatlara uyulmadan kullanılması durumunda üretici sorumluluk kabul etmez ve garanti geçersiz kılınır.
- Bu cihazı ilk kez kullanıyorsanız önce kullanma talimatlarını dikkatle okuyun: Talimatlara uygun olmayan kullanım sonucu oluşan hasarlardan üretici firma sorumlu değildir.

ÇEVRE

- Yürürlükteki düzenlemeler kapsamında artık kullanmayacağınız cihazı elden çıkarmadan önce cihazın çalışmaz duruma (prizden çekerek ve güç kordonunu keserek) getirilmesi gerekir.

DESCRIPCIÓN



- 1 - tapa con ventanita
- 2 - cuadro de mandos
 - a - pantalla de visualización
 - b - botón puesta en marcha/parada
 - c - selección del peso
 - d - botones de ajuste de puesta en marcha diferida y de ajuste del tiempo del programa 11
 - e - selección del dorado
 - f - selección de programas
 - g - indicador luminoso de funcionamiento
- 3 - cuba de pan
- 4 - mezclador
- 5 - vaso graduado
- 6 - cucharada de café/ cucharada sobpera
- 7 - accesorio "gancho" para retirar el mezclador
- 8 - soporte para cocción de baguettes + 2 placas antiadherentes para baguettes
- 9 - accesorio decorador + pincel

CONSEJOS PRÁCTICOS

Preparación

1. Lea atentamente el modo de empleo: en ésta máquina no se hace pan como se hace a mano!
2. **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 sobperas.** Las medidas incorrectas se traducirán en resultados inadecuados.
3. 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.
4. Utilice ingredientes antes de la fecha límite de consumo y consérvelos en lugares frescos y secos.
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 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)

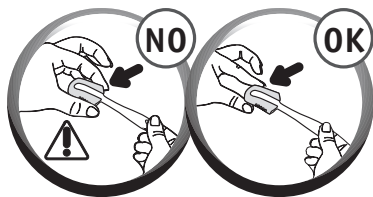
Levadura

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 despegue bien de las paredes:
 - > si queda harina no incorporada, es que falta un poco de agua,
 - > si no, habrá que añadir ocasionalmente un poco de harina.Hay que corregir muy suavemente (1 cucharada sobpera 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.

Advertencia: atención, el accesorio decorador es muy cortante. Tenga cuidado al manipularlo.

● 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 bandeja levantando el mango y girándola ligeramente a la izquierda. 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. Sujetando la bandeja con el mango, insertarlo en la panificadora para que se corresponda con la unidad eje (tendrá que inclinar ligeramente hacia un lado). Gire suavemente hacia la derecha y se bloqueará en su lugar -**F-G**.
- Cierre la tapa. Conecte la máquina panificadora. Una vez que suene la señal acústica, se mostrará el programa 1 por defecto, es decir, 800 g y grado de tueste medio. Para acceder al programa 4, pulse tres veces el botón **MENU** -**H**.
- Presione el botón **START/STOP**. Los 2 puntos del reloj parpadearán. El ciclo comienza -**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 4)	INGREDIENTES - c de c > cucharada de café - c s > cucharada sopera	
DORADO = MEDIO	1. AGUA = 330 ml	5. AZÚCAR = 2 c s
PESO = 1000 g	2. ACEITE = 2 c s	6. HARINA = 605 g
TIEMPO = 3:09	3. SAL = 1½ c de c	7. LEVADURA = 1½ c de c
	4. 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.

MENU

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 15 :

- 1. Baguette.** El programa Baguette le permitirá elaborar usted mismo sus propias baguettes. Este programa se desarrolla en 3 fases.
Primer paso > Amasado y subida de la masa
Segundo paso > Moldeado (cuando suene la señal acústica, parpadeará el testigo visual junto al símbolo de baguette ).
Tercer paso > Cocción. El ciclo de cocción tiene lugar después de preparar las baguettes (para obtener ayuda sobre cómo preparar las baguettes, remítase al libro de recetas incluido).
- 2. Baguette Dulce.** Para panecillos dulces: panecillo de Viena, pan de leche, bollos, etc. Este programa se desarrolla del mismo modo que el programa 1 para baguette.
- 3. Cocción de baguette.** El programa 3 permite cocer baguettes a partir de una masa preparada previamente. No deberá dejar de vigilar el aparato al utilizar el programa 3. Para interrumpir el ciclo antes de que finalice, detenga el programa manualmente pulsando de forma prolongada la tecla **STOP** . El grado de tueste medio no existe en este programa. Le recomendamos que utilice el grado de tueste bajo para los panes dulces y el grado de tueste alto para los salados.
- 4. Pan básico.** El programa Pan básico permite realizar la mayoría de las recetas de pan utilizando harina de trigo.
- 5. Pan francés.** El programa Pan Francés se refiere a la receta para elaborar pan blanco tradicional francés, con la miga más alveolada.
- 6. Pan integral.** El programa Pan integral se debe seleccionar cuando utilice harina para pan integral.
- 7. Pan dulce.** El programa Pan dulce está adaptado a las recetas que contienen más materia grasa y azúcar. Si utiliza preparaciones para brioches o pan con leche, listos para su uso, no sobrepase los 750 g de masa en total. Le sugerimos que utilice el grado de tueste CLARO cuando elabore su primera receta de bollo.
- 8. Pan rápido.** El programa Pan Rápido es específico para la receta del PAN RÁPIDO. Los ajustes de peso y coloración no se encuentran disponibles en este programa. El agua deberá estar a 35°C como máximo para elaborar esta receta.
- 9. Pan sin gluten.** Es adecuado para las personas con intolerancia al gluten (enfermedad celiaca) presente en la mayoría de los cereales (trigo, cebada, centeno, avena, kamut, escanda común, etc...). Diríjase a las recomendaciones específicas indicadas en el paquete. La cuba deberá limpiarse sistemáticamente para que no haya riesgo de contaminación con otras harinas. En caso de una dieta sin gluten estricta, asegúrese de que la levadura utilizada tampoco contenga gluten. La consistencia de las harinas sin gluten no permite un mezclado óptimo. Por consiguiente, es necesario doblar la masa de los bordes durante el amasado con una espátula de plástico suave. El pan sin gluten tendrá una consistencia más densa y un color más pálido que el pan normal. Este programa sólo acepta el peso de 1000g.
- 9. Pan sin sal.** La reducción del consumo de sal permite reducir los riesgos cardiovasculares.
- 11. Cocción Únicamente.** El programa Cocción Únicamente permite cocer de 10 mn a 70 mn, ajustable por periodos de 10 min. Puede seleccionarse solo y utilizarse:
a) en combinación con el programa Masa para pan,
b) para calentar o hacer pan crujiente ya cocido y frío,

c) para acabar una cocción en caso de corte de corriente prolongada durante un ciclo de pan.

La máquina panificadora debe supervisarse durante la utilización del programa 11.

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

12. 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.

13. Pastel. Permite elaborar dulces y pasteles con levadura química. Este programa sólo acepta el peso de 1000 g.

14. Mermelada. El programa Mermelada cuece automáticamente la mermelada en la cuba.

15. Masa fresca. El programa 15 amasa únicamente. Está destinado a masas que no necesitan subir. Ej: tallarines.

Selección del peso del pan

El peso del pan se ajusta por defecto en 1000 g. El peso se proporciona a título indicativo. Consulte el detalle de las recetas para más información. Los programas 3, 9, 11, 12, 13,

14, 15 no poseen el ajuste del peso. Para los programas 1 y 2, podrá seleccionar dos pesos:

- 400 g en una hornada (4 baguettes); se encenderá el testigo visual junto al indicador de peso de 500 g;

- 800 g en dos hornadas (8 baguettes); se encenderá el testigo visual junto al indicador de peso de 1.000 g;

Presione el botón  para ajustar el producto elegido 500 g, 700 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 12, 14, 15 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.

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 3 segundos el botón .

LOS CICLOS

El indicador visual se encenderá en frente de la etapa del ciclo alcanzado por la máquina panificadora. La tabla (pág. 382-386) muestra la distribución de los diferentes ciclos en función del programa elegido.

Amasado

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

Durante este ciclo, y para los programas 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, 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 382-386) y a la columna "extra". Esta columna indica el tiempo que se visualizará en la pantalla del aparato cuando la señal sonora suene. Para saber al cabo de cuanto tiempo se produce la señal sonora, hay que restar el tiempo de la

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

Reposo

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

Subida

Tiempo durante el cual la levadura actúa para que el pan suba y desarrolle su aroma.

Cocción

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

Mantenimiento en caliente

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

Mantenimiento en caliente: para los programas 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, 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 y los 2 puntos ■ del reloj parpadearán. 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 15h antes. Los programas 3, 8, 11, 12, 13, 14, 15 no tienen programa diferido. Esta etapa interviene después de haber seleccionado el programa, el nivel de dorado y el peso. El tiempo del programa se visualizará. Calcule la diferencia de tiempo entre el momento en el que inicia el programa y la hora a la que le gustaría que su preparación esté lista.

La máquina incluye automáticamente la duración de los ciclos del programa. Con los botones + y -, visualizará el tiempo encontrado (+ hacia arriba y - hacia abajo). Las presiones cortas permiten que el tiempo desfile por periodos de 10 min + bip corto. Con una presión larga, el tiempo desfila de manera

continua por periodos de 10 min. Ej: si son las 20:00 h y quiere el pan listo para las 7:00 h del día siguiente. Programe 11 horas con los botones + y -. Presione el botón . Se emitirá una señal sonora. los 2 puntos ■ del reloj parpadearán. La cuenta atrás comienza. El indicador de funcionamiento se encenderá.

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

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

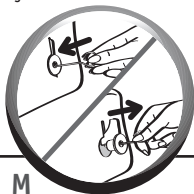
● Consejos prácticos

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

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

Para desmoldar el pan: puede suceder que los mezcladores queden atrapados en el pan cuando lo desmolde. En ese caso utilice el accesorio "gancho" de la siguiente manera:

- > una vez haya desmoldado el pan, colóquelo todavía caliente sobre uno de sus lados y sujételo con la mano protegida por un guante aislante,
- > introduzca el gancho en el eje del mezclador - **M**,
- > tire con cuidado para extraer el mezclador - **M**,
- > enderece el pan y déjelo enfriar sobre una rejilla.



M

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 ablandela. 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. 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 : podrá utilizar leche fresca (fría, excepto que se indique lo contrario en la receta) o leche en polvo. 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. **Temperatura: consulte el párrafo 1 del apartado referente al uso (pág. 368).**

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. Añadiendo avena, salvado, germen de trigo, centeno o incluso granos enteros a la masa de pan, obtendrá un pan más compacto y menos inflado.

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 750 g de pasta en total.

A la hora de utilizar este tipo de preparaciones, remítase a las recomendaciones del fabricante.

Se recomienda utilizar una harina fuerte o media, excepto indicación contraria en las recetas. El refinado de la harina influye también en los resultados: cuanto más integral sea la harina (es decir, que contenga una parte de la envoltura del grano de trigo), menos subirá la masa y más denso será el pan. Encontrará también, en la tienda, preparaciones para pan listas para usar. Diríjase a las recomendaciones del fabricante para utilizar estas preparaciones. En términos generales, la selección del programa se hará en función de la preparación utilizada. Ej: Pan integral - Programa 4.

Azúcar : utilice preferentemente azúcar blanco, moreno o miel. No utilice azúcar 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, 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),
- > congelar las pepitas de chocolate para que resistan mejor el amasado,
- > escurrir bien los ingredientes que estén muy húmedos o sean demasiado grasos (aceitunas, por ejemplo), secarlos con papel absorbente y enharinarlos ligeramente para ligarlos mejor y de forma más homogénea con la masa,
- > 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, limpie la tapa con agua caliente y una esponja.

- **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.



● PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN DE BAGUETTES

Para elaborar esta receta, necesitará todos los accesorios destinados a esta función: 1 soporte para cocción de baguettes (8), 2 placas antiadherentes para cocción de baguette (8), 1 accesorio decorador (9) y 1 pincel (9).

1. Amasado y subida de la masa

- Enchufe la panificadora.
- Una vez que suene la señal acústica, se mostrará el programa 1 por defecto - H.
- Seleccione el grado de tueste.
- No le recomendamos que cueza solamente 2 baguettes, ya que estas quedarían demasiado cocidas.
- Si decide cocer 8 baguettes (2 hornadas de 4 baguettes), le recomendamos que moldee las 8 baguettes y que guarde 4 de ellas en la nevera para la segunda cocción.
- Pulse la tecla . Se encenderá el testigo de funcionamiento y parpadearán los 2 puntos del temporizador. Comenzará el ciclo de amasado, seguido de la subida de la masa - I.

Observaciones:

- Durante el amasado, es normal que queden zonas que no se hayan mezclado bien.
- Cuando haya finalizado la preparación, la panificadora se pondrá en modo de espera. Varias señales acústicas le indicarán que el amasado y la subida de la masa han finalizado y parpadeará el testigo de funcionamiento.

La masa deberá utilizarse como máximo en una hora desde que suenen las señales acústicas. Después de ese tiempo, el aparato se reiniciará y se borrará el programa de baguette. Si esto ocurriera, le recomendamos que utilice el programa 3 para cocer las baguettes solas.

2. Elaboración y cocción de las baguettes

Para obtener ayuda sobre cómo seguir los pasos, remítase al libro de recetas incluido. Aquí le mostraremos las técnicas más comunes de panadería, pero, después de varios intentos, usted desarrollará su propia manera de moldear. Independientemente de la forma en que lo haga, el buen resultado estará garantizado.

- Retire la cubeta del aparato - B.
- Enharine ligeramente la encimera.
- Saque la masa de la cubeta y colóquela sobre la encimera.
- Forme una bola con la masa y divídala en 4 pedazos de masa con un cuchillo.

- Obtendrá 4 pedazos de masa del mismo peso que tendrá que moldear con forma de baguette.

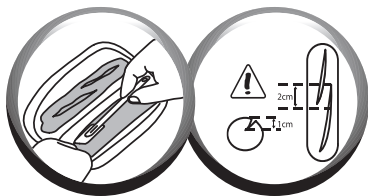
Para obtener baguettes más esponjosas, deje reposar los pedazos de masa durante 10 minutos antes de moldearlos.

La longitud de la baguette deberá corresponderse con el tamaño de la placa antiadherente (aproximadamente 15 cm).



Podrá variar el sabor de sus panes ade- rezándolos. Para ello, bastará con humede- cer los pedazos de masa y, a continuación, rebozarlos en granos de sésamo o semillas de amapola.

- Después elaborar las baguettes, colóquelas en las placas antiadherentes.



El punto de sellado de las baguettes deberá quedar hacia abajo.

- Para lograr un resultado óptimo, realice cortes diagonales en la parte superior de las baguettes con ayuda de un cuchillo de sierra o del accesorio decorador incluido, con el fin de obtener surcos de 1 cm.

Podrá variar la presentación de las ba- guettes y hacer cortes con ayuda de unas tijeras en toda la longitud de la baguette.



- Humedezca generosamente la parte superior de las baguettes con el pincel incluido, evi- tando que se acumule agua en las placas antiadherentes.
- Coloque las 2 placas antiadherentes que contienen las baguettes en el soporte para baguettes incluido.
- Coloque el soporte para baguettes en la pa- nificadora, ocupando el lugar de la cubeta.
- Pulse de nuevo la tecla **START/STOP** para que se rei- nicie el programa y comience la cocción de las baguettes.

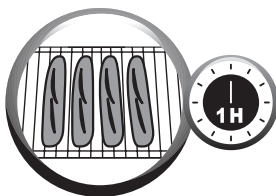
- **Al finalizar el ciclo de cocción, existen 2 posibilidades:**

Para una hornada de 4 baguettes

- Desenchufe la panificadora. Retire el soporte para baguettes. Utilice siempre guantes aislantes, ya que el soporte estará muy caliente.
- Retire las baguettes de las placas antiadhe- rentes y déjelas enfriar sobre una rejilla.

Para una hornada de 8 baguettes (2 x 4)

- Retire el soporte para baguettes. Utilice siempre guantes aislantes, ya que el so- porte estará muy caliente.
- Retire las baguettes de las placas antiadhe- rentes y déjelas enfriar sobre una rejilla.
- Saque las 4 baguettes restantes de la nevera (que deberá haber humedecido y a las que deberá haber hecho los cortes previamente).
- Colóquelas sobre las placas (procurando no quemarse).
- Vuelva a poner el soporte en el aparato y pulse de nuevo **START/STOP**.
- Al finalizar la cocción, podrá desenchufar el aparato.
- Retire las baguettes de las placas antiadhe- rentes y déjelas enfriar sobre una rejilla.



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 382-386) y seguir el desglose de los diferentes ciclos.

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

PROG. 1 - BAGUETTE

Para elaborar entre 4 y 8 baguettes de 100 g aproximadamente

	400 g	800 g
1. Agua	150 ml	300 ml
2. Sal	3/4 cdec	1 1/2 cdec
3. Harina T55	245 g	490 g
4. Levadura	1 cdec	2 cdec

PROG. 2 - BAGUETTE DULCE

Para elaborar entre 4 y 8 baguettes de 100 g aproximadamente

	400 g	800 g
1. Leche fría	140 ml	280 ml
2. Sal	3/4 cdec	1 1/2 cdec
3. Azúcar	2 cs	4 cs
4. Harina T55	210 g	420 g
5. Levadura	1 cdec	2 cdec
Añadir, cuando emita un pitido		
6. Mantequilla	25 g	50 g

PROG. 4 - PAN BÁSICO

	500 g	750 g	1000 g
1. Agua	190 ml	250 ml	330 ml
2. Aceite	1 cs	1 1/2 cs	2 cs
3. Sal	1 cdec	1 cdec	1 1/2 cdec
4. Azúcar	2 cdec	3 cdec	1 cs
5. Leche en polvo	1 cs	1 1/2 cs	2 cs
6. Harina T55	345 g	455 g	605 g
7. Levadura	1 cdec	1 cdec	1 1/2 cdec

PROG. 5 - PAN FRANCÉS

	500 g	750 g	1000 g
1. Agua	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sal	1 cdec	1 1/2 cdec	2 cdec
3. Harina T55	350 g	465 g	620 g
4. Levadura	1 cdec	1 cdec	1 1/2 cdec

PROG. 6 - PAN INTEGRAL

	500 g	750 g	1000 g
1. Agua	205 ml	270 ml	355 ml
2. Aceite	1 1/2 cs	2 cs	3 cs
3. Sal	1 cdec	1 1/2 cdec	2 cdec
4. Azúcar	1 1/2 cdec	2 cdec	3 cdec
5. Harina T55	130 g	180 g	240 g
6. Harina integral T150	200 g	270 g	360 g
7. Levadura	1 cdec	1 cdec	1 1/2 cdec

PROG. 7 - PAN AZUCARADO

	500 g	750 g	1000 g
1. Huevos batidos*	2	2	3
2. Mantequilla derretida	115 g	145 g	195 g
3. Sal	1 cdec	1 cdec	1 1/2 cdec
4. Azúcar	2 1/2 cs	3 cs	4 cs
5. Leche	55 ml	60 ml	80 ml
6. Harina T55	280 g	365 g	485 g
7. Levadura	1 1/2 cdec	2 cdec	3 cdec

Opcional : 1 c de c de agua de flor de naranjo.

PROG. 8 - PAN RÁPIDO

	500 g	750 g	1000 g
1. Agua calentada, 35°C	210 ml	285 ml	360 ml
2. Aceite	3 cdec	1 cs	1 1/2 cs
3. Sal	1 1/2 cdec	1 cdec	1 1/2 cdec
4. Azúcar	2 cdec	3 cdec	1 cs
5. Leche en polvo	1 1/2 cs	2 cs	2 1/2 cs
6. Harina T55	325 g	445 g	565 g
7. Levadura	1 1/2 cdec	2 1/2 cdec	3 cdec

PROG. 9 - PAN SIN GLUTEN

Utilícelo sólo para usar la mezcla de harina.
No se debe exceder 1000 gramos de pasta.

* 1 huevo medio = 50 g

PROG. 10 - PAN SIN SAL

	500 g	750 g	1000 g
1. Agua	200 ml	270 ml	365 ml
2. Harina T55	350 g	480 g	620 g
3. Levadura seca de panadería	1/2 cdec	1 cdec	1 cdec
Añadir, cuando emita un pitido			
4. Semillas de sésamo	50 g	75 g	100 g

PROG. 13 - PASTEL

PASTEL DE LIMÓN	1000 g
1. Huevos batidos*	4
2. Azúcar	260 g
3. Sal	1 pizca
4. Mantequilla, derretirsa sino enfriara	90 g
5. Corteza de limón	de 1/2 limón
6. Zumo de limón	de 1/2 limón
7. Harina fluide T55	430 g
8. Levadura química	3 1/2 cdec

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

PROG. 15 - MASA FRESCA

MASA PARA PASTA FRESCA	500 g	750 g	1000 g
1. Agua	45 ml	50 ml	70 ml
2. Huevos batidos*	3	4	5 1/2
3. Sal	1 pizca	1/2 cdec	1 cdec
5. Harina T55	375 g	500 g	670 g

PROG. 12 - MASA PARA PAN

MASA PARA PIZZA	500 g	750 g	1000 g
1. Agua	160 ml	240 ml	320 ml
2. Aceite de oliva	1 cs	1 1/2 cs	2 cs
3. Sal	1/2 cdec	1 cdec	1 1/2 cdec
5. Harina T55	320 g	480 g	640 g
7. Levadura	1/2 cdec	1 cdec	1 1/2 cdec

PROG. 14 - MERMELADA**COMPOTAS Y MERMELADAS**

Corte las frutas antes de introducirlas en la máquina panificadora.

1. Fresa, melocotón, ruibarbo o albaricoque	580 g
2. Azúcar	360 g
3. Zumo de limón	de 1 limón
4. Pectina	30 g
1. Naranja o pomelo	500 g
2. Azúcar	400 g
3. Pectina	50 g

* 1 huevo medio = 50 g

GUÍA DE AVERÍAS PARA MEJORAR SUS RECETAS

1. Para panes

¿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.			●	●		

2. Para baguettes

¿No ha obtenido el resultado esperado? Esta tabla le ayudará a obtenerlo.	POSIBLE CAUSA	SOLUCIONES
El pedazo de masa no tiene un diámetro uniforme.	La forma del rectángulo inicial no es regular o no tiene un grosor uniforme.	Aplane la masa con un rodillo de pastelería en caso necesario.
Resulta difícil dar forma a la masa.	Falta agua en la receta.	La receta no se ha elaborado correctamente: vuelva a empezar desde el principio.
	Ha trabajado demasiado la masa.	Vuelva a hacer una bola con ella, déjela reposar durante 10 min. y vuelva a empezar desde el principio.
		Lleve a cabo el moldeado en 2 pasos, dejando en medio un tiempo de reposo de 5 min.
La masa está pegajosa y resulta difícil dar forma a las baguettes.	Ha añadido demasiada agua a la receta.	Enharínese ligeramente las manos, pero no la masa ni la encimera si es posible, y continúe elaborando las baguettes.
	El agua añadida a la receta estaba demasiado caliente.	

¿No ha obtenido el resultado esperado? Esta tabla le ayudará a obtenerlo.	POSIBLE CAUSA	SOLUCIONES
La masa se rompe o su superficie se vuelve granulosa.	Ha trabajado demasiado la masa.	Vuelva a hacer una bola con ella, déjela reposar durante 10 min. y vuelva a empezar desde el principio. Lleve a cabo el moldeado en 2 pasos, dejando en medio un tiempo de reposo de 5 min.
Los cortes realizados en el pedazo de masa no son limpios.	La masa está pegajosa: ha añadido demasiada agua a la receta.	Repita el paso de moldeado de las baguettes enharinándose ligeramente las manos, pero no la masa ni la encimera si es posible.
	La cuchilla no está suficientemente afilada.	Utilice la cuchilla incluida o, en su defecto, un cuchillo microdentado que corte bien.
	Los cortes no se han realizado con decisión.	Realice los cortes con un movimiento firme y decidido.
Los cortes tienden a cerrarse o no se abren durante la cocción.	La masa está demasiado pegajosa: ha añadido demasiada agua a la receta.	La receta no se ha elaborado correctamente: vuelva a empezar desde el principio.
	La superficie del pedazo de masa no ha quedado suficientemente lisa al darle forma.	Vuelva a empezar estirando más la masa en el momento de enrollarla alrededor del pulgar.
La masa se rompe por los laterales durante la cocción.	Los cortes en el pedazo de masa no son suficientemente profundos.	Remítase a la página 376 para consultar la forma ideal de hacer los cortes.
Las baguettes cocidas se pegan al soporte.	Los pedazos de masa se han humedecido demasiado.	Escorra el agua sobrante aplicada con el pincel.
	Las placas del soporte para baguettes se pegan demasiado.	Unte ligeramente las placas del soporte con aceite antes de colocar los pedazos de masa.
Las baguettes no están suficientemente doradas.	Ha olvidado embadurnar los pedazos de masa con agua antes de hornearlos.	Cuide este aspecto para la próxima elaboración.
	Ha enharinado demasiado las baguettes al moldearlas.	Embadúrnalas bien de agua con el pincel antes de hornearlas.
	La temperatura ambiente es demasiado alta (+ de 30 °C).	Utilice agua más fría (entre 10 y 15 °C) y/o un poco menos de levadura.
Las baguettes no se han hinchado lo suficiente.	Ha olvidado añadir levadura a la receta.	La receta no se ha elaborado correctamente: vuelva a empezar desde el principio.
	La levadura puede haber caducado.	
	Faltaba agua en la receta.	
	Las baguettes han quedado demasiado aplastadas y prietas al moldearlas.	

● GUÍA DE SOLUCIÓN A PROBLEMAS TÉCNICOS

PROBLEMAS	SOLUCIONES
El mezclador se queda atrapado en la cuba.	• Dejarlo en remojo antes de retirarlo.
Después de presionar en  no pasa nada.	• E01 se muestra y parpadea en la pantalla, el aparato emite un sonido: la máquina está demasiado caliente. Espere 1 hora entre los 2 ciclos. • E00 se muestra y parpadea en la pantalla, el aparato emite un sonido: el dispositivo está demasiado frío. Esperar a que llegue a la temperatura ambiente de la habitación. • HHH o EEE se muestra y parpadea en la pantalla, el aparato emite un sonido: mal funcionamiento. La máquina debe ser revisada por personal autorizado. • Se ha programado una puesta en marcha diferida.
Después de presionar en  el motor gira pero no amasa.	• La cuba no está completamente encajada. • No hay mezclador o el mezclador está mal colocado. En los dos casos citados anteriormente, parar el aparato manualmente con una pulsación larga en el botón . Iniciar la receta de nuevo desde el principio.
Después de una puesta en marcha diferida, el pan no ha subido bastante o no ha pasado nada.	• Ha olvidado presionar en  después de la programación de la marcha diferida. • La levadura ha entrado en contacto con la sal y/o el agua. • No hay mezclador.
Olor a quemado.	• Una parte de los ingredientes se ha salido por un lado de la cuba: desconecte la máquina, deje enfriar y limpie el interior la máquina con una esponja húmeda y sin productos de limpieza. • La preparación se ha desbordado: ingredientes en demasiada cantidad, sobre todo de líquido. Respetar las proporciones de las recetas.

● GARANTÍA

- Este aparato queda reservado únicamente para uso doméstico y en el hogar. En caso de uso inadecuado o no conforme con las instrucciones de uso, la marca se eximirá de toda responsabilidad y la garantía quedará anulada.
- Lea detenidamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato por primera vez: El fabricante no se responsabiliza por cualquier problema derivado de un uso no conforme con las instrucciones.

● MEDIO AMBIENTE

- De acuerdo con la normativa vigente, cualquier aparato que ya esté fuera de uso deberá quedar inutilizado definitivamente: desenchufe el aparato y corte el cable antes de deshacerse de él.

**ТАБЛИЦА НА ЦИКЛИТЕ - CIKLUSI PEČENJA - TABUŁKA CYKLŲ - CIKLUSOK
- TABEL CICLURI - TABUŁKA CYKLOV - TABLICA CIKLUSA - TABELA CIKLOV
- TABELA CIKLUSA - TSÜKLITE TABEL - CIKLU TABULA - CIKLŲ LENTELĖ -
TABELA CYKLI - TABLE OF CYCLES - CYCLI TABEL - OVERSIGTSSKEMA AF
CYKLUSSE - TABELL OVER SYKLUSER - TABELL ÖVER BAKPROGRAMMEN
PAISTAMISEN ERI VAIHEET - DEVİR TABLOLARI - TABLA DE CICLOS**

PROG. ПРОГ.	g-рр		h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.
BG	КОЛИЧЕСТВО	ПРЕПИЧАНЕ	ОБЩО ВРЕМЕ	ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ	ОФОРМЯНЕ	ИЗПИЧАНЕ 1ва ПАРТИДА	ИЗПИЧАНЕ 2ра ПАРТИДА	ПОСОЧЕНО ВРЕМЕ СЪС ЗВУКОВ СИГНАЛ	ПОТДЪРЖАНЕ ТОПЛО
BS	TEŽINA	TAMNJEJE	UKUPNO VRIJEME	VRIJEME PRIPREME	OBLIKOVANJE	PEČENJE 1. SERIJE	PEČENJE 2. SERIJE	PRIKAZANO VRIJEME PRILIKOM ZVUČNOG SIGNALA	ODRŽAVANJE TOPLOTE
CS	HMOTNOST	VYPEČENÍ	CELKOVÝ ČAS	ČAS NA PŘÍPRAVU	TVAROVÁNÍ	DOBA 1. PEČENÍ	DOBA 2. PEČENÍ	ČAS ZOBRAZENÝ PŘI ZVUKOVÉM SIGNALU	UCHOVÁNÍ V TEPLE
HU	MÉRLET	HÉJ-ÁRN- YALAT	IDŐ-TARTAM	ELŐKÉSZÍTÉSI IDŐ	FORMÁZÁS	1. ADAG SÜTÉSE	2. ADAG SÜTÉSE	KIJELZETT IDŐ A HANGJELZÉSKOR	MELEGEN TARTÁS
RO	COACERE	GREUTATE	TIMP TOTAL	TIMP DE PREPARARE	MODELARE	COACERE prima TURĂ	COACERE a 2-a TURĂ	TIMP AFISAT LA BIP	MENTINERE LA CALD
SK	HMOTNOSŤ	VYPEČENIE	ČAS	DOBA PŘÍPRAVY	TVAROVANIE	PEČENIE 1. VÁRKY	PEČENIE 2. VÁRKY	ČAS ZOBRAZENÝ NA DISPLEJI PRI PÍPNUTÍ	UCHOVANIE V TEPLE
SL	TEŽA	ZAPEČENOST	CELOTNI ČAS	ČAS ZA PRIPRAVO	OBLIKOVANJE	PRVA PEKA	DRUGA PEKA	PRIKAZAN ČAS DO ZVOČNEGA SIGNALA	OGREVANJE
SR	TEŽINA	ZAPEČE-NOST	UKUPNO VREME	VREME PRIPREME	OBLIKOVANJE	PEČENJE 1. PARTIJE	PEČENJE 2. PARTIJE	PRIKAZANO VREME PRILIKOM ZVUČNOG SIGNALA	ODRŽAVANJE TOPLOTE
HR	TEŽINA	TAMNJEJE	UKUPNO VRIJEME	VRIJEME PRIPREME	NAČIN IZRADE	PEČENJE 1. SLIJEDA	PEČENJE 2. SLIJEDA	PRIKAZANO VRIJEME KOD ZVUČNOG SIGNALA	ODRŽAVANJE TOPLINE
ET	KAAL	PRUUNIS- TAMINE	AEG	VALMISTAMISE AEG	VORMIMINE	ESIMESE AHJUTÄIE KÜPSEMINE	TEISE AHJUTÄIE KÜPSEMINE	KUVATAV AEG	SOOJANA HOIDMINE
LV	SVARS	GAROZAS IZVĒLE	KOPĒJAIS LAIKS	GATAVOŠANAS LAIKS	FORMAS VEIDOŠANA	1. CEPIENA CEPŠANA	2. CEPIENA CEPŠANA	PARĀDĀS LAIKS PĒC PĪKSTIENA	TEMPERĀTŪRAS SAGLABĀŠANA
LT	SVORIS	PASKRUDI- NIMAS	VISAS LAIKAS	PARUOŠIMO LAIKAS	FORMAVIMAS	1 KEPIMAS	2 KEPIMAS	LAIKAS PO PYPTĖLĖJIMO	PAPILD
PL	WAGA	ZARUMIE- NIENIE	CZAS	CZAS PRZYGOTO- WANIA	FORMO- WANIE	1. PARTIA	2. PARTIA	WYŚWIETLANE PRZY SYGNAŁE DŹWIĘKOWYM	ODGRZE- WANIE

EN	WEIGHT (g)	BROWNING	TOTAL TIME (h)	PREPARATION TIME	SHAPING	BAKING 1st BATCH (h)	BAKING 2nd BATCH (h)	TIME DISPLAYED DURING BEEPS	KEEP WARM (h)
NL	GEWICHT (g)	BRUINING	TOTALE TIJD (u)	BEREIDINGS-TIJD	VORMEN	BAKKEN 1e LADING (u)	BAKKEN 2e LADING (u)	TIJD GETOOND BIJ PIEPTOON	WARMHOUDEN (u)
DA	VÆGT (g)	BRUNING	TID I ALT (h)	TID AF TILBEREDNING	FORMNING	BAGNING AF 1. PORTION (h)	BAGNING AF 2. PORTION (h)	VIST TID VED BIPLYDE	HOLDE VARM (h)
NO	VEKT (g)	GYLLEN	TOTAL TID (h)	TID AV FORBEREDELSE	FORMING	STEKETID 1. BAKST (h)	STEKETID 2. BAKST (h)	TID VIST NÅR DET PIPER	VARMEHOLDING (h)
SV	STORLEK (g)	FÄRG	TOTAL TID (h)	TID AV PREPAREING	FORMNING	GRÄDDNING 1:A OMGÅNGEN(h)	GRÄDDNING 2:A OMGÅNGEN(h)	VISAD TID VID PIP	VARMHÅLLNING (h)
FI	PAINO (g)	PAAHTO	AIKA YHTEENSÄ (h)	VALMISTELUAIKA	MUOTOILU	1. ERÄN PAISTOAIKA (h)	2. ERÄN PAISTOAIKA (h)	ÄÄNIMERKKIEN AIKANA NÄKYVÄ AIKA	PITO LÄMPIMÄNÄ (h)
TR	EBAT (gr)	KIZARMA	TOPLAM SÜRE (saat)	HAZIRLAMA SÜRESİ	ŞEKİLLENDİRME	PİŞİRME 1. PARTİ (saat)	PİŞİRME 2. PARTİ (saat)	BİP SESLERİ SIRASINDA GÖRÜNTÜLENEN SÜRE	SICAK TUTMA (saat)
ES	PESO (g)	DORADO	TIEMPO TOTAL (h)	TIEMPO DE PREPARACIÓN	MOLDEADO	COCCIÓN de primera HORNADA (h)	COCCIÓN de segunda HORNADA (h)	TIEMPO MOSTRADO AL SONAR EL PITIDO	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (h)
1	A*		2:16	1:06		1:10	-	1:52	1:00
			2:21			1:15	-	1:57	
			2:31			1:25	-	2:07	
	B**		3:16			1:10	1:10	2:52	
			3:26			1:15	1:15	3:02	
			3:46			1:25	1:25	3:22	
2	A* (400g)		2:31	1:26		1:05	-	2:10	1:00
			2:36			1:10	-	2:15	
			2:41			1:15	-	2:20	
	B** (800g)		3:36			1:05	1:05	3:15	
			3:46			1:10	1:10	3:25	
			3:56			1:15	1:15	3:35	

A* = 1 една партида - 1 pečenje - 1 pečení - 1 fegy sütésre - 1 tură de coacere - 1 pečenje - 1 enkratno peko - 1 pečenje - 1 sljied pečenja - 1 ahjutäie tarvis - 1 vienam cepienam - 1 vienam kepipmui - 1 batch - 1 lading - 1 portion
1 bakst - en omgång - 1 erä - 1 parti - (400 g)

B** = 2 една партида - 2 pečenja - 1 pečení - 2 két sütésre - 2 ture de coacere - 2 pečenja - 2 dvakratno peko - 2 pečenja - 2 sljieda pečenja - 2 kahe ahjutäie tarvis - 2 diviem cepieniem - 2 diviem kepipmams - 2 batches - 2 ladingen - 2 portioner - 2 bakster - två omgångar - 2 erää - 2 parti - (800 g)

PROG. ПРОГ.	g-гp		h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.
BG	КОЛИЧЕСТВО	ПРЕПИЧАНИЕ	ОБЩО ВРЕМЕ	ПРИГОТВЯНЕ НА ТЕСТОТО (Месене, Покойи, Выхване)	ГОТВЕНЕ	ПОТДЪРЖАНЕ ТОПЛО	ДОПЪЛНИТЕЛНО
BS	TEŽINA	TAMNJENJE	UKUPNO VRIJEME	PRIPREMA TUESTA (Mješenje-Odmaranje-Podizanje)	PEČENJE	ODRŽAVANJE TOPLOTE	EXTRA
CS	HMOTNOST	VYPEČENÍ	CELKOVÝ ČAS	PŘÍPRAVA TĚSTA (Hnětení-Odpočinek-Kynutí)	PEČENÍ	UCHOVÁNÍ V TEPLĚ	EXTRA
HU	MÉRET	HÉJ- ÁRNYALAT	IDŐTARTAM	TÉSZTAKÉSZÍTÉS (Dagasztás-Pihenés-Kelesztés)	SÜTÉS	MELEGEN TARTÁS	EXTRA
RO	COACERE	GREUTATE	TIMP TOTAL	PREPARAREA ALUATULUI (Frământare-Repaus-Creștere)	COACERE	MENTINERE LA CALD	SUPLI- MENTAR
SK	VEĽKOSŤ	VYPEČENIE	ČAS	PRIĽPRAVA CESTA (Hnetenie-Odpočinok-Kysnutie)	PEČENIE	UCHOVANIE V TEPLĚ	EXTRA
SL	TEŽA	ZAPEČENOST	CELOTNI ČAS	PRIPRAVA TESTA (Gnetenje - Počivanje - Vzhajanje)	PEKA	OGREVANJE	DODATNO
SR	TEŽINA	ZAPEČE-NOST	UKUPNO VREME	PRIPREMANJE TESTA (Mešenje-Odmaranje-Narastanje)	PEČENJE	ODRŽAVANJE TOPLOTE	EXTRA
HR	TEŽINA	TAMNJENJE	UKUPNO VRIJEME	PRIPREMA TUESTA (Miješenje-Odmaranje-Dizanje)	PEČENJE	ODRŽAVANJE TOPLINE	EXTRA
ET	KAAL	PRUUNIS- TAMINE	AEG	TAIGNA ETTE-VALMISTAMINE (Sõtkumine-hoidmine-kergitamine)	KÜPSETA-MINE	SOOJANA HOIDMINE	LISA
LV	SVARS	GATAVĪBA	KOPĒJAIS LAIKS	MĪKLAS GATAVOŠANA (micīšana-uzbriešana-pacelšana)	CEPŠANA	TEMPERATŪRAS SAGLABĀŠANA	PAPILDUS
LT	SVORIS	PASKRUDI-NIMAS	VISAS LAIKAS	TEŠLOS PAŠILDYMAS (minkymas-pauzė-pakėlimas)	KEPIMAS	PAPILD	ŠILDYMAS
PL	WAGA	ZARUMIENIE	CZAS	PRZYGOTOWANIE CIASTA (Wyrabianie, Odpoczynek, Wyrastanie)	WYPIEKANIE	ODGRZEWANIE	DODATKI
EN	WEIGHT (g)	BROWNING	TOTAL TIME (h)	PREPARING THE DOUGH (Kneading-Rest-Rising) (h)	COOKING (h)	KEEP WARM (h)	EXTRA (h)
NL	GEWICHT (g)	BRUINING	TOTAL TIJD (u)	VOORBEREIDING VAN HET DEEG (Kneden-Rust-Rijzen) (u)	BAKKEN (u)	WARMHOUDEN (u)	EXTRA (u)
DA	VÆGT (g)	BRUNING	TID I ALT (h)	TILBEREDNING AF DEJEN (Æltning-Hvile-Hævning) (h)	BAGNING (h)	HOLDE VARM (h)	EKSTRA (h)
NO	VEKT (g)	GYLLEN	TOTAL TID (h)	FORBEREDELSE AV DEIGEN (Elting-Hvile-Heving) (h)	STEKETID (h)	VARMEHOLDING (h)	EKSTRA (h)
SV	STORLEK (g)	FÄRG	TOTAL TID (h)	PREPAREING AV DEGEN (Knådning-Vila-Jäsning) (h)	GRÄDDNING (h)	VARMHÅLLNING (h)	EXTRA (h)
FI	PAINO (g)	PAAHTO	AIKA YHTEENSÄ (h)	TAIKINAN VALMISTAMINEN (Alustus-Lepo-Kohotus) (h)	PAISTO (h)	PITO LÄMPIMÄNÄ (h)	EXTRA (h)
TR	EBAT (gr)	KIZARMA	TOPLAM SÜRE (saat)	HAMURUN HAZIRLANMASI (Yoğurma-Dinlenmek-Abarma) (saat)	SİPİŞİRME (saat)	SICAK TUTMA (saat)	EKSTRA (saat)
ES	PESO (g)	DORADO	TIEMPO TOTAL (h)	PREPARACIÓN DE LA MASA (Amasado-Reposo-Rubido) (h)	COCCIÓN (h)	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (h)	EXTRA (h)

1	500	1	2:59	2:11	0:48	1:00	2:30
	750	2	3:04		0:53		2:35
	1000	3	3:09		0:58		2:40
2	500	1	2:04	1:16	0:48	1:00	1:44
	750	2	2:09		0:53		1:49
	1000	3	2:14		0:58		1:54
3	500	1	3:04	2:16	0:48	1:00	2:42
	750	2	3:09		0:53		2:47
	1000	3	3:19		1:03		2:57
4	500	1	3:11	2:16	0:55	1:00	2:41
	750	2	3:16		1:00		2:46
	1000	3	3:21		1:05		2:51
5	500	1	2:11	1:21	0:50	1:00	1:56
	750	2	2:16		0:55		2:01
	1000	3	2:21		1:00		2:06
6	500	1	3:15	2:27	0:48	1:00	2:45
	750	2	3:20		0:53		2:50
	1000	3	3:25		0:58		2:56
7	500	1	2:19	1:31	0:48	1:00	1:51
	750	2	2:24		0:53		1:56
	1000	3	2:29		0:58		2:01
8	500	1	1:25	0:40	0:45	1:00	1:15
	750	2	1:30		0:50		1:20
	1000	3	1:35		0:55		1:25
9	1000	1 2 3	2:15	1:20	0:55	1:00	-
10	500	1	3:06	2:16	0:50	1:00	2:44
	750	2	3:11		0:55		2:49
	1000	3	3:16		1:00		2:54
11	-	1 2 3	0:10 ▼ 1:10	-	0:10 ▼ 1:10	-	-
12	-	-	1:21	-	-	-	1:06
13	1000	1 2 3	2:06	0:23	1:43	1:00	1:48
14	-	-	1:05	-	0:50	-	-
15	-	-	0:15	0:15	-	-	-

1	CBETŤO - SVIETLO - SVĚTLÁ - VILÁGOS - DESCHISĂ - SVETLÁ - SVETLO - LIGHT - SVIETLO - HELE - GAIŠA - LIGHT - JASNY - LIGHT - LICHT - LYS - LYS - LIUS - VAALEA - AÇIK - CLARO
2	CPEDŤHO - SREDNIE - STŘEDNÍ - KÖZEPES - MEDIE - STREDNÁ - SREDNIE - MEDIUM - SREDNIE - KESKIMINE - VIDĚJA - MEDIUM - SREDNI - MEDIUM - GEMIDDELD - MIDDEL - MIDDELS - MEDIUM - KESKITASO - ORTA - MEDIO
3	ТЪМНО - TAMNO - TMAVÁ - SÓTÉT - ÍNCHISĂ - TMAVÁ - TEMNO - DARK - TAMNO - TUME - TUMŠA - DARK - CIEMNY - DARK - DONKER - MØRK - MØRK - MØRK - TUMMA - KOYU - OSCURO

Бележка: В общата продължителност не се включва времето за поддържане на топлината.

Napomena: ukupno vrijeme ne uključuje vrijeme održavanja toplote.

Poznámka: celkové trvání nezahrnuje dobu uchování v teple.

Megjegyzés: a teljes időtartam nem tartalmazza a melegen tartási időtartamot.

Observație: durata totală nu include timpul de menținere la cald.

Poznámka: celkové trvanie nezahrňa čas uchovania v teple.

Opomba: Celotni čas delovanja ne vključuje časa segrevanja.

Napomena: Dužina trajanja programa ne uključuje zagrevanje.

Napomena: ukupno vrijeme trajanja ne uključuje vrijeme zagrijavanja.

Märkus: kogupikkus ei sisalda kuumutamisaega.

Piezīme: kopējā ilgumā nav iekļauta siltuma uzturēšana.

Pastaba: į bendrą trukmę nėra įskaičiuotas numatytas įšilimo laikas.

Uwaga: łączny czas nie obejmuje czasu podtrzymania temperatury.

Comment: the total duration does not include warming time.

Opmerking: bij de totale tijdsduur zit niet de tijd van het warmhouden.

Bemærk: den samlede varighed indbefatter ikke tiden med at holde varm.

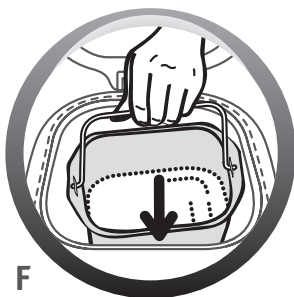
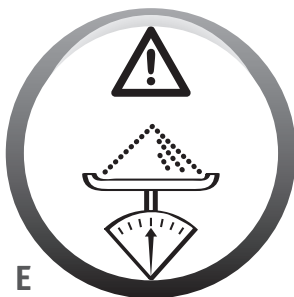
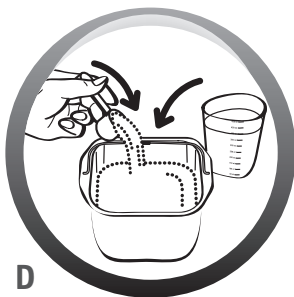
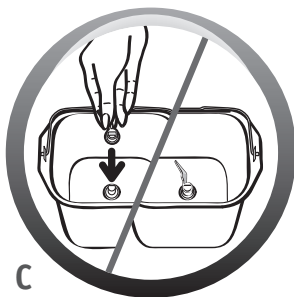
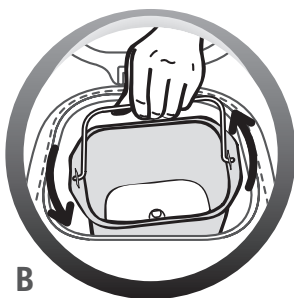
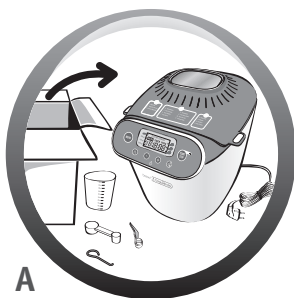
Merknad: Den totale tiden inkluderer ikke tiden for varmeholding.

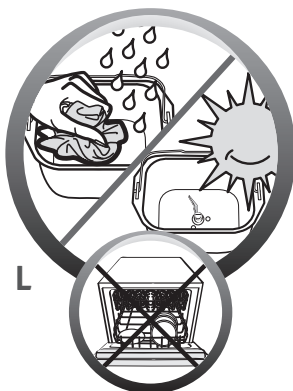
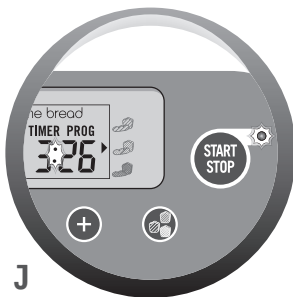
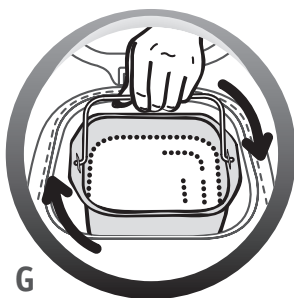
Notera: den totala tiden inkluderar inte tiden för varmhållning.

Huom! Yhteenlasketussa ajassa ei ole huomioitu lämpimänä pittoa.

Not: toplam süreye için sıcak tutma zamanı dahil değildir.

Nota: la duración total no incluye el tiempo de mantenimiento del calor.





BG	2-5 - 88-101	LT	46-49 - 242-255
BS	6-9 - 102-115	PL	50-53 - 256-269
CS	10-13 - 116-129	EN	54-57 - 270-283
HU	14-17 - 130-143	NL	58-61 - 284-297
RO	18-21 - 144-157	DA	62-65 - 298-311
SK	22-25 - 158-171	NO	66-69 - 312-325
SL	26-29 - 172-185	SV	70-73 - 326-339
SR	30-33 - 186-199	FI	74-77 - 340-353
HR	34-37 - 200-213	TR	78-81 - 354-367
ET	38-41 - 214-227	ES	82-85 - 368-381
LV	42-45 - 228-241		