

Tefal[®]

HOME BREAD



www.tefal.com

FR

NL

DE

PT

DK

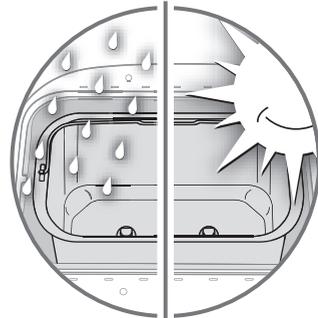
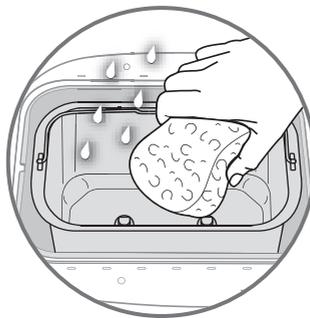
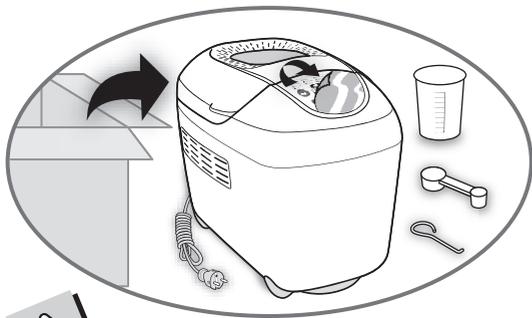
SV

NO

FI

EL

Avant de commencer



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

Faire connaissance avec votre machine à pain

A. couvercle avec hublot

B. tableau de bord

C. cuve à pain

D. mélangeurs

E. gobelet gradué

f1. cuillère à soupe

F. dosette double

f2. cuillère à café

G. accessoire "crochet"
pour retirer les mélangeurs

b1. écran de visualisation

b6. choix des programmes

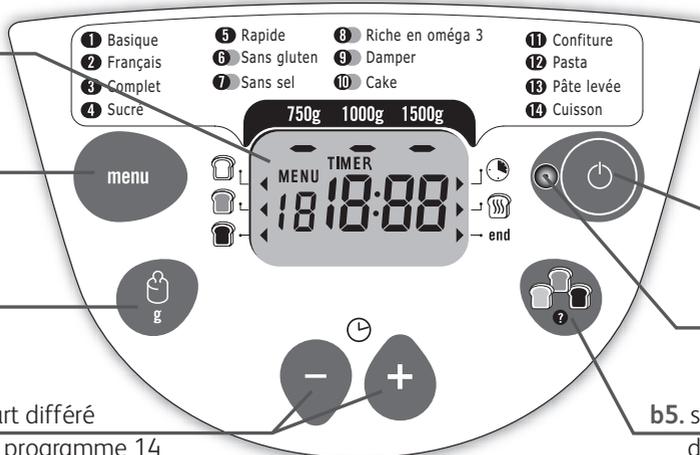
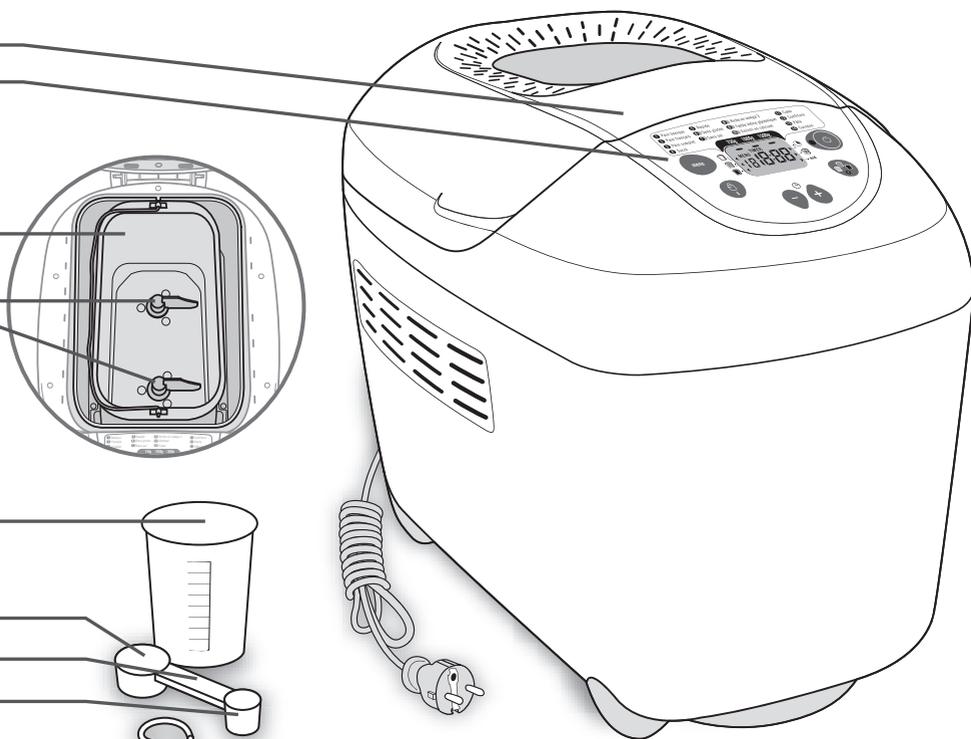
b3. sélection du poids

b4. touches de réglage du départ différé
et du réglage de temps pour le programme 14

b2. bouton
départ/arrêt

b7. voyant de
fonctionnement

b5. sélection de la couleur
de la croûte



Introduction

Le pain joue un rôle important dans notre alimentation. Qui n'a jamais rêvé de faire son pain à la maison ? Voici la chose réalisable grâce à la machine à pain.

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

Premiers pas

Conseils et astuces pour réussir vos pains

1. Lisez attentivement le mode d'emploi : on ne fait pas son pain dans cet appareil comme on le fait à la main !
2. Tous les ingrédients utilisés doivent être à température ambiante (sauf indication contraire), et doivent être pesés avec précision.
Mesurez les liquides avec le gobelet gradué fourni. Utilisez la dosette double fournie pour mesurer d'un côté les cuillères à café et de l'autre les cuillères à soupe.
Des mesures incorrectes se traduiront par de mauvais résultats.
3. Utilisez des ingrédients avant leur date limite de consommation et conservez-les dans des endroits frais et secs.
4. La précision de la mesure de la quantité de farine est importante. C'est pourquoi la farine doit être pesée à l'aide d'une balance de cuisine. Utilisez de la levure de boulangerie active déshydratée en sachet. Sauf indication contraire dans les recettes, n'utilisez pas de levure chimique. Lorsqu'un sachet de levure est ouvert, il doit être utilisé sous 48 heures.
5. Afin d'éviter de perturber la levée des préparations, nous vous conseillons de mettre tous les ingrédients dans la cuve dès le début et d'éviter d'ouvrir le couvercle en cours d'utilisation (sauf indication contraire). Respecter précisément l'ordre des ingrédients et les quantités indiquées dans les recettes. D'abord les liquides ensuite les solides.
La levure ne doit pas entrer en contact avec les liquides ni avec le sel.

Ordre général à respecter :

- **Liquides**
(beurre, huile, œufs, eau, lait)
- **Sel**
- **Sucre**
- **Farine première moitié**
- **Lait en poudre**
- **Ingrédients spécifiques solides**
- **Farine deuxième moitié**
- **Levure**

Démarrage rapide

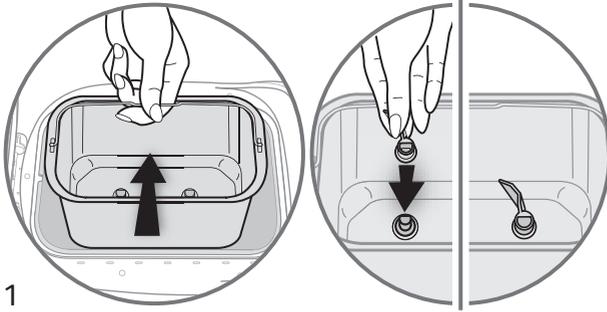
Pour faire connaissance avec votre machine à pain nous vous suggérons d'essayer la recette du PAIN BASIQUE pour votre premier pain.

PAIN BASIQUE (programme 1)

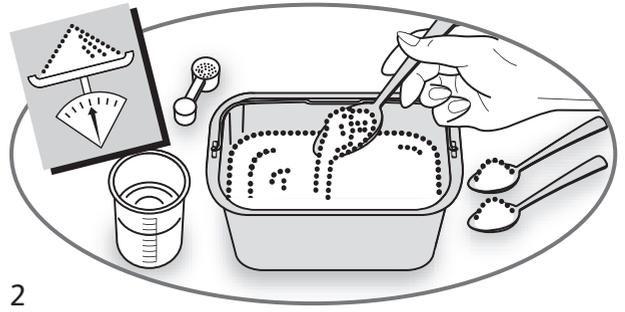
c à c > cuillère à café
c à s > cuillère à soupe

DORAGE > MOYEN
POIDS > 1000 g
TEMPS > 3 : 20
HUILE > 2 c à s
EAU > 325 ml

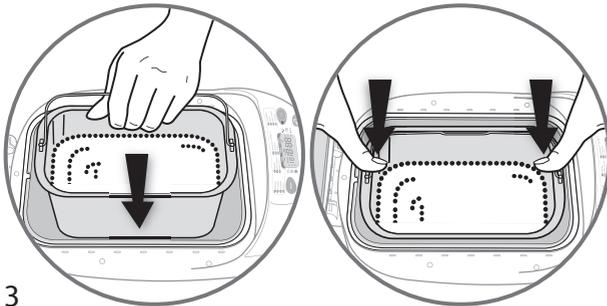
SEL > 2 c à c
SUCRE > 2 c à s
LAIT EN POUVRE > 2,5 c à s
FARINE > 600 g
LEVURE > 1,5 c à c



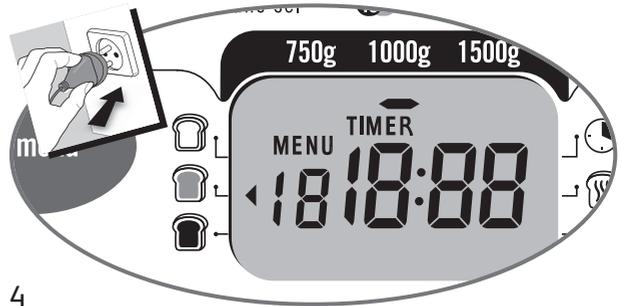
1 Retirez la cuve à pain en soulevant la poignée et en tirant d'avant en arrière pour déclipser chaque coté l'un après l'autre. Adaptez ensuite les mélangeurs.



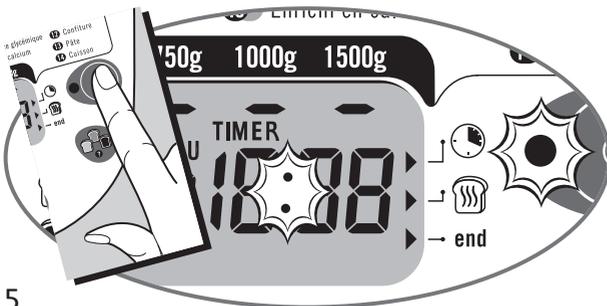
2 Ajoutez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre préconisé. Assurez-vous que tous les ingrédients soient pesés avec exactitude.



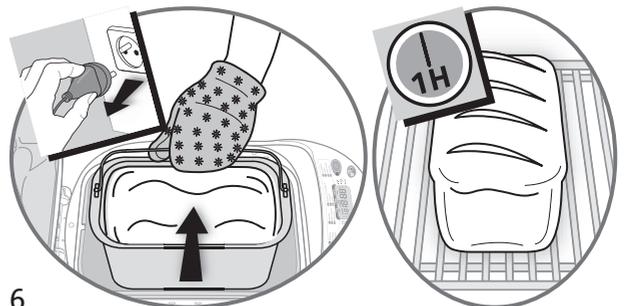
3 Introduisez la cuve à pain. Appuyez sur la cuve d'un côté puis de l'autre pour l'enclencher sur l'entraîneur et de manière à ce qu'elle soit bien clipsée des 2 côtés.



4 Branchez la machine à pain. Après le signal sonore, le programme 1 s'affiche par défaut, soit 1000 g dorage moyen.



5 Appuyez sur la touche ①. Le témoin de fonctionnement s'allume. Les 2 points de la minuterie clignotent. Le cycle commence.



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

Utilisez votre machine à pain

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



Sélection d'un programme

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

La touche menu vous permet de choisir un certain nombre de programmes différents. Le temps correspondant au programme s'affiche. Chaque fois que vous appuyez sur la touche **MENU**, le numéro dans le panneau d'affichage passe au programme suivant et ainsi de 1 à 14 :

- | | | | | |
|-------------------|----------------------|---------------------------|----------------|--------------------|
| 1 > pain basique | 4 > pain sucré | 7 > pain sans sel | 10 > cake | 13 > pâtes levées |
| 2 > pain français | 5 > pain rapide | 8 > pain riche en oméga 3 | 11 > confiture | 14 > cuisson seule |
| 3 > pain complet | 6 > pain sans gluten | 9 > damper | 12 > pasta | |

- 1 Le programme Pain basique permet d'effectuer la plupart des recettes de pain utilisant de la farine de blé.
- 2 Le programme Pain français correspond à une recette de pain blanc traditionnel français.
- 3 Le programme Pain complet est à sélectionner lorsqu'on utilise de la farine pour pain complet.
- 4 Le programme Pain sucré est adapté aux recettes qui contiennent plus de matière grasse et de sucre. Si vous utilisez des préparations pour brioches ou pains au lait prêtes à l'emploi, ne dépassez pas 1000 g de pâte au total.
- 5 Le programme Pain Rapide est spécifique à la recette du pain RAPIDE. Pour ce programme le réglage du poids et de la couleur ne sont pas disponibles.
- 6 Le pain sans gluten est à préparer exclusivement à partir de préparations prêtes à l'emploi sans gluten. Il convient aux personnes intolérantes au gluten (maladie de coeliaque) présent dans plusieurs céréales (blé, orge, seigle, avoine, kamut, épeautre, etc...). Reportez-vous aux recommandations spécifiques indiquées sur le paquet. La cuve devra être systématiquement nettoyée afin qu'il n'y ait pas de risque de contamination avec d'autres farines. Dans le cas d'un régime strict sans gluten, assurez-vous que la levure utilisée soit également sans gluten. La consistance des farines sans gluten ne permet pas un mélange optimal. Il faut donc rabattre la pâte des bords lors du pétrissage avec une spatule en plastique souple. Le pain sans gluten sera de consistance plus dense et de couleur plus pâle que le pain normal.
- 7 Le pain est un des aliments qui apporte la plus grande contribution journalière en sel. La réduction de la consommation de sel permet de réduire les risques cardio-vasculaires.
- 8 Ce pain est **riche en acide gras Oméga 3** grâce à une recette équilibrée et complète sur le plan nutritionnel.
Les acides gras Oméga 3 contribuent au bon fonctionnement du système cardiovasculaire.
- 9 Le damper s'inspire d'une recette australienne traditionnellement cuite sur des pierres chaudes. Elle donne un pain compact légèrement brioché.
- 10 Permet la confection des pâtisseries et gâteaux avec de la levure chimique.
- 11 Le programme Confiture cuit automatiquement la confiture dans la cuve.
- 12 Le programme 12 pétrit uniquement. Il est destiné aux pâtes non levées. Ex : nouilles.
- 13 Le programme pâtes levées ne cuit pas. Il correspond à un programme de pétrissage et de pousse pour toutes les pâtes levées. Ex : la pâte à pizza.

14 Le programme cuisson permet de cuire uniquement de 10 à 70 mn, réglable par tranche de 10 mn en dorage clair, moyen ou foncé. Il peut être sélectionné seul et être utilisé :

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

La machine à pain ne doit pas être laissée sans surveillance lors de l'utilisation du programme 14.

Pour interrompre le cycle avant la fin, arrêtez manuellement le programme par un appui long sur la touche .

Sélection du poids du pain

Le poids du pain se règle par défaut sur 1000 g. Le poids est donné à titre indicatif. Se référer au détail des recettes pour plus de précisions.

Les programmes 5, 9, 11, 12, 13, 14 ne possèdent pas le réglage du poids.

Appuyez sur la touche  pour régler le poids choisi 750 g, 1000 g ou 1500 g.

Le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi.

Attention : certaines recettes ne permettront pas de réaliser un pain de 750 g. Se référer au livre de recettes.

Sélection de la couleur de la croûte (dorage)

La couleur de la croûte se règle par défaut sur MOYEN. Les programmes 5, 9, 11, 12, 13 ne possèdent pas le réglage de la couleur. Trois choix sont possibles : CLAIR/MOYEN/FONCÉ. Si vous souhaitez modifier le réglage par défaut, appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi.

Départ / Arrêt

Appuyez sur la touche  pour mettre l'appareil en marche. Le compte à rebours commence. Pour arrêter le programme ou annuler la programmation différée, appuyez 5 secondes sur la touche .

Les cycles

Un tableau pages 10-11 vous indique la décomposition des différents cycles suivant le programme choisi.

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

Pétrissage : la pâte se trouve dans le 1^{er} ou 2^{ème} cycle de pétrissage ou en période de brassage entre les cycles de levées. Au cours de ce cycle, et pour les programmes 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, vous avez la possibilité d'ajouter des ingrédients : fruits secs, olives, lardons etc... Un signal sonore vous indique à quel moment intervenir.

Reportez-vous au tableau récapitulatif des temps de préparation pages 10-11 et à la colonne "extra". Cette colonne indique le temps qui sera affiché sur l'écran de votre appareil lorsque le signal sonore retentira. Pour savoir plus précisément au bout de combien de temps se produit le signal sonore, il suffit de retrancher le temps de la colonne "extra" au temps total de cuisson. Ex : "extra" = 2:51 et "temps total" = 3:13, les ingrédients peuvent être rajoutés au bout de 22 mn.

Levée : la pâte se trouve dans le 1^{er}, 2^{ème} ou 3^{ème} cycle de levée.

Cuisson : le pain se trouve dans le cycle final de cuisson. Un témoin visuel s'allume en face "END" indiquant la fin du cycle.

Maintien au chaud : pour les programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, vous pouvez laisser la préparation dans l'appareil. Un cycle de maintien au chaud d'une heure s'enchaîne automatiquement après la cuisson. Un témoin visuel s'allume en face . L'afficheur reste à 0:00 pendant l'heure de maintien au chaud. Un bip retentit à intervalles réguliers. En fin de cycle l'appareil s'arrête automatiquement après l'émission de 3 bips.

Vous pouvez programmer l'appareil afin d'avoir votre préparation prête à l'heure que vous aurez choisie, jusqu'à 15 h à l'avance. Les programmes 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14 n'ont pas le programme différé.

Cette étape intervient après avoir sélectionné le programme, le niveau de dorage et le poids. Le temps du programme s'affiche. Calculez l'écart de temps entre le moment où vous démarrez le programme et l'heure à laquelle vous souhaitez que votre préparation soit prête. La machine inclut automatiquement la durée des cycles du programme. A l'aide des touches **+** et **-**, affichez le temps trouvé (**+** vers le haut et **-** vers le bas). Les appuis courts permettent un défilement par tranche de 10 mn + bip court. Avec un appui long, le défilement est continu par tranche de 10 mn.

Ex : il est 20 h et vous voulez votre pain prêt à 7 h 00 le lendemain matin.

Programmez 11 h 00 à l'aide des touches **+** et **-**. Appuyez sur la touche **I**. Un signal sonore est émis. Le témoin visuel **◀** s'affiche en face **●** et les 2 points **■** du minuteur clignotent. Le compte à rebours commence. Le voyant de fonctionnement s'allume.

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

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

Conseils pratiques

En cas de coupure de courant : si en cours de cycle, le programme est interrompu par une coupure de courant ou une fausse manœuvre, la machine dispose d'une protection de 7 mn pendant lesquelles la programmation sera sauvegardée.

Le cycle reprendra où il s'est arrêté.

Au-delà de ce temps, la programmation est perdue.

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



fig. 1



fig. 2

Pour démouler votre pain : il peut arriver que les mélangeurs restent coincés dans le pain lors du démoulage.

Dans ce cas, utilisez l'accessoire "crochet" de la façon suivante :

- > une fois le pain démoulé, couchez-le encore chaud sur le côté et maintenez-le avec la main munie d'un gant isolant,
- > insérez le crochet dans l'axe du mélangeur (fig.1),
- > tirez délicatement pour retirer le mélangeur (fig. 2),
- > répétez l'opération pour l'autre mélangeur,
- > redressez le pain et laissez-le refroidir sur une grille.

Les ingrédients

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

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

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

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

Farines : le poids de la farine varie sensiblement en fonction du type de farine utilisé. Selon la qualité de la farine, les résultats de cuisson du pain peuvent également varier. Conservez la farine dans un contenant hermétique, car la farine réagira aux fluctuations des conditions climatiques, en absorbant de l'humidité ou au contraire en en perdant. Utilisez de préférence une farine dite "de force", "panifiable" ou "boulangère" plutôt qu'une farine standard. L'addition d'avoine, de son, de germe de blé, de seigle ou encore de grains entiers à la pâte à pain, vous donnera un pain plus lourd et moins gros.

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

Nos recettes sont optimisées pour l'emploi d'une farine commune T55. Dans le cas d'utilisation de mélanges de farines spéciales pour pain ou brioche ou pain au lait, ne dépassez pas 1000 g de pâte au total.

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

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

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

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

Levure : la levure permet de faire lever la pâte. Utilisez de la levure de boulangerie active déshydratée en sachet. La qualité de la levure peut être variable, elle ne gonfle pas toujours de la même façon. Les pains peuvent donc être différents en fonction de la levure utilisée. Une vieille levure ou une levure mal conservée ne fonctionnera pas aussi bien que de la levure déshydratée fraîchement ouverte. Les proportions indiquées sont pour une levure déshydratée. En cas d'utilisation de levure fraîche, il faut multiplier la quantité par 3 (en poids) et diluer la levure dans un peu d'eau tiède légèrement sucrée pour une action plus efficace. Il existe des levures déshydratées sous forme de petites billes qu'il faut réhydrater avec un peu d'eau tiède légèrement sucrée. Elles s'utilisent dans les mêmes proportions que la levure déshydratée en paillettes, mais nous vous conseillons cette dernière pour plus de facilité d'utilisation.

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

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

Conseils pratiques

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

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

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

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

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

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

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

Guide de dépannage technique

Problèmes	Solutions
<p>Les mélangeurs restent coincés dans la cuve</p> <p>Les mélangeurs restent coincés dans le pain</p> <p>Après appui sur ① rien ne se passe</p> <p>Après appui sur ① le moteur tourne mais le pétrissage ne se fait pas</p> <p>Après un départ différé, le pain n'a pas assez levé ou rien ne s'est passé</p> <p>Odeur de brûlé</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Laisser tremper avant de les retirer. • Huiler légèrement les mélangeurs avant d'incorporer les ingrédients dans la cuve ou utiliser l'accessoire pour démouler le pain (page 7) • La machine est trop chaude. Attendre 1 heure entre 2 cycles. • Un départ différé a été programmé. • La cuve n'est pas insérée complètement. • Absence de mélangeur ou mélangeur mal mis en place. • Vous avez oublié d'appuyer sur ① après la programmation du départ différé. • La levure est entrée en contact avec le sel et/ou l'eau. • Absence de mélangeurs. • Une partie des ingrédients est tombée à côté de la cuve : laissez refroidir la machine et nettoyez l'intérieur de la machine avec une éponge humide et sans produit nettoyant. • La préparation a débordé : trop grande quantité d'ingrédients, notamment de liquide. Respecter les proportions des recettes.

Nettoyage et entretien

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

Consignes de sécurité



Participons à la protection de l'environnement !

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

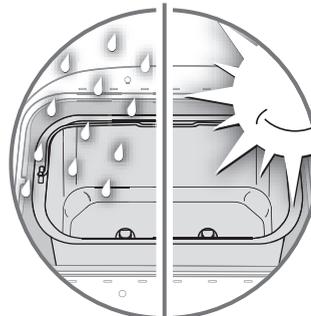
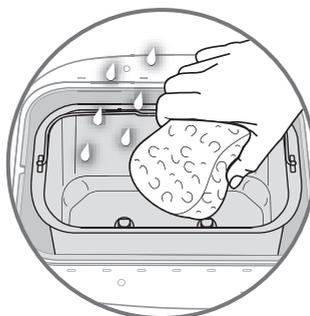
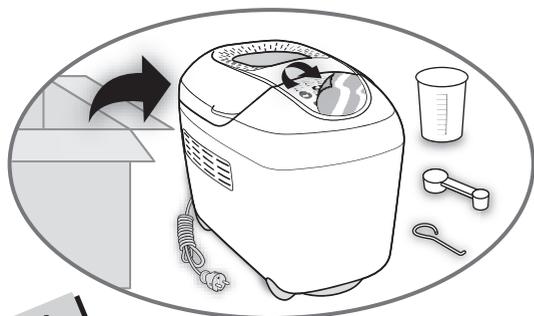
- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégraderait le fabricant de toute responsabilité.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité Electromagnétique, matériaux en contact avec des aliments, environnement...).
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Utilisez un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau et en aucun cas dans une niche de cuisine intégrée.
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique. Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Branchez impérativement votre appareil sur une prise de courant reliée à la terre. Le non respect de cette obligation peut provoquer un choc électrique et entraîner éventuellement des lésions graves. Il est indispensable pour votre sécurité que la prise de terre corresponde aux normes d'installation électrique en vigueur dans votre pays. Si votre installation ne comporte pas de prise de courant reliée à la terre, il est impératif que vous fassiez intervenir, avant tout branchement, un organisme agréé qui mettra en conformité votre installation électrique.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la maison.
- Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie:
 - dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
 - dans des fermes,
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
 - dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous voulez le nettoyer.
- N'utilisez pas l'appareil si :
 - celui-ci a un cordon endommagé ou défectueux.
 - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.Dans chacun de ces cas, l'appareil doit être envoyé au centre SAV le plus proche afin d'éviter tout danger. Consulter la garantie.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur angle vif.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement.
- **Ne pas toucher le hublot pendant et juste après le fonctionnement. La température du hublot peut être élevée.**
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.
- Ne placez pas l'appareil sur d'autres appareils.
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- N'utilisez pas l'appareil pour cuire d'autres préparations que des pains et des confitures.
- Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Débranchez l'appareil. Etouffez les flammes avec un linge humide.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.
- Tous les appareils sont soumis à un contrôle qualité sévère. Des essais d'utilisation pratiques sont faits avec des appareils pris au hasard, ce qui explique d'éventuelles traces d'utilisation.
- **En fin de programme, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler la cuve ou les parties chaudes de l'appareil. L'appareil devient très chaud pendant l'utilisation.**
- N'obstruez jamais les grilles d'aération.
- Faites très attention, de la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez le couvercle en fin ou en cours de programme.
- **Lorsque vous êtes en programme n°11 (confiture, compote) faites attention au jet de vapeur et aux projections chaudes à l'ouverture du couvercle.**
- Ne dépassez pas les quantités indiquées dans les recettes. Ne dépassez pas 1500 g de pâte au total. Ne dépassez pas 900 g de farine et 13 g de levure.
- Le niveau de puissance acoustique relevé sur ce produit est de 55 dBa.

PROG.	DORAGE	TAILLE	TEMPS (h)	1 ^{er} PETRISSAGE	REPOS	2 ^{ème} PETRISSAGE	1 ^{ère} LEVEE	3 ^{ème} PETRISSAGE	2 ^{ème} LEVEE	4 ^{ème} PETRISSAGE	3 ^{ème} LEVEE	CUISSON	EXTRA	MAINTIEN AU CHAUD (h)
1	1	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	0:40:00	0:00:10	0:25:00	0:00:15	0:50:00	0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
2	1	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44	0:05:00	0:05:00	0:12:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
3	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:10:00	0:02:00	0:20:00	x	0:40:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
4	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:10:00	0:05:00	0:18:00	0:30:00	x	0:40:00	0:02:00	1:00:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
5	-	1000	1:20	x	x	0:13	x	x	x	x	0:22	0:45	non	1:00
6	1	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25	0:05	x	0:10	x	x	x	x	1:00	1:00 1:05 1:10	2:05 2:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 2:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 2:10 2:15	1:00 1:00 1:00

PROG.	DORAGE	TAILLE	TEMPS (h)	1 ^{er} PETRISSAGE	REPOS	2 ^{ème} PETRISSAGE	1 ^{ère} LEVEE	3 ^{ème} PETRISSAGE	2 ^{ème} LEVEE	4 ^{ème} PETRISSAGE	3 ^{ème} LEVEE	CUISSON	EXTRA	MAINTIEN AU CHAUD (h)
7	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
8	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:05:00	0:05:00	0:18:00	1:10:00	0:02:00	x	x	1:00:00	1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
9	-	1000	1:00	x	x	0:08:00	x	x	x	x	0:10:00	0:42	0:55	1:00
10	1	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30	0:10:00	x	x	0:05:00	x	x	x	x	1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
11	-	-	1:05	x	x	0:05:00	x	x	x	x	0:10:00	0:50	-	non
12	-	-	0:15	0:03:00	0:12:00	x	x	x	x	x	x	x	-	non
13	-	-	1:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	x	x	x	x	1:00:00	x	-	non
14	1	-	0:10 par tranche de 10 mn									0:10 par tranche de 10 mn	-	non
	2													
	3													

Remarque : la durée totale n'inclut pas le temps de maintien au chaud pour les programmes 1 à 10 inclus.

Alvorens te beginnen



Bij het eerste gebruik kan er een lichte geur/rook vrijkomen

Kennismaken met uw broodbakmachine

A. deksel met kijkvenster

B. bedieningspaneel

C. bakblik

D. kneaders

E. maatbeker

f1. eetlepel

F. dubbel maatschepje

f2. theelepel

G. "haak" accessoire voor het verwijderen van de kneaders

b1. display

b6. keuze van de programma's

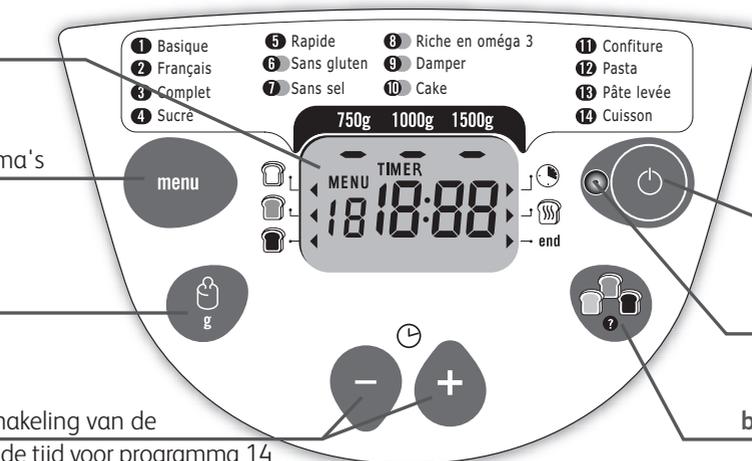
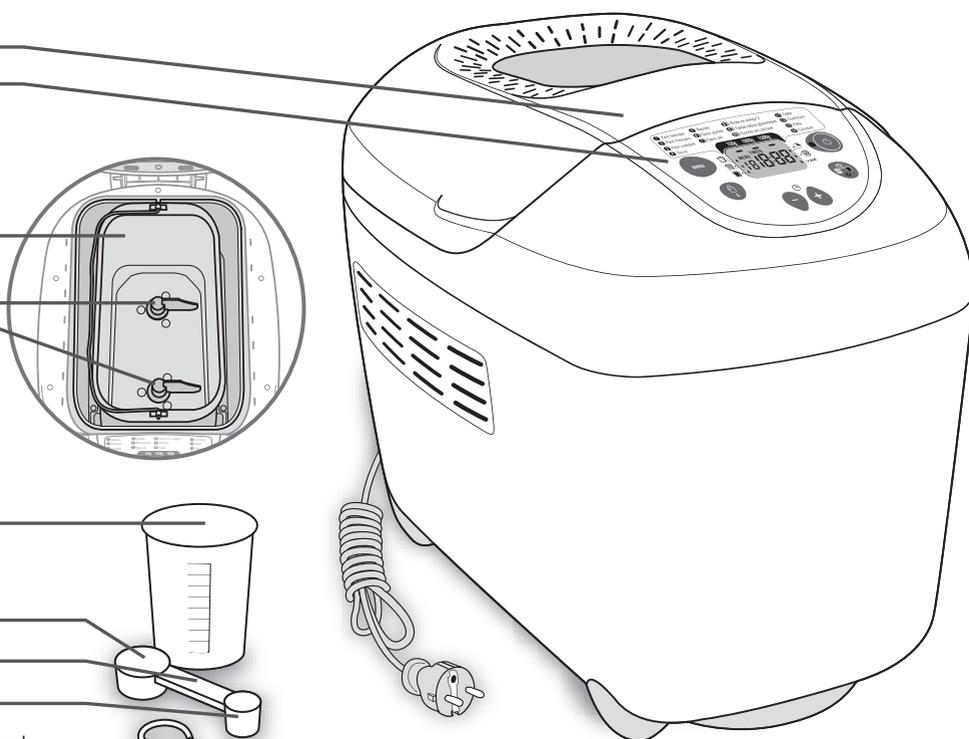
b3. gewichtselectie

b4. insteltoetsen voor inschakeling van de tijdsklok en instelling van de tijd voor programma 14

b2. aan-/uitknop

b7. controlelampje

b5. keuze van de kleur en de korst



Inleiding

Brood speelt een belangrijke rol in onze voeding.

Wie heeft er nog nooit van gedroomd zijn eigen brood te bakken?

Dat is nu mogelijk met de broodbakmachine.

Of u nu een beginner of een deskundige bent, u hoeft alleen maar de ingrediënten toe te voegen en de broodbakmachine zorgt voor de rest. U kunt eenvoudig broden, brioche, beslag en jam maken zonder enige ingreep. Maar let op, u heeft even tijd nodig om er achter te komen hoe u uw broodbakmachine het beste kunt gebruiken. Neem de tijd kennis te maken met de machine en wees niet teleurgesteld wanneer uw eerste probeersels niet helemaal perfect zijn. Indien u meteen aan de slag wilt, kunt u met het recept in de paragraaf snel starten uw eerste stappen zetten. U moet weten dat de structuur van het verkregen brood compacter is dan van brood van de bakker.

De eerte stappen

Adviezen en tips om succesvol brood te bakken

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

Algemene in acht te nemen volgorde:

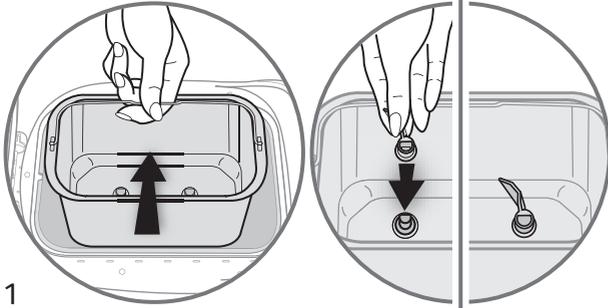
- **Vloeistoffen**
(boter, olie, eieren, water, melk)
- **Zout**
- **Suiker**
- **Meel eerste helft**
- **Melkpoeder**
- **Speciale vaste ingrediënten**
- **Meel tweede helft**
- **Gist**

Snel starten

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

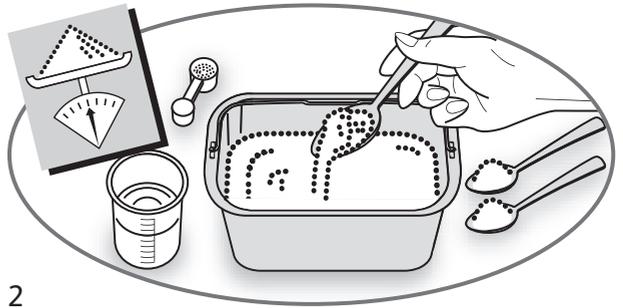
BASISBROOD	GOUDBRUIN KORSTJE > GEMIDDELD	ZOUT > 2 th
(programma 1)	GEWICHT > 1000 g	SUIKER > 2 el
	TIJD > 3 : 20	MELKPOEDER > 2,5 el
	OLIE > 2 el	MEEL > 600 g
	WATER > 325 ml	GIST > 1,5 th

th > theelepel
el > eetlepel



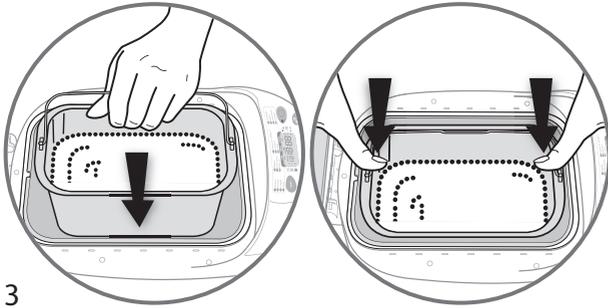
1

Verwijder het bakblik door dit aan de handgreep van voren naar achteren te trekken, zodat de zijden na elkaar losklikken. Zet vervolgens de kneders op zijn plaats.



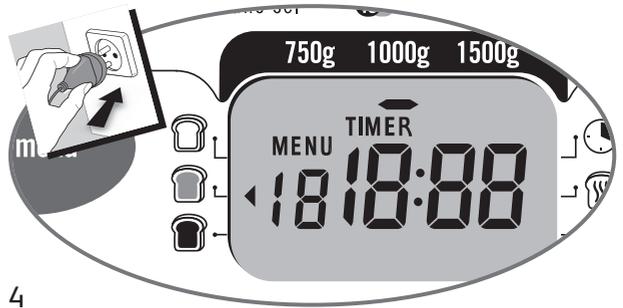
2

Doe de ingrediënten in de aanbevolen volgorde in het bakblik. Zorg dat u alle ingrediënten nauwkeurig gewogen heeft.



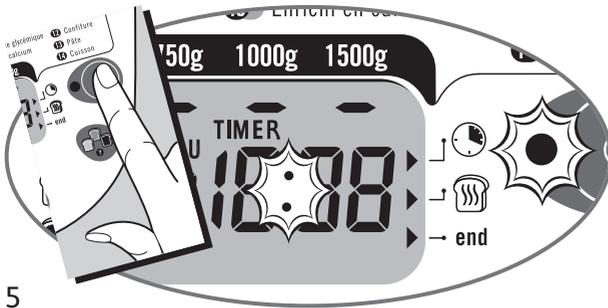
3

Doe het bakblik terug in de machine. Druk op de ene en vervolgens de andere zijde van het bakblik om het zodanig vast te klikken op het aandrijfelement dat beide zijden vastgeklikt zijn.



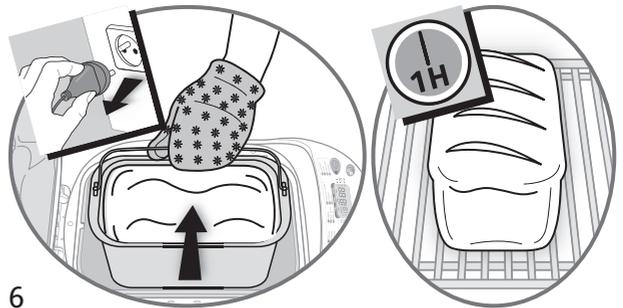
4

Steek de stekker van de broodbakmachine in het stopcontact. Doe de stekker van de broodbakmachine in het stopcontact en zet hem aan. Na het geluidssignaal wordt programma 1 automatisch aangegeven, ofwel 1000 g met een gemiddeld goudbruin korstje.



5

Druk op de toets ①.
Het controlelampje gaat branden.
De 2 punten van de tijd klok knippen.
De cyclus begint.



6

Haal aan het einde van de bakcyclus de stekker van de broodbakmachine uit het stopcontact. Neem het bakblik uit door aan de handgreep te trekken. Gebruik altijd ovenwanten, want de handgreep van het bakblik en de binnenzijde van het deksel zijn heet. Haal het brood uit het bakblik terwijl het nog warm is en zet het gedurende 1 uur op een rooster om af te koelen.

Het gebruiken van uw broodbakmachine

Voor ieder programma wordt een automatische instelling weergegeven.

U moet dus met de hand de gewenste instellingen selecteren.



Keuze van een programma

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

Met de toets menu kunt u een aantal verschillende programma's kiezen.

De bij het programma horende tijd wordt weergegeven. Iedere keer dat u op de toets **MENU** drukt, gaat het nummer op de display over op het volgende programma, van 1 tot 14:

- | | | | | |
|-------------------|-------------------------|----------------------------|------------|-------------------------|
| 1 > basisbrood | 4 > zoet brood | 7 > zoutloos brood | 10 > cake | 13 > gerezen deeg |
| 2 > Frans brood | 5 > snel brood | 8 > brood rijk aan oméga 3 | 11 > jam | 14 > uitsluitend bakken |
| 3 > volkorenbrood | 6 > brood zonder gluten | 9 > damper | 12 > pasta | |

- 1 Met het programma Basisbrood kunnen de meeste broodrecepten met behulp van tarwemeel gemaakt worden.
- 2 Het programma Frans brood komt overeen met een recept voor traditioneel Frans witbrood.
- 3 Het programma Volkorenbrood moet geselecteerd worden wanneer u meel voor volkorenbrood gebruikt.
- 4 Het programma Zoet brood is geschikt voor recepten die meer vet en suiker bevatten. Indien u een klaar-voor-gebruik mix voor brioche's of melkbrood gebruikt, zorg dan dat u in totaal niet meer dan 1000 g deeg heeft.
- 5 Het programma Snel Brood is speciaal bedoeld voor het recept van SNEL brood. Voor dit programma kunnen het gewicht en de kleur niet ingesteld worden.
- 6 Brood zonder gluten dient uitsluitend bereid te worden met klaar-voor-gebruik mix zonder gluten. 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, teneinde 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 plastic spatel. Brood zonder gluten is compacter en de kleur is bleker dan van normaal brood.
- 7 Brood is één van de voedingsmiddelen die voor het grootste dagelijks aandeel aan zout zorgt. Door minder zout te gebruiken, neemt het risico van hart- en vaatziekten af.
- 8 Dit brood is rijk aan **Omega 3** vetzuren dankzij een evenwichtig, compleet recept voor wat betreft de voedingswaarde. **Omega 3 vetzuren dragen bij tot een goede werking van het hart- en vaatstelsel.**
- 9 De damper is geïnspireerd op een traditioneel Australisch recept waarbij het brood op hete stenen gebakken wordt. Het brood is compact en lijkt enigszins op brioche.
- 10 Voor het vervaardigen van taarten en gebak met bakpoeder.
- 11 Het programma Jam kookt automatisch jam in het bakblik.
- 12 Het programma 12 kneedt alleen maar. Het is bestemd voor niet gerezen deeg. Bijv.: pasta.
- 13 Het programma gerezen deeg bakt niet. Dit komt overeen met een kneed- en rijsprogramma voor alle soorten gerezen deeg. Bijv.: pizzadeeg.
- 14 Met het bakprogramma kan uitsluitend tussen 10 en 70 min. gebakken worden, instelbaar in schijven van 10 min, met een lichte, middelmatige of donkere goudbruine kleur. Dit kan alleen geselecteerd worden en gebruikt worden:

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

De broodbakmachine dient tijdens het gebruik van programma 14 onder toezicht te blijven.

Om de cyclus voor het einde te onderbreken, schakelt u het programma handmatig uit door de toets  lang ingedrukt te houden.

Selectie van het gewicht van het brood

Het gewicht van het brood wordt automatisch ingesteld op 1000 g. Het gewicht wordt slechts ter indicatie gegeven. Zie de details van de recepten voor meer informatie. Bij de programma's 5, 9, 11, 12, 13 en 14 is er geen instelling van het gewicht. Druk op de toets  om het gekozen product van 750 g, 1000 g of 1500 g in te stellen. De aanduiding tegenover de gewenste instelling gaat branden.

Let op: bij sommige recepten kan geen brood van 750 g gemaakt worden. Zie het receptenboek.

Selectie van de kleur van de korst (goudbruin)

De kleur van de korst wordt automatisch ingesteld op GEMIDDELD. Bij de programma's 5, 9, en 11 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 tijdklok drukt u 5 seconden op de toets .

De cycli

Een tabel op **pagina 22-23** geeft de verschillende cycli aan de hand van het gekozen programma aan.

Kneden	>	Rust	>	Rijzen	>	Bakken	>	 Warm houden
Om het deeg structuur te geven en het zo beter te laten rijzen.		Hiermee kan het deeg tot rust komen, zodat de kwaliteit van het kneden verbeterd wordt.		De tijd waarin het gist actief is om het brood te laten rijzen en zijn aroma te ontwikkelen.		Hierbij verandert het deeg in brood en krijgt dit een goudbruin, knapperig korstje.		Hiermee kan het brood na het bakken warm gehouden worden. Het wordt van harte aanbevolen om het brood meteen na het bakken uit het bakblik te halen.

Kneden: het deeg bevindt zich in de 1e of 2e kneedcyclus of in de mengperiode tussen de rijscycli. Tijdens deze cyclus en voor de programma's 1, 2, 4, 6, 7, 8, 9 en 10 kunt u ingrediënten toevoegen: droge vruchten, olijven, spekblokjes, enz... Een geluidssignaal geeft aan op welk moment u dit kunt doen. Raadpleeg de overzichtstabel van de bereidingstijden (**pagina 22-23**) en de kolom "extra". Deze kolom geeft de tijd aan die op de 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.

Rijzen: het deeg bevindt zich in de 1e, 2e of 3e rijscyclus.

Bakken: het deeg bevindt zich in de eindcyclus van het bakken. Een controlelampje tegenover "END" gaat branden en geeft daarmee het einde van de cyclus aan.

 **Warm houden:** voor de programma's 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 en 10, u kunt de bereiding in het apparaat laten. Na het bakken wordt het brood automatisch gedurende een uur warm gehouden. Een controlelampje gaat hier tegenover branden . Tijdens het warm houden gedurende een uur blijft de display op 0:00 staan. Er klinkt regelmatig een piepton. Aan het einde van de cyclus schakelt het apparaat automatisch uit na 3 pieptonen.

Programma met tijdklok

U kunt het apparaat zodanig programmeren dat uw bereiding klaar is op een door u gekozen tijdstip, tot maximaal 15 u van tevoren. Het programma met tijdklok mag niet gebruikt worden voor de programma's 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14.

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. De machine telt hier automatisch de tijdsduur van de cycli van het programma bij op. Met behulp van de toetsen **+** en **-**, geeft u de gevonden tijd weer (**+** naar boven en **-** naar beneden). Door kort te drukken, verspringt de tijd in schijven van 10 min + korte pieptoon. Door lang te drukken verspringt de tijd continu in schijven van 10 min. Bijv.: Het is 8 uur 's avonds en u wilt dat uw brood de volgende morgen om 7 uur klaar is. Programmeer 11.00 u met behulp van de toetsen **+** en **-**. Druk op de toets **I**. Er klinkt een geluidssignaal. Het controlelampje hier **◀** tegenover gaat branden **◐** en de 2 punten **■** van de tijdklok knipperen. Het aftellen begint. Het lampje van de werking gaat branden. Indien u een fout gemaakt heeft of de instelling van de tijd wilt wijzigen, houdt u de toets **I** ingedrukt totdat u het geluidssignaal hoort. De automatisch ingestelde tijd wordt weergegeven. Herhaal de handeling.

Sommige ingrediënten zijn bederfelijk. Gebruik het programma met tijdklok 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 de machine 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 alvorens met de tweede bereiding te starten.



fig. 1



fig. 2

Om uw brood uit de bakvorm te halen: het kan gebeuren dat tijdens het uit de bakvorm halen de kneders in het brood bekneld blijven 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 (tekening 1),
- > trek voorzichtig om de kneder te verwijderen (tekening 2),
- > herhaal de handeling voor de andere kneder,
- > 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. Indien u eieren gebruikt, gebruik dan minder vloeistof. Breek het ei en vul dit aan met de vloeistof tot de in het recept aangegeven hoeveelheid vloeistof. De recepten zijn bestemd voor een gemiddeld groot ei van 50 g, als de eieren groter zijn, voeg dan een beetje meel toe; als de eieren kleiner zijn, moet u wat minder meel gebruiken.

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

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

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

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

Het gebruik van een meelsoort T55 wordt aanbevolen, tenzij in het recept anders vermeld staat.

Onze recepten zijn geschikt voor een gebruik met normaal meel T55. Indien u een speciaal meelmengsel voor brood, brioche of melkbrood gebruikt, maak dan niet meer dan in totaal 1000g deeg.

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

Bijv.: Volkorenbrood - Programma 3.

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

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

Gist: door middel van de gist zal het deeg rijzen. Gebruik gedroogde actieve bakkersgist uit een zakje. De kwaliteit van de gist kan variëren, zij rijst niet altijd op dezelfde wijze. Afhankelijk van de gebruikte gist kan het brood daarom verschillen. Oude of slecht bewaarde gist werkt niet zo goed als droge gist uit een zojuist geopend zakje. De aangegeven verhoudingen zijn bedoeld voor gedroogde gist. Wanneer u verse gist gebruikt, moet u de hoeveelheid met 3 vermenigvuldigen (het gewicht) en de gist aanlengen met een beetje lauwwarm suikerwater voor een efficiëntere werking. Er bestaat droge gist in de vorm van kleine korreltjes die aangelengd moeten worden met een beetje lauwwarm suikerwater. Deze worden in dezelfde verhoudingen gebruikt als droog gistpoeder, maar wij raden u deze laatste aan voor een groter gebruiksgemak.

De toe te voegen ingrediënten (olijven, spekblokjes, 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 de machine gemakkelijker te kunnen gebruiken (bijvoorbeeld bij programmering van de tijd klok),
- > dat de zeer vochtige ingrediënten (olijven) goed moeten uitlekken,
- > dat de vette ingrediënten met een beetje meel moeten worden bestrooid om beter opgenomen te kunnen worden,
- > dat u niet een te grote hoeveelheid moet gebruiken, om de goede ontwikkeling van het deeg niet te verstoren,
- > als u harde ingrediënten toevoegt die scherp zijn, deze uitsluitend toevoegt na het laatste kneedproces om te voorkomen dat de anti-aanbaklaag beschadigt (denk aan bv. kandijnsuiker).

Praktische adviezen

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 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 alvorens opnieuw wat toe te voegen.

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 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.

Is het resultaat niet volgens wens? Met deze tabel kunt u zien wat er aan de hand is.

	Te hoog gerezen brood	Ingezaakt brood na te hoog gerezen te zijn	Onvoldoende gerezen brood	Te lichte korst	Bruine zijden maar het brood is niet voldoende gaar	Meel aan de zijkanten en bovenop
						
Tijdens het bakken is de toets  ingedrukt				●		
Niet genoeg meel		●				
Teveel meel			●			●
Niet genoeg gist			●			
Teveel gist		●		●		
Niet genoeg water			●			●
Teveel water		●			●	
Niet genoeg suiker			●			
Meel van slechte kwaliteit			●	●		
De verhouding van de ingrediënten is niet goed (te grote hoeveelheid)	●					
Het water is te warm		●				
Het water is te koud			●			
Onjuist programma			●	●		

Technische storingsgids

PROBLEMEN	OPLOSSINGEN
<p>De kneeders blijven in het bakblik bekneld zitten</p> <p>De kneeders blijven in het brood bekneld zitten</p> <p>Na een druk op  gebeurt er niets</p> <p>Na op  gedrukt te hebben draait de motor maar er wordt niet gekneet</p> <p>Na een programmering met de tijd klok is het brood niet voldoende gerezen of er is niets gebeurd</p> <p>Brandgeur</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Laten weken alvorens hem te verwijderen. • Besmeer de kneeders met een beetje olie alvorens de ingrediënten in het broodblik te doen of gebruik het accessoire om het brood uit de bakvorm te halen (pagina 19) • De machine is te warm. Wacht 1 uur tussen 2 cycli. • U heeft de tijd klok geprogrammeerd. • Het bakblik zit niet goed op zijn plaats. • De kneder is afwezig of zit niet goed op zijn plaats. • U heeft vergeten na de programmering op  te drukken. • De gist is in contact gekomen met het zout en/of het water. • Kneder afwezig. • Een deel van de ingrediënten is naast het bakblik gevallen: laat de machine afkoelen en maakt de binnenzijde van de machine 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.

PROG.	BAKKEUR	MAAT	TIJD (u)	1 ^o KEER KNEDEDEN	RUST	2 ^o KEER KNEDEDEN	1 ^o KEER RIJZEN	3 ^o KEER KNEDEDEN	2 ^o KEER RIJZEN	4 ^o KEER KNEDEDEN	3 ^o KEER RIJZEN	BAKKEN	EXTRA	WARM HOUDEN (u)
1	1	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	0:40:00	0:00:10	0:25:00	0:00:15	0:50:00	0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
2	1	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44	0:05:00	0:05:00	0:12:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
3	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:10:00	0:02:00	0:20:00	x	0:40:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
4	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:10:00	0:05:00	0:18:00	0:30:00	x	0:40:00	0:02:00	1:00:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
5	-	1000	1:20	x	x	0:13	x	x	x	x	0:22	0:45	nee	1:00
6	1	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25	0:05	x	0:10	x	x	x	x	1:00	1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00

PROG.	BAKKLEUR	MAAT	TIJD (u)	1 ^e KEER KNEDEN	RUST	2 ^e KEER KNEDEN	1 ^e KEER RIJZEN	3 ^e KEER KNEDEN	2 ^e KEER RIJZEN	4 ^e KEER KNEDEN	3 ^e KEER RIJZEN	BAKKEN	EXTRA	WARM HOUDEN (u)
7	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
8	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:05:00	0:05:00	0:18:00	1:10:00	0:02:00	x	x	1:00:00	1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
9	-	1000	1:00	x	x	0:08:00	x	x	x	x	0:10:00	0:42	0:55	1:00
10	1	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30	0:10:00	x	x	0:05:00	x	x	x	x	1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
11	-	-	1:05	x	x	0:05:00	x	x	x	x	0:10:00	0:50	-	nee
12	-	-	0:15	0:03:00	0:12:00	x	x	x	x	x	x	x	-	nee
13	-	-	1:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	x	x	x	x	1:00:00	x	-	nee
14	1	-	0:10 per schijf van 10 min									0:10 per schijf van 10 min	-	nee
	2													
	3													

Opmerking: bij de totale tijdsduur zit niet de tijd van het warmhouden van de programma's 1 tot en met 10.

Reiniging en onderhoud

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Reinig het apparaat en de binnenzijde van de bak met een vochtige spons. Goed afdrogen.
- Was de kom en de kneder af met warm water. Indien de kneder in het bakblik vast zit, laat deze dan 5 tot 10 min weken.
- Demonteer het deksel om dit met warm water af te wassen.
- Geen onderdelen in de vaatwasser wassen.
- Gebruik geen agressief schoonmaakmiddel, geen schuursponsje en geen alcohol. Gebruik een zachte, vochtige doek.
- Dompel het apparaat of het deksel niet onder.

Veiligheidsvoorschriften

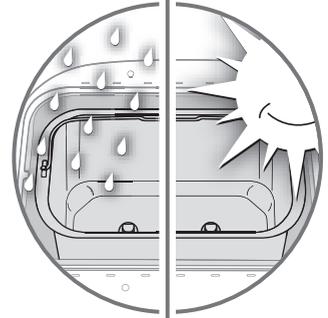
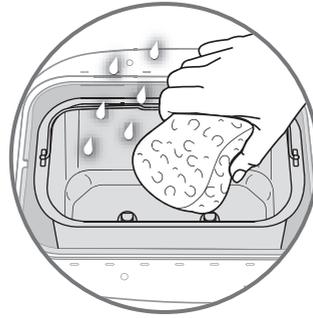
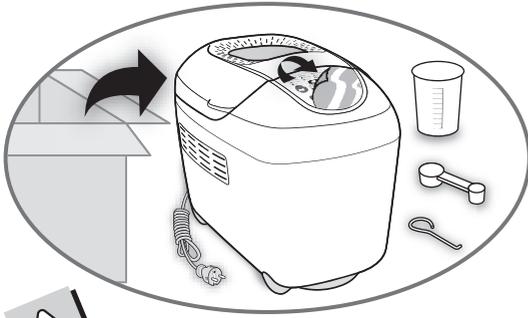


Wees vriendelijk voor het milieu!

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

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt: indien het apparaat niet overeenkomstig de handleiding gebruikt wordt, kan de fabrikant geen enkele aansprakelijkheid aanvaarden.
- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...).
- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en/of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken. Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Maak gebruik van een stevig en stabiel werkvlak dat niet door opspattend water bereikt kan worden en maak in geen geval gebruik van een nis in een inbouwkeuken.
- Controleer of de voedingsspanning van uw apparaat overeenkomt met die van uw elektrische installatie. Verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.
- Steek de stekker altijd in een geaard stopcontact. Het niet in acht nemen van deze verplichting kan elektrische schokken veroorzaken en tot ernstige verwondingen leiden. Voor uw eigen veiligheid moet het geaarde stopcontact beantwoorden aan de in uw land geldende normen voor elektrische installaties. Indien uw installatie geen geaard stopcontact heeft, dient u, voordat u het apparaat aansluit, een erkende instantie te laten komen om uw elektrische installatie zodanig te wijzigen dat deze aan de normen voldoet.
- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld om gebruikt te worden voor huishoudelijk gebruik. Deze is niet ontworpen voor een gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:
 - in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen,
 - op boerderijen,
 - door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen,
 - in bed & breakfast locaties.
- Trek, bij langdurige afwezigheid en als u het apparaat schoonmaakt, de stekker uit het stopcontact.
- Het apparaat niet gebruiken indien:
 - het snoer hiervan beschadigd of defect is.
 - het apparaat gevallen is, zichtbaar beschadigd is of niet goed meer functioneert.In ieder van deze gevallen moet het apparaat naar de dichtstbijzijnde servicedienst teruggestuurd worden om risico's te vermijden. Raadpleeg de garantie.
- Wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.
- Elke handeling anders dan schoonmaken en het gewone onderhoud dient door een door erkende servicedienst te gebeuren.
- Houd het apparaat, de voedingskabel of de stekker niet in water of enige andere vloeistof.
- Laat het netsnoer niet binnen handbereik van kinderen hangen.
- Het netsnoer mag niet in de buurt van, of in contact met de warme delen van het apparaat, in de buurt van een warmtebron of op scherpe randen komen.
- Het apparaat niet verplaatsen als het aanstaat.
- **Raak het kijkvenster niet aan tijdens en vlak na de werking. De temperatuur van het kijkvenster kan hoog zijn.**
- Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen in goede staat verkerende verlengsnoeren met een geaarde stekker en een snoer waarvan de doorsnede minstens gelijk is aan die van het apparaat.
- Plaats het apparaat niet op een ander apparaat.
- Gebruik dit apparaat niet als hittebron.
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor het bakken van brood of het maken van jam.
- Nooit papier, karton of plastic in het apparaat plaatsen en er niets op plaatsen.
- Probeer bij brand nooit de vlammen te blussen met water. Trek de stekker uit het stopcontact. Doof de vlammen met een vochtige doek.
- Voor uw eigen veiligheid, dient u uitsluitend gebruik te maken van de op het apparaat afgestemde accessoires en onderdelen.
- **Gebruik aan het einde van het programma altijd ovenwanten om de uitneembare binnenpan of de warme delen van het apparaat vast te pakken. Tijdens het gebruik wordt het apparaat zeer heet.**
- Nooit de luchtroosters dichtmaken of afdekken.
- Wees zeer voorzichtig, er kan stoom ontsnappen wanneer u het deksel opent tijdens het programma of aan het einde hiervan.
- **Wanneer u met programma nr. 11 bezig bent (jam, appelmoes), wees dan alert op de stoomstoot en de warme spatten die tijdens de opening van het deksel kunnen optreden.**
- Houd u dan ook aan de in de recepten aangegeven hoeveelheden. Maak niet meer dan 1500 g deeg in totaal. Maak niet meer dan 900 g meel en 13 g gist.
- Het bij dit apparaat gemeten akoestische vermogen bedraagt 55 dBa.

Vor dem Gebrauch



Während des ersten Gebrauchs kann sich ein leichter Geruch entwickeln.

Machen sie sich mit ihrem Brotbackautomaten vertraut

DE

A. abnehmbarer Deckel mit Sichtfenster

B. Bedienfeld

C. Backform

D. Mischhaken

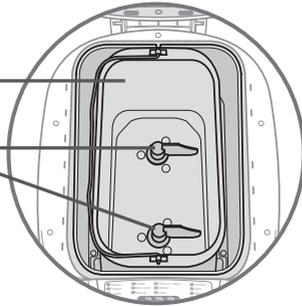
E. Messbecher

f1. Esslöffel

F. Messlöffel

f2. Teelöffel

G. Zubehörteil „Haken“ zum Entfernen der Mischhaken



b1. Anzeigefenster

b6. Programmwahl

b3. Brotgröße

b4. Zeiteinstelltasten für das Programm 14

- | | | | |
|------------|---------------|--------------------|---------------|
| 1 Basique | 5 Rapide | 8 Riche en oméga 3 | 11 Confiture |
| 2 Français | 6 Sans gluten | 9 Dampfer | 12 Pasta |
| 3 Complet | 7 Sans sel | 10 Cake | 13 Pâte levée |
| 4 Sucre | | | 14 Cuisson |



b2. Start / Stopp-Taste

b7. Betriebskontrollleuchte

b5. Einstellung des Bräunungsgrades der Kruste

Vorwort

Brot spielt in unserer Ernährung eine große Rolle. Wer wünscht sich nicht, sein eigenes Brot zu backen? Mit diesem Brotbackautomaten geht Ihr Wunsch in Erfüllung.

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

Die ersten Schritte

Hinweise und Tipps - so gelingen Ihre Brote

1. Die Gebrauchsanleitung aufmerksam durchlesen: Das Brotbacken mit dem Backautomaten ist anders als die „manuelle“ Methode!
2. Alle Zutaten müssen zimmerwarm sein (ausgenommen gegenteilige Angabe) und genau abgewogen werden. Messen Sie die Flüssigkeiten mit dem mitgelieferten Messbecher ab. Der doppelseitige Messlöffel besitzt auf einer Seite das Esslöffel- und auf der anderen Seite das Kaffeelöffel-Maß. Falsche Messmengen beeinträchtigen das Backergebnis.
3. Die Zutaten vor Ablauf ihres Verfalldatums verwenden und an einem kühlen und trockenen Ort lagern.
4. Die Mehlmenge muss genau abgewogen sein, das ist wichtig. Am besten eine Küchenwaage dazu verwenden. Nehmen Sie Trockenhefe (in der Tüte). Kein Backpulver verwenden, außer, das Rezept schreibt es vor. Eine geöffnete Tüte Trockenhefe muss binnen 48 Stunden aufgebraucht werden.
5. Damit der Teig ungestört aufgehen kann, sollten alle Zutaten von Anfang an in die Backform gegeben werden, um den Deckel während des Betriebs nicht mehr aufmachen zu müssen (ausgenommen gegenteilige Angabe). Halten Sie die Reihenfolge der Zutatenzugabe genau ein sowie die in den Rezepten genannten Mengenangaben. Als erstes die flüssigen und danach die festen Zutaten einfüllen. Die Hefe darf weder mit den Flüssigkeiten noch mit dem Salz in Berührung kommen.

Einzuhaltende Reihenfolge :

- **Flüssigkeiten**
(Butter, Öl, Eier, Wasser, Milch)
- **Salz**
- **Zucker**
- **Mehl, erste halbe Menge**
- **Milchpulver**
- **Zusätzliche feste Zutaten**
- **Mehl, zweite halbe Menge**
- **Trockenhefe**

Schnellanleitung

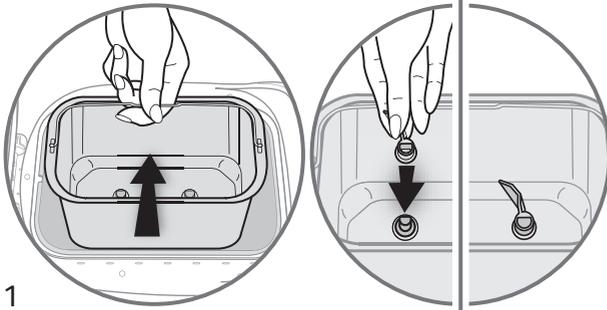
Damit Sie sich mit Ihrem Brotbackautomaten vertraut machen, empfehlen wir Ihnen, dieses Brot-Grundrezept nachzubacken.

BROTGRUNDREZEPT (programm 1) KRUSTENFARBE > MITTEL
BROTGRÖSSE > 1000 g

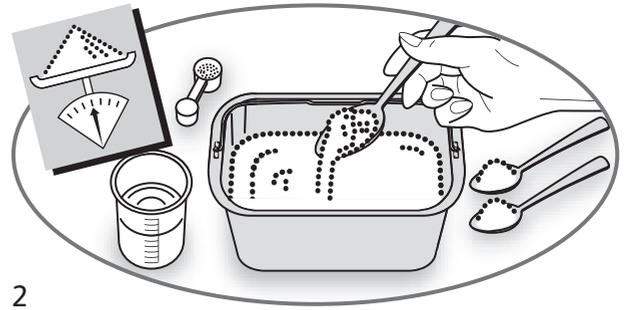
TL > Teelöffel
EL > Esslöffel

ZEIT > 3 : 20
ÖL > 2 EL
WASSER > 325 ml

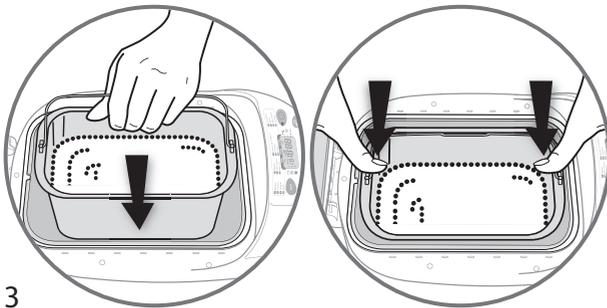
SALZ > TL
ZUCKER > 2 EL
MILCHPULVER > 2,5 EL
MEHL > 600 g
HEFE > 1,5 TL



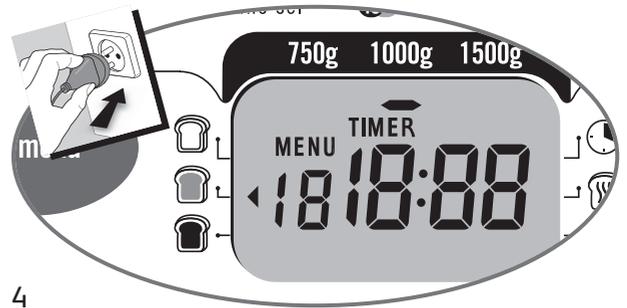
1 Brotbackform am Griff nehmen und senkrecht herausziehen. Nach vorne und hinten bewegen, um die Arretierungen an den beiden Seiten nacheinander zu lösen. Anschließend den Mischhaken einsetzen.



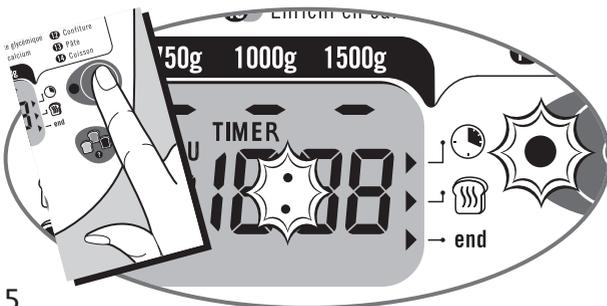
2 Die Zutaten in der genannten Reihenfolge in die Backform geben. Zutaten präzise abwägen.



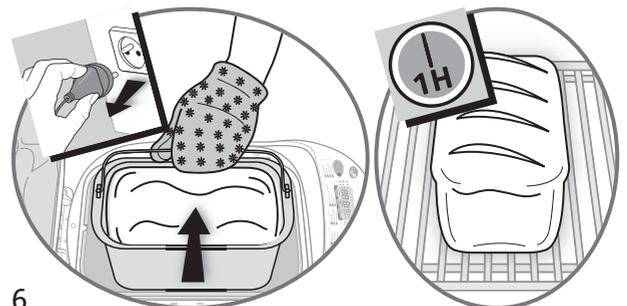
3 Backform einsetzen und den Antrieb einrasten lassen. Nacheinander auf die beiden Seiten der Backform drücken, um sie auf dem Antrieb einrasten zu lassen. Beide Seiten der Form sollten gut arretiert sein.



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



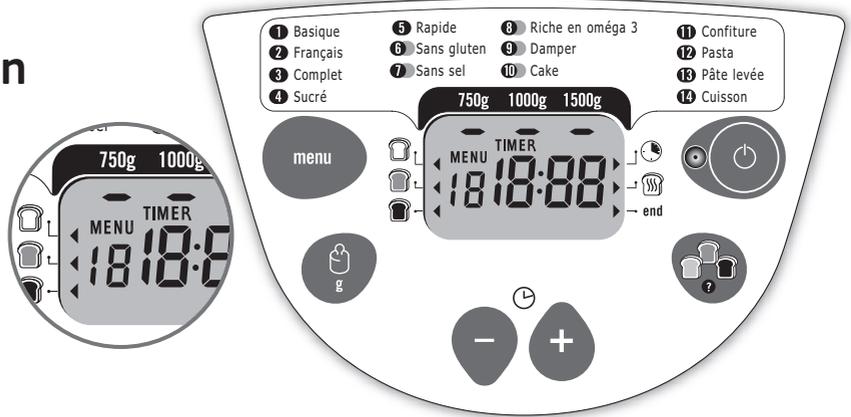
5 Drücken Sie auf **1**. Die Betriebskontrollleuchte geht an. Der Doppelpunkt blinkt; Der Backzyklus beginnt.



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

Gebrauch Ihres Brotbackautomaten

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



Programmwahl

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

Mit der **MENÜ-Taste** haben Sie die Wahl unter einer Anzahl verschiedener Programme. Die jeweilige Programmzeit wird angezeigt. Mit jedem Drücken der Taste **MENÜ** erscheint im Anzeigefeld die nächste Nummer im Menü von 1 bis 14:

- | | | | | |
|------------------------|-------------------------|-----------------------------|----------------|-----------------|
| 1 > Grundrezept | 4 > Süßes Brot | 7 > Salzfreies Brot | 10 > Kuchen | 13 > Hefeteig |
| 2 > Französisches Brot | 5 > Brot (sehr schnell) | 8 > An Omega 3 reiches Brot | 11 > Marmelade | 14 > nur Backen |
| 3 > Vollkornbrot | 6 > Glutenfreies Brot | 9 > Damperbrot | 12 > Pasta | |

- 1 Das Grundrezept-Programm eignet sich zum Backen der meisten Brotrezepte mit Weizenmehl.
- 2 Das Programm „Französisches Brot“ entspricht einem Rezept für traditionelles französisches Weißbrot.
- 3 Das Programm „Vollkornbrot“ wird für Rezepte gewählt, die Vollkornmehl vorschreiben.
- 4 Das Programm „Süßes Brot“ backt Brot mit höherem Fett- und Zuckergehalt. Bei Gebrauch von Backmischungen für Brioche und Milchbrot darf eine Gesamtteigmenge von 1000 g nicht überstiegen werden.
- 5 Das Programm „Brot sehr schnell“ ist die besondere Einstellung für das Brotrezept SEHR SCHNELL. Bei diesem Programm können Gewicht und Färbung der Kruste nicht eingestellt werden.
- 6 Für Glutenfreies Brot dürfen nur backfertige glutenfreie Backmischungen verwendet werden. Dieses Brot ist für Personen mit Glutenunverträglichkeit (Zöliaki) geeignet. Gluten ist in zahlreichen Getreidesorten (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Kamut, Dinkel...) enthalten. Beachten Sie die Anweisungen auf dem Paket. Die Backform muss stets gereinigt werden, damit sie nicht mit anderen Mehllarten in Berührung kommt. Bei strenger glutenfreier Diät muss darauf geachtet werden, dass auch die verwendete Hefe kein Gluten enthält. Die Konsistenz von glutenfreien Mehlen ermöglicht keine optimale Durchmischung. Deshalb muss der Teig beim Kneten mit einem biegsamen Plastikspatel von den Rändern gelöst werden. Glutenfreies Brot hat eine dichtere Konsistenz und eine hellere Färbung als herkömmliches Brot.
- 7 Brot ist eines der salzhaltigsten Nahrungsmittel in der täglichen Ernährung. Durch eine Verringerung der Salzzufuhr kann das Risiko kardio-vasculärer Erkrankungen gesenkt werden.
- 8 Dieses Brot ist dank seiner ernährungstechnisch ausgewogenen und vollwertigen Rezeptur **reich an Omega 3 Fettsäuren. Omega 3 Fettsäuren unterstützen das reibungslose Funktionieren des kardio-vasculären Systems.**
- 9 Das Rezept für Buschbrot kommt aus Australien, wo dieses Brot traditionell auf heißen Steinen gebacken wird. Buschbrot ist kompakt und ähnelt einer Brioche.
- 10 Zur Zubereitung von Torten und Kuchen mit Trockenhefe.
- 11 Das Marmeladen-Programm bereitet automatisch Marmeladen zu.
- 12 Das Programm 12 knetet nur und ist für Teige bestimmt, die nicht aufgehen sollen, z.B. Nudelteig.
- 13 Das Programm „Hefeteig“ backt nicht. Diese Einstellung knetet den Teig und lässt ihn ruhen, damit er aufgehen kann, z.B. für Pizzateig.
- 14 Dieses Backprogramm bietet Backzeiten von 10 bis 70 Minuten, die jeweils im 10-Minuten-Takt eingestellt werden

können. Für die Bräunungsgrade hell, mittel oder dunkel. Es kann allein ausgewählt werden, oder:

a) in Verbindung mit dem Programm für Hefeteig.

b) zum Aufbacken oder Nachbacken von bereits gebackenen und abgekühlten Broten.

c) zum Fertigbacken eines unterbrochenen Backzyklus, z.B. bei längerem Stromausfall.

Den Brotbackautomaten bei laufendem Programm 14 nicht unbeaufsichtigt lassen.

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

Einstellung der Brotgröße

Die Brotgröße steht standardmäßig auf 1000 g. Es handelt sich um eine Grundeinstellung. Einzelheiten ersehen Sie den jeweiligen Rezepten. Die Programme 5, 9, 11, 12, 13 und 14 haben keine Einstellung der Brotgröße. Drücken Sie die Taste , um das gewünschte Produkt auf 750 g, 1000 g oder 1500 g einzustellen. Das Hinweislicht leuchtet neben der ausgewählten Größe auf.

**Achtung : manche
Rezepte ergeben
Brote von 750g.
Bitte beziehen Sie sich
auf das Rezeptbuch.**

Einstellung der Krustenfarbe (bräunungsgrad)

Der Bräunungsgrad der Kruste ist standardmäßig auf MITTELBRAUN eingestellt. Die Programme 5, 9, und 11 haben keine Einstellung des Bräunungsgrads. Drei Bräunungsgrade stehen zur Auswahl: HELL/MITTEL/DUNKEL. Zum Ändern der Standardeinstellung drücken Sie auf die Taste , bis das Hinweislicht neben der ausgewählten Krustenfarbe leuchtet.

Start/Stop

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

Programm-Zyklen

Auf dem Schema auf den Seiten 34-35 ist der Ablauf der verschiedenen Zyklen je nach eingestelltem Programm abzulesen.

Kneten	>	Ruhen	>	Gehen	>	Backen	>	 Warmhalten
Verleiht dem Teig Struktur, damit er gut aufgeht.		Der Teig entspannt sich und verbessert damit die Güte des Knetvorgangs.		In dieser Zeit wirkt die Hefe, der Teig geht auf und entwickelt sein Aroma.		Der Teig bekommt eine knusprige und goldbraune Kruste.		Zum Warmhalten nach dem Backzyklus. Es ist jedoch ratsam, das Brot gleich nach dem Backen zu entfernen.

Kneten: Der Teig befindet sich im ersten oder zweiten Knetstadium oder wird zwischen den Gehzyklen durchgeknetet. Während dieses Zyklus können Sie für die Programme 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9 und 10 weitere Zutaten, z.B. Trockenfrüchte, Oliven, Speck, usw. zufügen. Sie werden durch einen Alarmton darauf hingewiesen. Siehe Tabelle mit der Zusammenfassung der Vorbereitungszeiten (Seite 34-35) und Spalte „Extra“.

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

Beispiel: „Extra“ = 2:51 und „Gesamtzeit“ = 3:13, die Zutaten können nach 22 Minuten zugefügt werden.

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

Backen : Das Brot befindet sich im letzten Backzyklus. Wenn das Kontrolllämpchen gegenüber von „END“ aufleuchtet, ist der Backzyklus beendet.

 **Warmhalten :** Bei den Programmen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 und 10 können Sie das Backgut im Gerät lassen. Nach Ende des Backzyklus schaltet der Brotbackautomat automatisch auf Warmhalten (1 Stunde). Das Kontrolllämpchen gegenüber von  leuchtet auf. Während dem Warmhaltemodus steht im Anzeigefenster 0:00 und ein Piepsignal ertönt in regelmäßigen Abständen.

Am Ende des Gerätezyklus erfolgt eine automatische Abschaltung und es ertönen 3 Piepsignale.

Zeitversetzte Programmierung (Timer-Funktion)

Mit der Timer-Funktion können Sie den Brotbackvorgang bis zu 15 Stunden im Voraus programmieren, damit das Brot fertig ist, wann Sie es brauchen. Das zeitlich verschobene Programm ist für die Programme 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14 nicht verfügbar.

Dieses Stadium wird nach der Auswahl des Programms, der Einstellung der Krustenfarbe und der Brotgröße aktiv. Im Anzeigefeld steht die Programmzeit. Sie berechnen die Zeitdifferenz zwischen dem Zeitpunkt, an dem Sie das Programm starten und die Zeit, zu der das Brot fertig sein soll. Die Maschine fügt die Dauer der Programmzyklen automatisch ein. Die errechnete Zeit anhand der \oplus und \ominus anzeigen (\oplus zum Wert heraufsetzen, \ominus zum Wert herabsetzen). Durch kurzes Drücken stellt sich der Timer in 10 Minuten-Schritten weiter und es ertönt ein kurzer Signalton. Durch langes Drücken stellt sich der Timer kontinuierlich in 10 Minuten-Schritten weiter. Beispiel: Es ist 20h00 und Sie möchten ein frisches Brot für den nächsten Morgen 7h00. Sie programmieren mit der \oplus und \ominus 11h00. Drücken Sie auf $\textcircled{1}$. Es ertönt ein Signalton und das Hinweislicht \blacktriangleleft neben $\textcircled{1}$ leuchtet und der Doppelpunkt :: des Timers blinkt. Der Countdown beginnt. Die Betriebskontrollleuchte ist an. Wenn Sie die Programmierung verändern möchten, drücken Sie länger auf $\textcircled{1}$, bis ein Signalton zu hören ist. Die Standardzeit wird im Anzeigefenster angezeigt. Wiederholen Sie die Programmierung. Manche Zutaten sind verderblich. Aus diesem Grunde darf das zeitlich verschobene Programm nicht für Rezepte mit folgenden Zutaten verwendet werden: frische Milch, Eier, Joghurt, Käse, frisches Obst.

Praktische Tipps

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

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

Stürzen des Brotes : es kann vorkommen, dass die

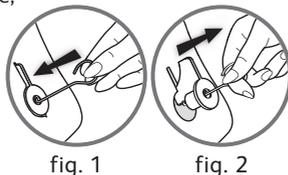


fig. 1

fig. 2

Mischhaken beim Stürzen des Brotes in demselben stecken bleiben. Benutzen Sie in diesem Fall das Zubehörteil „Haken“ wie folgt:

- > legen Sie das gestürzte, noch warme Brot auf die Seite und halten Sie es mit der durch einen Topfhandschuh geschützten Hand fest,
- > führen Sie den Haken in die Achse des Mischhakens ein (Zeichnung 1),
- > ziehen Sie vorsichtig daran, um den Mischhaken herauszuziehen (Zeichnung 2),
- > wiederholen Sie den Vorgang mit dem zweiten Mischhaken,
- > stellen Sie das Brot wieder gerade hin und lassen Sie es auf einem Rost abkühlen.

Die Zutaten

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

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

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

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

Mehl: Die Mehlmengen schwanken je nach verwendetem Mehltyp. Das Backergebnis ist ebenfalls stark von der Mehlqualität bestimmt. Das Mehl in einer dicht schließenden Verpackung aufbewahren, denn es reagiert auf Veränderungen der klimatischen Bedingungen, nimmt Feuchtigkeit an oder, im Gegenteil, gibt Feuchtigkeit ab. Verwenden Sie bevorzugt backstarkes Mehl, Backmehl oder Bäckermehl anstatt Standardmehl. Die Zugabe von Haferflocken, Kleie, Weizenkeimen, Roggen oder sonstigen Körnern ergibt schwerere und kleinere Brote.

Wenn in den Rezepten nicht anders angegeben, verwenden Sie am besten Mehlsorten der Typen 55. Unsere Rezepte sind für den Gebrauch von gewöhnlichem Mehl vom Typ T55 angelegt.

Beim Einsatz von Spezialmehlmischungen für Brot, Brioche oder Milchbrot darf das Gesamtgewicht des Teiges 1000 g nicht übersteigen.

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

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

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

Hefe: Durch Hefe geht der Teig auf. Verwenden Sie Trockenhefe in der Tüte. Die Qualität der Hefe ist unterschiedlich und sie geht nicht unbedingt auf die gleiche Art auf. Je nach verwendeter Hefe können die Brote durchaus unterschiedlich sein. Ältere Hefe oder schlecht aufbewahrte Hefe hat weniger Treibkraft als eine frisch geöffnete Tüte Trockenhefe. Die Mengenangaben sind für Trockenhefe gedacht. Wenn Sie Frischhefe verwenden, müssen Sie die Menge verdreifachen (an Gewicht) und die Hefe mit lauwarmen Wasser und etwas Zucker ansetzen, um die Wirkung zu verstärken. Es gibt ebenfalls Trockenhefe als Granulat (fein gekörnt), die in etwas gezuckertem warmem Wasser eingeweicht wird. Diese Hefe wird in den gleichen Proportionen wie die Trockenhefe in Pulverform verwendet. Wegen ihrer einfacheren Verarbeitung empfehlen wir die gekörnte Hefe.

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

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

Praktische Tipps

Die Brotzubereitung ist sehr empfindlich gegenüber bestimmten Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen. An heißen Tagen wird geraten, kältere Flüssigkeiten als gewöhnlich zu verwenden. An kalten Tagen sollte das Wasser oder die Milch dagegen angewärmt werden (aber nie über 35°C).

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

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

Diese Korrekturen sehr behutsam vornehmen (max. 1

Esslöffel auf einmal) und erst das Ergebnis abwarten bevor Sie noch weitere Korrekturen vornehmen.

Es ist ein weitverbreiteter Irrtum, dass das Brot durch die Zugabe von Hefe besser aufgeht.

Zuviel Hefe schwächt hingegen die Teigstruktur. Das Brot geht zwar schön auf, fällt aber nach dem Backen in sich zusammen. Sie können die Beschaffenheit des Teigs kurz vor dem Backen mit leichtem Fingerdruck prüfen: der Teig muss geschmeidig sein und etwas Widerstand bieten. Der Fingerabdruck verschwindet allmählich.

Fehlersuchanleitung

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

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

Suchanleitung für technische Störungen

FEHLER	ABHILFE
Die Mischhaken bleiben in der Backform stecken	<ul style="list-style-type: none"> • In Wasser einweichen und dann herausziehen.
Die Mischhaken bleiben im Brot stecken	<ul style="list-style-type: none"> • Bestreichen Sie die Mischhaken vor dem Einfüllen der Zutaten in die Backform mit etwas Öl oder verwenden Sie das Zubehörteil zum Stürzen des Brotes (Seite 30)
Nichts passiert nach Druck auf 	<ul style="list-style-type: none"> • Der Backautomat ist zu heiß. Zwischen zwei Backzyklen 1 Stunde warten. • Es wurde ein zeitversetzter Start (Timer) programmiert.
Nach Druck auf  läuft zwar der Motor, aber der Teig wird nicht geknetet	<ul style="list-style-type: none"> • Die Backform ist nicht richtig eingesetzt. • Der Knethaken fehlt oder sitzt nicht richtig.
Nach Aufnahme eines zeitversetzten Backzyklus (Timer) ist das Brot nicht genug aufgegangen, oder nichts ist passiert	<ul style="list-style-type: none"> • Sie haben nach der Timer-Einstellung vergessen, auf  zu drücken. • Die Hefe ist mit Salz bzw. Wasser in Berührung gekommen. • Der Knethaken fehlt.
Es riecht verbrannt	<ul style="list-style-type: none"> • Ein Teil der Zutaten ist neben die Backform gefallen: Backautomaten abkühlen lassen und das Geräteinnere nur mit einem feuchten Schwamm, ohne Reinigungsmittel, auswaschen. • Der Teig ist übergelaufen: die Zutatenmenge ist zu groß, vor allem der Flüssigkeitsanteil. Die Mengenangaben der Rezepte einhalten.

Reinigung und Pflege

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

Sicherheitshinweise



Denken Sie an den Umweltschutz!

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

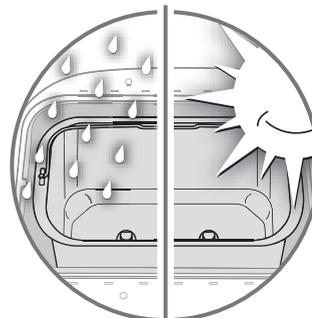
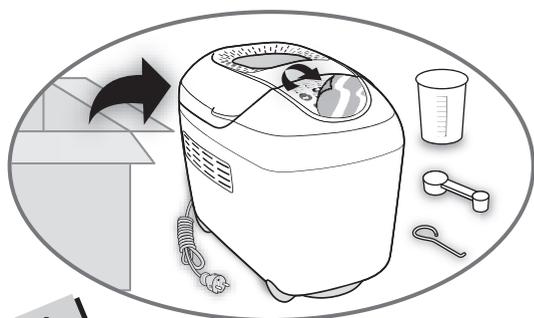
- Die Gebrauchsanleitung vor der ersten Benutzung aufmerksam lesen. Ein unsachgemäßer Gebrauch entbindet den Hersteller von seiner Haftung und die Garantie erlischt. Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen und Aufkleber innerhalb und außerhalb des Gerätes und entnehmen Sie das Zubehör.
- Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Produkt allen gängigen Standards (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelverordnung, Umweltschutz,...).
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei unsachgemäßem Gebrauch erlischt die Garantie.
- Dieses Gerät ist nicht dazu geeignet, mit einem Timer oder einer gesonderten Fernbedienung in Betrieb genommen zu werden.
- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigt Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie eine stabile, vor Wasserspritzern geschützte Arbeitsfläche, die sich auf keinen Fall in der Nische einer Einbauküche befinden darf.
- Überprüfen Sie, dass die Gerätespannung mit der Netzspannung übereinstimmt. Durch einen falschen Anschluss erlischt die Garantie.
- Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen. Zuwiderhandlungen können Stromschläge zur Folge haben und unter Umständen schwere Verletzungen verursachen. Für Ihre Sicherheit ist es wichtig, dass die Steckdose den geltenden Elektrovorschriften Ihres Landes entspricht. Wenn Sie keine geerdete Steckdose haben, müssen Sie vor Gerätegebrauch unbedingt Ihr Stromnetz von einer zugelassenen Stelle anpassen lassen.
- Ziehen Sie nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn :
 - dessen Stromkabel beschädigt oder fehlerhaft ist,
 - das Gerät auf den Boden gefallen ist und sichtbare Schäden aufweist oder Funktionsstörungen auftreten.In diesen Fällen muss das Gerät zur nächsten autorisierten Servicestelle gebracht werden, um jedwede Gefahr zu vermeiden. Bitte lesen Sie sich die Garantiebedingungen durch.
- Wenn das Anschlusskabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Netzkabel nicht herabhängen lassen, Kinder könnten daran ziehen.
- Das Gerät, das Kabel oder den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Jeder Eingriff, außer der normalen Reinigung und Pflege durch den Kunden, muss durch den Kundendienst erfolgen.
- Das Gerät außen und innen mit einem feuchten Schwamm auswaschen und sorgfältig trocknen. Backform und Knethaken mit heißem Wasser reinigen. Deckel abnehmen und mit heißem Wasser reinigen und sorgfältig trocknen. Teile nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Keine handelsüblichen Reinigungsmittel, Topfkratzer oder Brennspritus verwenden. Gehäuse und Deckel nie in Wasser tauchen. Keine Reinigungssprays (Backofen Spray) verwenden.
- Das Netzkabel nicht in die Nähe oder in Kontakt mit heißen Geräteteilen, Hitzequellen oder scharfen Kanten bringen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während es in Betrieb ist.
- **Das Sichtfenster während und direkt nach dem Betrieb nicht berühren. Das Sichtfenster kann sehr heiß werden.**
- Das Gerät nicht durch Ziehen am Stromkabel vom Stromnetz trennen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht solange es heiß ist.
- Nur geerdete Verlängerungskabel in gutem Zustand benutzen, deren Durchmesser mindestens so groß ist wie der des Gerätekabels. Das Kabel muss so verlegt werden, dass niemand darüber stolpern kann.
- Das Gerät darf nicht auf andere Geräte gestellt werden.
- Das Gerät darf nicht als Wärmequelle benutzt werden.
- Das Gerät nicht unter leicht entflammbare Gegenstände (z. B. Gardienen, Vorhänge, Regale) stellen.
- Keine anderen Gerichte als Teig und Marmelade in dem Gerät zubereiten.
- Legen Sie nie Papier, Karton oder Plastik ins Innere des Gerätes und stellen Sie nichts darauf ab.
- Wenn Teile des Gerätes Feuer fangen, nie mit Wasser löschen. Das Gerät ausstecken und die Flammen mit einem feuchten Tuch ersticken.
- Verwenden Sie für Ihre Sicherheit nur Zubehör und Ersatzteile, die für dieses Gerät bestimmt sind.
- Jedes Gerät unterliegt einer strengen Qualitätskontrolle. Mit in Stichproben entnommenen Geräten werden praktische Gebrauchsversuche durchgeführt. Deshalb können einzelne Geräte Gebrauchsspuren aufweisen.
- **Am Ende des Programms zur Herausnahme der Form oder zum Berühren heißer Flächen immer Ofenhandschuhe tragen. Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Vorsicht im Umgang mit heißen Speisen.**
- Die Belüftungsschlitze nie verstopfen.
- Vorsicht. Am Ende oder während des Programms kann beim Öffnen des Deckels Dampf austreten.
- **Achten Sie bei Programm 11 (Marmelade, Kompott) darauf, dass beim Öffnen des Deckels Dampf oder heiße Spritzer entstehen können. Achtung: überlaufender Teig, der das Heizelement berührt, kann sich entzünden.**
- Die Mengenangaben in den Rezepten nicht überschreiten.
 - Das Gesamtgewicht von 1500 g Teig nicht überschreiten.
 - 900 g Mehl und 13 g Hefe nicht überschreiten.
- Der an diesem Gerät gemessene Geräuschpegel liegt bei 55 dBa.

PROG.	KRUSTE	GEWICHT	ZEIT (h)	1. KNETEN	RUHEN	2. KNETEN	1. GEHEN	3. KNETEN	2. GEHEN	4. KNETEN	3. GEHEN	BACKEN	EXTRA	WARMHALTEN (mn)
1	1	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	0:40:00	0:00:10	0:25:00	0:00:15	0:50:00	0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
2	1	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44	0:05:00	0:05:00	0:12:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
3	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:10:00	0:02:00	0:20:00	x	0:40:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
4	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:10:00	0:05:00	0:18:00	0:30:00	x	0:40:00	0:02:00	1:00:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
5	-	1000	1:20	x	x	0:13	x	x	x	x	0:22	0:45	nein	1:00
6	1	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25	0:05	x	0:10	x	x	x	x	1:00	1:00 1:05 1:10	2:05 2:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 2:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 2:10 2:15	1:00 1:00 1:00

PROG.	KRUSTE	GEWICHT	ZEIT (h)	1. KNETEN	RUHEN	2. KNETEN	1. GEHEN	3. KNETEN	2. GEHEN	4. KNETEN	3. GEHEN	BACKEN	EXTRA	WARMHALTEN (h)
7	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
8	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:05:00	0:05:00	0:18:00	1:10:00	0:02:00	x	x	1:00:00	1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
9	-	2 lbs	1:00	x	x	0:08:00	x	x	x	x	0:10:00	0:42	0:55	1:00
10	1	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30	0:10:00	x	x	0:05:00	x	x	x	x	1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
11	-	-	1:05	x	x	0:05:00	x	x	x	x	0:10:00	0:50	-	nein
12	-	-	0:15	0:03:00	0:12:00	x	x	x	x	x	x	x	-	
13	-	-	1:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	x	x	x	x	1:00:00	x	-	nein
14	1	-	0:10 in 10-Min. -Schritten									0:10 in 10-Min. -Schritten	-	nein
	2													
	3													

Hinweis: Für die Programme 1 bis einschließlich 10 ist die Warmhaltezeit nicht in der Gesamtzeit enthalten.

Antes de começar



É possível que ocorra uma pequena libertação de odor aquando da primeira utilização.

Familiarizar-se com a máquina do pão

A. tampa com janela

B. painel de comandos

C. cuba do pão

D. misturadoras

E. copo graduado

f1. colher de sopa

F. doseadora dupla

f2. colher de café

G. acessório “gancho” para retirar as misturadoras

b1. ecrã de visualização

b6. selecção dos programas

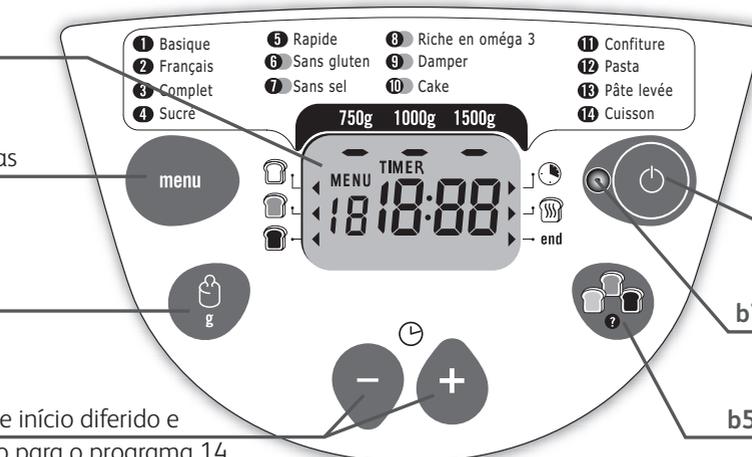
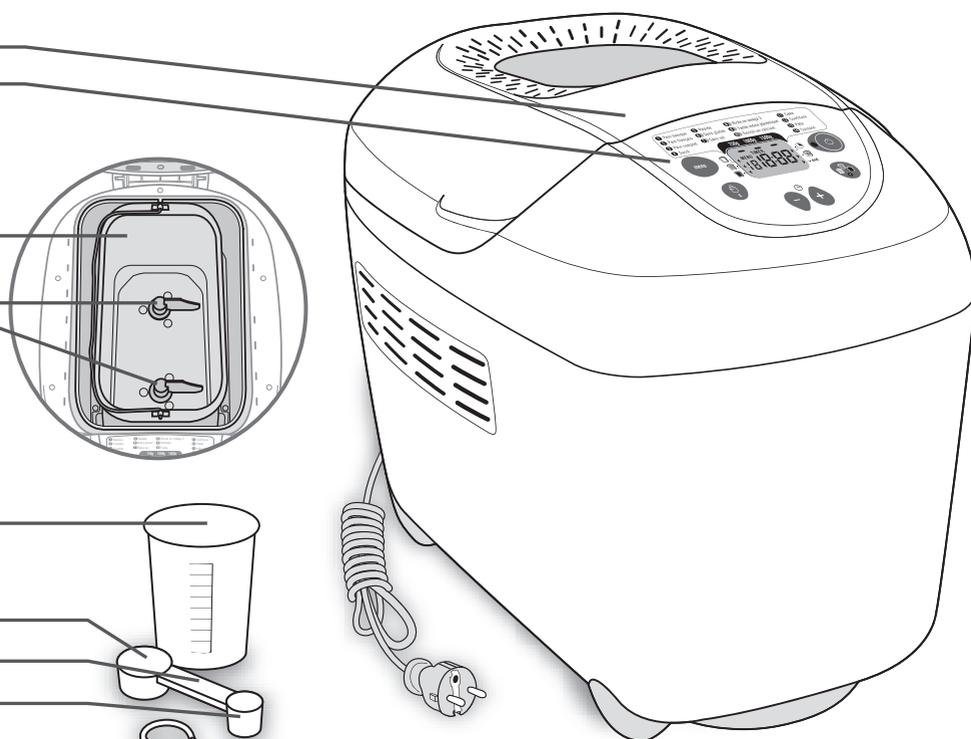
b3. selecção do peso

b4. botões de regulação de início diferido e de regulação do tempo para o programa 14

b2. botão ligar/desligar

b7. indicador luminoso de funcionamento

b5. selecção do nível de tostagem do pão



Introdução

O pão desempenha um papel muito importante na nossa alimentação.

Quem é que nunca sonhou em fazer pão em casa?

Eis o sonho tornado realidade graças à máquina de fazer pão da Tefal.

Quer seja um principiante ou um especialista, basta-lhe juntar os ingredientes certos e a máquina de fazer pão trata do resto. Pode, deste modo, confeccionar facilmente pães, brioches, massas ou doces de fruta sem qualquer tipo de intervenção. Mas, atenção... é, ainda assim, necessário um tempo de aprendizagem para que possa tirar o melhor partido da sua máquina do pão. Demore o tempo que for preciso para se familiarizar com ela e não se sinta desencorajado se as suas primeiras tentativas não lhe parecerem assim tão perfeitas. Caso seja uma pessoa impaciente, qualquer uma das receitas incluídas na secção de arranque rápido ajudá-lo-á a dar os primeiros passos. Nunca se esqueça de que a textura do pão obtido com esta máquina é mais compacta do que a do pão da padaria.

Primeiros passos

Conselhos e dicas para fazer um bom pão

1. Leia com atenção o modo de utilização: não se faz pão nesta máquina como se faz o pão à mão!
2. Todos os ingredientes utilizados têm de estar à temperatura ambiente, (salvo indicação em contrário), tendo de ser pesados com precisão.
Meça os líquidos com o copo graduado fornecido com o produto. Utilize a doseadora dupla fornecida para medir, de um lado, as colheres de café e, do outro, as colheres de sopa.
Medições incorrectas traduzir-se-ão em maus resultados.
3. Utilize os ingredientes antes de validade expirar e guarde-os num local fresco e seco.
4. A precisão na medição da quantidade de farinha é importante. Por este motivo a farinha deve ser sempre pesada com a ajuda de uma balança de cozinha. Utilize sempre fermento de padeiro activo desidratado em saqueta. Salvo indicação em contrário, nas receitas, nunca utilize fermento químico. Depois de abrir uma saqueta de fermento, é necessário utilizá-lo no espaço de 48 horas.
5. Para evitar perturbar a levedura das preparações, aconselhamo-lo a colocar todos os ingredientes na cuba logo no início da preparação e evitar abrir a tampa durante a mesma (salvo indicação em contrário). Respeite com exactidão a ordem dos ingredientes bem como as quantidades indicadas nas receitas. Primeiro os líquidos, depois os sólidos. **O fermento não pode entrar em contacto com os líquidos nem com o sal.**

Ordem geral a respeitar:

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

PT

Arranque rápido

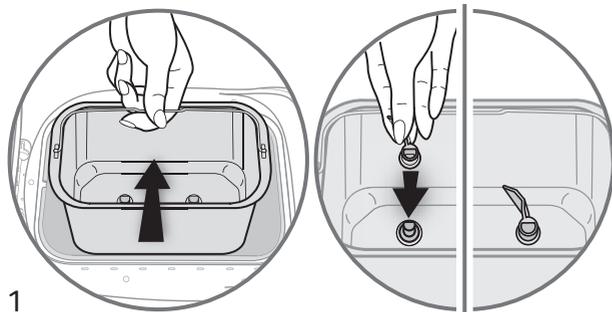
Para se familiarizar com a máquina de fazer pão, sugerimos-lhe que experimenta receita deo PÃO BÁSICO para confeccionar o seu primeiro pão.

PÃO BÁSICO (programa 1)

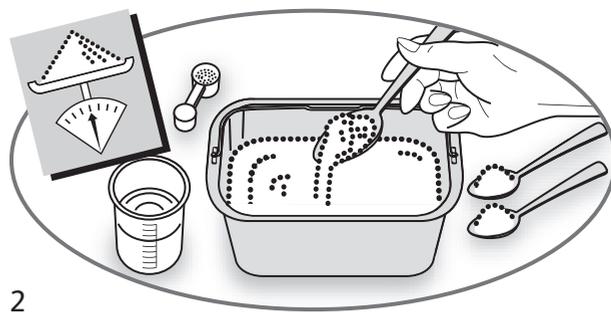
c.c. > colher de café
c.s. > colher de sopa

TOM DOURADO > MÉDIO
PESO > 1000 g
TEMPO > 3 : 20
ÓLEO > 2 c.s.
ÁGUA > 325 ml

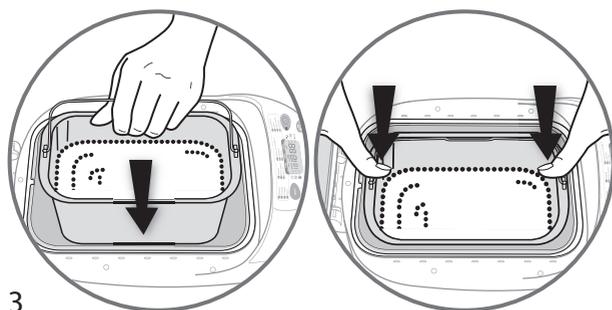
SAL > 2 c.c.
AÇÚCAR > 2 c.s.
LEITE EM PÓ > 2,5 c.s.
FARINHA > 600 g
FERMENTO > 1,5 c.c.



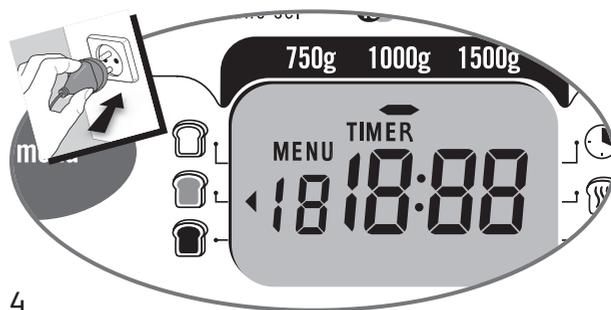
1
Retire a cuba do pão levantando a pega e puxando-a da frente para trás por forma a soltar um lado e, depois, o outro.
De seguida, adapte as misturadoras.



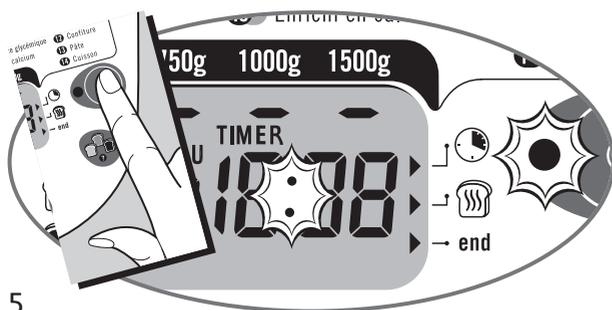
2
Adicione os ingredientes na cuba pela ordem recomendada. Certifique-se de que todos os ingredientes são pesados com exactidão.



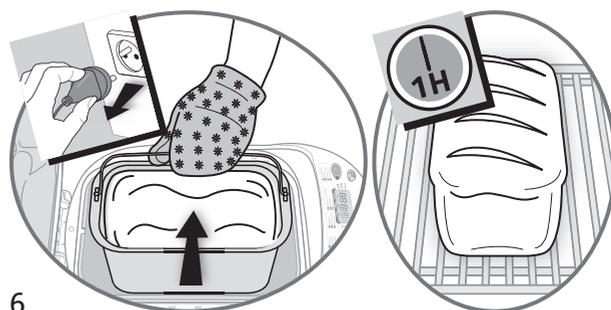
3
Introduza a cuba do pão. Pressione a cuba num dos lados e, depois, do outro, por forma a prendê-la no eixo, tendo de ficar bem presa dos 2 lados.



4
Ligue a máquina de fazer pão. Depois do sinal sonoro, o programa 1 é exibido no visor por defeito, ou seja, 1000 g de tom dourado médio.



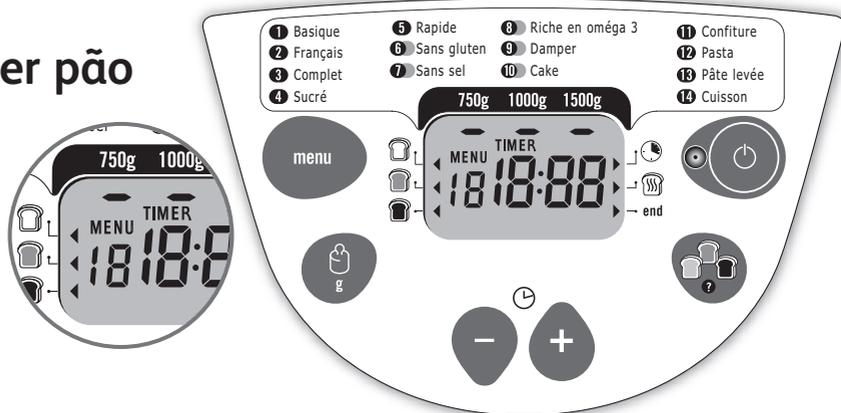
5
Prima o botão (start icon).
O indicador de funcionamento acende-se.
Os 2 pontos do temporizador piscam.
O ciclo inicia-se.



6
No final do ciclo de cozedura, desligue a máquina de fazer pão. Retire a cuba do pão puxando pela pega. Utilize sempre luvas isolantes porque tanto a pega da cuba como o interior da tampa poderão estar quentes. Retire o pão da cuba e coloque-o durante 1 h sobre uma grelha para arrefecer.

Utilização da máquina de fazer pão

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



Seleção de um programa

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

O botão MENU permite-lhe escolher uma série de programas diferentes. É exibido no visor o tempo correspondente a cada programa. Sempre que premir o botão **MENU**, o número no painel de visualização passa para o programa seguinte de 1 a 14, do seguinte modo :

- | | | | | |
|------------------|--------------------|-------------------------|---------------------|--------------------------|
| 1 > pão básico | 4 > pão doce | 7 > pão sem sal | 10 > bolo | 13 > massas levedadas |
| 2 > pão francês | 5 > pão rápido | 8 > pão rico em ómega 3 | 11 > doce | 14 > cozedura unicamente |
| 3 > pão integral | 6 > pão sem glúten | 9 > damper | 12 > massas frescas | |

- 1 O programa pão básico permite efectuar a maior parte das receitas de pão utilizando farinha de trigo.
- 2 O programa pão francês corresponde a uma receita de pão de trigo tradicional francês.
- 3 O programa pão integral destina-se a ser seleccionado quando se usa farinha para pão integral.
- 4 O programa pão doce adapta-se às receitas que contêm maior quantidade de matérias gordas e açúcar. Se utilizar preparações para brioche ou pão de leite prontas a usar, não exceda 1000 g de massa no total.
- 5 O programa pão rápido é específico da receita do pão rápido. Para este programa, não estão disponíveis a regulação do peso e da cor.
- 6 O pão sem glúten destina-se a ser preparado exclusivamente a partir de preparações prontas a usar sem glúten. É aconselhável para os indivíduos com intolerância ao glúten (doença celíaca) presente em vários cereais (trigo, cevada, centeio, aveia, kamut, espelta, etc. ...). Consulte as recomendações apresentadas na embalagem. A cuba deve ser sempre bem limpa de forma a eliminar o risco de contaminação com outras farinhas. No caso de intolerância total ao glúten, certifique-se de que o fermento utilizado também não contém glúten. A consistência das farinhas sem glúten não permite uma mistura ideal. É, pois, necessário fazer assentar a massa dos bordos no decorrer da amassadura com uma espátula de plástico mole. O pão sem glúten apresenta uma consistência mais densa e uma cor mais clara do que o pão normal.
- 7 O pão é um dos alimentos que contribui para um maior consumo diário de sal. A redução do consumo do sal permite diminuir os riscos cardiovasculares.
- 8 Este pão é **rico em ácido gordo Ómega 3** contribuindo para uma receita equilibrada e completa do plano nutritivo. **Os ácidos gordos Ómega 3 contribuem para o funcionamento adequado do sistema cardiovascular.**
- 9 O damper inspira-se numa receita australiana tradicionalmente cozido sobre pedras quentes. Resulta num pão compacto com um ligeiro toque a brioche.
- 10 Permite a confecção de artigos de pastelaria com fermento químico.
- 11 O programa Doce coze automaticamente o doce de fruta na cuba.
- 12 Programa 12 serve apenas para amassar. Destina-se às massas não levedadas. Por exemplo: massa.
- 13 O programa Massas levedadas não coze. Corresponde a um programa para amassar e levedar válido para todas as massas levedadas. Como exemplo: a massa para pizza.
- 14 O programa Cozedura permite apenas cozer, durante 10 a 70 minutos, regulável por fases de 10 minutos para a obtenção de um tom dourado claro, médio ou escuro.

Pode ser seleccionado isoladamente ou utilizado:

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

A máquina de fazer pão não pode ser deixada sem supervisão no decorrer da utilização do programa 14.

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

Seleção do peso do pão

O peso do pão regula-se por defeito para 1000 g. O peso é fornecido a título exemplificativo. Para uma maior precisão, consulte as receitas de forma mais por-menorizada. Os programas 5, 9, 11, 12, 13 e 14 não possuem a regulação do peso. Prima o botão  para regular o peso escolhido para 750 g, 1000 g ou 1500 g. O indicador visual acende-se à frente da regulação escolhida.

Atenção: algumas receitas não permitem realizar um pão de 750g. Consulte o livro de receitas.

Seleção da cor da cõdea (tom dourado)

A cor da cõdea regula-se por defeito para MOYEN (MÉDIA). Os programas 5, 9 e 11 não possuem a regulação da cor. São possíveis três escolhas: CLAIR/MOYEN/FONCÉ (CLARA/MÉDIA/ESCURA). Caso pretenda modificar a regulação por defeito, prima o botão  até que o indicador visual se acenda à frente da regulação escolhida.

Arranque/Paragem

Prima o botão  para colocar o aparelho em funcionamento. Inicia-se a contagem decrescente.

Para parar o programa ou anular a programação diferida, prima o botão  durante 5 segundos.

Os ciclos

O quadro nas páginas 44-45 indica-lhe a decomposição dos diferentes ciclos de acordo com o programa escolhido.

Amassar	> Repouso	> Levedar	> Cozer	>  Manutenção do calor
Permite formar a estrutura da massa e, logo, a sua capacidade para levedar de forma adequada.	Permite à massa distender-se de modo a melhorar a qualidade do processo anterior (amassar)	Período de tempo no decorrer do qual o fermento actua de forma a que o pão cresça e desenvolva o seu aroma.	Transforma a massa em miolo e permite que a cõdea fique dourada e estaladiça.	Permite manter o pão quente depois da cozedura. É, no entanto, aconselháve tirar o pão do molde logo que a cozedura chegue ao fim.

Amassar: a massa encontra-se no 1.º ou 2.º ciclo do processo de amassar ou no período de mistura entre os ciclos de levedura. No decorrer deste ciclo, e para os programas 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9 e 10, tem sempre a possibilidade de adicionar ingredientes: frutos secos, azeitonas, bacon, etc... Um sinal sonoro indica-lhe em que momento deve intervir. Consulte o quadro recapitulativo dos tempos de preparação (página 44-45) e a coluna “extra”. Esta coluna indica o tempo a ser exibido no ecrã do aparelho quando o sinal sonoro soar. Para saber com maior precisão ao fim de quanto tempo é que o sinal sonoro é emitido, basta subtrair o tempo da coluna “extra” ao tempo total da cozedura. Por exemplo: “extra” = 2:51 e “tempo total” = 3:13, os ingredientes podem ser adicionados ao fim de 22 minutos.

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

Cozer: o pão encontra-se no ciclo final da cozedura. Acende-se um indicador visual diante de “END” que indica o final do ciclo.

 Manutenção no calor: para os programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 10, pode deixar a preparação no aparelho. Um ciclo de manutenção de calor com a duração de uma hora desencadeia-se automaticamente no final da cozedura. Acende-se um indicador visual diante de .

O visor continua a exibir 0:00 no decorrer do período de manutenção do calor. A máquina faz soar um bip em intervalos regulares. No final do ciclo, o aparelho pára automaticamente após a emissão de 3 bips.

Pode programar o aparelho de forma a ter a sua preparação pronta à hora por si escolhida, com um máximo de 15 horas de antecedência.

O programa diferido não pode ser utilizado para os programas 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14.

Esta etapa ocorre depois de ter seleccionado o programa, o nível de tom dourado e o peso. O tempo do programa é exibido no visor. Calcule o período de tempo entre o momento de arranque do programa e a hora em que pretende que a preparação esteja pronta. A máquina inclui automaticamente a duração dos ciclos do programa. Com a ajuda dos botões **+** e **-**, visualize o tempo encontrado (**+** para cima e **-** para baixo). As pressões curtas permitem um desfile por incrementos de 10 minutos + bip curto.

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

Por exemplo: são 20 h e pretende que o pão esteja pronto às 7 h 00 da manhã seguinte. Programe 11 h 00 com a ajuda dos botões **+** e **-**. Prima o botão **Ⓜ**. É emitido um sinal sonoro. O indicador visual **◀** é exibido no visor à frente **●** e os 2 pontos **■** do temporizador piscam. Inicia-se a contagem decrescente. O indicador de funcionamento acende-se. Caso cometa um erro ou deseje modificar a regulação da hora, prima longamente o botão **Ⓜ** até que a máquina emita um sinal sonoro. O tempo por defeito é exibido no visor. Repita a operação.

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

Conselhos práticos

No caso de corte de corrente: se, no decorrer do ciclo, o programa for interrompido devido a um corte de corrente ou a um erro de utilização, a máquina está equipada com uma protecção de 7 minutos, durante os quais a programação é guardada. O ciclo retoma no ponto onde parou. Perde-se a programação que exceda os 7 minutos ou o período de tempo referido.

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



fig. 1



fig. 2

Para desenformar o pão: pode acontecer de as misturadoras ficarem presas no pão quando se tenta desenformá-lo. Neste caso, utilize o acessório “gancho” da seguinte forma:

- > uma vez desenformado o pão, disponha-o ainda quente de lado e mantenha-o nesta posição com a mão com uma luva isolante,
- > insira o gancho no eixo da misturadora (desenho 1),
- > puxe com cuidado de modo a retirar a misturadora (desenho 2),
- > repita a operação com a outra misturadora,
- > levante o pão e deixe-o arrefecer sobre uma grelha.

Os ingredientes

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

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

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

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

Farinhas: o peso da farinha varia consideravelmente em função do tipo de farinha utilizado. Consoante a qualidade da farinha, os resultados da cozedura do pão podem também variar. Conserve a farinha num recipiente hermético dado que ela reage às flutuações das condições climatéricas absorvendo humidade ou, pelo contrário, perdendo-a. Utilize preferencialmente uma farinha “forte”, “panificável” ou “de padeiro” em vez de uma farinha normal. A adição de aveia, farelo, gérmen de trigo, centeio ou, até mesmo, grãos inteiros à massa do pão assegura-lhe um pão mais pesado e menos grosso.

Recomendamos a utilização de uma farinha T55, salvo indicação em contrário nas receitas.

As nossas receitas foram idealizadas para a utilização de uma farinha comum T55. Caso utilize misturas de farinhas especiais para pão, brioche ou pão-de-leite, não ultrapasse os 1000g de massa no total.

Peneirar a farinha influencia igualmente os resultados: quanto mais completa for a farinha (ou seja, contendo uma parte do invólucro do grão de trigo), menos a massa crescerá e mais denso será o pão. Encontrará, também, à venda no mercado preparações para pão prontas a usar. Consulte as recomendações do fabricante para a utilização destas preparações. Regra geral, a escolha do programa é feita em função da preparação utilizada. Por exemplo: pão integral - Programa 3.

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

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

Fermento: o fermento permite levedar a massa. Utilize fermento de padeiro activo desidratado em saqueta. A qualidade do fermento pode ser variável e, como tal, não cresce sempre da mesma maneira. Os pães podem, pois, ser diferentes consoante o tipo de fermento utilizado. Um fermento antigo ou um fermento mal conservado não funciona tão bem quanto o fermento desidratado recentemente aberto. As proporções foram indicadas para um fermento desidratado. No caso da utilização de fermento fresco, torna-se necessário multiplicar a quantidade por 3 (em peso) e diluir o fermento num pouco de água morna ligeiramente açucarada para uma acção mais eficaz. Existem fermentos desidratados sob a forma de pequenas esferas para as quais se deve restabelecer a humidade com um pouco de água morna com açúcar. São utilizadas nas mesmas proporções que o fermento desidratado em pequenas lâminas, mas aconselhamos o uso desta última para uma maior facilidade de utilização.

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

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

Conselhos práticos

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

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

- > se sobrar farinha não incorporada, isso significa que é necessário deitar um pouco mais de água,
- > caso contrário, talvez seja necessário adicionar um pouco de farinha.

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

Um erro corrente consiste em pensar que a adição do fermento fará o pão crescer ainda mais.

A verdade é que fermento a mais fragiliza a estrutura da massa, levando-a a crescer demasiado e a baixar no momento da cozedura. Para conferir o estado da massa imediatamente antes da cozedura, verifique a consistência da massa com a ponta dos dedos: a massa tem de oferecer uma ligeira resistência e a marca dos dedos tem de se esbater pouco a pouco.

Guia de resolução de avarias

Não consegue obter o resultado esperado? Este quadro ajuda-o a orientar-se.

	Pão demasiado levedado	Pão abateu depois de ter levedado em demasia	Pão não suficientemente levedado	Côdea não suficientemente dourada	Lados acastanhados mas pão não suficientemente cozido	Lados e parte de baixo enfarinhados
						
O botão  foi accionado durante a cozedura				●		
Falta farinha		●				
Demasiada farinha			●			●
Falta fermento			●			
Demasiado fermento		●		●		
Falta água			●			●
Demasiada água		●			●	
Falta açúcar			●			
Farinha de má qualidade			●	●		
Os ingredientes não estão nas proporções certas (quantidade demasiado grande)	●					
Água demasiado quente		●				
Água demasiado fria			●			
Programa inadaptado			●	●		

Guia de resolução de avarias técnicas

PROBLEMAS	SOLUÇÕES
As misturadoras ficam presas na taça As misturadoras ficam presas no pão	<ul style="list-style-type: none"> • Deixe-a embebida em água antes de a retirar. • Unte ligeiramente as misturadoras antes de incorporar os ingredientes na cuba ou utilize o acessório para desenformar o pão (página 41)
Depois de premir  , não acontece nada	<ul style="list-style-type: none"> • A máquina está demasiado quente. Aguarde 1 hora entre 2 ciclos. • Foi programado um início diferido.
Depois de premir  , o motor roda mas o pão não é amassado	<ul style="list-style-type: none"> • A cuba não ficou totalmente inserida. • Ausência da misturadora ou misturadora colocada incorrectamente.
Depois de um início diferido, o pão não cresceu o suficiente ou nada aconteceu	<ul style="list-style-type: none"> • Esqueceu-se de premir  depois da programação • O fermento entrou em contacto com o sal e/ou a água. • Ausência da misturadora.
Cheira a queimado	<ul style="list-style-type: none"> • Uma parte dos ingredientes caiu para o lado da cuba: deixe a máquina arrefecer e limpe o seu interior com um pano húmido e sem produto de limpeza. • A preparação transbordou: quantidade excessiva de ingredientes, nomeadamente líquido. Respeite as proporções das receitas.

PROG.	DOURAR	TAMANHO	TEMPO (h)	1.º AMASSADURA	REPOUSO	2.º AMASSADURA	1.º LEVEDURA	3.º AMASSADURA	2.º LEVEDURA	4.º AMASSADURA	3.º LEVEDURA	COZEDURA	EXTRA	MANUTENÇÃO DO CALOR (h)
1	1	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	0:40:00	0:00:10	0:25:00	0:00:15	0:50:00	0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
2	1	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44	0:05:00	0:05:00	0:12:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
3	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:10:00	0:02:00	0:20:00	x	0:40:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
4	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:10:00	0:05:00	0:18:00	0:30:00	x	0:40:00	0:02:00	1:00:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
5	-	1000	1:20	x	x	0:13	x	x	x	x	0:22	0:45	não	1:00
6	1	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25	0:05	x	0:10	x	x	x	x	1:00	1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00

PROG.	DOURAR	TAMANHO	TEMPO (h)	1. ^o AMASSADURA	REPOUSO	2. ^o AMASSADURA	1. ^o LEVEDURA	3. ^o AMASSADURA	2. ^o LEVEDURA	4. ^o AMASSADURA	3. ^o LEVEDURA	COZEDURA	EXTRA	MANUTENÇÃO DO CALOR (h)
7	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
8	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:05:00	0:05:00	0:18:00	1:10:00	0:02:00	x	x	1:00:00	1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
9	-	1000	1:00	x	x	0:08:00	x	x	x	x	0:10:00	0:42	0:55	1:00
10	1	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30	0:10:00	x	x	0:05:00	x	x	x	x	1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
11	-	-	1:05	x	x	0:05:00	x	x	x	x	0:10:00	0:50	-	não
12	-	-	0:15	0:03:00	0:12:00	x	x	x	x	x	x	x	-	não
13	-	-	1:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	x	x	x	x	1:00:00	x	-	não
14	1	-	0:10 por fases de 10 min.									0:10 por fases de 10 min.	-	não
	2													
	3													

Observação: a duração total não inclui o tempo de manutenção do calor para os programas 1 a 10 incluídos.

Limpeza e manutenção

- Desligue o aparelho da corrente e deixe-o arrefecer.
- Limpe o corpo do aparelho e o interior da cuba com um pano húmido. Seque com cuidado.
- Lave a taça e a misturadora com água quente. Se deixar a misturadora na cuba, deixe-a mergulhada em água entre 5 a 10 minutos.
- Desmonte a tampa para proceder à sua limpeza com água quente.
- Não lave qualquer peça na máquina da loiça.
- Não utilize produtos domésticos, esfregões abrasivos nem álcool. Use um pano suave e húmido.
- Nunca coloque o corpo do aparelho nem a tampa dentro de água.

Conselhos de segurança

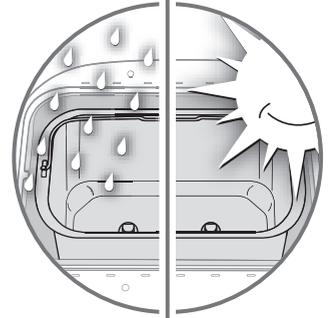
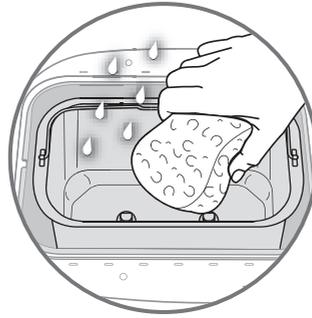
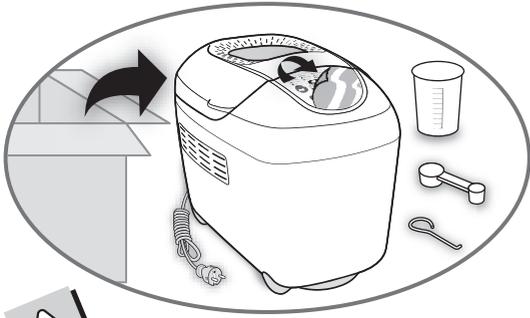


Protecção do meio ambiente em primeiro lugar!

- ① O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

- Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização do aparelho: uma utilização não conforme ao manual de instruções liberta o fabricante de qualquer responsabilidade.
- Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Directivas de Baixa Tensão, Compatibilidade Electromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente...).
- Este aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador exterior ou de um sistema de controlo à distância separado.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança. É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Utilize uma bancada de trabalho estável, ao abrigo de projecções de água e em caso algum num nicho de cozinha integrada.
- Certifique-se que a tensão de alimentação do aparelho é compatível com a sua instalação eléctrica. Qualquer erro de ligação anula a garantia.
- É necessário ligar o aparelho a uma tomada com ligação à terra. A inobservância desta obrigação pode causar um choque eléctrico e provocar, eventualmente, lesões graves. Para a sua segurança, é indispensável que a tomada de terra respeite as normas de instalação eléctrica em vigor no seu país. Se a sua instalação não incluir uma tomada com ligação à terra, é necessário que, antes de qualquer ligação, um organismo autorizado renove e adapte a sua instalação eléctrica em conformidade.
- O seu aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica e no interior de casa.
- Este aparelho foi concebido apenas para uma utilização doméstica. Não foi concebido para ser utilizado nos casos seguintes, que não estão cobertos pela garantia:
 - em cantos de cozinha reservados ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais,
 - em quintas,
 - pelos clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial,
 - em ambientes do tipo quartos de hóspedes.
- Desligue sempre o aparelho após cada utilização e quando proceder à sua limpeza.
- Não utilize o aparelho se:
 - o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem de alguma forma danificados,
 - o aparelho caiu ao chão e apresenta danos visíveis ou anomalias de funcionamento.Neste caso, dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado (ver lista no folheto de assistência).
- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante, Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por uma pessoa qualificada por forma a evitar qualquer tipo de perigo para o utilizador.
- Qualquer intervenção no aparelho, para além da limpeza e manutenção habituais asseguradas pelo cliente, deve ser efectuada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Não coloque o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha num recipiente com água ou outro tipo de líquido.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado, ao alcance das crianças.
- O cabo de alimentação nunca deve ficar na proximidade ou em contacto com as partes quentes do aparelho, junto de uma fonte de calor ou num ângulo cortante.
- Não desloque o aparelho no decorrer da sua utilização.
- **Não toque na janela durante e imediatamente após o funcionamento. A temperatura da janela pode estar alta.**
- Não desligue o aparelho puxando pelo cabo.
- Utilize apenas uma extensão em bom estado, com uma tomada com ligação à terra e com um fio condutor cujo diâmetro seja pelo menos igual ao do fio fornecido com o produto.
- Não coloque o aparelho por cima de outros aparelhos.
- Não utilize o aparelho como fonte de calor.
- Não utilize o aparelho para cozer outras preparações para além do pão e doces.
- Nunca insira papel, cartão ou plástico no interior do aparelho e não coloque nada por cima.
- No caso de determinadas partes do aparelho se incendiarem, nunca tente apagar as chamas com água. Desligue o aparelho. Abafe as chamas com um pano húmido.
- Para sua segurança, utilize apenas acessórios e peças sobressalentes adaptadas ao seu aparelho.
- **No final do programa, utilize sempre luvas de cozinha para manusear a taça ou as partes quentes do aparelho. Este torna-se muito quente no decorrer da sua utilização.**
- Nunca tape as grelhas de ventilação.
- Tome muito cuidado dado que pode libertar-se vapor quando abrir a tampa no final ou no decorrer do programa.
- **Quando estiver no programa n° 11 (doce, compota), preste atenção à saída de vapor e aos salpicos quentes quando abrir a tampa.**
- Não exceda as quantidades indicadas nas receitas.
 - Não exceda 1500 g de massa no total.
 - Não exceda 900 g de farinha e 13 g de fermento.
- O nível de ruído emitido neste produto corresponde a 55 Db's.

Før du begynder



Første gang apparatet tages i brug, kan der komme en svag lugt

Lær din bagemaskine at kende

A. låg med åbning

B. instrumentpanel

C. brødform

D. æltere

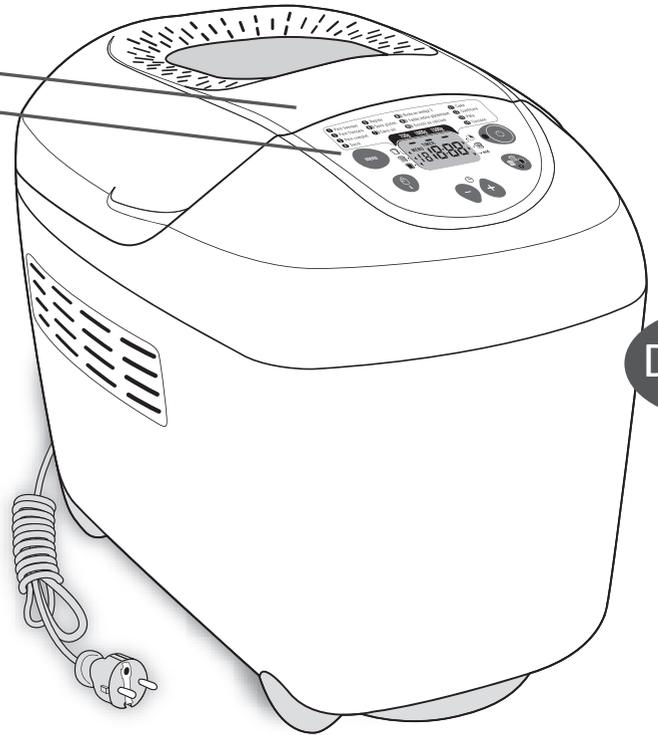
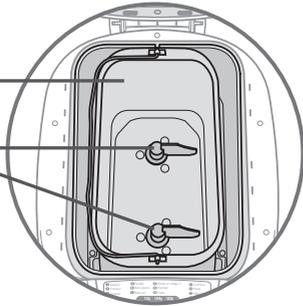
E. målebæger

f1. spiseskefuld

F. dobbelt måleske

f2. teskefuld

G. "krog" tilbehør til at tage ælterne ud



DK

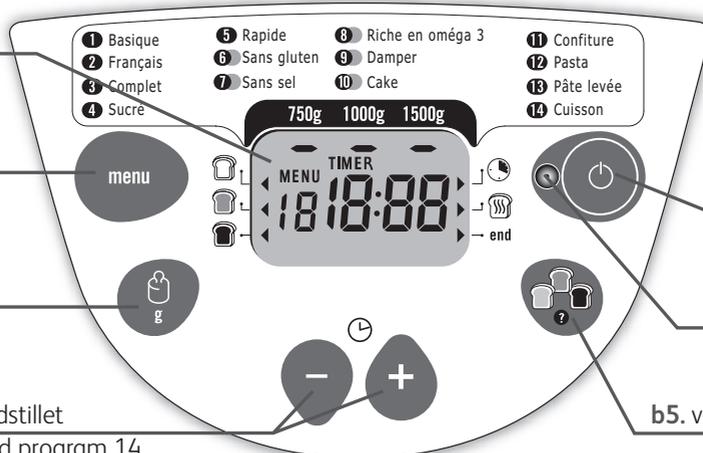
b1. display

b6. valg af program

b3. valg af vægt

b4. taster til indstilling af tidsindstillet

start og indstilling af tid med program 14



b2. tænd/sluk knap

b7. tænd/sluk kontrollampe

b5. valg af skorpens farve

Indledning

Brød spiller en vigtig rolle i vores ernæring.

Hvem har aldrig drømt om at lave sit eget brød?

Det er nu muligt i kraft af din bagemaskine.

Hvad enten du er ekspert eller begynder, skal du blot tilsætte ingredienserne og brødapparatet sørger for resten. Du kan således let lave brød, brioche, dej og marmelade, uden du behøver at gøre noget. Det er dog nødvendigt at lære, hvordan apparatet fungerer for at bruge det bedst muligt. Du skal derfor tage dig tid til at lære apparatet at kende og blive ikke skuffet, hvis de første forsøg ikke ser så vellykkede ud. Hvis du er utålmodig, er der en hurtig opskrift i afsnittet "Hurtig start", som vil hjælpe dig gennem de første trin. Du skal vide, at brødets tekstur, når det er lavet på denne måde, er mere kompakt end brødet fra en bager.

Første trin

Gode råd og tips for at lave vellykkede brød

1. Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem: Man laver ikke brød med dette apparat ligesom i hånden!
2. Alle de anvendte ingredienser skal have stuetemperatur (med mindre andet er anført) og de skal vejes præcist.
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. Brug ingredienserne før deres udløbsdato og opbevar dem et køligt og tørt sted.
4. Det er vigtigt at veje melet præcist. Derfor skal melet vejes på en køkkenvægt. Brug aktivt, dehydreret gær i pose. Brug ikke bagepulver med mindre andet er anført i opskrifterne. Når en pose gær er åbnet, skal den bruges indenfor 48 timer.
5. For at undgå at forstyrre tilberedningernes hævningsproces, anbefaler vi at komme alle ingredienserne ned i formen lige fra starten og undgå at åbne låget under brug (med mindre andet er anført). Overhold ingrediensernes rækkefølge og mængderne anført i opskrifterne. Kom først de flydende og derefter de faste ingredienser i. **Gæren må ikke komme i kontakt med væskeerne eller saltet.**

Generel rækkefølge der skal overholdes:

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

hurtig start

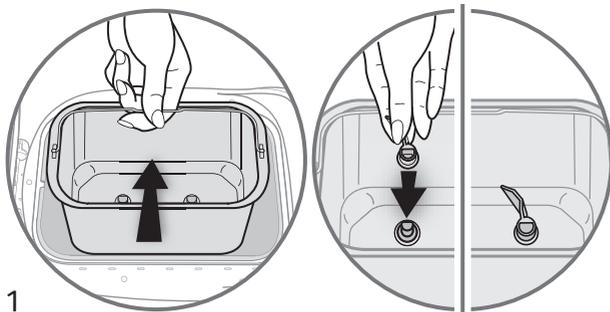
For at lære din bagemaskine at kende foreslår vi at prøve denne opskrift med **BASALT BRØD** til at bage dit første brød.

BASALT BRØD (program 1)

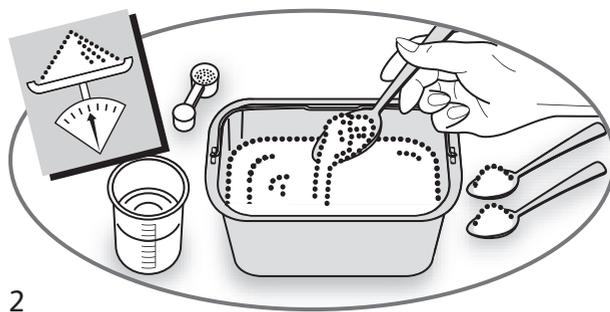
tsk. > teskefuld
spsk. > spiseskefuld

BRUNING > MIDDEL
VÆGT > 1000 g
TID > 3 : 20
OLIE > 2 spsk.
VAND > 325 ml

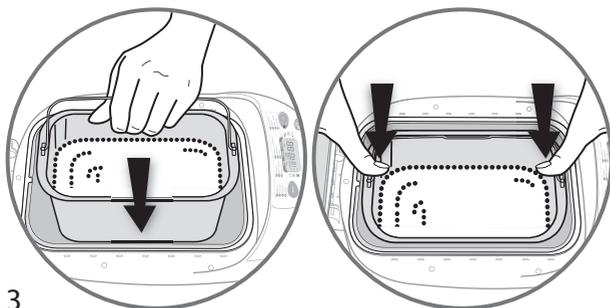
SALT > 2 tsk.
SUKKER > 2 spsk.
PULVERMÆLK > 2,5 spsk.
MEL > 600 g
GÆR > 1,5 tsk.



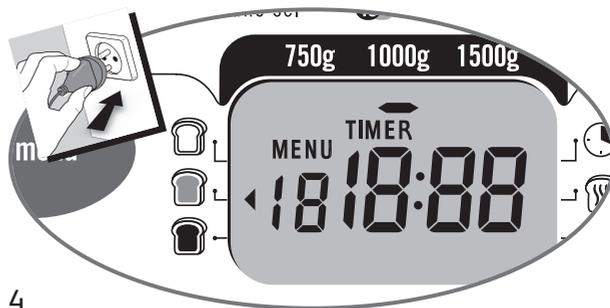
1
Tag brødformen ud ved at løfte håndtaget op og trække bagud for at gøre formen fri af klipsene først i den ene side og dernæst i den anden side. Sæt derefter ælterne i.



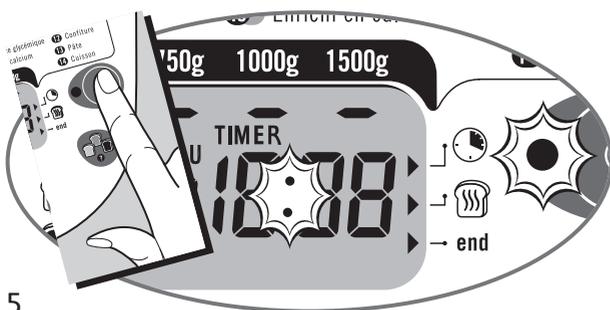
2
Kom ingredienserne ned i formen i den anbefalede rækkefølge. Pas på at veje ingredienserne nøjagtigt.



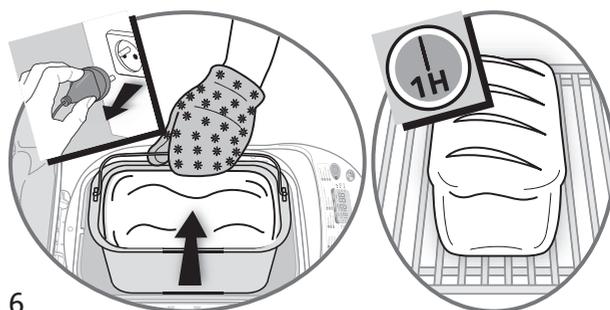
3
Sæt brødformen i apparatet. Tryk på formen i den ene side og dernæst i den anden side for at køble den på drevet, og således at den er klipses godt fast i begge sider.



4
Sæt bagemaskinens stik i. Efter et bip vises program 1 i standard, dvs. 1000 g middel bruning.



5
Tryk på tasten .
Kontrollampen for brug tænder.
Timerens 2 punkter blinker.
Cyklussen starter.



6
Tag bagemaskinens stik ud i slutningen af bagecyklussen. Tag brødformen ud ved at tage fat i håndtaget. Brug altid isolerende grydelapper, da formens håndtag og indersiden af låget er meget varme. Tag det varme brød ud af formen og stil det på en rist i en time for at lade det afkøle.

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 den ene efter den anden.

MENU tasten gør det muligt at vælge et vist antal forskellige programmer. Tiden, der svarer til programmet vises. Hver gang, man trykker på tasten **MENU**, skifter nummeret i displayet over til det næste program fra 1 til 14:

- | | | | | |
|-------------------|----------------------|--------------------------|----------------|------------------|
| 1 > basalt brød | 4 > sødt brød | 7 > brød uden salt | 10 > kage | 13 > hævet dej |
| 2 > fransk brød | 5 > hurtigt brød | 8 > brød rigt på Omega-3 | 11 > marmelade | (f.eks. pizza) |
| 3 > fuldkornsbrød | 6 > brød uden gluten | 9 > damper brød | 12 > pasta | 14 > kun bagning |

- 1 Med programmet Basalt brød kan man lave de fleste brødskrifter med hvedemel.
- 2 Programmet Fransk brød svarer til en traditionel fransk brødskrift.
- 3 Man skal vælge programmet Fuldkornsbrød, når man bruger mel til fuldkornsbrød.
- 4 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 1000 g dej i alt.
- 5 Programmet Hurtigt Brød er specielt beregnet til en HURTIG brødskrift. Det er ikke muligt at indstille vægt og farve med dette program.
- 6 Brød uden gluten må udelukkende tilberedes med færdige blandinger uden gluten klar til brug. Det er velegnet til personer, der har sprue og ikke kan tåle gluten, som findes i flere kornsorter (hvede, byg, rug, havre, kamut, spelt, etc.). Se de specifikke anbefalinger, der er anført på pakken. Brødformen skal rengøres grundigt, så der ikke er risiko for blanding med rester fra andre slags mel. I tilfælde af en streng diæt uden gluten, skal man også sørge for, at den anvendte gær er uden gluten. Konsistensen af mel uden gluten 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.
- 7 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.
- 8 Dette brød er rigt på **Omega-3** fedtsyrer i kraft af en velafbalanceret og komplet opskrift hvad angår ernæring. **Omega-3 fedtsyrer bidrager til at styrke hjertekarsystemets funktion.**
- 9 Damper brødet er inspireret af en australsk opskrift, der traditionelt bages på varme sten. Det er et kompakt, lidt briochelignende brød.
- 10 Gør det muligt at lave konditorkager og formkager med bagepulver.
- 11 Programmet Marmelade koger automatisk marmeladen i formen.
- 12 Program 12 ælter kun. Det er beregnet til ikke hævede deje. F.eks. nudler.
- 13 Programmet Hævet dej bager ikke. Det svarer til et program med æltning og hævning af alle gærdeje. F.eks. dej til pizza.

14 Bageprogrammet tillader kun at bage i 10 til 70 min, som kan indstilles i trin på 10 min. med lys, middel eller mørk bruning af skorpen. 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 14 bruges.

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

Valg af brødets vægt

Brødets vægt indstilles i standard på 1000 g. Denne vægt er vejledende. Se de enkelte opskrifter for nærmere oplysninger. Program 5, 9, 11, 12, 13, og 14 har ingen indstilling af vægten. Tryk på tasten  for at indstille den valgte vægt 750 g, 1000 g eller 1500 g. Kontrollampen tænder ud for den valgte vægt.

Vigtigt: Med visse opskrifter kan man ikke lave et brød på 750g. Se håndbogen med opskrifter.

Valg af skorpens farve (bruning)

Skorpens farve indstilles i standard på MIDDEL. Program 5, 9 og 11 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 5 sekunder for at standse programmet eller for at annullere et tidsindstillet program.

Cyklusser

Et skema side 56-57 viser opdelingen i forskellige cykler afhængig af det valgte program.

Æltning	Hvile	Hævning	Bagning	 Holde varm
Gør det muligt at skabe dejens struktur og dermed dens evne til at hæve.	Giver dejen mulighed for at hvile for at forbedre æltningens kvalitet.	Tid hvor gæren virker for at få dejen til at hæve og udvikle dens aroma.	Forvandler dejen til brød og gør skorpen brun og sprød.	Denne funktion holder brødet varmt efter bagning. Det anbefales dog at tage brødet ud af formen efter bagning.

Æltning: Dejen befinder sig i 1. eller 2. æltecyklus eller i omrøringsperiode mellem to cyklusser med hævning. I denne cyklus og med program 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9 og 10 har man mulighed for at tilsætte ingredienser: Tørrede frugter, oliven, baconstykker etc. Et bip angiver, hvornår man kan gøre det. Se oversigtsskemaet med tilberedningstider (side 56-57) og kolonnen "ekstra". Denne kolonne angiver den tid, der vil blive vist i apparatets display, når der høres et bip. For at vide helt nøjagtigt, hvornår apparatet bipper, skal man blot trække tiden i "ekstra" kolonnen fra den samlede bagetid. F.eks.: "ekstra" = 2:51 og "samlet tid" = 3:13, ingredienserne kan tilsættes efter 22 min.

Hævning: Dejen befinder sig i 1., 2. eller 3. cyklus med hævning.

Bagning: Brødet befinder sig i den sidste cyklus med bagning. En kontrollampe tænder ud for "END" og angiver, at cyklussen er slut.

 **Holde varm:** Med program 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 og 10 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. Apparatet udsender regelmæssigt et bip. I slutningen af cyklussen standser apparatet automatisk og udsender 3 bip.

Tidsindstillet program

Det er muligt at programmere apparatet, så tilberedningen er klar på et bestemt tidspunkt, som man kan vælge op til 15 timer forud. Tidsindstillet program kan ikke bruges til program 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13 og 14.

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

Apparatet inkluderer automatisk varigheden af programmets cykler.

Vis den beregnede tid med tasterne **+** og **-** (**+** for at forøge og **-** for at reducere). Med korte tryk kan man ændre tiden i trin på 10 min + kort bip. Med et langt tryk ruller tiden hurtigt i trin på 10 min.

F.eks.: Klokkeren er 20.00 og du ønsker, at brødet skal være bagt kl. 7.00 næste morgen. Programmer 11.00 med tasterne **+** og **-**. Tryk på tasten **I**. Apparatet udsender et bip. Kontrollampen **◀** tænder og timerens **●** 2 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 **I**, indtil du hører et bip. Tiden i standard vises. Gentag fremgangsmåden.

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

Praktiske råd

I tilfælde af strømsvigt: Hvis programmet bliver afbrudt i løbet af en cyklus på grund af strømsvigt eller en fejlmanøvre, har apparatet en beskyttelse på 7 min. i hvilken programmeringen er gemt. Cyklussen starter igen, hvor den blev standset. Efter dette tidsrum, er programmering tabt.

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



fig. 1



fig. 2

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 kroge ind i ælternes akse (tegning 1),
- > træk forsigtigt i kroge for at trække ælteren ud (tegning 2),
- > brug samme fremgangsmåde for at tage den anden ælter ud,
- > 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 hydreret.

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

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

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

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

Det anbefales at bruge T55 mel med mindre andet er anført i opskrifterne.

Vores opskrifter er optimale til brug med almindeligt mel T55. Hvis der bruges en blanding med særlige typer mel til brød, brioche eller boller, må man ikke overskride 1000 g dej i alt.

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

Sukker: Det er bedst at bruge melis, puddersukker eller honning. Brug ikke raffineret sukker eller hugget sukker. Sukkeret giver gæren næring, gør brødet mere smagfuldt og forbedrer skorpenes 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: Gæren får dejen til at hæve. Brug aktiv, dehydreret gær i pose. Mængden af gær kan variere, den hæver ikke altid på samme måde. Brødene kan derfor variere afhængig af den anvendte gær. Gammelt gær eller gær, der ikke er blevet opbevaret korrekt, fungerer ikke lige så godt som en pose gær, der lige er åbnet.

De anbefalede forhold henviser til dehydreret gær. Hvis man bruger frisk gær, skal man gange mængden med 3 (i vægt) og fortynde gæren i lidt lunkent vand tilsat lidt sukker for at være mere effektiv.

Der findes dehydreret gær i form af små kugler, man skal hydrere med lidt lunkent vand tilsat lidt sukker. Den bruges i samme forhold som dehydreret gær i pailletter, men vi anbefaler at bruge sidstnævnte, der er mest brugervenlig.

Tilsatte ingredienser (oliven, baconstykker 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 komme i lige fra starten af æltningen for at gøre brugen af apparatet lettere (f.eks. tidsindstillet start),
- > at dryppe fugtige ingredienser godt af (oliven),
- > at rulle fedtede ingredienser lidt i mel, så de optages bedre i dejen,
- > ikke at komme for store mængder i, hvilket risikerer at forstyrre dejens udvikling.

Praktiske råd

Tilberedning af brød er følsom overfor temperatur og fugtighed. Hvis det er meget varmt, anbefales det at bruge mere kølige væsker end sædvanlig. Hvis det er meget koldt, er det på samme måde nødvendigt at varme vandet eller mælken op, så det er 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 komme mel i, skal man også tilsætte lidt vand,
- > hvis ikke, kan man eventuelt tilsætte lidt mel.

Man skal korrigere meget forsigtigt (højst 1 spsk. ad gangen) og vente til man ser forbedringen, før man tilsætter noget igen.

En udbredt fejl er at tro, at hvis man tilsætter mere gær, vil brødet hæve mere.

Men for meget gær svækker strukturen af en dej, der hæver meget, og den vil falde sammen under bagningen. Man kan vurdere dejens tilstand lige før bagningen ved at slå lidt på den med fingerspidserne: Dejen skal give lidt modstand og fingrenes aftryk skal forsvinde lidt efter lidt.

Vejledning til tilberedningen

Får du ikke det ønskede resultat? Dette skema er en hjælp til tilberedningen.

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

Teknisk vejledning

PROBLEMER	LØSNINGER
<p>Ælterne sidder fast i formen</p> <p>Ælterne sidder fast i brødet</p> <p>Der sker ikke noget efter et tryk på </p> <p>Efter et tryk på  kører motoren, men æltningen starter ikke</p> <p>Efter en tidsindstillet start er brødet ikke hævet nok, eller der er ikke sket noget</p> <p>Lugt af brændt</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lad den stå i blød, før den tages ud. • Kom lidt olie på ælterne, før ingredienserne kommer ned i formen eller brug tilbehøret til at tage brødet ud af formen (side 52) • Apparatet er for varmt. Vent 1 time mellem 2 cykler. • Der er blevet programmeret en tidsindstillet start. • Formen er ikke sat korrekt i. • Ælteren er ikke sat i, eller den sidder forkert. • Du har glemt at trykke på  efter programmeringen. • Gæren er kommet i kontakt med saltet og/eller vandet. • Ælteren er ikke sat i. • En del af ingredienserne er faldet ved siden af formen: Lad apparatet køle af og rengør det indvendigt med en fugtig klud uden rengøringsmiddel. • Tilberedningen er løbet over: Der er for store mængder ingredienser, blandt andet for megen væske. Overhold forholdene i opskrifterne.

Rengøring og vedligeholdelse

- Tag apparatets stik ud og lad det køle af.
- Rengør selve apparatet og formens inderside med en fugtig klud. Tør grundigt af.
- Vask skålen og ælteren i varmt vand. 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.

Sikkerhedsanvisninger



Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

- ❗ Apparatet indeholder mange materialer, der kan genbruges eller genvindes.
- ➡ Aflever det hos et specialiseret indsamlingscenter, når det ikke skal bruges mere.

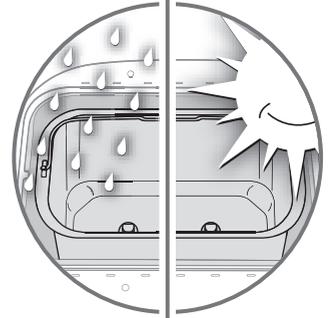
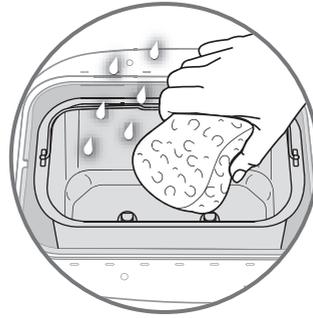
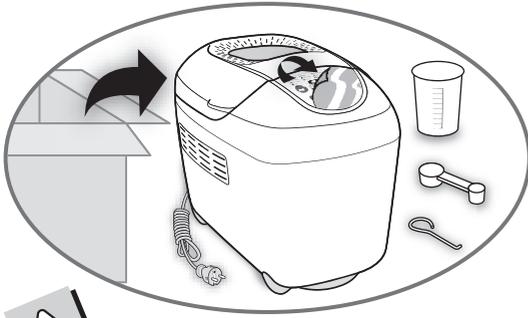
- For at beskytte brugeren er dette apparat i overensstemmelse med gældende forskrifter og standarder (Direktiver om Lavspænding, Elektromagnetisk Kompatibilitet, Materialer i kontakt med fødevarer, Miljøbeskyttelse osv.).
- Læs brugsanvisningen omhyggeligt, før apparatet tages i brug første gang: Fabrikanten påtager sig intet ansvar for skader, der opstår ved forkert brug.
- Dette apparat er ikke beregnet til at fungere ved hjælp af en ekstern timer eller en særskilt fjernbetjening.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede eller personer blottet for erfaring eller kendskab, 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.
- Anvend maskinen på en jævn, stabil og tør overflade væk fra vandsprøjt og sørg for, at der er luft omkring maskinen.
- Kontroller at el-nettets spænding svarer til apparatets. Garantien bortfalder ved tilslutning til forkert spænding.
- Det er strengt nødvendigt at tilslutte apparatet ved et ekstra-beskyttet stik. Hvis denne regel ikke overholdes, kan det medføre elektriske stød og eventuelt alvorlige skader. Af hensyn til brugerens sikkerhed skal det ekstrabeskyttede stik leve op til gældende standarder for elektriske installationer i det land, hvor det bruges. Hvis der ikke er et ekstrabeskyttet stik i din installation, er det strengt nødvendigt at bede en autoriseret elektriker om at installere det inden apparatet tilsluttes.
- Apparatet er udelukkende beregnet til indendørs brug i en almindelig husholdning.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt verwendet zu werden. Bei Verwendung des Gerätes in Anwendungen wie beispielsweise - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
- in landwirtschaftlichen Anwesen
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
- in Frühstückspensionen erlischt die Garantie.
- Tag apparatets stik ud, når det ikke er i brug og under rengøring.
- Brug ikke apparatet hvis:
 - el-ledningen er beskadiget,
 - apparatet er faldet ned og har synlige beskadigelser eller fungerer dårligt.I så fald skal apparatet sendes til det nærmeste, godkendte serviceværksted for at undgå enhver fare. Se garantien.
- Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller hans serviceværksted eller af en tilsvarende uddannet person for at undgå, at der opstår fare.
- Ethvert indgreb ud over kundens almindelige rengøring og vedligeholdelse skal foretages af et autoriseret serviceværksted.
- Dyp ikke apparatet, ledningen eller stikket ned i vand eller enhver anden væske.
- Lad ikke ledningen hænge ned indenfor børns rækkevidde.
- Ledningen må aldrig komme i nærheden af eller berøre apparatets varme dele, en varmekilde eller en skarp kant.
- Flyt ikke apparatet mens det er i brug.
- **Rør ikke ved åbningen mens apparatet fungerer, og lige efter det er standset. Åbningen kan blive meget varm.**
- Tag ikke apparatets stik ud ved at trække i ledningen.
- Brug kun en forlængerledning i god stand, 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.
- Brug ikke maskinen til at tilberede andet end brød og syltetøj.
- 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.
- Alle apparaterne er underkastet en streng kvalitetskontrol. Der foretages praktiske forsøg med tilfældigt udvalgte apparater, hvilket kan forklare eventuelle spor af brug.
- **Brug altid grydelapper i slutningen af programmet til at håndtere formen eller apparatets varme dele. Apparatet bliver meget varmt under brug.**
- Tilstop aldrig ventilationsgitterne.
- Man skal være forsigtig, da der kan slippe varm damp ud, når man åbner låget i slutningen af eller under et program.
- **Når man bruger program nr. 11 (marmelade, kompot), skal man passe på dampudstrømninger og varme overstækninger, når låget åbnes.**
- Ikke at overskride de anførte mængder i opskrifterne.
 - ikke at overskride 1500 g dej i alt.
 - ikke at overskride 900 g mel og 13 g gær.
- Dette produkts støjniveau er blevet målt til 55 dBA.

PROG.	BRUNING	STR.	TID (t)	1. ÆLTING	HVILE	2. ÆLTING	1. HÆVNING	3. ÆLTING	2. HÆVNING	4. ÆLTING	3. HÆVNING	BAGNING	EKSTRA	HOLDE VARM (t)
1	1	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	0:40:00	0:00:10	0:25:00	0:00:15	0:50:00	0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
2	1	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44	0:05:00	0:05:00	0:12:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
3	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:10:00	0:02:00	0:20:00	x	0:40:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
4	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:10:00	0:05:00	0:18:00	0:30:00	x	0:40:00	0:02:00	1:00:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
5	-	1000	1:20	x	x	0:13	x	x	x	x	0:22	0:45	nej	1:00
6	1	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25	0:05	x	0:10	x	x	x	x	1:00	1:00 1:05 1:10	2:05 2:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 2:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 2:10 2:15	1:00 1:00 1:00

PROG.	BRUNING	STR.	TID (t)	1. ÆLTING	HVILE	2. ÆLTING	1. HÆVNING	3. ÆLTING	2. HÆVNING	4. ÆLTING	3. HÆVNING	BAGNING	EKSTRA	HOLDE VARM (t)
7	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
8	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:05:00	0:05:00	0:18:00	1:10:00	0:02:00	x	x	1:00:00	1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
9	-	1000	1:00	x	x	0:08:00	x	x	x	x	0:10:00	0:42	0:55	1:00
10	1	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30	0:10:00	x	x	0:05:00	x	x	x	x	1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
11	-	-	1:05	x	x	0:05:00	x	x	x	x	0:10:00	0:50	-	nej
12	-	-	0:15	0:03:00	0:12:00	x	x	x	x	x	x	x	-	nej
13	-	-	1:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	x	x	x	x	1:00:00	x	-	nej
14	1	-	0:10 pr. trin på 10 min									0:10 pr. trin på 10 min	-	nej
	2													
	3													

Bemærk: Den samlede varighed indbefatter ikke holde varm funktionen for program 1 til og med 10.

Före den första användningen



En lätt odör kan förekomma vid den första användningen

Beskrivning av bakmaskinen

A. lock med fönster

B. kontrollpanel

C. bakform

D. knådarna

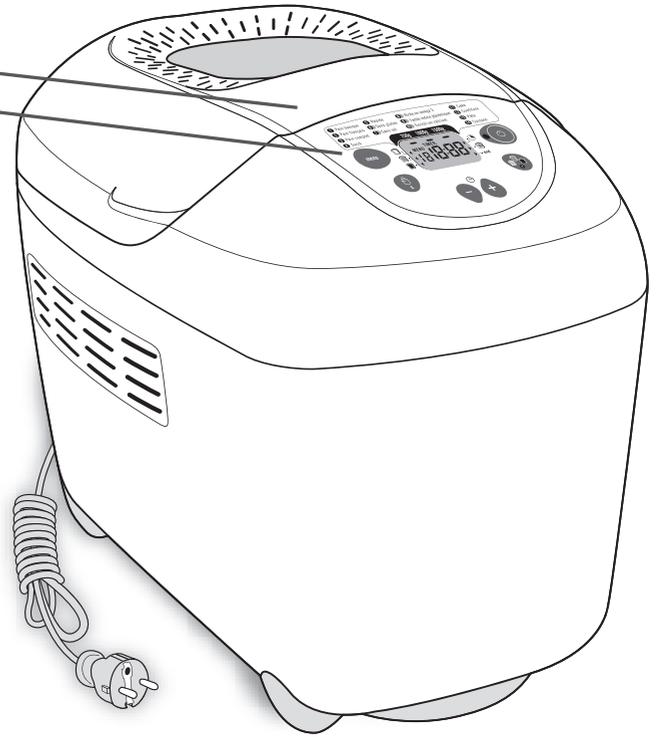
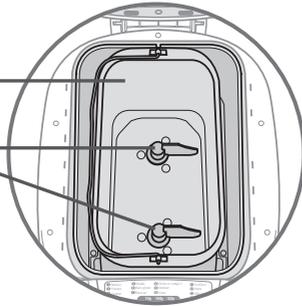
E. mätbägare

f1. matsked

F. dubbelt mätmått

f2. tesked

G. tillbehör "krok" för att ta av knådarna



b1. display

b6. programval

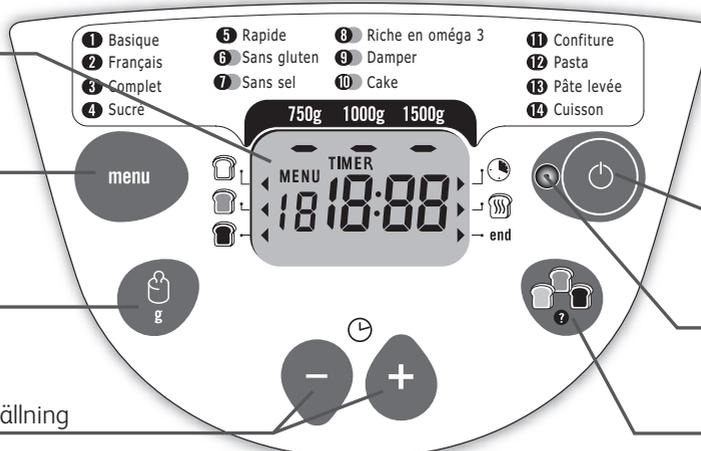
b3. brödstorlek

b4. timerinställning och tidsinställning
för program 14

b2. knapp
start/stop

b7. kontrollampa
vid funktion

b5. gräddningsgrad



Introduktion

Brödet spelar en viktig roll i vår kost.

Vem har inte drömt om färskt bröd och doften av nybakat?

Tack vare bakmaskinen blir det enkelt.

Vare sig du är nybörjare eller expert, så är det bara att tillsätta ingredienserna så tar bakmaskinen hand om resten. Du kan lätt baka bröd, brioche, pasta och sylt utan krångel. Prova dig fram i början och lär dig använda bakmaskinen på bästa sätt. Ta tid på dig och bli inte besviken om resultatet inte är perfekt de första gångerna. Om du vill sätta igång omedelbart så finns det ett recept under rubriken snabbstart som hjälper dig att baka ditt första bröd. Notera också att brödets struktur blir mer kompakt än bageriernas.

Komma igång

Tips och råd för ett lyckat brödbak

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

Ingredienserna tillsätts i följande ordning:

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

Snabbstart

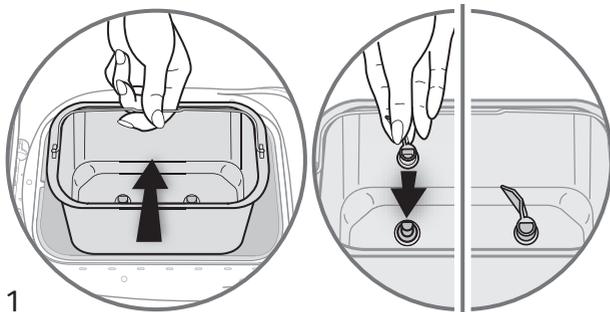
Om du vill sätta igång omedelbart föreslår vi att du provar basreceptet för att baka ditt första bröd.

BASRECEPT (program 1)

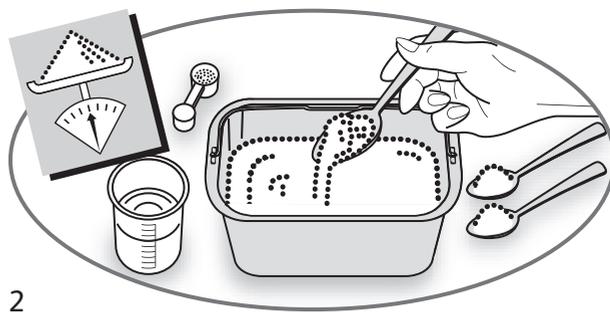
tsk > tesked
msk > matsked

FÄRG > MEDIUM
STORLEK > 1000 g
TID > 3 : 20
OLJA > 2 msk
VATTEN > 325 ml

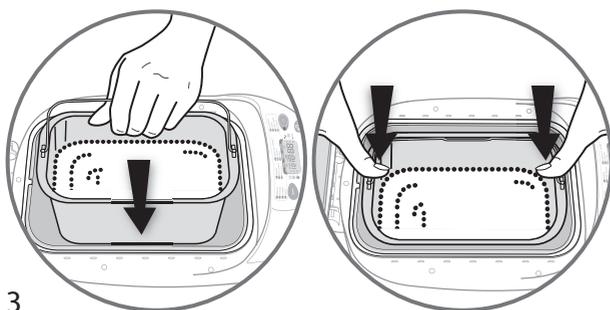
SALT > 2 tsk
SOCKER > 2 msk
TORRMJÖLKPULVER > 2,5 msk
VETEMJÖL > 600 g
JÄST > 1,5 tsk



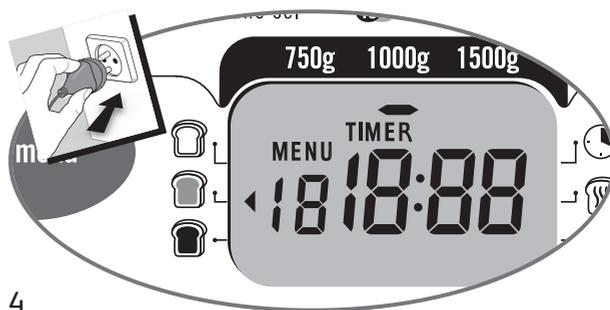
1
Ta ut bakformen genom att lyfta på handtaget och genom att dra framifrån och bakåt för att lossa var sida efter en.
Sätt knådaren på plats.



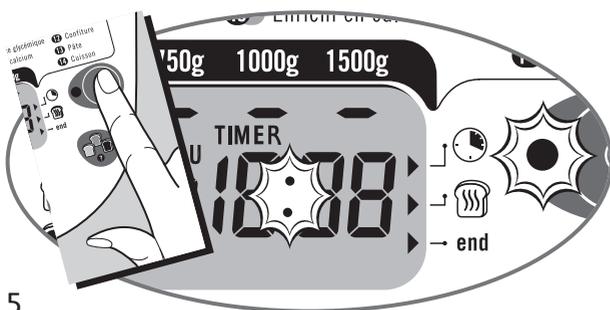
2
Tillsätt ingredienserna i bakformen i rätt ordning.
Mät upp alla ingredienserna noga.



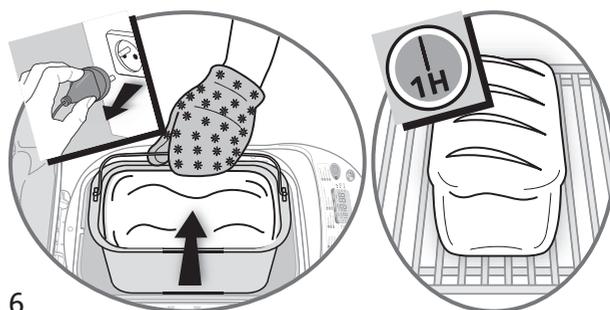
3
Sätt tillbaka bakformen. Tryck på formen på ena sidan därefter på den andra för att fästa den på drivaxeln och se till att den sätts fast ordentligt på de 2 sidorna.



4
Anslut kontakten till ett eluttag. Och starta maskinen. En summersignal hörs och program 1 som är förprogrammerat visas, dvs 1000 g, färg medium.



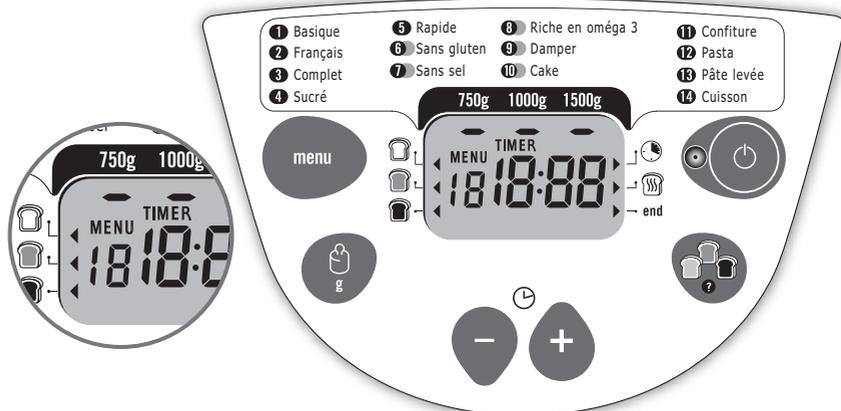
5
Tryck på knappen .
Kontrolllampan vid funktion tänds.
De 2 punkterna på timern blinkar.
Bakningsprocessen startar.



6
När gräddningen är klar, dra ut kontakten. Ta ut bakformen genom att dra i handtaget. Använd alltid grytappar eftersom formens handtag och lockets insida är mycket heta. Ta ut brödet på ett bakgaller och låt svalna i 1 timme.

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 - 14:

- | | | | | |
|-------------------|----------------------|-----------------------------|----------------|-----------------------|
| 1 > basrecept | 4 > sött bröd | 7 > bröd utan salt | 10 > mjuk kaka | 13 > deg |
| 2 > franskbröd | 5 > snabbt bröd | 8 > bröd med mycket omega 3 | 11 > sylt | 14 > enbart gräddning |
| 3 > fullkornsbröd | 6 > glutenfritt bröd | 9 > damperbröd | 12 > pasta | |

- 1 Programmet basrecept kan användas till de flesta brödrecept med vetemjöl.
- 2 Programmet franskbröd används till traditionellt vitt franskbröd.
- 3 Programmet fullkornsbröd används till grövre mjölsorter.
- 4 Programmet sött bröd är lämpligt till recept som innehåller mer fett och socker. Om du använder färdiga brödmixer för att baka brioche eller vetebröd, överskrid inte totalt 1000 g deg.
- 5 Programmet snabbt bröd används till receptet SNABBT BRÖD. Programmet har ingen inställning av storlek och gräddningsgrad.
- 6 Glutenfritt bröd ska endast bakas med färdig glutenfri brödmix. Det är lämpligt till glutenallergiker (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.
- 7 Bröd är ett av de livsmedel som tillför mest salt i den dagliga kosten. Ett reducerat saltintag minskar risken för hjärt- och kärlsjukdomar.
- 8 Detta bröd innehåller mycket **Omega 3-fettsyror** tack vare ett balanserat och näringsriktigt recept.
Omega 3-fettsyrorna bidrar till bra hjärt- och kärlfunktioner.
- 9 Damperbröd inspireras av ett traditionellt australiskt recept som bakas på heta stenar. Brödet blir kompakt och lätt brioche liknande.
- 10 För bakverk och kakor med bakpulver.
- 11 Programmet sylt kokar automatiskt sylt i formen.
- 12 Program 12 knådar enbart. Det är avsett för deg som inte jäser. T.ex.: pasta.
- 13 Programmet deg gräddar inte. Det är ett program som knådar och jäser deg. T.ex.: pizzadeg.
- 14 Programmet gräddning gör det möjligt att endast grädda i 10–70 min, med inställning i intervaller på 10 min

samt gräddningsgrad ljus, medium eller mörk. 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 14.

När önskad gräddningsgrad uppnåtts avbryt programmet manuellt genom ett långt tryck på knappen .

Val av brödstorlek

Brödstorleken är förprogrammerad på 1000 g. Vikten är ungefärlig. Se recepten för ytterligare precision. Program 5, 9, 11, 12, 13 och 14 har ingen inställning av storlek. Tryck på knappen  för att välja 750g, 1000 g eller 1500 g. Symbolen tänds mittemot vald inställning.

Observera:

med vissa recept är det inte möjligt att baka ett bröd på 750 g. Se receptboken.

Val av gräddningsgrad (färg)

Gräddningsgraden är förprogrammerad på MEDIUM. Program 5, 9 och 11 har ingen inställning av gräddningsgrad. Tre val är möjliga: LJUS/MEDIUM/MÖRK. Om du önskar ändra den förprogrammerade inställningen, tryck på knappen  tills symbolen tänds mittemot vald inställning.

Start / Stopp

Tryck på knappen  för att starta maskinen. Nedräkningen börjar.

För att avbryta programmet eller ta bort timerinställningen, tryck 5 sekunder på knappen .

Bakningsprocessen

Symbolen tänds mittemot den aktuella bakningsprocessen som bakmaskinen nått.

En tabell på **sidorna 66- 67** visar hur bakningen sker beroende på vilket program som valts.

Knådning

Formar brödets struktur för att uppnå en optimal jäsnings.

> 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.

Knådning: degen knådas för 1:a eller 2:a gången eller blandas mellan två jäsningsar.

I denna etapp och i program 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9 och 10 har du möjlighet att tillsätta ingredienser: torkad frukt, oliver, fläsktärningar etc.

En summersignal indikerar när du kan tillsätta ingredienser. Se översiktstabellen för bakningsprocessen (**sidan 66- 67**) och kolumnen "extra".

Kolumnen indikerar tiden som kommer att visas i maskinens display när signalen hörs. För att veta exakt efter hur lång tid signalen hörs, dra av tiden i kolumnen "extra" från den totala bakningen.

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

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

Gräddning: brödet håller på att gräddas. En symbol tänds mittemot "END" när brödet är klart.

 Varmhållning: efter program 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 och 10, kan du låta brödet vara kvar i maskinen.

Varmhållningen varar i en timme och startas automatiskt efter gräddningen . En symbol tänds mittemot . Displayen visar 0:00 under hela varmhållningen. Ett pip hörs med regelbundna mellanrum. Efter en timme hörs 3 pip och därefter stannar maskinen automatiskt.

Du kan programmera maskinen så att brödet är klart vid önskad tidpunkt, upp till 15 timmar i förväg. Timerinställningen kan inte användas i program 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14.

Timern kan ställas in efter val av program, gräddningsgrad och brödstorlek. Programmets tid visas.

Räkna ut tidsskillnaden mellan när du startar programmet och tidpunkten när du vill att brödet ska vara klart.

Maskinen inkluderar automatiskt tiden det tar för programmet att bli klart.

Med hjälp av knapparna **+** och **-**, visas tiden du räknat fram (**+** uppåt och **-** nedåt). Korta tryck bläddrar fram perioder på 10 min åt gången + kort pip.

Med ett långt tryck, bläddras perioder på 10 min fram kontinuerligt.

T.ex.: klockan är 20:00 och du vill att brödet ska vara klart klockan 7:00 nästa morgon. Programmera 11:00 med hjälp av knapparna **+** och **-**. Tryck på knappen **I**. En summersignal hörs. Symbolen **◀** visas mittemot **◐** och de 2 punkterna **■** på timern blinkar. Nedräkningen börjar. Kontrollampen tänds.

Om du ångrar dig eller önskar ändra tidsinställningen, gör ett långt tryck på knappen **I** 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.



fig. 1



fig. 2

När du tar ut brödet ur bakformen: det kan hända att knådarna 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 (bild 1),
- > dra försiktigt för att ta av knådaaren (bild 2),
- > gör likadant med den andre knådaaren,
- > ställ brödet upp och låt det svalna på ett baggaller.

Ingredienserna

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

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

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

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

Mjöl: mjölets vikt varierar påtagligt beroende på mjölsort. Mjölets kvalitet kan också inverka på resultatet. Förvara mjölet i tättslutande burkar eftersom mjöl är känsligt för luftfuktighet och lätt kan absorbera eller tvärtemot 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 rekommenderas, om inget annat anges i recepten.

Våra recept ger optimala resultat med vetemjöl special. Om du använder speciella mjölblandningar för bröd eller brioche eller vetebröd, överskrid inte totalt 1000 g deg.

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

socker: använd helst strösocker, rörsocker eller honung. Använd inte raffinerat socker eller bitsocker. Socker påskyn-
dar 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: jästen gör att degen jäser. Använd i första hand torrjäst. Jästens kvalitet kan variera, den jäser inte alltid på
samma sätt. Bröden kan bli lite olika beroende på jästen som använts.
Gammal jäst eller jäst som inte förvarats rätt jäser inte lika bra som en påse torrjäst som just öppnats.
Mängden jäst som anges avser torrjäst. Om du använder färsk jäst, multiplicera mängden med 3 (i vikt) och rör ut jäs-
ten i lite ljummet lätt sockrat vatten för en effektiv jäsnings.
Se tillverkarens anvisningar på paketet. Det finns torrjäst för matbröd men även torrjäst speciellt avsedd för söta degar.

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

- > att tillsätta ingredienserna, speciellt ömtåliga ingredienser, när summersignalen hörs,
- > hårda fröer (som linfrö och sesam) kan tillsättas så snart knådningen börjar för en enklare användning av maskinen
(t.ex. vid timerinställning),
- > låt mycket fuktiga ingredienser rinna av noga (oliver),
- > feta ingredienser ska först mjölas lätt så att de inte klumpar sig i degen,
- > tillsätt inte för stora mängder, brödet riskerar då en sämre jäsnings.

praktiska råd

När man bakar bröd är degen mycket känslig för temperatur och fuktighet. Om det är mycket varmt, använd kallare vätskor än vanligt. Om det är mycket kallt, kan det vara nödvändigt att använda ljummet vatten eller mjölk (men överskrid aldrig 35°C).

Ibland kan det vara lämpligt att kontrollera degen mitt i knådningen: degen ska forma en jämn boll som inte fastnar på bakformens sidor.

- > om det finns kvar mjöl som inte blandats i degen, tillsätt då lite mer vatten,
- > annars kan det eventuellt behövas tillsättas ytterligare lite mjöl.

Var mycket försiktig när du tillsätter mer mjöl eller vatten (max 1 msk åt gången) och vänta och se om degen blir bättre innan du tillsätter mer.

Ett vanligt fel är att tro att om man tillsätter mer jäst kommer brödet att jäsa högre. För mycket jäst gör degens struktur ömtålig, först jäser den mycket, för att sedan sjunka ihop under gräddningen. Du kan känna på degen precis innan gräddningen genom att försiktigt trycka på den med fingret: degen skall göra ett lätt motstånd och fingeravtrycket skall sakta försvinna.

Felsökningstabell

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 ① har aktiverats under gräddningen				●		
För lite mjöl		●				
För mycket mjöl			●			●
För lite jäst			●			
För mycket jäst		●		●		
För lite vatten			●			●
För mycket vatten		●			●	
För lite socker			●			
Dålig mjölkvalitet			●	●		
Felaktiga proportioner på ingredienserna (för stor mängd)	●					
För varmt vatten		●				
För kallt vatten			●			
Felaktigt program			●	●		

Teknisk felsökningstabell

PROBLEM	ÅTGÄRD
Knådarna sitter fast i bakformen	<ul style="list-style-type: none"> • Blötlägg innan den tas av.
Knådarna sitter fast i brödet	<ul style="list-style-type: none"> • Olja knådarna lätt innan ingredienserna hälls i bakformen eller använd tillbehöret för att ta ut dem (sidan 63)
Ingenting händer ① efter att ha tryckt på	<ul style="list-style-type: none"> • Maskinen är för varm. Vänta 1 timme mellan 2 bakningsprocesser. • En timerinställning har programmerats.
Efter att ha tryckt på ① fungerar motorn men maskinen knådar inte	<ul style="list-style-type: none"> • Bakformen är inte ordentligt på plats. • Knådaren är inte på plats eller felaktigt isatt.
Efter en timerinställning har brödet inte jäst tillräckligt eller så har ingenting hänt	<ul style="list-style-type: none"> • Du har glömt att trycka på ① efter programmeringen. • Jösten har kommit i kontakt med saltet och/eller vattnet. • Knådaren är inte på plats.
Det luktar bränt	<ul style="list-style-type: none"> • En del av ingredienserna har kommit utanför bakformen: låt maskinen svalna och rengör insidan av maskinen med en fuktig svamp utan rengöringsmedel. • degen har svämmat över: för stor mängd ingredienser, i synnerhet vätska. Var noga med proportionerna i recepten.

PROG.	FÄRG	STORLEK	TID (tim)	1:a KNÄDNING	VILA	2:a KNÄDNING	1:a JÄSNING	3:a KNÄDNING	2:a JÄSNING	4:a KNÄDNING	3:a JÄSNING	GRÄDDNING	EXTRA	VARMHÅLLNING (tim)
1	1	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	0:40:00	0:00:10	0:25:00	0:00:15	0:50:00	0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
2	1	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44	0:05:00	0:05:00	0:12:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
3	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:10:00	0:02:00	0:20:00	x	0:40:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
4	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:10:00	0:05:00	0:18:00	0:30:00	x	0:40:00	0:02:00	1:00:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
5	-	1000	1:20	x	x	0:13	x	x	x	x	0:22	0:45	nej	1:00
6	1	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25	0:05	x	0:10	x	x	x	x	1:00	1:00 1:05 1:10	2:05 2:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 2:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 2:10 2:15	1:00 1:00 1:00

PROG.	FÄRG	STORLEK	TID (tim)	1:a KNÅDNING	VILA	2:a KNÅDNING	1:a JÄSNING	3:a KNÅDNING	2:a JÄSNING	4:a KNÅDNING	3:a JÄSNING	GRÄDDNING	EXTRA	VARMHÅLLNING (tim)
7	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
8	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:05:00	0:05:00	0:18:00	1:10:00	0:02:00	x	x	1:00:00	1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
9	-	1000	1:00	x	x	0:08:00	x	x	x	x	0:10:00	0:42	0:55	1:00
10	1	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30	0:10:00	x	x	0:05:00	x	x	x	x	1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
11	-	-	1:05	x	x	0:05:00	x	x	x	x	0:10:00	0:50	-	nej
12	-	-	0:15	0:03:00	0:12:00	x	x	x	x	x	x	x	-	nej
13	-	-	1:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	x	x	x	x	1:00:00	x	-	nej
14	1	-	0:10 i intervaller på 10 min									0:10 i intervaller på 10 min	-	nej
	2													
	3													

Notera: den totala tiden inkluderar inte tiden för varmhållning i program 1 till och med program 10.

Rengöring och underhåll

- Dra ut kontakten och låt maskinen svalna.
- Rengör maskinens utsida och insida med en fuktig svamp. Torka noggrant.
- Diska bakformen och knådaren i varmt vatten. Om knådaren fastnat i bakformen, blötlägg i 5 - 10 min.
- Ta av locket för att rengöra det med varmt vatten.
- 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.

Säkerhetsanvisningar

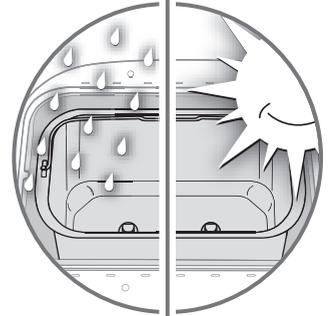
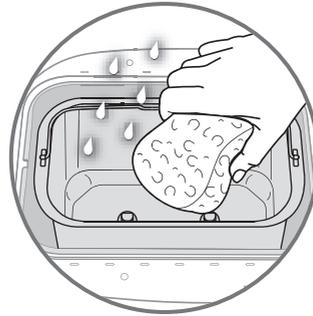
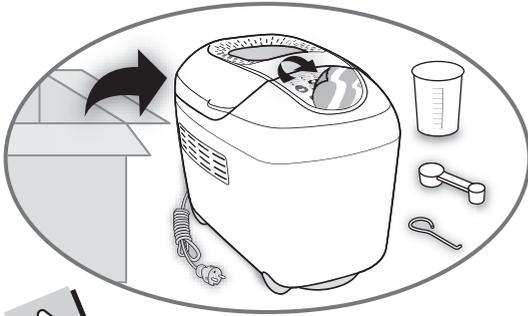


Skydda miljön!

- ① Din apparat innehåller värdefulla material som kan återanvändas eller återvinnas.
- ➡ Lämna den på en återvinningsstation eller på en godkänd serviceverkstad.

- Läs bruksanvisningen noggrant före den första användningen. Tillverkaren frångår sig allt ansvar vid användning utan att respektera bruksanvisningen.
- För din säkerhet överensstämmer denna apparat med alla rådande standarder och regleringar (lågspänningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, material godkända för livsmedelskontakt, miljö).
- Apparaten är inte avsedd att fungera med hjälp av en extern timer eller med en separat fjärrkontroll.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) som inte klarar av att hantera elektrisk utrustning, eller av personer utan erfarenhet eller kännedom, förutom om de har erhållit, genom en person ansvarig för deras säkerhet, en övervakning eller på förhand fått anvisningar angående apparatens användning. Om barn använder denna apparat måste de övervakas av en vuxen för att säkerställa att barnen inte leker med apparaten.
- Använd apparaten på en stabil arbetsyta på tryggt avstånd från vattenstänk, och under inga omständigheter i ett skåp i ett inbyggt kök.
- 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. För din säkerhet, se till att det jordade uttaget motsvarar gällande normer och standarder i ditt land. Om din elektriska installation inte är utrustad med ett jordat uttag är det nödvändigt att en behörig elinstallatör åtgärdar din installation innan maskinen ansluts.
- Apparaten är endast avsedd för hemmabruk inomhus.
Apparaten är endast avsedd att användas för hemmabruk. Den är inte avsedd att användas i följande fall som inte täcks av garantin:
 - I pentryn för personal i butiker, kontor och på andra arbetsplatser,
 - På lantbruk,
 - För gästernas användning på hotell, motell och andra liknande boendemiljöer,
 - I miljöer av typ bed & breakfast, vandrarhem och liknande rum för uthyrning.
- Koppla alltid ur apparaten så snart du inte använder den och vid rengöring.
- Använd inte apparaten om:
 - den har en skadad nätsladd,
 - den har fallit och har synliga skador eller funktionsstörningar.Om detta händer, måste apparaten sändas till närmaste godkända serviceverkstad, för att undvika alla risker. Läs garantivillkoren.
- Om sladden skadas, skall den bytas ut av tillverkaren, dennes service agent eller likvärdigt kvalificerad person för att undvika fara.
- Alla åtgärder och reparationer, med undantag av rengöring och sedvanligt underhåll, skall utföras av en godkänd serviceverkstad.
- Doppa inte ner apparaten, sladden eller stickkontakten i vatten eller annan vätska.
- Låt inte sladden vara inom räckhåll för barn.
- Låt inte sladden vara i närheten av eller i kontakt med apparatens varma delar, nära en värmekälla eller hänga över vassa kanter.
- Flytta inte på apparaten när den är i bruk.
- **Rör inte vid fönstret när maskinen är igång och strax efteråt. Fönstret kan vara hett.**
- Koppla inte ur apparaten genom att dra i sladden.
- Använd endast en förlängningsladd i gott skick, med jordad stickkontakt och med en ledning vars tvärsnitt är minst lika med ledningstråden som bifogas med produkten.
- Placera inte apparaten ovanpå andra apparater.
- Använd inte apparaten som värmekälla.
- Använd inte apparaten för tillagning av annan mat än bröd och sylt.
- Lagg 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.
- Alla apparater genomgår en sträng kvalitetskontroll. Användningstester tillämpas i praktiken med slumpmässigt utvalda apparater, vilket förklarar eventuella spår av användning.
- **I slutet av programmet, använd alltid grytlappar för att hantera bakformen eller apparatens varma delar. Apparaten blir mycket varm under användningen.**
- Tapp aldrig till ventilationshålen.
- Var mycket försiktig, eftersom det riskerar att komma ut ånga när du öppnar locket i slutet av eller under pågående program.
- **När du använder program nr 11 (sylt och mos) se upp för ånga och heta stänk när locket öppnas.**
- Inte överskrida mängderna som anges i recepten.
 - inte överskrida totalt 1500 g deg.
 - inte överskrida totalt 900 g mjöl och 13 g jäst.
- Apparatens ljudnivå är 55 dBA.

Før du begynner



Det kan lukte svakt av maskinen ved første gangs bruk.

Gjør deg kjent med brødmaskinen

A. Lokk med gjennomsiktig vindu

B. Kontrollpanel

C. Brødbeholder

D. Eltepinner

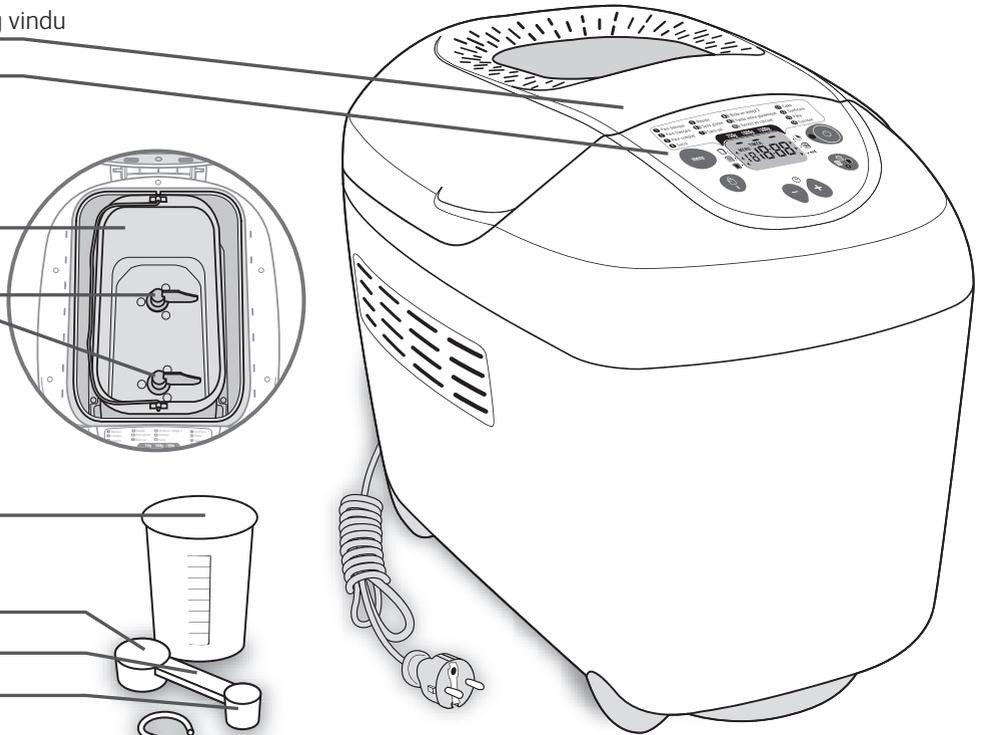
E. Målebeger

f1. Spiseskje

F. Dobbel måleskje

f2. Teskje

G. Tilbehør "krok" for å ta ut eltepinnene

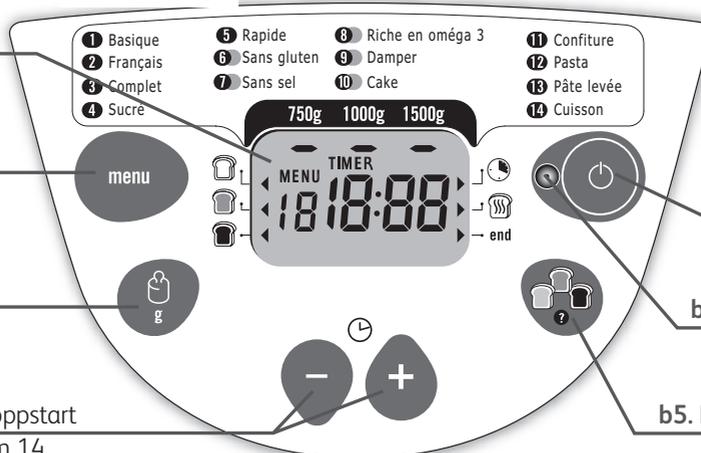


b1. Skjerm

b6. Programvalg

b3. Vektvalg

b4. Knapper for valg av utsatt oppstart og tidsinnstilling for program 14



b2. På/av-knapp

b7. Funksjonsindikator

b5. Fargevalg for skorpen

NO

Introduksjon

Brød spiller en viktig rolle i vårt kosthold.

Hvem har ikke drømt om å bake brød i en håndvending?

Denne drømmen kan bli virkelighet med en brødmaskin.

Om du er nybegynner eller ekspert, er det bare å tilsette ingrediensene og brødmaskinen tar seg av resten. Du kan lett lage brød, brioche, pasta eller syltetøy uten å måtte holde øye med prosessen. Men husk at en viss innlæringstid av og til er nødvendig for å bruke brødmaskinen på best mulig måte. Ta deg tid til å bli kjent med den, og bli ikke skuffet om dine første forsøk virker litt mindre perfekte. Hvis du er utålmodig, finnes det en oppskrift i avsnittet rask oppstart som vil hjelpe deg i dine første forsøk. Husk at konsistensen til brødet vil være mer kompakt enn brød fra bakeri.

Første forsøk

Råd og vink for å bake vellykket brød

1. Les bruksanvisningen grundig: denne maskinen baker ikke brød slik det gjøres for hånd!
2. Alle ingrediensene som inngår i oppskriftene skal ha romtemperatur (med mindre annet oppgis) og skal veies nøyaktig. **Mål all væske med litermålet 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. Bruk ingrediensene før best før-dato, og oppbevar dem på kjølige og tørre steder.
4. Nøyaktig oppmåling av melmengden er viktig. Derfor skal melet veies på en kjøkkenvekt. Bruk tørrgjær i pakker. Ikke bruk bakepulver med mindre oppskriften spesielt oppgir denne ingrediensen. Etter at en pakke tørrgjær har blitt åpnet, må den brukes innen 48 timer.
5. For å unngå negativ innvirkning på heveprosessen, anbefaler vi å legge alle ingrediensene i beholderen med en gang og unngå å åpne lokket mens maskinen er i gang (med mindre annet oppgis). Pass på å bruke ingrediensene i riktig rekkefølge og i de mengdene som oppskriftene angir. Først væsken, så tørrvarene.
Gjæren skal 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

Rask oppstart

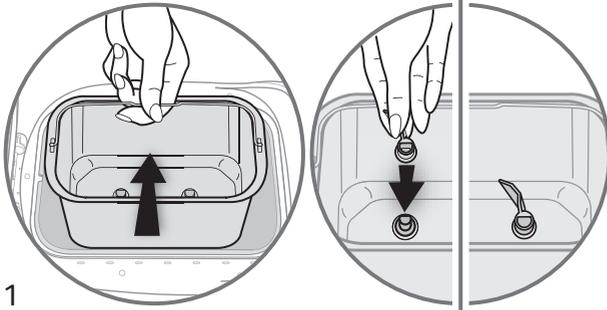
For å bli kjent med brødmaskinen, anbefaler vi å prøve oppskriften for **STANDARDBRØD** for å bake ditt første brød.

STANDARDBRØD (program 1)

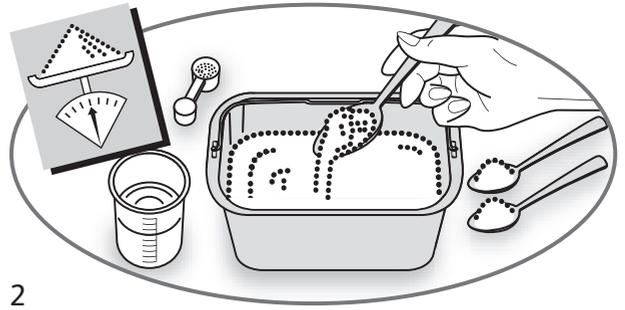
ts > teskje
ss > spiseskje

GYLLEN > MIDDELS
VEKT > 1000 g
TID > 3 : 20
OLJE > 2 ss
VANN > 325 ml

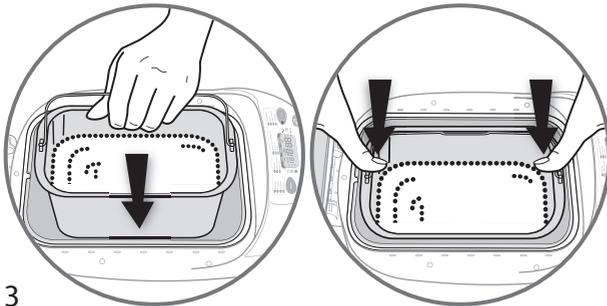
SALT > 2 ts
SUKKER > 2 ss
PULVERMELK > 2,5 ss
MEL > 600 g
GJÆR > 1,5 ts



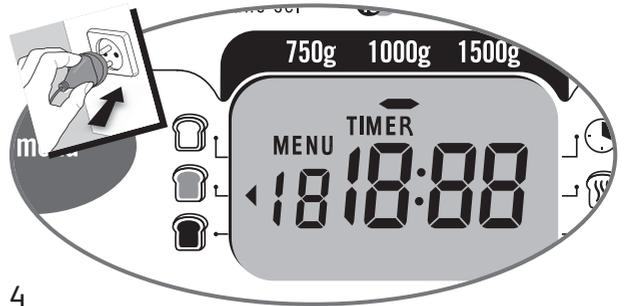
1
Ta ut brødbeholderen ved å dra håndtaket oppover og bakover for å løsne hver side, først den ene siden, deretter den andre.
Sett deretter på plass eltepinnene.



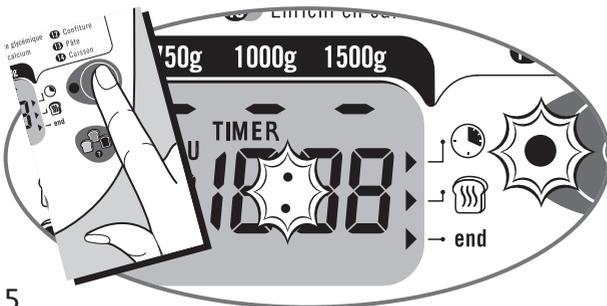
2
Tilsett ingrediensene i beholderen i anbefalt rekkefølge. Sørg for at alle ingrediensene veies nøyaktig.



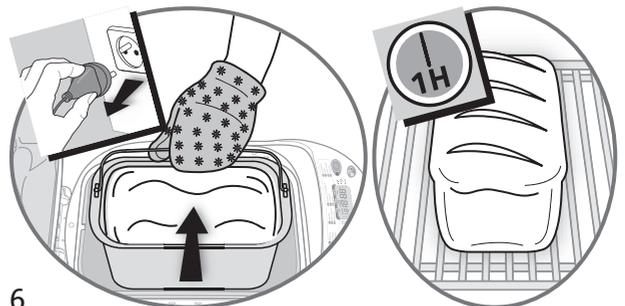
3
Sett brødbeholderen på plass. Trykk på beholderen, først på den ene siden, deretter på den andre, for å feste den til driveren slik at den er riktig festet på begge sider.



4
Koble til brødmaskinen. Etter lyssignalet vises program 1 på skjermen som standard, dvs. 1000 g middels gyllen.



5
Trykk på knappen .
Indikatoren viser at maskinen fungerer.
De to tidsinnstillingspunktene blinker.
Syklusen starter.



6
Ved slutten av hver bakesyklus, koble fra brødmaskinen.
Ta ut brødbeholderen ved å dra i håndtaket. Bruk alltid grytekluter ettersom håndtaket på beholderen og insiden av beholderen er varme. Ta brødet ut av formen mens det er varmt, og la det avkjøles i 1 time på en rist.

Bruke brødmaskinen

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



Programvalg

Programvalget starter en rekke etapper som følger hverandre automatisk.

Med **knappen MENU** kan du velge et visst antall forskjellige program. Tiden som tilsvarer programmet vises på skjermen. Hver gang du trykker på knappen **MENU** går nummeret på kontrollpanelet over til neste program; numrene går fra 1 til 14:

- | | | | | |
|------------------|----------------------|--------------------------|---------------|------------------|
| 1 > STANDARDBRØD | 4 > SØTT BRØD | 7 > BRØD UTEN SALT | 10 > BRØDKAKE | 13 > HEVEDEIG |
| 2 > FRANSK BRØD | 5 > HURTIGBRØD | 8 > BRØD RIKT PÅ OMEGA 3 | 11 > SYLTETØY | 14 > KUN STEKING |
| 3 > GROVT BRØD | 6 > GLUTENFRITT BRØD | 9 > DAMPER | 12 > PASTA | |

- 1 Programmet for Standardbrød brukes for de fleste brøduppskriftene som inneholder hvetemel.
- 2 Programmet for Fransk brød tilsvarer en oppskrift for tradisjonelt hvitt fransk brød.
- 3 Programmet for Grovt brød skal velges når grovt mel inngår i oppskriften.
- 4 Programmet for Søtt brød er tilpasset oppskrifter som inneholder mer fett og sukker. Hvis du bruker ferdigblandinger for brioche eller boller, må ikke deigen overstige 1000 g totalt.
- 5 Programmet Hurtigbrød er spesifikt tilpasset oppskriften for HURTIGBRØD. Dette programmet har ingen justering av vekt eller farge.
- 6 Glutenfritt brød skal kun tilberedes med ferdigblandinger uten gluten. Dette brødet er tilpasset personer som ikke tåler gluten (cøliaki-sykdom) som finnes i flere korn typer (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 løses fra kanten i løpes av eltingen med en myk plastikkspatel. Glutenfritt brød vil ha en mer kompakt konsistens og en lysere farge enn normalt brød.
- 7 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 karsykdommer.
- 8 Dette brødet er rikt på fettsyren **omega 3** takket være en sunn og næringsrik oppskrift. **Omega 3-fettsyrene bidrar til at hjerte- og karkretsløpet fungerer godt.**
9. Damperen er inspirert fra en australsk oppskrift tradisjonelt bakt på varme steiner. Du får et kompakt litt bolleaktig brød.
10. Du kan lage kaker og bakverk med bakepulver.
11. Programmet for syltetøy koker syltetøy automatisk i beholderen.
12. Program 12 er kun for elting. Den skal brukes for deiger som ikke hever. F.eks. pasta.
13. Programmet for Hevedeig steker ikke. Den tilsvarer et elte- og heveprogram for alle hevedeiger. F. eks: Pizzadeig.
14. Med stekeprogrammet kan du steke i 10 til 70 min., justerbart i perioder på 10 minutter slik at skorpen blir lys, middels eller mørk. Den kan velges alene og kan brukes:

- a) sammen med programmet for hevedeig,
- b) for å varme opp eller sprøsteke allerede stekt eller avkjølt brød,
- c) for å steke ferdig i tilfeller av langvarige strømbrudd i løpet av en bakesyklus.

Brødmaskinen skal ikke gå uten tilsyn mens program 14 benyttes.

Når fargen på skorpen er slik du ønsker, stoppes programmet manuelt ved et langt trykk på knappen .

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 5, 9, 11, 12, 13 og 14 har ikke vektjustering. Trykk på knappen  for å justere vekten mellom 750 g, 1000 g. og 1500 g. Indikatoren tennes overfor den valgte innstillingen.

NB:
med visse oppskrifter kan det ikke bakes et brød på 750 g. Se i oppskriftsboken.

Valg av farge på skorpen (grad av gyllenhet)

Fargen på skorpen er innstilt som standard på MIDDELS. Programmene 5, 9, og 11 har ikke fargejustering. Du har tre valg: LYS/MIDDELS/MØRK Hvis du vil endre standardinnstilling, trykk på knappen  inntil indikatoren tennes overfor den valgte innstillingen.

Start/Stopp

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

Sykluser

Et skjema på side 78-79 viser de forskjellige syklusene i hvert program du velger.

Elting	>	Hvile	>	Heving	>	 Fortsatt oppvarming
Brukes for å lage deigens struktur og dermed dens hevedyktighet.		Brukes for at deigen strekkes for å forbedre eltekviteten.		Tiden gjæren innvirker på deigen slik at den heves, og for å gi aroma.		Brukes for å holde brødet varmt etter steking. Det anbefales likevel å ta brødet ut av formen ved slutten av steking.

Elting: deigen befinner seg i 1. eller 2. eltesyklus eller blandesyklus mellom hevesyklusene. I løpet av denne syklusen, og for programmene 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9 og 10 har du muligheten til å tilsette ingredienser: tørkede frukter, oliven, baconbiter osv... Et lydsignal indikerer når du kan tilsette ingrediensene. Se på oppsummeringsskjemaet for forberedelsestidene (side 78-79) og kolonnen "ekstra".

Denne kolonnen indikerer tiden som vises på maskinskjermen når lydsignalet aktiveres. For å vite nøyaktig etter hvor lang tid lydsignalet aktiveres, kan du bare trekke tiden i kolonnen "ekstra" fra den totale steketiden. F. eks: "ekstra" = 2:51 og "total tid" = 3:13, ingrediensene kan tilsettes etter 22 min.

Heving: deigen befinner seg i 1., 2. eller 3. hevingssyklus.

Steketid: brødet befinner seg i siste stekecyklus. En indikator tennes overfor "END" som viser at syklusen er avsluttet.

 **Fortsatt oppvarming:** for programmene 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 og 10 kan du la innholdet ligge i maskinen. En syklus for fortsatt oppvarming på en time begynner automatisk etter steking. En indikator tennes overfor . Skjermen viser 0:00 i den timen innholdet holdes varmt. En pipelyd starter opp med jevne mellomrom. Ved slutten av syklusen stopper maskinen automatisk etter tre pipelyder.

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

Programmet for tidsinnstilling kan ikke brukes for programmene 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13 og 14.

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 er ferdig til klokken 7:00 neste morgen. Sett programmet på 11:00 ved hjelp av knappene **+** og **-**. Trykk på knappen **ⓘ**.

Du hører et lydsignal. Indikatoren **◀** vises **●** og de 2 punktene **■** på tidsinnstilleren blinker. Nedtelling begynner.

Funksjonsindikatoren tennes.

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

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

Praktiske råd

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

Hvis du har to programgående etter hverandre, vent 1 time før du starter den andre tilberedningen.



fig. 1



fig. 2

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 aksel på eltepinne (tegning 1),
- > dra forsiktig for å ta ut eltepinne (tegning 2),
- > gjenta prosessen for den andre eltepinne,
- > 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 brødets farge og brødets innmat stekes lettere. Hvis du bruker egg, må du redusere væskemengden tilsvarende. Knekk eggene og tilsett væsken inntil du får den mengden væske som angis i oppskriften. Oppskriftene er beregnet for et middels stort egg på 50 g. Hvis eggene er større, tilsett litt mel, hvis eggene er mindre, bland i litt mindre mel.

Melk: Du kan bruke fersk melk eller pulvermelk. Hvis du bruker pulvermelk, tilsett den mengden vann som beregnet opprinnelig. Hvis du bruker fersk melk kan du også tilsette vann: den totale mengden skal være lik mengden som står i oppskriften. Melken har også en emulgerende effekt som gjør at lufthullene blir mer regelmessige og gir brødets innmat et fint utseende.

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

Meltyper: Melvekten varierer merkbart i forhold til meltypen. Alt etter melets kvalitet kan stekeresultatene for brødet også variere. Oppbevar melet i en lufttett beholder fordi melet reagerer på svingninger i klimaforhold ved å trekke til seg fuktighet eller i motsatt tilfelle miste fuktighet. Bruk helst en meltype for brødbaking istedenfor en vanlig type mel. Tilsetninger av havre, bygg, hvetekim, rug eller hele frø i brøddeigen gir et tyngre og mindre brød.

Det anbefales å bruke mel av typen 55 med mindre annet er oppgitt i oppskriftene.

Våre oppskrifter er beregnet på vanlig hvetemel. Hvis det brukes blandinger av spesielle meltyper for brød eller boller, skal mengden deig totalt ikke overstige 1000 g.

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

Generelt sett vil programvalget gjøres ut fra hvilken blanding som brukes.

F. eks: Grovt brød - Program 3.

Sukker: Det anbefales å bruke hvitt eller brunt sukker eller honning. Ikke bruk raffinert sukker eller 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 er fast, kompakt og ikke hever for raskt. Det forbedrer også deigens struktur.

Gjær: Gjæren gjør at deigen heves. Bruk tørrgjær i pakker. Gjærkvaliteten kan variere, den hever ikke alltid på samme måte. Brødene kan derfor være forskjellige alt etter hva slags gjær som brukes. Gammel gjær eller dårlig oppbevart gjær vil ikke fungere like godt som en nyåpnet pakke tørrgjær.

De oppgitte målene er beregnet på tørrgjær. Hvis du bruker fersk gjær, må du bruke tre ganger så mye (i vekt) og spe gjæren i litt lunkent lettsukret vann for å fremskynde gjæringen.

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

- > å respektere lydsignalet for tilsetning av ingredienser, spesielt de mer ømtålige,
- > å iblande hardere frø (som lin eller sesam) så snart eltingen starter for å gjøre det enklere å bruke maskinen (tidsinnstilling for eksempel),
- > å tørke av meget fuktige ingredienser (oliven),
- > å strø litt mel over fettholdige ingredienser slik at de iblandes lettere,
- > å ikke iblande en for stor mengde for ikke å forhindre at deigen heves.

Praktiske råd

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 være 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.

Eventuelle problemer

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 ① ble aktivert i løpet av bakingen				●		
Ikke nok mel		●				
For mye mel			●			●
Ikke nok gjær			●			
For mye gjær		●		●		
Ikke nok vann			●			●
For mye vann		●			●	
Ikke nok sukker			●			
Ikke riktig meltype			●	●		
Ingrediensene er ikke i riktige forhold (for stor mengde)	●					
For varmt vann		●				
For kaldt vann			●			
Feil program			●	●		

Eventuelle tekniske problemer

PROBLEMER	LØSNINGER
<p>Eltepinnene sitter fast i beholderen</p> <p>Eltepinnene sitter fast i brødet</p> <p>Etter å ha trykket på ①, skjer ingenting</p> <p>Etter å ha trykket på ① går motoren, men eltingen starter ikke</p> <p>Etter en tidsinnstilt oppstart, har ikke brødet hevet nok eller ingenting har skjedd</p> <p>Brent lukt</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La dem ligge i bløt før de tas ut. • Smør eltepinnene litt før ingrediensene legges i beholderen, eller bruk tilbehøret for å ta brødet ut av formen (side 74) • Maskinen er for varm. Vent 1 time mellom 2 sykluser. • En tidsinnstilling er programmert. • Beholderen er ikke satt riktig på plass. • Eltepinnen mangler eller er ikke riktig satt på plass. • Du har glemt å trykke på ① etter programmeringen. • Gjæren har kommet i kontakt med salt og/eller vann. • Eltepinnen mangler. • 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.

Rengjøring og vedlikehold

- Ta ut kontakten og la maskinen avkjøles.
- Rengjør utsiden av maskinen og innsiden av beholderen med en fuktig svamp. Tørk den godt.
- Vask beholderen og eltepinnen med varmt vann.
Hvis eltepinnen sitter fast, la den ligge i bløt i 5 til 10 min.
- Ta av lokket og vask det med varmt vann.
- Ikke vask noen del i oppvaskmaskin.
- Ikke bruk rengjøringsprodukter, skuremidler eller alkoholholdige produkter. Bruk en myk og fuktig klut.
- Ikke dypp maskinen eller lokket i vann.

Sikkerhetsinstruksjoner



Ta del i miljøvern!

- ① Maskinen inneholder mange gjenvinnbare og resirkulerbare materialer.
- ➡ Ta den med til et oppsamlingssted slik at avfallet kan behandles.

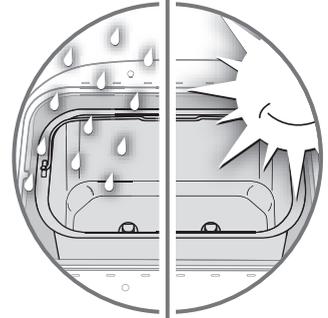
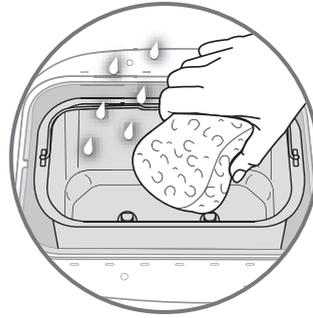
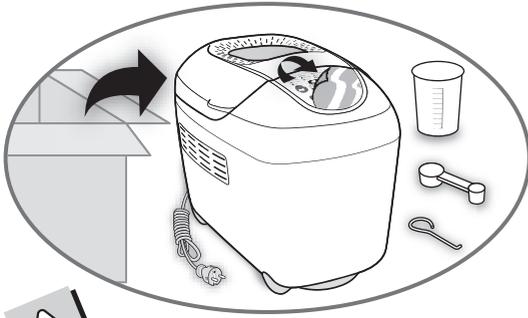
- Les bruksanvisningen grundig før du bruker apparatet første gang: bruk i strid med bruksanvisningen fritar produsenten for ethvert ansvar.
- For din sikkerhet er dette produktet i samsvar med alle gjeldende standarder og reguleringer (lavspenningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, materiell godkjent for kontakt med mat, miljø).
- Dette apparatet er ikke laget for å fungere med en utvendig timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Dette apparatet er ikke ment for personer (inkl. barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller uerfarne personer, unntatt dersom de får tilsyn eller forhåndsinstruksjoner om anvendelsen av apparatet fra en person med ansvar for deres sikkerhet. Barn skal holdes under tilsyn for å sikre at barnet ikke bruker apparatet til lek.
- Bruk apparatet på en stabil arbeidsplate på avstand fra vannsprut og under ingen omstendigheter i et avlukke i et innebygd kjøkken.
- Kontroller at nettspenningen stemmer med maskinens spenning. Enhver tilkoblingsfeil opphever garantien.
- Koble alltid maskinen til en jordet stikkontakt. Dersom denne instruksjonen ikke følges, kan det forårsake et elektrisk sjokk og eventuelt medføre alvorlige skader. Det er absolutt nødvendig for din sikkerhet at den jordede stikkontakten er i samsvar med gjeldende normer for elektriske anlegg i ditt land. Hvis ditt elektriske anlegg ikke har en jordet stikkontakt, er det nødvendig å få et godkjent firma til å oppgradere det elektriske anlegget slik at det tilsvarer gjeldende normer før du kobler til maskinen.
- Denne maskinen er beregnet kun på privat husholdningsbruk og til matlaging og kun innendørs.
- 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.
- Dersom nettleddningen er skadet, må den byttes av produsenten, dens serviceverksted eller av en autorisert elektroforhandler. Dette for å unngå fare ved bruk senere.
- Koble fra maskinen straks du ikke bruker den mer eller når du rengjør den.
- Bruk ikke apparatet dersom:
 - ledningen er skadet,
 - apparatet har falt og har synlige skader eller fungerer dårlig. I så fall skal apparatet sendes til nærmeste godkjente serviceverksted for å unngå fare. Les garantivilkårene.
- Alle inngrep bortsett fra vanlig rengjøring og vedlikehold av kunden 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.
- **Av sikkerhetsgrunner må du utelukkende bruke tilbehørsdeler og reservedeler som passer til maskinen.**
- Ikke ta ut kontakten ved å dra i ledningen.
- Bruk kun skjøteledninger i god stand med en jordet stikkontakt, og en ledning med minst samme profil som ledningen levert med produktet.
- Ikke sett apparatet på andre apparater.
- Ikke bruk apparatet til oppvarming.
- Ikke bruk apparatet til tilberedning av andre matvarer 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.
- Alle maskiner er underlagt streng kvalitetskontroll. Vi gjennomfører praktiske tester på tilfeldig utvalgte apparater, noe som forklarer hvorfor det kan forekomme spor etter bruk på visse maskiner.
- **Etter programmet er avsluttet, bruk alltid grillvotter for å håndtere bollen eller maskinens varme deler. Maskinen blir meget varm under bruk.**
- Dekk aldri til luftristene.
- Vær meget forsiktig, damp kan komme ut av maskinen når du åpner lokket ved slutten eller i løpet av programmet.
- **Når du bruker program nr. 11 (syltetøy, kompott), pass på dampstrålen og varm sprut når lokket åpnes.**
- Ikke bruk større mengder enn oppskriften tilsier.
 - ikke ha mer enn 1500 g deig totalt.
 - ikke bruk mer enn 900 g mel og 13 g gjær.
- Støynivået målt på dette apparatet er på 55 dBa.

PROGR.	GYLLEHNET	STØRRELSE	TID (t)	Første ELTING	HVILE	Andre ELTING	Første HEVING	Tredje ELTING	Andre HEVING	Fjerde ELTING	Tredje HEVING	STEKING	EKSTRA	FORTSATT OPP- VARMING (t)
1	1	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	0:40:00	0:00:10	0:25:00	0:00:15	0:50:00	0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
2	1	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44	0:05:00	0:05:00	0:12:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
3	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:10:00	0:02:00	0:20:00	x	0:40:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
4	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:10:00	0:05:00	0:18:00	0:30:00	x	0:40:00	0:02:00	1:00:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
5	-	1000	1:20	x	x	0:13	x	x	x	x	0:22	0:45	nei	1:00
6	1	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25	0:05	x	0:10	x	x	x	x	1:00	1:00 1:05 1:10	2:05 2:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 2:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 2:10 2:15	1:00 1:00 1:00

PROGR.	GYLLEHNET	STØRRELSE	TID (t)	Første ELTING (min)	HVILE (min)	Andre ELTING (min)	Første HEVING (min)	Tredje ELTING (tørt)	Andre HEVING (min)	Fjerde ELTING (tørt)	Tredje HEVING (min)	STEKING (min)	EKSTRA	FORTSATT OPP- VARMING (min)
7	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:05:00	0:30:00	0:02:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
8	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:05:00	0:05:00	0:18:00	1:10:00	0:02:00	x	x	1:00:00	1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
9	-	1000	1:00	x	x	0:08:00	x	x	x	x	0:10:00	0:42	0:55	1:00
10	1	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30	0:10:00	x	x	0:05:00	x	x	x	x	1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
11	-	-	1:05	x	x	0:05:00	x	x	x	x	0:10:00	0:50	-	nei
12	-	-	0:15	0:03:00	0:12:00	x	x	x	x	x	x	x	-	nei
13	-	-	1:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	x	x	x	x	1:00:00	x	-	nei
14	1	-	0:10 i perioder på 10 min									0:10 i perioder på 10 min	-	nei
	2													
	3													

Merknad: den totale tiden inkluderer ikke tiden for fortsatt oppvarming for programmene 1 til og med 10.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa



Laitteesta leviää mahdollisesti hieman epämiellyttävää tuoksua ensimmäisellä käyttökerralla

Tutustu leipäkoneeseen

A. ikkunalla varustettu kansi

B. kojetaulu

C. leipäkulho

D. sekoittimet

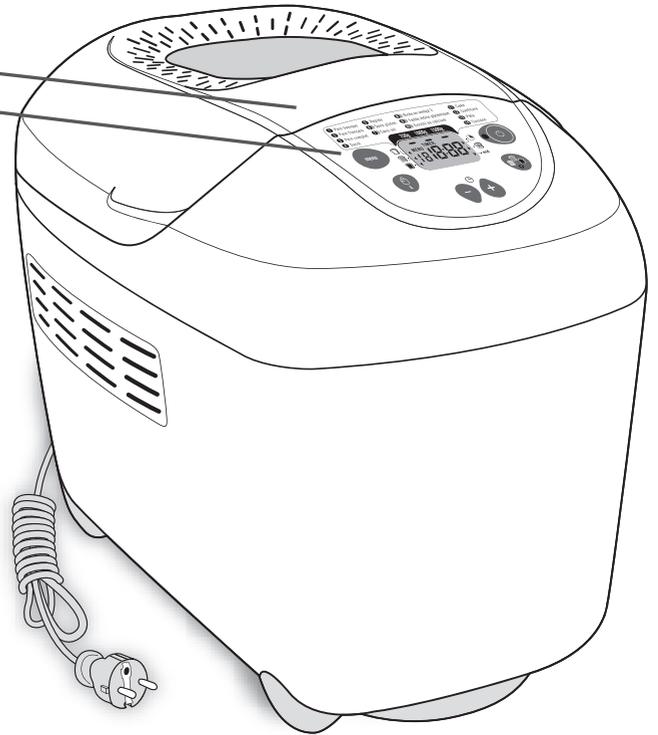
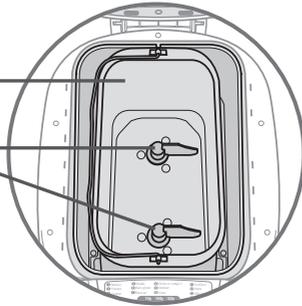
E. mittamuki

f1. ruokalusikka

F. kaksiosainen annostin

f2. teelusikka

G. "koukkusälaite" sekoittimien poistamiseksi



b1. näyttöruutu

b6. ohjelmavalinta

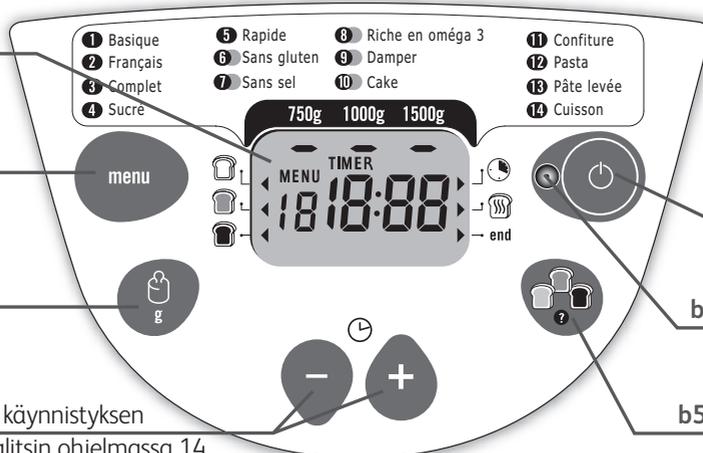
b3. painon valinta

b4. myöhemmäksi ohjelmoidun käynnistyksen säätövalitsin ja ajan säätövalitsin ohjelmassa 14

b2. näppäin päälle/pois

b7. käytön merkkivalo

b5. kuoren värin valinta



Johdanto

Leivällä on tärkeä osuus ravinnossamme.

Kukapa ei olisi joskus haaveillut kotona

leivotusta leivästä ?

Se on nyt mahdollista leipäkoneen ansiosta.

Olitpa alottelija tai alan asiantuntija, mittaat vain koneeseen ainekset ja leipäkone hoitaa loput. Voit helposti valmistaa leipiä, pullia, pastaa ja hilloja tekemättä itse mitään. Muista kuitenkin, että oppimiseen käytetty aika on välttämätön leipäkoneen optimaaliseen käyttöön. Varaa siis aikaa koneeseen tutustumiseen, äläkä ole pettynyt, jos ensimmäiset kokeilusi eivät ole täysin onnistuneita. Jos olet malttamaton, perusleivän valmistusohje kohdassa 'Nopeasti alkuun' auttaa sinua ensiaskeleissa. Huomioi myös, että koneessa valmistetun leivän koostumus on kiinteämpää kuin leipomoon valmistamassa leivässä.

Ensiaskleet

Neuvoja ja vinkkejä leipien onnistumiseen

1. Lue käyttöohje huolellisesti: tässä laitteessa leipää ei valmisteta samaan tapaan kuin leivottaessa käsin!
2. Kaikkien käytettävien aineiden tulee olla huoneenlämpöisiä (ellei toisin ilmoiteta), ja ne täytyy punnita tarkasti. **Mittaa nesteet laitteen mukana toimitetulla asteikolla varustetulla mittamukilla.** Käytä koneen mukana toimitettua kaksiosaista annostinta ja mittaa sen yhdellä puolella teelusikallisia ja toisella ruokalusikallisia. Jos mitat eivät ole tarkat, tulokset epäonnistuvat.
3. Käytä aineksia ennen niiden viimeistä ilmoitettua käyttöpäivää ja säilytä ne viileässä ja kuivassa paikassa.
4. Jauhot on mitattava hyvin tarkasti. Tästä syystä ne on punnittava keittiövaa'alla. Käytä pussiin pakattua kuivattua leipomohiivaa. Ellei valmistusohjeessa ole neuvottu toisin, älä käytä leivinjauhetta. Kun hiivapussi on avattu, se on käytettävä 48 tunnin kuluessa.
5. Jotta aineiden kohoaminen ei häiriintyisi, neuvomme sinua laittamaan kaikki tuotteet kulhoon heti alusta lähtien ja välttämään kannen avaamista käytön aikana (ellei toisin ilmoiteta). Noudata tarkoin valmistusohjeissa ilmoitettuja aineksien järjestystä ja määrää. **Ensin nesteet ja sitten kiinteät ainekset. Hiivaa ei saa sekoittaa nesteeseen tai suolaan.**

Tavallisesti noudatettava järjestys :

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

Nopeasti alkuun

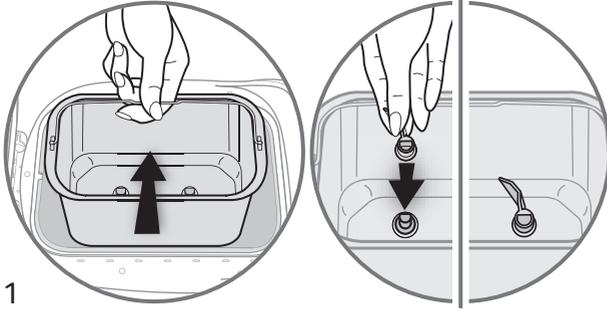
Tutustuaksesi leipäkoneeseen, ehdotamme, että kokeilet ensimmäiseksi PERUSLEIVÄN valmistusohjetta.

PERUSLEIPÄ (Ohjelma 1)

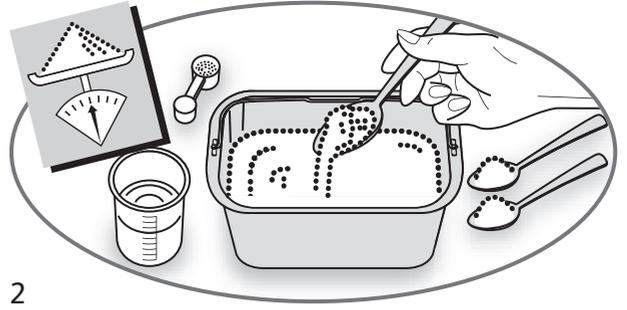
tl > teelusikka
rkl > ruokalusikka

PAAHTO > KESKITASO
PAINO > 1000 g
AIKA > 3 : 20
RUOKAÖLJY > 2 rkl
VETTÄ > 325 ml

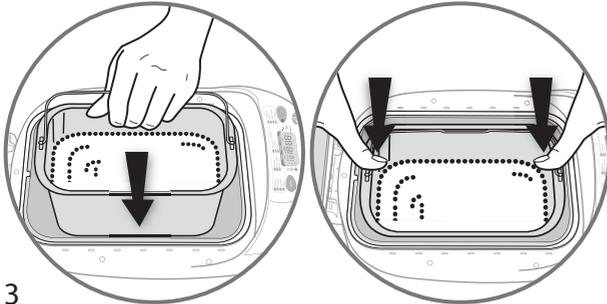
SUOLA > 2 tl
SOKERI > 2 rkl
MAITOJAUHE > 2,5 rkl
VEHNÄJAUHOJA > 600 g
HIIVAA > 1,5 tl



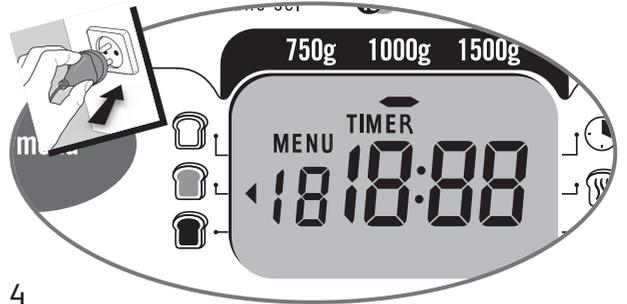
1 Ota leipäkulho pois nostamalla kahvaa ja vetämällä edestä taaksepäin, jotta molempien puolten kiinnikkeet irtoavat toinen toisensa jälkeen. Sovita sitten sekoittimet paikoilleen.



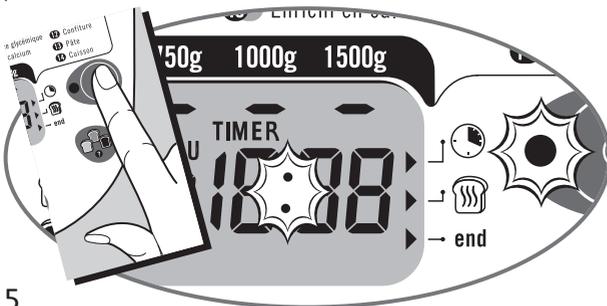
2 Lisää ainekset astiaan neuvotussa järjestyksessä. Tarkista, että kaikki ainekset on punnittu tarkasti.



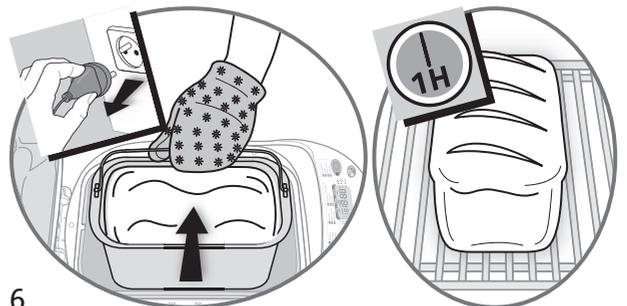
3 Sijoita leipäkulho paikoilleen. Paina kulhoa ensin toiselta ja sitten toiselta puolelta, jotta se kiinnittyisi kierrättimelle ja sen kiinnikkeet asettuisivat paikoilleen molemmilla puolilla.



4 Kytke leipäkone sähköverkkoon. Äänimerkin jälkeen tulee näyttöön ohjelma 1, t.s. 1000 g paahto keskitasossa.



5 Paina valitsinta (I). Käynnin merkkivalo syttyy. Aikakytkimen kaksoispiste (:) vilkkuu. Sykli alkaa.



6 Irrota koneen pistoke pistorasiasta paistovaiheen lopuessa. Ota leipäkulho ylös nostamalla kahvaa. Käytä aina suojakäsineitä sillä leipäkulhon kansi on kuuma, samoin kannen sisäpuoli. Irrota leipä kulhosta kuumana ja aseta se ritilälle jäähtymään 1 tunnin ajaksi.

Kun käytät leipäkonetta

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



Ohjelman valinta

Ohjelman valinta käynnistää eri vaiheet, jotka seuraavat automaattisesti toisiaan.

MENU MENU-näppäimen avulla voit valita tietyn määrän erilaisia ohjelmia. Ohjelman toteutukseen tarvittava aika tulee näyttöön. Aina kun painat näppäintä **MENU**, numero näytöllä siirtyy seuraavaan ohjelmaan joita on 1 - 14 :

- | | | | | |
|-------------------|-----------------------|---------------------------------------|--------------|-------------------|
| 1 > perusleipä | 4 > makea leipä | 7 > suolaton leipä | 9 > kostutin | 12 > pasta |
| 2 > ranskanleipä | 5 > pikaleipä | 8 > leipä, jossa on runsaasti omega 3 | 10 > kaku | 13 > kohotaikinat |
| 3 > kokojyväleipä | 6 > gluteeniton leipä | | 11 > hillo | 14 > vain paisto |

- 1 Perusleipäohjelmalla voit valmistaa useimpia leipälajeja, joissa käytetään vehnäjauhoja.
- 2 Ranskanleipäohjelmalla valmistetaan perinteellistä ranskalaista valkoista leipää.
- 3 Kokojyväleipäohjelma valitaan, kun valmistukseen käytetään kokojyväjauhoja.
- 4 Makea leipäohjelma soveltuu valmistusohjeisiin, joissa käytetään enemmän rasvaa ja sokeria. Jos käytät valmisteita brioche-leipiä tai pikkusämpylöitä varten, älä ylitä 1000 g:n kokonaistaikinamäärää.
- 5 Pikaleipäohjelma on tarkoitettu erityisesti PIKA leipäreseptiä varten. Tässä ohjelmassa painon ja värin säätö eivät ole käytettävissä.
- 6 Gluteeniton leipä valmistetaan pelkästään gluteenittomista valmisteista. Se sopii gluteeni-intoleranssista kärsiville henkilöille (keliakiaa sairastavat henkilöt), sitä on paljon monissa viljoissa (vehnä, ohra, ruis, kaura, kamut-vehnä, kaksijyväsvehnä, jne...). Katso erityissuosituksia pakkauksesta. Kulho tulee puhdistaa säännöllisesti, jotta ei ole vaaraa sekaantumisesta muihin jauhoihin. Jos noudatetaan tiukkaa gluteenitonta ruokavaliota, varmista, että hiiva on myös gluteenitonta. Taikinan reunat tulee kääntää joustavalla muovilastalla. Gluteeniton leipä on koostumukseltaan tiiviimpää ja väriltään vaaleampaa kuin tavallinen leipä.
- 7 Leipä on eräs elintarvikkeista, jotka antavat suurimman osan päivittäisestä suolasta. Suolan käytön vähentäminen vähentää sydän- ja verisuonitautien riskiä.
- 8 Tässä leivässä on paljon **omega 3**-rasvahappoa tasapainoisen ja ravitsemuksellisesti täydellisen reseptin ansiosta. **Omega 3-rasvahapot edistävät sydän- ja verisuonijärjestelmän hyvää toimintaa.**
- 9 Kostutin on saanut vaikutteita australialaisesta reseptistä, jossa leipä paistetaan kuumilla kivillä. Se antaa tuloksena tiiviin leivän, joka muistuttaa hieman brioche-leipää.
- 10 Sen avulla voi valmistaa leivonnaisia ja leivoksia kemiallisella hiivalla.
- 11 Hillo-ohjelmalla valmistetaan automaattisesti hilloa kulhossa.
- 12 Ohjelma 12 vaivaa pelkästään. Se on tarkoitettu taikinoille, jotka eivät nouse. Esim: pastat.
- 13 Kohotaikinaohjelmat eivät paista. Ne ovat taikinan vaivaamisohjelmia kaikille kohoaville taikinoille. Esim : pizzataikina.

14 Paisto-ohjelman avulla voi paistaa vain 10 - 70 min, se on säädettävissä 10 min jaksoina vaaleaa, keskitummaa tai tummaa paistoa varten. Ohjelma voidaan valita ja käyttää erillisenä:

- kohotaikina-ohjelman yhteydessä,
- jo leivottujen ja jäädytettyjen leipien lämmitykseen ja rapeuttamiseen,
- paiston jatkamiseen pitkän sähkökatkon sattuessa leivän paistovaiheessa.

Leipäkonetta ei saa jättää ilman valvontaa käytettäessä ohjelmaa 14.

Syklin lopettamiseksi ennen sen loppua ohjelma tulee pysäyttää käsin painamalla näppäintä  pitkään.

Leivän painon valinta

Leivän painon oletussäätö on 1000 g. Paino on siis vain ohjeellinen. Seuraa valmistusohjetta tarkemman painon määrittelyyn. Ohjelmissa 5, 9, 11, 12, 13 ja 14 ei ole painon säätöä. Paina näppäintä , kun valitset painon 750 g, tai 1000 g. Merkkivalo syttyy valitsemasi painon kohdalla.

Huomio:

joidenkin reseptien mukaan voi valmistaa vain 750g leipää. Katso reseptikirjastesta.

leivän kuoren värin valinta (paahto)

Kuoren väri on säädetty automaattisesti asentoon KESKITASO. Ohjelmissa 5, 9 ja 11 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 myöhemäksi tarkoitetun ohjelmoinnin painamalla näppäintä  5 sekuntia.

Vaiheet

Taulukon sivu 88 - 89 näyttää sinulle eri syklien koostumuksen valitun ohjelman mukaisesti.

Alustus	>	Lepo	>	Kohotus	>	Paisto	>	 Pito lämpimänä
Alustaa taikinan ja lisää sen kohoamiskykyä.		Taikinan lepovaihe parantaa alustuksen laatua.		Kohotuksen aikana hiiva vaikuttaa leivän kohoamiseen ja sen aromin tehostumiseen.		Kypsentää taikinan ja paahtaa kuoren kauniin väriseksi.		Pitää leivän lämpimänä paiston jälkeen. Suosittelemme kuitenkin leivän irrottamista kullosta heti paistovaiheen päätyttyä.

Alustus : Taikina on alustusvaiheessa 1 tai 2 tai pyöritysvaiheessa kohotusvaiheiden välillä. Tässä vaiheessa ja ohjelmissa 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9 ja 10 on mahdollista lisätä taikinaan muita aineksia kuten : kuivia hedelmiä, oliiveja, silavapaloja jne... Äänimerkki ilmoittaa, milloin aineiden lisääminen on mahdollista. Katso ajastintaulukkoa (sivu 88-89) ja saraketta "extra". Sarake ilmoittaa laitteen näytölle ilmestyvän ajan, kun äänimerkki on tulossa. Jotta olisi mahdollista tietää tarkoin kuinka pitkän ajan kuluttua äänimerkki kuuluu, "extra" sarakkeen ilmoittama aika on vähennettävä koko paistoajasta. Esim. : kun "extra" = 2:51 ja "koko paistoaika" = 3:13, muut ainekset voidaan lisätä 22 minuutin kuluttua.

Kohotus : taikina on kohotusvaiheessa 1, 2 tai 3.

Paisto : leipä on lopullisessa paistovaiheessa. Merkkivalo syttyy "END"-pinnalla ilmoittaen syklin päättymisen.

 **Pito lämpimänä :** ohjelmissa 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 ja 10, voit jättää leivän laitteeseen.

Tunnin lämpimänäpito vaihe käynnistyy automaattisesti paiston jälkeen . Merkkivalo syttyy laitteen edessä. Osoitin näyttää 0:00 lämpimänäpito vaiheen aikana. Äänimerkki kuuluu säännöllisin väliajoin. Vaiheen lopussa laite pysähtyy automaattisesti 3:n äänimerkin jälkeen.

Koneen ohjelmointi myöhempään ajankohtaan

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

Ohjelmointia ei voi käyttää ohjelmille 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13 ja 14.

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. jaksoissa + lyhyt äänimerkki. Painamalla näppäimiä pitkään eteneminen tapahtuu jatkuvasti 10 minuutin jaksoissa.

Esim. : kello on 20.00 ja haluat leivän olevan valmiina kello 7. 00 seuraavana aamuna. Ohjelmoi kello 11.00

näppäimillä (+) ja (-). Paina näppäintä (I). Kuulet äänimerkin. Merkkivalo ◀ syttyy ja ajastimen (●) kaksoispiste ■ alkaa vilkkua. Lähtölaskenta alkaa. Käynnistimen merkkivalo syttyy.

Jos teet erehdyksen tai haluat muuttaa ajan säätöä, paina pitkään näppäintä (I) kunnes se antaa äänimerkin.

Oletusaika tulee näytölle. Toista operaatio..

Jotkin ainekset ovat pilaantuvia. Älä käytä ajastettua ohjelmaa resepteille, joissa on: tuoretta maitoa, kananmunia, 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.



fig. 1



fig. 2

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 (piirros 1),
- > vedä varovasti irrottaaksesi sekoitin (piirros 2),
- > tee sama toimenpide toiselle sekoittimelle,
- > laita leipä normaaliin asentoon ja anna sen jäähtyä ritilällä.

Ainekset

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

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

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

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

Valmistusohjeemme on optimoitu yleisesti käytetyille T55-jauhoille. Jos leivän tai pullan tai maitosämpylän leipomiseen käytetään erityisiä jauhosekoitteita, taikinan kokonaispaino ei saa ylittää 1000g.

Jauhon siivilöinti vaikuttaa myös tulokseen : mitä täydepää jauho on (toisin sanoen: mitä enemmän se sisältää vehnänjyvän kuoriosaa), sitä vähemmän taikina kohoaa ja sitä kiinteämpää leipä on. Liikkeistä löytyy myös valmiita sellaisenaan käytettäviä leipätaikinoita. Noudata valmistajan antamia ohjeita näiden taikinoiden käytössä. Yleensä ohjelman valinta tehdään käytettävän taikinan mukaisesti. Esim. : Täysjyväleipä - Ohjelma 3.

Sokeri : käytä valkoista tai ruskeata hienoa sokeria tai hunajaa. Älä käytä erikoissokereita tai palasokeria. Sokeri ravitsee hiivaa, antaa hyvän maun leivälle ja parantaa leivän kuoren 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 : edistää taikinan kohoamista. Käytä pussiin pakattua kuivahiivaa. Hiivan laatu voi olla erilaista, se ei aina paisu samalla tavoin. Leivistä voi tulla erilaisia riippuen niiden valmistukseen käytetystä hiivasta. Vanhentunut tai huonosti säilytetty hiiva ei toimi yhtä hyvin kuin kuivattu pussista juuri avattu hiiva. Kuivatun hiivan annokset on ilmoitettu pussissa. Jos käytät tuoretta hiivaa, hiivan määrä on kerrottava kolmella (paino kolminkertainen), ja hiiva liuotetaan vähäiseen määrään haaleata hieman sokeroitua vettä hiivan tehon lisäämiseksi. On myös olemassa kuivattua hiivaa pieninä hiivapalloina. Ne on kosteutettava sekoittamalla ne vähäiseen määrään haaleata hieman sokeroitua vettä. Niitä käytetään samassa suhteessa kuin kuivattua hiivaa, mutta suosittelemme kuitenkin viimeksi mainittua, koska sen käyttö on huomattavasti helpompaa.

Lisäaineet (oliivit, silavapalat jne.) : Saat erilaisen tuloksen lisäämällä taikinaan muita valitsemiasi aineksia ottamalla kuitenkin huomioon :

- > eri aineksia lisättäessä on noudatettava tarkoin äänimerkin ilmoittamaa aikaa, varsinkin kun on kyse hauraista aineksista,
- > kovimmat siemenet (kuten pellava tai seesami) voidaan lisätä taikinaan jo alustusvaiheen alussa koneen käytön helpottamiseksi (esimerkiksi kun kone on ohjelmoitu käynnistymään myöhemmin),
- > vesi on valutettava pois hyvin kosteista aineksista (oliivit),
- > rasvaiset ainekset on pyöritettävä kevyesti jauhossa, jotta ne paremmin sulautuisivat taikinaan,
- > lisäaineksia ei saa olla liian runsaasti, se voi häiritä taikinan normaalia valmistumista.

käytännön ohjeita

Leivän valmistus riippuu suuresti lämpö- ja kosteusolosuhteista. Jos sää on erittäin kuuma, suosittelemme tavallista kylmempien nesteiden käyttöä. Jos taas olosuhteet ovat kylmät, voi olla välttämätöntä lämmittää vesi tai maito haaleaksi (ei kuitenkaan koskaan yli 35°C).

Joskus kannattaa tarkistaa taikina kesken alustuksen, taikinan on muodostettava tasainen pallo, joka irtoaa hyvin kulhon seinästä.

- > jos koko jauhomäärä ei ole sekoittunut taikinaan, on lisättävä hieman vettä,
- > muussa tapauksessa on lisättävä hieman jauhoja.

Lisäykset on tehtävä hyvin varovasti (korkeintaan 1 ruokalusikallinen kerrallaan) odotettava tyydyttävää tulosta ennen uuden lisäyksen suorittamista.

Yleisesti ajatellaan erheellisesti, että hiivan lisääminen taikinaan auttaa leipää kohoamaan paremmin. Liika hiiva heikentää taikinan koostumusta, taikina kohoaa kyllä hyvin, mutta laskee paistovaiheessa. Voit tarkistaa taikinan juuri ennen paistovaihetta koskettaen sitä kevyesti sormenpäillä : taikinan on oltava kiinteätä ja sormien jättämien jälkien on häivyttävä vähitellen.

Ellet saa toivottua tulosta, Seuraava taulukko voi auttaa.

	Liiksi kohonnut leipä	Laskenut leipä, joka oli aluksi liiksi kohonnut	Ei tarpeeksi kohonnut leipä	Leipä jäänyt liian vaaleaksi	Sivut pahtuneet, mutta leipä ei tarpeeksi kypsä	Leivän sivut ja päällys jauhoiset
						
Näppäintä ① 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			●	●		

opasteet teknisiin häiriöihin

ONGELMAT	RATKAISUT
Sekoittimet jäävät kiinni astiaan	<ul style="list-style-type: none"> • Liota sitä ennen pois ottamista.
Sekoittimet jäävät kiinni leipään	<ul style="list-style-type: none"> • Voitele sekoittimet kevyesti ennen aineiden laittamista astiaan tai käytä lisälaitetta leivän poistamiseksi vuosta (sivu 85)
Painettuasi näppäintä ① mitään ei tapahdu	<ul style="list-style-type: none"> • Kone on liian kuuma. Odota 1 tunti 2 kierroksen välillä. • Olet ohjelmoinut käynnistyksen myöhemmäksi.
Painettuasi näppäintä ① moottori käy mutta alustus ei toimi	<ul style="list-style-type: none"> • Kulhoa ei ole painettu pohjaan asti. • Sekoitin puuttuu tai se on asetettu väärin paikoilleen.
Myöhemmäksi ohjelmoidun käynnistyksen jälkeen leipä ei ole kohonnut tarpeeksi tai mitään ei tapahdu	<ul style="list-style-type: none"> • Olet unohtanut painaa näppäintä ① ohjelmoinnin jälkeen. • Hiiva on sekoittunut suolaan ja/tai veteen. • Sekoitin puuttuu.
Palaneen käry	<ul style="list-style-type: none"> • Osa aineksista on joutunut kulhon viereen : Anna koneen jäähtyä ja puhdista koneen sisus kostealla sienellä ilman puhdistusainetta. • Taikina paisuu kulhon yli : liian paljon aineksia, varsinkin nestettä. Noudata tarkoin valmistusohjeissa annettuja määriä.

OHJEL- MOINTI	PAAHTO	PAINO	AIKA (t)	1. ALUSTUS	LEPO	2. ALUSTUS	1. KOHOTUS	3. ALUSTUS	2. KOHOTUS	4. ALUSTUS	3. KOHOTUS	PAISTO	YLIM.	PITÄMINEN LÄMPIMÄNÄ (t)
1	1	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	0:40:00	0:00:10	0:25:00	0:00:15	0:00:10	0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
2	1	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44	0:05:00	0:05:00	0:12:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
3	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:10:00	0:02:00	0:20:00	x	0:40:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
4	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:10:00	0:05:00	0:18:00	0:30:00	x	0:40:00	0:02:00	1:00:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
5	-	1000	1:20	x	x	0:13	x	x	x	x	0:22	0:45	ei	1:00
6	1	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25	0:05	x	0:10	x	x	x	x	1:00	1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00

OHJEL- MOINTI	PAAHTO	PAINO	AIKA (t)	1. ALUSTUS	LEPO	2. ALUSTUS	1. KOHOTUS	3. ALUSTUS	2. KOHOTUS	4. ALUSTUS	3. KOHOTUS	PAISTO	YLIM.	PITÄMINEN LÄMPIMÄNÄ (t)
7	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:05:00	0:02:00	0:02:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
8	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:05:00	0:05:00	0:18:00	1:10:00	0:02:00	x	x	1:00:00	1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
9	-	1000	1:00	x	x	0:08:00	x	x	x	x	0:10:00	0:42	0:55	1:00
10	1	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30	0:10:00	x	x	0:05:00	x	x	x	x	1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
11	-	-	1:05	x	x	0:05:00	x	x	x	x	0:10:00	0:50	-	ei
12	-	-	0:15	0:03:00	0:12:00	x	x	x	x	x	x	x	-	ei
13	-	-	1:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	x	x	x	x	1:00:00	x	-	ei
14	1	-	0:10 10 minuutin jaksoina									0:10 10 minuutin jaksoina	-	ei
	2													
	3													

Huomaa: kokonaiskeston ei kuulu lämpimänä pitämiseen kuluva aika, joka kuuluu ohjelmiin 1-10.

Puhdistus ja huolto

- Irrota pistoke pistorasiasta ja anna koneen jäähtyä.
- Puhdista kone ja sen sisäpuoli kostealla sienellä. Kuivaa huolellisesti.
- Pese kulho ja sekoitin lämpimällä vedellä. Jos sekoitin on juuttunut kulhoon, liota sitä 5 - 10 min.
- Irrota kansi ja puhdista se lämpimällä vedellä.
- Älä puhdista mitään osaa astianpesukoneessa.
- Älä käytä puhdistusaineita, hankausvälineitä tai alkoholia. Käytä pehmeätä ja kosteaa riepua.
- Älä upota koskaan laitetta tai kantta veteen.

Turvaohjeet

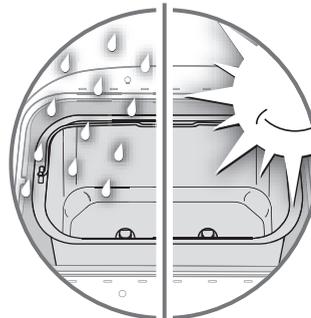
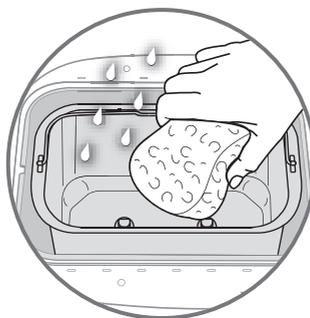
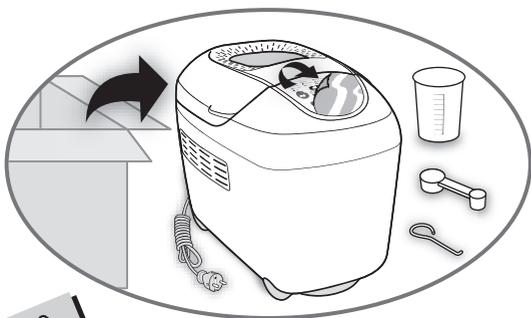


Osallistummehan ympäristön suojeluun !

- ① Laitteessasi on useita käyttökelpoisia tai kierrätettäviä materiaaleja.
- ➔ Vie se keräyspisteeseen, jotta se tulisi oikein käsitellyksi.

- Lue tarkoin käyttöohje ennen laitteen ensimmäistä käyttöönottoa : jos käyttöohjetta ei noudateta valmistaja vapautuu kaikesta vastuusta.
- Laitteen turvallisuus on varmistettu sen noudattaessa voimassaolevia normeja ja säädöksiä (Direktiivit: Bassas jännitteet, elektromagneettinen yhteensopivuus, elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat aineet, ympäristö...).
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käynnistettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän avulla.
- Laitetta eivät saa käyttää henkilöt (lapset mukaanluettuna), joiden fyysiset, aistitoiminnalliset tai henkiset kyvyt ovat puutteelliset, eivätkä henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietoa sen käytöstä, paitsi siinä tapauksessa, että heillä on tilaisuus toimia turvallisuudesta vastuussa olevan henkilön valvonnassa tai saatuaan edeltäkösin tarkat ohjeet laitteen käytöstä. On huolehdittava siitä, että lapset eivät leiki laitteella.
- Aseta laite vakaalle tasolle ja vältä kosketusta veden kanssa. Älä aseta laitetta umpinaiseen tilaan.
- Tarkista, että laitteeseen merkitty jännite vastaa omaa sähköjärjestelmääsi. Väärään jännitteeseen kytkeminen poistaa laitteeseen liittyvän takuun .
- Kytke laite ainoastaan maadoitettuun pistorasiaan. Muussa tapauksessa seurauksena voi olla sähköisku joka voi mahdollisesti aiheuttaa vaikeita vammoja. Turvallisuutesi vuoksi on välttämätöntä, että maadoitus vastaa maassanne sähkön asennuksesta säädettyjä normeja. Ellei sähköjärjestelmässäsi ole maadoitettua pistorasiaa, sinun on ehdottomasti pyydettävä ammattiinsa koulutettua sähköasentajaa hoitamaan sähköjärjestelmäsi voimassa olevien normien mukaisesti.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön kodin sisätiloissa.
- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Sitä ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavissa tilanteissa, jotka eivät kuulu takuun piiriin:
 - myymälöiden, toimistojen tai vastaavien ammatillisten ympäristöjen henkilökunnalle varatuissa keittiötiloissa,
 - maataloilla,
 - hotellien, motellien tai vastaavan kaltaisten asuntoloiden asiakkaille,
 - maatilamatkailun kaltaisissa ympäristöissä.
- Jos verkkoliitäntäjohto vaurioituu, on valmistajan tai valmistajan huoltoedustajan tai vastaavan pätevän henkilön vaihdettava se, että vältetään vaara.
- Poista pistoke pistorasiasta aina kun olet lopettanut laitteen käytön tai puhdistat sitä.
- Älä käytä laitetta, jos:
 - sen johto on viallinen,
 - laite on pudonnut ja siinä esiintyy näkyviä vikoja tai toimintavirheitä.Kaikissa näissä tapauksissa laite on lähetettävä huoltoon vaaran välttämiseksi. Katso laitteen takuupapereita.
- Kaikki toimenpiteet asiakkaan suorittamaa puhdistusta ja normaalia huoltoa lukuunottamatta on annettava valtuutetun huoltopalvelun suorittavaksi.
- Älä koskaan laita laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä anna virtajohtoa riippua lasten ulottuvilla.
- Virtajohto ei saa koskaan joutua laitteen kuumien osien läheisyyteen tai koskettaa niitä, sitä ei saa myöskään sijoittaa lämmön lähteen lähelle tai asettaa terävälle kulmalle.
- Älä käytä laitetta, jos virtajohto on vahingoittunut. Korvaa se vaaran välttämiseksi uudella, valtuutetusta huoltopalvelusta hankkimallasi johdolla (katso listaa palveluoppaasta).
- Älä siirrä toiminnassa olevaa laitetta.
- **Älä koske ikkunaan käytön aikana ja 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, pastaa ja hilloja.
- Älä laita paperia, pahvia tai muovivaatteita laitteeseen äläkä laita mitään sen päälle.
- Jos tuotteen jotkin osat syttyvät tuleen, älä yritä sammuttaa sitä vedellä. Irrota laite sähköverkosta. Sammuta liekit kostealla kankaalla.
- Käytä oman turvallisuutesi vuoksi ainoastaan varusteita ja varaosia, jotka on tarkoitettu laitteeseesi.
- Kaikille laitteille on suoritettu laaduntarkastus. Käytännön testejä on suoritettu sattumanvaraisesti valituille laitteille, mikä selittää mahdolliset käytön jäljet.
- **Käytä ohjelman loputtua aina suojakäsineitä, kun kosketat kulhoa tai laitteen kuumia osia. Laite tulee hyvin kuumaksi käytön aikana.**
- Älä tuki koskaan tuuletusritilöitä.
- Ole hyvin varovainen, laitteesta voi päästä höyryä, kun avaat kannen ohjelman aikana tai sen loppuessa.
- **Kun käytät ohjelmaa n:o 11 (hillot, soseet) varo höyrystä ja roiskeita, kun avaat kannen.**
- Älä ylitä koskaan valmistusohjeissa annettuja määriä.
 - älä ylitä taikinassa 1500 g kokonaispainoa.
 - Älä ylitä 900g jauho- ja 13g hiivamäärää.
- Tuotteen akustinen teho nousee aina 55 dBa saakka.

ΠΡΙΝ ΑΡΧΙΣΕΤΕ



Μπορεί να βγει λίγη μυρωδιά την πρώτη φορά που θα τη χρησιμοποιήσετε

ΕΞΟΙΚΕΙΩΘΕΙΤΕ ΜΕ ΤΟ ΜΗΧΑΝΗΜΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΨΩΜΙΟΥ

A. καπάκι με παραθυράκι

B. πίνακας λειτουργιών

C. κάδος ψωμιού

D. αναμκτήρες

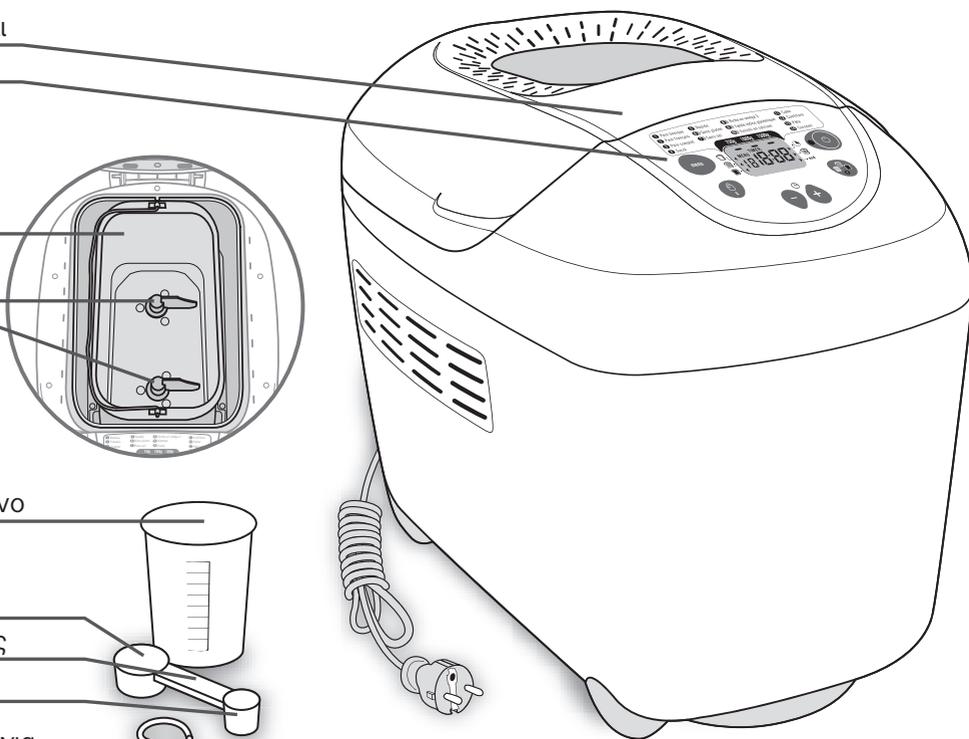
E. κύπελλο διαβαθμισμένο

f1. κουταλιά σούπας

F. διπλός δοσομετρητής

f2. κουταλάκι του καφέ

G. εξάρτημα "άγκιστρο" για
αφαίρεση των αναμκτών



b1. οθόνη ενδείξεων

b6. επιλογή των
προγραμμάτων

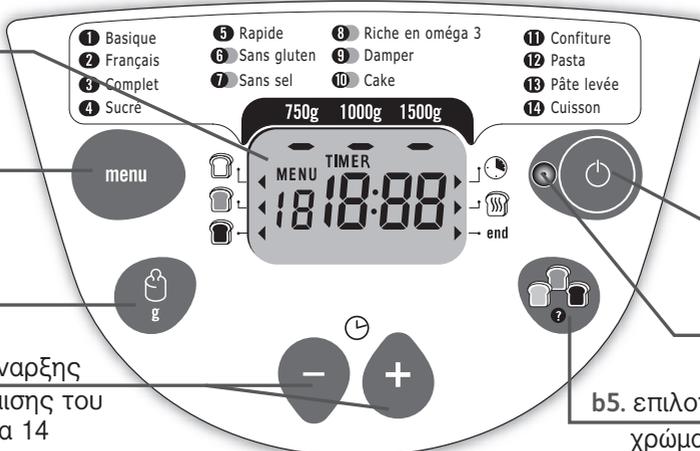
b3. επιλογή του βάρους

b4. πλήκτρα ρύθμισης της έναρξης
με καθυστέρηση και ρύθμισης του
χρόνου για το πρόγραμμα 14

b2. κουμπί
λειτουργίας
ON/OFF

b7. ένδειξη
λειτουργίας

b5. επιλογή του
χρώματος της κόρας



ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Το ψωμί παίζει σημαντικό ρόλο στη διατροφή μας. Και ποιος δεν έχει ονειρευτεί να φτιάξει το δικό του ψωμί στο σπίτι; Το όνειρο γίνεται πραγματικότητα με αυτό το μηχάνημα παρασκευής ψωμιού.

Είτε είστε αρχάριος(α) ή πεπειραμένος(η), βάλτε απλώς τα υλικά στο μηχάνημα παρασκευής ψωμιού και αυτό αναλαμβάνει τα υπόλοιπα. Μπορείτε να φτιάχνετε εύκολα ψωμιά, τσουρέκια, ζύμες και μαρμελάδες χωρίς καμία παρέμβαση. Όμως προσοχή, στην αρχή απαιτείται λίγος χρόνος εξοικείωσης με το μηχάνημα για να είστε στη συνέχεια σε θέση να το χρησιμοποιείτε σωστά. Αφιερώστε λίγο χρόνο για να μάθετε το μηχάνημα και μην αποθαρρύνεστε αν οι πρώτες δοκιμές σας δεν είναι και τόσο καλές. Αν είστε ανυπόμονος(η), υπάρχει μια συνταγή στο τμήμα γρήγορο ξεκίνημα η οποία θα σας βοηθήσει στα πρώτα σας βήματα. Έχετε υπόψη σας ότι η σύσταση του ψωμιού που βγαίνει είναι γενικά πιο συμπαγής από τη σύσταση του ψωμιού ενός επαγγελματία φούρναρη.

ΤΑ ΠΡΩΤΑ ΒΗΜΑΤΑ

Χρήσιμες συμβουλές και μυστικά για να πετυχαίνετε το ψωμί σας —

1. Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης : με τη συσκευή αυτή το ψωμί δεν γίνεται όπως γίνεται με το χέρι !
2. Όλα τα υλικά που χρησιμοποιείτε πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου (εκτός αν υπάρχει αντίθετη ένδειξη) και να ζυγίζονται με ακρίβεια. **Μετράτε τα υγρά με το παρεχόμενο διαβαθμισμένο κύπελλο. Χρησιμοποιείτε τον διπλό δοσομετρητή που σας παρέχεται: η μία πλευρά αντιστοιχεί σε κουταλάκια του καφέ και η άλλη σε κουταλιές σούπας.** Οι τυχόν λάθος μετρήσεις οδηγούν σε μη ικανοποιητικά αποτελέσματα.
3. Χρησιμοποιείτε πάντα υλικά των οποίων η ημερομηνία κατανάλωσης δεν έχει λήξει και διατηρείτε τα σε δροσερό και ξηρό μέρος.
4. Η ακρίβεια στη μέτρηση της ποσότητας του αλευριού παίζει μεγάλη σημασία. Για το λόγο αυτό το αλεύρι πρέπει να ζυγίζεται σε ζυγαριά κουζίνας. Χρησιμοποιείτε αφυδατωμένη ενεργή μαγιά σε φακελάκι. Εκτός αν υπάρχει αντίθετη ένδειξη στις συνταγές, μην χρησιμοποιείτε μπέικιν πάουντερ. Όταν ανοιχτεί το φακελάκι μαγιάς, πρέπει να χρησιμοποιηθεί εντός 48 ωρών.
5. Για να μην διαταράσσετε το φούσκωμα των παρασκευασμάτων σας, σας συνιστούμε να βάζετε όλα τα υλικά στον κάδο από την αρχή για να μην αναγκάζεστε να ανοίγετε το καπάκι κατά τη διάρκεια της χρήσης (εκτός αν υπάρχει αντίθετη ένδειξη). Πρώτα τα υγρά και μετά τα στερεά. **Η μαγιά δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή ούτε με τα υγρά ούτε με το αλάτι.**

Σειρά που πρέπει να τηρείτε γενικά:

- Υγρά (βούτυρο, λάδι, αυγά, νερό, γάλα)
- Αλάτι
- Ζάχαρη
- Αλεύρι: μισή από τη συνιστώμενη ποσότητα
- Γάλα σε σκόνη
- Ειδικά στερεά υλικά
- Αλεύρι: μισή από τη συνιστώμενη ποσότητα
- Μαγιά

ΓΡΗΓΟΡΟ ΞΕΚΙΝΗΜΑ

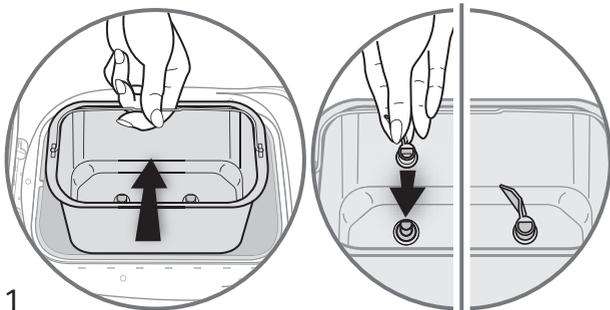
Προκειμένου να εξοικειωθείτε με το μηχάνημά σας παρασκευής ψωμιού σας συνιστούμε να δοκιμάσετε τη συνταγή **ΒΑΣΙΚΟ ΨΩΜΙ** για το πρώτο ψωμί σας.

ΒΑΣΙΚΟ ΨΩΜΙ (πρόγραμμα 1)

κ τ κ > κουταλάκι του καφέ
κ σ > κουταλιά σούπας

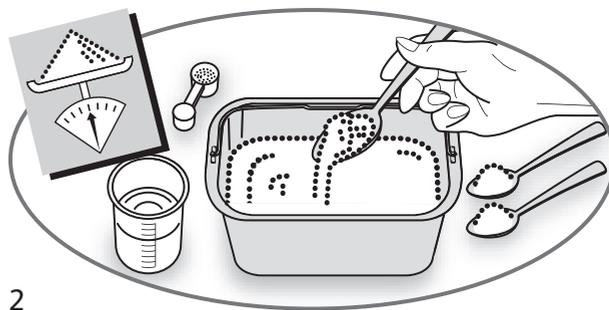
ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ > ΜΕΤΡΙΟ
ΒΑΡΟΣ > 1000 g
ΧΡΟΝΟΣ > 3 : 20
ΛΑΔΙ > 2 κ σ
ΝΕΡΟ > 325 ml

ΑΛΑΤΙ > 2 κ τ κ
ΖΑΧΑΡΗ > 2 κ σ
ΓΑΛΑ ΣΕ ΣΚΟΝΗ > 2,5 κ σ
ΑΛΕΥΡΙ > 600 g
ΜΑΓΙΑ > 1,5 κ τ κ



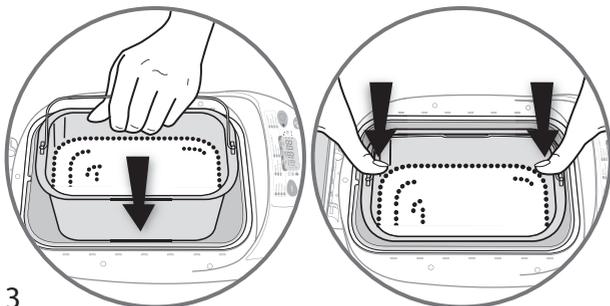
1

Βγάλετε έξω τον κάδο ψωμιού ανασπώνοντας τη λαβή και τραβώντας από εμπρός προς τα πίσω για να ξεκουμπώσετε πρώτα τη μια πλευρά και μετά την άλλη. Στη συνέχεια, προσαρμόστε τον αναμκτήρα.



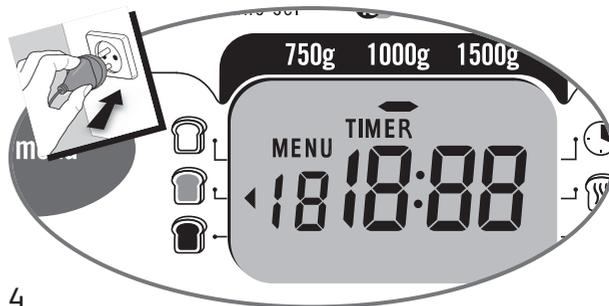
2

Βάλτε τα υλικά με τη συνιστώμενη σειρά μέσα στον κάδο. Βεβαιωθείτε ότι έχουν ζυγιστεί με ακρίβεια όλα τα υλικά.



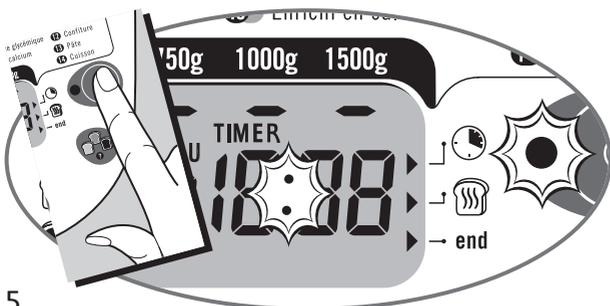
3

Βάλτε μέσα τον κάδο ψωμιού. Πατήστε τον κάδο πρώτα τη μια πλευρά και μετά την άλλη για να εφαρμόσει καλά και να κουμπώσει και από τις 2 πλευρές.



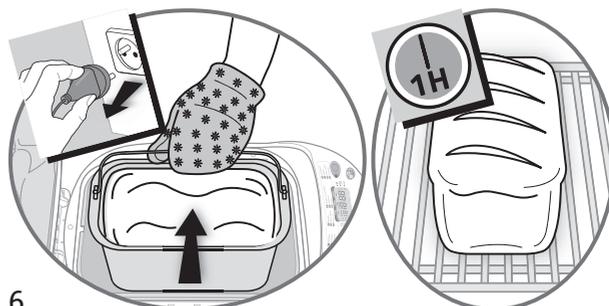
4

Βάλτε το φιν στην πρίζα. Μετά την ηχητική προειδοποίηση, το πρόγραμμα 1 εμφανίζεται σαν προεπιλεγμένο πρόγραμμα, δηλαδή 1000 g με μέτριο ροδοκοκκίνισμα.



5

Πατήστε το πλήκτρο ①.
Το φωτάκι λειτουργίας ανάβει.
Αναβοσβήνει η άνω και κάτω τελεία του χρονοδιακόπτη.
Ο κύκλος ξεκινά.

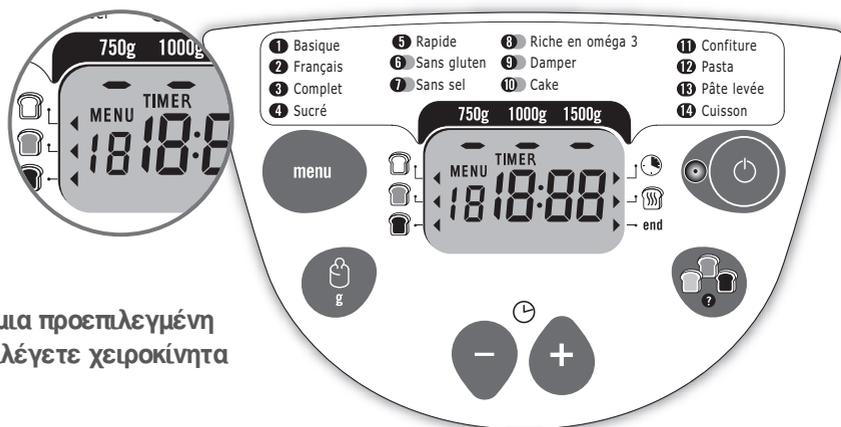


6

Στο τέλος του κύκλου ψησίματος, βγάλετε το φιν από την πρίζα. Βγάλετε έξω τον κάδο ψωμιού τραβώντας τη λαβή. Χρησιμοποιείτε πάντα μονωτικά γάντια διότι η λαβή του κάδου και το εσωτερικό του καπακιού καίνε. Βγάλετε το ψωμί από τον κάδο όσο είναι ακόμα ζεστό και αφήστε το για 1 ώρα πάνω σε μια σχάρα για να κρυώσει.

ΑΡΧΙΣΤΕ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΟ ΜΗΧΑΝΗΜΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΨΩΜΙΟΥ

Για κάθε πρόγραμμα εμφανίζεται μια προεπιλεγμένη ρύθμιση. Επομένως, πρέπει να επιλέγετε χειροκίνητα τις ρυθμίσεις που θέλετε.



ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Αφού επιλέξετε κάποιο πρόγραμμα, αρχίζει μία διαδικασία κατά την οποία το ένα στάδιο διαδέχεται το άλλο.

Το πλήκτρο MENU σας επιτρέπει να διαλέγετε διαφορετικά προγράμματα. Εμφανίζεται ο χρόνος που αντιστοιχεί στο πρόγραμμα. Κάθε φορά που πατάτε το πλήκτρο αυτό, ο αριθμός στον πίνακα λειτουργιών μεταβαίνει στο επόμενο πρόγραμμα και ούτω καθεξής από το 1 έως το 14:

- | | | | | |
|-------------------------|-------------------------|-----------------------------|----------------|---------------------------|
| 1 > βασικό ψωμί | 4 > γλυκό ψωμί | 7 > ψωμί χωρίς αλάτι | 10 > κέικ | 13 > ζύμες που φουσκώνουν |
| 2 > γαλλικό ψωμί | 5 > γρήγορο ψωμί | 8 > ψωμί πλούσιο σε ωμέγα 3 | 11 > μαρμελάδα | 14 > μόνο ψήσιμο |
| 3 > ψωμί ολικής αλέσεως | 6 > ψωμί χωρίς γλουτένη | 9 > ψωμί damper | 12 > ζυμαρικά | |

- 1 Το πρόγραμμα Βασικό ψωμί χρησιμεύει σαν βάση για τις περισσότερες συνταγές ψωμιού χρησιμοποιώντας σιτάλευρο.
- 2 Το πρόγραμμα Γαλλικό ψωμί αντιστοιχεί σε μια συνταγή άσπρου παραδοσιακού γαλλικού ψωμιού.
- 3 Το πρόγραμμα Ψωμί ολικής αλέσεως πρέπει να επιλέγεται όταν χρησιμοποιείται αλεύρι ολικής αλέσεως.
- 4 Το πρόγραμμα Γλυκό ψωμί είναι κατάλληλο για τις συνταγές που περιέχουν περισσότερα λιπαρά και ζάχαρη. Εάν χρησιμοποιείτε παρασκευάσματα έτοιμα για χρήση για τσουρέκια ή ψωμιά με γάλα, μην ξεπερνάτε τα 1000 g ζύμης στο σύνολο.
- 5 Το πρόγραμμα Γρήγορο Ψωμί είναι ειδικό για τη συνταγή του ΓΡΗΓΟΡΟΥ ψωμιού. Για το πρόγραμμα αυτό, οι ρυθμίσεις του βάρους και του χρώματος δεν είναι διαθέσιμες.
- 6 Το Ψωμί χωρίς γλουτένη πρέπει να παρασκευάζεται αποκλειστικά με έτοιμα για χρήση παρασκευάσματα χωρίς γλουτένη. Είναι κατάλληλο για άτομα με υπερευαισθησία στη γλουτένη, η οποία υπάρχει σε πολλά δημητριακά (σιτάρι, βύνη, σίκαλη, βρώμη, σιτηρό kamut κ.λ.π.). Ανατρέξτε στις ειδικές οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία. Ο κάδος πρέπει να καθαρίζεται συστηματικά για να αποφευχθεί ο κίνδυνος μόλυνσης με άλλα αλεύρια. Σε περίπτωση αυστηρής διαίτας χωρίς γλουτένη, βεβαιωθείτε ότι και η μαγιά που χρησιμοποιείτε δεν περιέχει γλουτένη. Η πυκνότητα των αλευριών χωρίς γλουτένη δεν προσφέρεται για βέλτιστο μείγμα. Επομένως, πρέπει να χαμηλώσετε τη ζύμη από τις άκρες κατά το φούσκωμα με μια πλαστική εύκαμπτη σπάτουλα. Το ψωμί χωρίς γλουτένη έχει πιο πυκνή σύνθεση και πιο απαλό χρώμα από το κανονικό ψωμί.
- 7 Το ψωμί είναι ένα από τα τρόφιμα που προσφέρει την μεγαλύτερη καθημερινή κατανάλωση σε αλάτι. Η μείωση της κατανάλωσης αλατιού σας επιτρέπει να μειώσετε τον κίνδυνο καρδιαγγειακών παθήσεων.
- 8 Το ψωμί αυτό είναι πλούσιο σε λιπαρά οξέα Ωμέγα 3 χάρη σε μια ισορροπημένη και ολοκληρωμένη συνταγή που βασίζεται στη διατροφική πυραμίδα. Τα λιπαρά οξέα Ωμέγα 3 συμβάλλουν στην καλή λειτουργία του καρδιαγγειακού συστήματος.
- 9 Το Ψωμί damper προέρχεται από μια αυστραλιανή συνταγή και ψήνεται παραδοσιακά πάνω σε ζεστές πέτρες. Το αποτέλεσμα είναι ένα συμπαγές ψωμί που μοιάζει λίγο με τσουρέκι.
- 10 Επιτρέπει την παρασκευή γλυκών και κέικ με μπέικιν πάουντερ.
- 11 Το πρόγραμμα Μαρμελάδα ψήνει αυτόματα τη μαρμελάδα μέσα στον κάδο.
- 12 Το πρόγραμμα 12 ζυμώνει μόνο. Προορίζεται για ζύμες που δεν χρειάζονται φούσκωμα: π.χ. ζυμαρικά.
- 13 Το πρόγραμμα φουσκωμένες ζύμες δεν ψήνει. Αντιστοιχεί σε πρόγραμμα ζυμώματος φουσκώματος για πάσης φύσεως ζύμες που χρειάζονται φούσκωμα: π.χ. ζύμη για πίτσα.
- 14 Το πρόγραμμα ψήσιμο επιτρέπει το ψήσιμο μόνο από 10 έως 70 λεπτά, ρυθμιζόμενο κατά δόσεις των 10 λεπτών με ροδοκοκκίνισμα ανοικτό, μέτριο ή σκούρο. Μπορεί να επιλεγεί μόνο του και να χρησιμοποιηθεί:

- α) σε συνδυασμό με το πρόγραμμα Φουσκωμένες ζύμες,
- β) για να ζεστάνει ή να κάνει τραγανά τα ήδη ψημένα και κρύα ψωμιά,
- γ) για να τελειώσει το ψήσιμο σε περίπτωση παρατεταμένης διακοπής ρεύματος κατά τη διάρκεια κύκλου ψησίματος.

Το μηχάνημα παρασκευής ψωμιού δεν πρέπει να αφήνεται χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση του προγράμματος 14. Για να διακόψετε τον κύκλο πριν από το τέλος, σταματήστε χειροκίνητα το πρόγραμμα πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο .

ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΒΑΡΟΥΣ ΨΩΜΙΟΥ

Το βάρος του ψωμιού είναι προ-ρυθμισμένο στα 1000 g. Το βάρος δίδεται ενδεικτικά. Για περισσότερες λεπτομέρειες, ανατρέξτε στις οδηγίες των συνταγών. Τα προγράμματα 5, 9, 11, 12, 13 και 14 δεν διαθέτουν ρύθμιση βάρους. Πατήστε το πλήκτρο  για να ρυθμίσετε το βάρος που θέλετε 750 g, 1000 g ή 1500 g. Η οπτική ένδειξη ανάβει απέναντι από την επιλεγμένη ρύθμιση.

Προσοχή: ορισμένες συνταγές δεν θα σας επιτρέψουν να παρασκευάσετε ψωμί των 750 g. Ανατρέξτε στο βιβλίο συνταγών.

ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΧΡΩΜΑΤΟΣ ΚΟΡΑΣ (ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ)

Το χρώμα της κόρας είναι προ-ρυθμισμένο στο ΜΕΤΡΙΟ. Τα προγράμματα 5, 9 και 11 δεν διαθέτουν ρύθμιση του χρώματος. Υπάρχουν τρεις δυνατότητες: ΑΝΟΙΚΤΟ/ΜΕΤΡΙΟ/ΣΚΟΥΡΟ. Αν θέλετε να αλλάξετε την προεπιλεγμένη ρύθμιση, πατάτε το πλήκτρο  συνεχώς, για να διαλέξετε το χρώμα που επιθυμείτε.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ON/OFF

Πατήστε το πλήκτρο  για να βάλετε μπροστά τη συσκευή. Αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση. Για να σταματήσετε ή να ακυρώσετε κάποιο πρόγραμμα, πατήστε για 5 δευτερόλεπτα το πλήκτρο .

ΟΙ ΚΥΚΛΟΙ

Υπάρχει ένας πίνακας στις σελίδες 100-101, ο οποίος σας δείχνει την εξέλιξη των διαφόρων κύκλων ανάλογα με το πρόγραμμα που έχετε επιλέξει.

Ζύμωμα

Χρησιμεύει για τη δημιουργία της δομής της ζύμης και κατά συνέπεια την ικανότητά της να φουσκώσει καλά.

> Αναμονή

Χρησιμεύει στο να βελτιωθεί η ποιότητα ζυμώματος.

> Φούσκωμα

Χρόνος κατά τον οποίο η μαγιά ενεργεί φουσκώνοντας τη ζύμη και αναπτύσσοντας το άρωμά της.

> Ψήσιμο

Μετατρέπει τη ζύμη σε ψίχα ροδοκοκκινίζοντας και κάνοντας τραγανή την κόρα.

> Διατήρηση θερμοκρασίας

Διατηρεί το ψωμί ζεστό μετά το ψήσιμο. Ωστόσο, συνιστάται να βγάξετε το ψωμί από τον κάδο όταν τελειώσει το ψήσιμο.

Ζύμωμα: η ζύμη βρίσκεται στον 1ο ή 2ο κύκλο ζυμώματος ή σε φάση ανάμιξης μεταξύ των κύκλων φουσκώματος. Κατά τη διάρκεια αυτού του κύκλου και για τα προγράμματα 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9 και 10, έχετε τη δυνατότητα να προσθέσετε υλικά: ξηρούς καρπούς, ελιές, κύβους λαρδιού κλπ. Μια ηχητική προειδοποίηση σας επισημαίνει σε ποια φάση πρέπει να επέμβετε. Ανατρέξτε στον ανακεφαλαιωτικό πίνακα των χρόνων προετοιμασίας (σελίδα 100-101) και τη στήλη “έξτρα”. Η στήλη αυτή δείχνει το χρόνο που εμφανίζεται στην οθόνη της συσκευής σας όταν χτυπήσει η ηχητική προειδοποίηση. Για να μάθετε λεπτομερέστερα μετά από πόση ώρα θα χτυπήσει η ηχητική προειδοποίηση, αφαιρέστε απλώς το χρόνο της στήλης “έξτρα” από το συνολικό χρόνο ψησίματος. Π.χ. “έξτρα” = 2:51 και “συνολικός χρόνος” = 3:13, τα υλικά μπορούν να προστεθούν μετά από 22 λεπτά.

Φούσκωμα: η ζύμη βρίσκεται στον 1ο, 2ο ή 3ο κύκλο φουσκώματος.

Ψήσιμο: η ζύμη βρίσκεται στον τελικό κύκλο ψησίματος. Ανάβει η οπτική ένδειξη απέναντι από το “END” υποδηλώνοντας το τέλος του κύκλου.

 **Διατήρηση θερμοκρασίας:** για τα προγράμματα 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 και 10, μπορείτε να αφήσετε το παρασκευασμά σας μέσα στη συσκευή. Ξεκινά αυτόματα κύκλος διατήρησης θερμοκρασίας ο οποίος διαρκεί μια ώρα. Ανάβει η οπτική ένδειξη . Ο δείκτης μένει στο 0:00 κατά τη διάρκεια του χρόνου διατήρησης θερμοκρασίας. Σε τακτά χρονικά διαστήματα χτυπά ένας χαρακτηριστικός ήχος. Στο τέλος του κύκλου, η συσκευή σταματά αυτόματα αφού ακουστούν 3 χαρακτηριστικοί ήχοι.

Μπορείτε να προγραμματίσετε τη συσκευή ούτως ώστε η συνταγή σας να είναι έτοιμη την ώρα που θέλετε, μέχρι και 15 ώρες πριν. Η συγκεκριμένη λειτουργία δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τα προγράμματα 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13 και 14.

Η φάση αυτή τίθεται σε λειτουργία αφού επιλέξετε το πρόγραμμα, το βαθμό ροδοκοκκίνισματος και το βάρος. Εμφανίζεται ο χρόνος προγράμματος. Υπολογίστε τη διαφορά χρόνου μεταξύ της ώρας που ξεκινάτε το πρόγραμμα και της ώρας που θέλετε να είναι έτοιμο το παρασκευασμά σας. Το μηχάνημα περιλαμβάνει αυτόματα τη διάρκεια των κύκλων του προγράμματος. Με το πλήκτρο **+** και **-**, εμφανίστε τον χρόνο που έχετε υπολογίσει ότι θα χρειαστεί για το ψήσιμο. (**+** προς τα πάνω και **-** προς τα κάτω). Εάν πιέσετε γρήγορα τα συγκεκριμένα πλήκτρα, η διάρκεια **■** αλλάζει σταδιακά κατά δέκα λεπτά και ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος. Μετά από παρατεταμένη πίεση, η αλλαγή της διάρκειας είναι συνεχής και αλλάζει κατά δέκα λεπτά. Π.χ. είναι 8 το βράδυ και θέλετε το ψωμί σας να είναι έτοιμο στις 7 το πρωί της επόμενης ημέρας. Προγραμματίστε 11:00 με το πλήκτρο **+** και **-** και **Ⓜ** Χτυπά μία ηχητική προειδοποίηση **◀**. Η ένδειξη **Ⓜ** εμφανίζεται και αναβοσβήνει η ένδειξη χρόνου. Αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση. Η φωτεινή ένδειξη λειτουργίας ανάβει. Αν κάνετε λάθος ή θέλετε να αλλάξετε τη ρύθμιση της ώρας, πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο **Ⓜ** έως ότου χτυπήσει ηχητική προειδοποίηση. Εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος. Επαναλάβετε τη διαδικασία. Μην χρησιμοποιείτε το συγκεκριμένο πρόγραμμα (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΣΥΝΤΑΓΩΝ) για συνταγές που περιέχουν : φρέσκο γάλα, αυγά, γιαούρτι, τυρί, φρέσκα φρούτα.

ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος: αν κατά τη διάρκεια κύκλου, το πρόγραμμα διακοπεί λόγω βλάβης ρεύματος ή λάθος χειρισμού, το μηχάνημα διαθέτει προστατευτικό σύστημα 7 λεπτών κατά τα οποία μπορεί να απομνημονευτεί ο προγραμματισμός. Ο κύκλος ξαναρχίζει από εκεί που σταμάτησε. Πέρα από αυτό το χρόνο των επτά λεπτών, ο προγραμματισμός σβήνει.

Αν κάνετε δύο προγράμματα το ένα μετά το άλλο, περιμένετε 1 ώρα πριν ξεκινήσετε τη δεύτερη συνταγή.

Για να βγάλετε το ψωμί σας από τον κάδο : μπορεί οι αναμικτήρες



fig. 1



fig. 2

να μείνουν μαγκωμένοι μέσα στο ψωμί όταν θα προσπαθήσετε να βγάλετε το ψωμί από τον κάδο. Σε αυτήν την περίπτωση, χρησιμοποιήστε το εξάρτημα “άγκιστρο” με τον ακόλουθο τρόπο :

- > αφού βγάλετε το ψωμί από τον κάδο, τοποθετήστε το στο πλάι ενώ είναι ακόμα ζεστό και κρατήστε το με το χέρι σας, αφού πρώτα έχετε φορέσει ένα μονωτικό γάντι,
- > εισάγετε το άγκιστρο μέσα στον άξονα του αναμικτήρα (σχέδιο 1),
- > τραβήξτε απαλά για να αφαιρέσετε τον αναμικτήρα (σχέδιο 2),
- > επαναλάβετε τη διαδικασία και για τον άλλο αναμικτήρα,
- > σκώστε το ψωμί και αφήστε το να κρυώσει πάνω σε μια σχάρα.

ΤΑ ΥΛΙΚΑ

Το λίπος και το λάδι: το λίπος και το λάδι κάνουν το ψωμί πιο μαλακό και πιο νόστιμο. Επίσης, διατηρείται πιο εύκολα και περισσότερες μέρες. Το υπερβολικό λίπος ή λάδι επιβραδύνει το φούσκωμα. Αν χρησιμοποιείτε βούτυρο, θα σας συμβουλευάμε να το κόψετε σε μικρά κομματάκια και να το απλώσετε ομοιόμορφα στο παρασκευάσμα ή να το ζεστανετε ελάχιστα πριν τη χρήση. Μην βάλετε ζεστό βούτυρο. Αποφεύγετε το λίπος να έρχεται σε επαφή με τη μαγιά, διότι εμποδίζει τη μαγιά να επανυδατωθεί.

Αυγά: τα αυγά εμπλουτίζουν τη ζύμη, βελτιώνουν το χρώμα του ψωμιού και την ψίχα. Αν χρησιμοποιείτε αυγά, μειώνετε ανάλογα την ποσότητα υγρού. Σπάτε το αυγό και συμπληρώνετε με το υγρό μέχρι να πετύχετε την ποσότητα υγρού που αναγράφεται στη συνταγή. Οι συνταγές έχουν σχεδιαστεί για αυγά βάρους 50gr. Αν τα αυγά είναι πιο μεγάλα, προσθέτετε λίγο αλεύρι ενώ αν είναι πιο μικρά αφαιρείτε λίγο αλεύρι.

Γάλα: μπορείτε να χρησιμοποιείτε φρέσκο γάλα ή γάλα σε σκόνη. Αν χρησιμοποιήσετε γάλα σε σκόνη, προσθέτετε την ποσότητα νερού που έχει προβλεφθεί αρχικά. Αν χρησιμοποιήσετε φρέσκο γάλα, μπορείτε επίσης να προσθέσετε νερό: η συνολική ποσότητα πρέπει να είναι ίση με τον όγκο που προβλέπεται στη συνταγή. Το γάλα έχει επίσης την ιδιότητα να δίνει ωραιότερη όψη στην ψίχα.

Νερό: το νερό επανυδατώνει και ενεργοποιεί τη μαγιά. Ενυδατώνει επίσης το άμυλο του αλευριού και επιτρέπει τη δημιουργία της ψίχας. Μπορείτε να αντικαταστήσετε εν μέρει ή συνολικά το νερό με άλλα υγρά. Χρησιμοποιείτε υγρά σε θερμοκρασία δωματίου.

Αλεύρι: Τα αποτελέσματα ψησίματος μπορεί να ποικίλουν ανάλογα με τον τύπο και την ποιότητα αλεύρι που χρησιμοποιείτε. Φυλάσσετε το αλεύρι σε ερμητικά κλειστό κουτί, διότι έχει την ιδιότητα να αντιδρά στις κλιματικές συνθήκες, απορροφώντας υγρασία ή αντίθετα αποβάλλοντας υγρασία. Σας προτείνουμε να χρησιμοποιείτε 'σκληρό αλεύρι', 'αλεύρι ολικής αλέσεως', 'αλεύρι για όλες τις χρήσεις' και αλεύρι από τα καταστήματα υγιεινής διατροφής. Η προσθήκη βρώμης, σίκαλης, φύτρων σίτου, ή ακόμα ολόκληρων κόκκων στη ζύμη ψωμιού, σας φτιάχνει βαρύτερο και μικρότερο ψωμί. **Συνιστάται η χρήση αλευριού τύπου T55, εκτός αν υπάρχει αντίθετη ένδειξη στις συνταγές. Οι συνταγές μας έχουν βελτιστοποιηθεί με χρήση το κοινό αλεύρι T55. Σε περίπτωση χρήσης μιγμάτων από ειδικά αλεύρια για ψωμί ή τσουρέκι ή ψωμί με γάλα, μην ξεπεράσετε τα 1000g ζύμης συνολικά.** Το κοσκίνισμα του αλευριού επηρεάζει επίσης τα αποτελέσματα: όσο πιο πλήρες είναι το αλεύρι (δηλαδή περιέχει ένα μέρος από το περίβλημα του κόκκου σίτου), τόσο λιγότερο φουσκώνει η ζύμη και γίνεται πυκνότερο το ψωμί. Στο εμπόριο μπορείτε να βρείτε επίσης πλήρη παρασκευάσματα έτοιμα για χρήση. Ανατρέχετε στις οδηγίες του παρασκευαστή για τη χρήση αυτών των παρασκευασμάτων. Γενικά, η επιλογή προγράμματος γίνεται ανάλογα με το παρασκεύασμα που επιλέγετε. Π.χ. ψωμί ολικής αλέσεως - Πρόγραμμα 3.

Ζάχαρη: προτιμάτε άσπρη ζάχαρη, σκούρα ζάχαρη ή μέλι. Μην χρησιμοποιείτε ραφινάρισμα ζάχαρη ή ζάχαρη σε κύβους. Η ζάχαρη θρέφει τη μαγιά, δίνει καλή γεύση στο ψωμί και βελτιώνει το ροδοκοκκίνισμα της κόρας.

Αλάτι: δίνει γεύση στο παρασκεύασμα και ρυθμίζει τη δράση της μαγιάς. Δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με τη μαγιά. Χάρη στο αλάτι, η ζύμη γίνεται πιο σφιχτή, συμπαγής και δεν φουσκώνει πολύ γρήγορα. Βελτιώνει επίσης το σχήμα του ψωμιού.

Μαγιά: η μαγιά χρησιμεύει για το φούσκωμα της ζύμης. Χρησιμοποιείτε μαγιά σε φακελάκι. Η ποιότητα της μαγιάς μπορεί να ποικίλει με αποτέλεσμα να μην φουσκώνει πάντα με τον ίδιο τρόπο. Τα ψωμιά μπορούν να γίνουν κάλλιστα διαφορετικά ανάλογα με τη μαγιά που χρησιμοποιείτε. Η παλιά μαγιά ή η μαγιά που δεν έχει διατηρηθεί σωστά δεν λειτουργεί τόσο καλά όσο μια μαγιά που βγήκε μόλις από το φακελάκι. Οι αναλογίες που δίνονται προορίζονται για αφυδατωμένη μαγιά. Σε περίπτωση χρήσης φρέσκιας μαγιάς, πρέπει να πολλαπλασιάζετε την ποσότητα επί 3 (σε βάρος) και να διαλύετε τη μαγιά σε λίγο χλιαρό και ελαφρώς γλυκό νερό για πιο αποτελεσματική ενέργεια. Υπάρχουν αφυδατωμένες μαγιές υπό μορφή μικρών σφαιρών που χρειάζεται να προσθέσετε λίγο χλιαρό ελαφρώς γλυκό νερό. Χρησιμοποιούνται στις ίδιες αναλογίες με τις αφυδατωμένες μαγιές σε σκόνη, όμως σας συνιστούμε τις αφυδατωμένες μαγιές για περισσότερη άνεση στη χρήση.

Τα πρόσθετα (ελιές, κομματάκια μπέικον): μπορείτε να διαφοροποιήσετε τις συνταγές σας με κάθε είδους πρόσθετα υλικά που θέλετε, φροντίζοντας:

- > να τηρείτε την ηχητική προειδοποίηση για την προσθήκη των υλικών, κυρίως των πιο ευπαθών,
- > οι πιο γεροί σπόροι (όπως ο λινόσπορος και το σουσάμι) μπορούν να προστεθούν από την αρχή του ζυμώνματος για να διευκολύνεται η χρήση του μηχανήματος (π.χ. έναρξη με καθυστέρηση),
- > να στραγγίζετε καλά τα πιο υγρά υλικά (ελιές),
- > να αλευρώνετε λίγο τα λιπαρά υλικά για να γίνεται καλύτερα η ενσωμάτωσή τους,
- > να μην προσθέτετε επιπλέον υλικά σε μεγάλες ποσότητες -ειδικά τυρί, φρέσκα φρούτα και λαχανικά- και να κόβετε τους ξηρούς καρπούς σε μικρά κομματάκια.

ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Η επιτυχία ψωμιού εξαρτάται από τις συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας. Σε περίπτωση που κάνει πολλή ζέστη, συνιστάται να χρησιμοποιείτε πιο κρύα υγρά από ό,τι συνήθως. Αντίθετα, όταν κάνει κρύο, μπορεί να χρειαστεί να κάνετε χλιαρό το νερό ή το γάλα (χωρίς ποτέ να ξεπερνάτε τους 35°C).

Πολλές φορές είναι χρήσιμο να ελέγχετε την κατάσταση της ζύμης όση ώρα τη ζυμώνετε: πρέπει να σχηματίζει μια ομοιόμορφη μπάλα η οποία να ξεκολλά εύκολα από τα τοιχώματα.

- > αν μείνει αζύμωτο αλεύρι, σημαίνει ότι πρέπει να προσθέσετε κι άλλο νερό,
- > αν η ζύμη είναι πολύ αραιή, σημαίνει ότι πρέπει να προσθέσετε λίγο αλεύρι.

Σε κάθε περίπτωση, πρέπει να διορθώνετε σιγά - σιγά (1 κουταλιά σούπας το πολύ κάθε φορά) και να περιμένετε να δείτε αν υπήρξε βελτίωση ή όχι πριν προσθέσετε κι άλλο αλεύρι ή νερό.

Πολλοί πιστεύουν ότι προσθέτοντας και άλλη μαγιά φουσκώνει καλύτερα το ψωμί: λάθος. Αντίθετα, η υπερβολική μαγιά ευθραυστοποιεί τη δομή της ζύμης με αποτέλεσμα να φουσκώνει πολύ και στη συνέχεια να ξεφουσκώνει. Μπορείτε να ελέγχετε την κατάσταση της ζύμης μόλις πριν το ψήσιμο ψηλαφώντας την ελαφριά με τις άκρες των δακτύλων σας: η ζύμη πρέπει να παρουσιάζει κάποια αντίσταση ενώ τα αποτυπώματα των δακτύλων πρέπει να σβήνουν σιγά - σιγά.

ΠΙΘΑΝΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ

Αν ακολουθήσετε πιστά τις συνταγές και παρόλα αυτά τα αποτελέσματα δεν είναι ικανοποιητικά, συμβουλευτείτε τον παρακάτω πίνακα.

	Πολύ φουσκωμένο ψωμί	Το ψωμί αφού φούσκωσε κάθισε	Όχι αρκετά φουσκωμένο ψωμί	Όχι πολύ ροδισμένη κόρα	Σκούρο απέξω αλλά όχι καλοψημένο από μέσα	Αλευρωμένο από πάνω και γύρω - γύρω
						
Πατήθηκε το πλήκτρο  κατά τη διάρκεια του ψησίματος				●		
Όχι αρκετό αλεύρι		●				
Πολύ αλεύρι			●			●
Όχι αρκετή μαγιά			●			
Πολλή μαγιά		●		●		
Όχι αρκετό νερό			●			●
Πολύ νερό		●			●	
Όχι αρκετή ζάχαρη			●			
Κακή ποιότητα αλευριού			●	●		
Τα υλικά δεν είναι στις σωστές αναλογίες (πολύ μεγάλη ποσότητα)	●					
Πολύ ζεστό νερό		●				
Πολύ κρύο νερό			●			
Ακατάλληλο πρόγραμμα			●	●		

ΕΝΤΟΠΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΔΙΟΡΘΩΣΗ ΤΩΝ ΒΛΑΒΩΝ

ΒΛΑΒΗ	ΔΙΟΡΘΩΣΗ
<p>Ο αναμικτήρας μένει μαγκωμένος μέσα στο μπολ</p> <p>Ο αναμικτήρας μένει μαγκωμένος μέσα στο ψωμί</p> <p>Το πάτημα του  δεν φέρει κανένα αποτέλεσμα</p> <p>Μετά το πάτημα του  το μοτέρ δουλεύει αλλά δεν γίνεται ζύμωμα</p> <p>Μετά από «προγραμματισμένη συνταγή», το ψωμί δεν έχει φουσκώσει ή δεν έχει συμβεί τίποτα</p> <p>Μυρωδιά σαν κάτι να καίγεται</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Αφήστε τον να μουλιάσει πριν τον βγάλετε. • Λαδώστε ελαφρώς τους αναμικτήρες προτού τοποθετήσετε τα συστατικά μέσα στον κάδο ή χρησιμοποιήστε το εξάρτημα για να βγάλετε το ψωμί από τον κάδο (σελίδα 96) • Το μηχάνημα είναι πολύ ζεστό. Περιμένετε 1 ώρα μεταξύ 2 κύκλων. • Έχετε επιλέξει τη λειτουργία «προγραμματισμός συνταγής» • Ο κάδος δεν έχει μπει κανονικά. • Απουσία αναμικτήρα ή αναμικτήρας λάθος τοποθετημένος. • Ξεχάσατε να πατήσετε το  μετά τον προγραμματισμό. • Η μαγιά έχει έρθει σε επαφή με το αλάτι ή και το νερό. • Απουσία αναμικτήρα. • Ένα μέρος των υλικών έχει πέσει δίπλα από τον κάδο: αφήστε το μηχάνημα να κρυώσει και καθαρίστε το εσωτερικό του μηχανήματος με ένα υγρό σφουγγάρι χωρίς προϊόν καθαρισμού. • Το παρασκεύασμα ξεχειλίζει: πολύ μεγάλη ποσότητα υλικών και κυρίως υγρού. Τηρείτε τις αναλογίες των συνταγών.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Βγάλτε το φιν από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- Καθαρίστε το σώμα της συσκευής και το εσωτερικό του κάδου με ένα βρεγμένο σφουγγάρι. Στεγνώστε καλά.
- Πλύνετε το μπολ και τον αναμικτήρα με ζεστό νερό. Αν ο αναμικτήρας μείνει μέσα στον κάδο, αφήστε τον να μουλάσει για 5 έως 10 λεπτά.
- Βγάλτε το καπάκι και καθαρίστε το με ζεστό νερό.
- Μην πλένετε κανένα μέρος της συσκευής στο πλυντήριο πιάτων.
- Μην χρησιμοποιείτε οικιακά απορροπαντικά, λειαντικά σφουγγάρια ή οινόπνευμα. Χρησιμοποιείτε απλώς ένα μαλακό βρεγμένο πανί.
- Μην βουτάτε τη συσκευή ή το καπάκι στο νερό ή άλλο υγρό.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



As συμβάλλουμε κι εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!

① Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

➔ Παραδώστε τη παλιά συσκευή σας σε κέντρο διαλογής ή ελλείψει τέτοιου κέντρου σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά την συσκευή σας: ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών αυτών.
- Για την ασφάλειά σας, η συσκευή αυτή συμφωνεί με τα ισχύοντα πρότυπα και τους ισχύοντες κανονισμούς (Οδηγίες για τη χαμηλή τάση, την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα, τα υλικά σε επαφή με τροφές, το εριβάλλον κ.λ.).
- Η συσκευή αυτή δεν ροορίζεται να τίθεται σε λειτουργία με εξωτερικ χρονοδιακ τη ή χωριστ τηλεχειρηστήριο.
- Η συσκευή αυτή δεν ρέει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμ εριλαμβανομένων των αιδιών) με μειωμένες σωματικές αισθητηριακές ή διανοητικές ικαν τητες ή άτομα χωρίς εϊρα ή γνώση της συσκευής, εκτ ς αν έχουν λάβει σχετικες οδηγίες για τη χρήση της συσκευής ή ε ιτηρούνται από άτομο υ εύθυνο για την ασφάλειά τους. Τα αιδιά ρέει να ε ιτηρούνται και να μην τους ε ιτρέεται να αϊζουν με τη συσκευή.
- Χρησιμο οηήστε την συσκευή σε σταθερ άγκο εργασίας μακριά από νερό και σε καμία ερί τωση να μην το οθετηθεί μέσα σε μικρ χώρο σε εντοιχισμένη κουζίνα.
- Βεβαιωθείτε τι η τάση ρεύματος ου αναγράφεται στη συσκευή σας αντιστοιχεί σίγουρα στην τάση της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης. Ο οιοδή οτε λάθος στη σύνδεση ακυρώνει την εγγύηση.
- Η συσκευή αυτή ρέει να συνδέεται οωσδή οτε με ηλεκτρική ρίζα ου διαθέτει γείωση. Η μη τήρηση αυτής της οωσδέωσης μ ορεί να ροκαλέσει ηλεκτρο ληξία και ενδεχομένως να οδηγήσει σε σοβαρ τραυματισμ το χειριστή. Για την ασφαλεία σας, είναι σημαντικ η γείωση ρεύματος να ληρεί τα ρ τυ α ου ισχύουν στη χώρα σας για την ηλεκτρική εγκατάσταση. Αν η εγκατάστασή σας δεν διαθέτει ρίζα ρεύματος με γείωση, ριν συνδέσετε τη συσκευή με το ρεύμα, θα ρέει οωσδή οτε να καλέσετε ένα τεχνικ της ΔΕΗ για να διορθώσει τις ελλείψεις της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης.
- Η συσκευή σας ροορίζεται από κλειστικά για οικιακή χρήση και για μέσα στο σ ίτι.
- Η αρούσα συσκευή ροορίζεται από κλειστικά για οικιακή χρήση. Δεν μ ορεί να χρησιμοποιηθεί στις ακ λουθες, ερι τώσεις, οισ οιδες δεν καλύ τονται από την εγγύηση:
 - Σε χώρους κουζίνας ου χρησιμοποιούνται από ροσω ικ σε καταστήματα, γραφεία και άλλα ε αγγελματικά,
 - Σε αγροκτήματα,
 - Για χρήση από ελάτες ξενοδοχείων, ανδοχείων και άλλα οικιστικά εριβάλλοντα,
 - Σε εριβάλλοντα τύ ου ενοικιαζ μενων διαμερισμάτων.
- Βγάψτε την συσκευή από την ρίζα όταν τελειώνετε τη δουλειά σας και όταν θέλετε να την καθαρίσετε.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή σας :
 - Αν δεν λειτουργεί κανονικά ή αν έχει άθιη ζημιά,
 - Σε περίπτωση ίου η συσκευή ίεσει στο ίατωμα και έχει εμφανή σημάδια χτυπήματος ή δεν λειτουργεί ικανοποιητικά. Σε μια τέτοια ερί τωση, ε ικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.Δείτε τις οδηγίες για την εγγύηση .
- Εάν καταστραφεί το καλώδιο, ρέει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις, ώστε να αποφευχθεί τυχ ν κινδύνους.
- Εκτ ς από τον καθαρισμ και την συντήρηση ου γίνονται από τον χρήστη, κάθε άλλη εργασία ε ιδι ρθωσης θα ρέει να ανατίθεται σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Μην βουτάτε τη συσκευή, το ηλεκτρικ καλώδιο ή το φιν μέσα στο νερό ή μέσα σε οιοδή οτε άλλο υγρό .
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικ καλώδιο να κρέμεται σε μέρος ου να το φτάνουν αιδιά.
- Το ηλεκτρικ καλώδιο δεν ρέει να έρχεται σε επαφή με τις καυτές ε ιφάνειες της συσκευής σας, ούτε να βρίσκεται κοντά σε ηγή θερμ τητας ή να ατά άνω σε κοφτερές γωνίες.
- Μην μετακινείτε την συσκευή όταν είναι σε λειτουργία.
- **Μην αγγίζετε το αραθυράκι κατά τη διάρκεια και αμέσως μετά τη λειτουργία. Η θερμοκρασία στο αραθυράκι μ ορεί να είναι υψηλή.**
- Μην ασυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα τραβώντας το καλώδιο.
- Να χρησιμοποιείτε με το καλώδιο ε έκτασης ου βρίσκεται σε καλή κατάσταση, με ρίζα με γείωση, και με ένα καλώδιο αγωγού του τμήματος τουλάχιστον ίσο σε μήκος με το καλώδιο ου αρέχεται με το ροί ν.
- Μην το οθετείτε τη συσκευή άνω σε άλλες συσκευές.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως ηγή θερμ τητας.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή για να μαγειρέψετε οτιδή-οτε άλλο εκτός από ψωμί και μαρμελάδες.
- Μην το οθετείτε οτέ χαρτί, χαρτι νι ή λαστικ μέσα στη συσκευή και μην το οθετείτε τί οτα άνω.
- Εάν τύχει να αρ άζουν φωτιά κάποια μέρη του ροί ντος, οτέ μην ε ιχειρήσετε να σβήσετε τη φωτιά με νερό . Βγάλτε το φιν από την ρίζα. Κατατείτε τις φλ γες με ένα βρεγμένο ανί.
- Για την ασφαλεία σας χρησιμοποιείτε με το γνήσια αξεσουάρ και ανταλλακτικά του κατασκευαστή σχεδιασμένα ειδικά για τη συσκευή σας.
- **Στο τέλος του ρογράμματος, χρησιμοποιείτε πάντα γάντια κουζίνας για να ιάσετε το μολ ή τις καυτές ε ιφάνειες της συσκευής. Η συσκευή ζεστνεται άρα ολύ κατά τη διάρκεια της χρήσης.**
- Μην φράζετε οτέ τις σχάρες αερισμού.
- Προσέχετε ολύ δι τι μ ορεί να βγει ατμ ς όταν ανοίξετε το κά άκι στο τέλος και κατά τη διάρκεια του ρογράμματος.
- **Όταν είστε στο ρ γραμμα αριθμ ς 11 (μαρμελάδα, κομ στα) ροσέχετε ιδιαίτερα τον ατμ και το υγρ ου μ ορεί να εταχτεί όταν ανοίξετε το κά άκι.**
- Μην ξε ερνάτε τις οσ τητες ου αναγράφονται στις συνταγές.
 - Συνολικά μην ξε ερνάτε τα 1500 g ζύμης .
 - Μην ξετερνάτε συνολικά τα 900 γρ. από αλεύρι και 13 γρ. μαγιάς.
- Το ε ί εδο ακουστικής ισχύος ου καταγράφεται στο αρ ν ροί ν είναι 55 dBa.

ΠΡΟΓΡ.	ΡΟΔΙΣΜΑ	ΜΕΓΕΘΟΣ	ΧΡΟΝΟΣ (ώρες)	1ο ζύωμα	ΑΝΑΜΟΝΗ	2ο ζύωμα	1ο ΦΟΥΣΚΩΜΑ	3ο ζύωμα	2ο ΦΟΥΣΚΩΜΑ	4ο ζύωμα	3ο ΦΟΥΣΚΩΜΑ	ΨΗΣΙΜΟ	ΕΞΤΡΑ	ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ (ώρες)
1	1	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	0:40:00	0:00:10	0:25:00	0:00:15	0:50:00	0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
2	1	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44	0:05:00	0:05:00	0:12:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
3	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:10:00	0:02:00	0:20:00	x	0:40:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
4	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:10:00	0:05:00	0:18:00	0:30:00	x	0:40:00	0:02:00	1:00:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
5	-	1000	1:20	x	x	0:13	x	x	x	x	0:22	0:45	όχι	1:00
6	1	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25	0:05	x	0:10	x	x	x	x	1:00	1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00

ΠΡΟΓΡ.	ΡΟΔΙΣΜΑ	ΜΕΓΕΘΟΣ	ΧΡΟΝΟΣ (ώρες)	1ο ζύμωμα	ΑΝΑΜΟΝΗ	2ο ζύμωμα	1ο ΦΟΥΣΚΩΜΑ	3ο ζύμωμα	2ο ΦΟΥΣΚΩΜΑ	4ο ζύμωμα	3ο ΦΟΥΣΚΩΜΑ	ΨΗΣΙΜΟ	ΕΞΤΡΑ	ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ (ώρες)
7	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
8	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:05:00	0:05:00	0:18:00	1:10:00	0:02:00	x	x	1:00:00	1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
9	-	1000	1:00	x	x	0:08:00	x	x	x	x	0:10:00	0:42	0:55	1:00
10	1	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30	0:10:00	x	x	0:05:00	x	x	x	x	1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
11	-	-	1:05	x	x	0:05:00	x	x	x	x	0:10:00	0:50	-	όχι
12	-	-	0:15	0:03:00	0:12:00	x	x	x	x	x	x	x	-	όχι
13	-	-	1:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	x	x	x	x	1:00:00	x	-	όχι
14	1	-	0:10 κατά δόσεις των 10 λεπτών									0:10 κατά δόσεις των 10 λεπτών	-	όχι
	2													
	3													

Παρατήρηση : η συνολική διάρκεια δεν συμπεριλαμβάνει τον χρόνο διατήρησης του ψωμιού ζεστού για τα προγράμματα 1 έως και 10.

FR 3 - 13

NL 14 - 24

DE 25 - 35

PT 36 - 46

DK 47 - 57

SV 58 - 68

NO 69 - 79

FI 80 - 90

EL 91 - 101