uno

BG
BS
CS
HU
RO
SK
SL
SR
HR
ET
LV
LT
PL
EN
NL
DA
NO
SV
FI
TR
ES

ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ
ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

- Този електроуред не е предвиден да се ползва с отделен таймер за отложен старт или отделна система за дистанционен контрол.
- Този уред не е направен да се ползва от хора (включително деца) с психически, сетивни или ментални недостатъци, или от хора без необходимите знания и опит, без да бъдат наблюдавани или да без да бъдат инструктирани за начина на ползване на уреда от човек, който е отговорен за тяхната сигурност.

  Децата задължително трябва да бъдат наблюдавани, за да не се допусне да си играят с уреда.
- Този уред е предназначен само за домашна употреба и не е предназначен за комерсиални цели, поради което гаранцията е невалидна ако:
  - уредът се използва в професионални кухни в магазини, офиси и други работни среди;
  - ако се използва в селскостопански къщи;

- от клиенти в хотели, мотели и други подобни социални среди.
- в барове и закусвални.

• Ако захранващият кабел е повреден той задължително трябва да се подмени в оторизиран сервизен център или от квалифициран специалист, за да се избегне евентуален риск.

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

Пазете уреда и захранващия кабел извън обсега на деца!

• Не превишавайте дозата на съставките указани в рецептите

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

- Използвайте кърпа или влажна гъба, за да почистите частите, които влизат в контакт с храната.

- Внимателно прочетете инструкциите преди да използвате уреда за първи път: производителят не носи отговорност в случай, че уредът не е използван съгладно инструкциите.

- За ваша безопасност този уред отговаря на всички стандарти и регулативни норми (Директива за нисък волтаж, Електромагнитна съвместимост, Материали безопасни при досег с храна, Околна среда...).

- Използвайте уреда върху стабилна повърхност, далеч от течаща вода, която би могла да го напръска, както и не в кухненски шкаф, ниша или под рафт.

- Уверете се, че необходимото захранване кореспондира с това на вашата електрическа инсталация. Евентуална грешка при включването би довела до анулиране на гаранцията на уреда.

- Вашият електроуред трябва да се включи в заземен контакт. Ако това е невъзможно, всеки един токов удар би могъл да нанесе сериозна повреда. За вашата безопасност заземяването на контакта трябва да кореспондира със съответните стандарти за електрическа инсталация във вашата страна.

- Този уред е предназначен само за ползване вътре, в домашни условия. Не го използвайте навън.

- Всяко използване с комерсиална цел или в разрез с инструкциите би довело до прекратяване на условията по гаранцията.

- Изключвайте уреда, когато приключите работа или преди да го почиствате.

- Не използвайте уреда когато:
  - Захранващият кабел е дефектен или наранен
  - Уредът е бил изпускан на пода и показва видими знаци на неизправност или не работи, както трябва.

- В тези случаи уредът трябва да бъде занесен в най-близкия сервизен център, за да се избегне евентуален риск.

- Вижте гаранционната карта.

- Всяка друга интервенция с изключение на почистване и ежедневна поддръжка, трябва да се извършва от квалифициран специалист в оторизиран сервизен център.

- Не потапяйте уреда, щепсела или захранващия кабел във вода или някаква друга течност.

- Не оставяйте захранващия кабел да виси и да бъде достъпен за деца.

- Захрънващият кабел не трябва да бъде в контакт с горещите части на вашия уред, близо до източник на топлина или остри ръбове.

- Не местете уреда докато работи.

- **Не докосвайте прозореца за наблюдение по време и веднага след работа с уреда. Прозорецът може да е много горещ.**

- Не изключвайте уреда като дърпате захранващия кабел.
- Използвайте удължител, който е в изправно състояние и с щепсел за заземяване. Уверете се, че параметрите на удължителя отговарят на тези, които са указани върху вашия електроуред.
- Не поставяйте уреда върху други електроуреди.
- Не използвайте уреда като средство за затопляне.
- Не използвайте уреда за други приготовления освен за хляб и сладко.
- Не поставяйте хартия, карти или пластмаса в уреда и не слагайте нищо върху него.
- В случай, че някоя част на уреда се запали не се опитвайте да я изгасите с вода. Изключете уреда и зъдушете пламъците с влажна кърпа.
- За ваша безопасност използвайте аксесоари и резервни части предназначени само за вашия уред.
- **В края на програмата винаги ползвайте кухненски ръкавици за да хванете тавичката или горещите части на уреда. Уредът и аксесоарът за печене стават много горещи по време на работа.**
- Никога не покривайте въздушните отвори.
- Бъдете много внимателни, може да излезе пара, когато отворите капака в края или по време на програмата.
- **Когато ползвате програма N 14 (сладко, компот) внимавайте с парата и горещите пръски, когато отваряте капака.**
- Примерното ниво на шума излизащ от този уред е 60 db.

Да пазим околната среда!

ⓘ Машината е изработена от различни материали, които могат да се предадат на вторични суровини или да се рециклират.

➲ Предайте ги в пунк т за събиране на вторични суровини.

SIGURNOSNE UPUTE
VAŽNA UPOZORENJA

- Ovaj aparat nije namijenjen za upotrebu uz vanjski tajmer ili uz daljinski upravljač.
- Aparat nije namijenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući djecu) čije su fizičke, čulne ili mentalne sposobnosti smanjene, osoba bez iskustva ili znanja, osim ako se ne upotrebljava pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost.

  Aparat koristite na stabilnoj radnoj površini, daleko od prskanja vode.
- Ovaj aparat namijenjen je samo za upotrebu u domaćinstvu.

  On nije namijenjen za upotrebu u sljedećim slučajevima, koji nisu obuhvaćeni garancijom:
  - U kancelarijskim kuhinjama, kuhinjama prodavnica i drugim radnim okruženjima,
  - Na farmama,
  - Od strane gostiju hotela, motela i sličnih objekata,
  - U prenoćištima i sl.

- Svaki zahvat, osim uobičajenog čišćenja i održavanja aparata, mora obaviti ovlašteni servis.
- Ovaj aparat mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe čije su fizičke, čulne ili mentalne sposobnosti smanjene, ili osobe bez iskustva ili znanja, ukoliko su pod nadzorom ili imaju uputstva za upotrebu ovog aparata. Djeca se ni u kom slučaju ne smiju igrati ovim aparatom. Ako čišćenje i održavanje aparata ponekad i povjerite djetetu, ono mora biti starije od 8 godina i pod nadzorom odraslih.
  Aparat i kabal uvijek držite izvan domašaja djece mlađe od 8 godina.
- Strogo se pridržavajte uputa o količini sastojaka.
  Nemojte premašiti ukupnu količinu od 1000 g tijesta.
  Nemojte premašiti količinu od 620 g brašna i 10 g kvasca.
- Krpom ili vlažnom spužvom očistite dijelove koji dolaze u dodir s hranom.

- Pažljivo pročitajte upute za upotrebu prije prve upotrebe aparata: svaka upotreba koja nije u skladu s ovim uputama oslobađa proizvođača svake odgovornosti.

- Radi Vaše sigurnosti, ovaj aparat je u skladu sa sigurnosnim tehničkim pravilima i standardima (direktiva o niskom naponu, elektromagnetna kompatibilnost, materijali koji su u kontaktu s hranom, okolina i sl.)

- Osigurajte da napon kabla odgovara naponu Vaših električnih instalacija.

- Svako pogrešno priključivanje aparata poništava garanciju. Aparat mora biti uključen u utičnicu sa uzemljenjem. U protivnom, može doći do udara, koji će uzrokovati ozbiljna oštećenja. Radi Vaše sigurnosti, uzemljenje mora odgovarati standardima električnih instalacija u Vašoj zemlji.

- Aparat je namijenjen samo za kućnu upotrebu. Svaka profesionalna upotreba, neispravna upotreba ili upotreba koja nije u skladu s uputama za upotrebu, oslobađa proizvođača svake odgovornosti i garancija se poništava.

- Aparat uvijek isključite iz utičnice ako ga ne koristite, kao i prilikom čišćenja.

- Aparat nemojte koristiti ako je:
  - kabal oštećen,
  - aparat ispao na pod i pokazuje vidljive znakove oštećenja ili ako ne funkcionira ispravno.

  U tom slučaju, odnesite aparat u najbliži ovlašteni servis, kako biste izbjegli svaku opasnost. Pogledajte uslove garancije.

- Ne upotrebljavajte aparat ako je kabal ili utikač oštećen. Kako biste izbjegli opasnost, oštećene dijelove treba obavezno zamijeniti u ovlaštenom servisu.

- Nikada ne uranjajte aparat, kabal ili utičnicu u vodu ili sličnu tekućinu.

- Ne ostavljajte kabal da visi na dohvatu ruke djeci.

- Spriječite situaciju u kojoj bi se kabal mogao naći u blizini ili u dodiru s vrućim dijelovima aparata, izvorom toplote ili s oštrim rubovima.

- Ne upotrebljavajte aparat ako je kabal ili utikač oštećen. Kako biste izbjegli opasnost, oštećene dijelove treba obavezno zamijeniti u ovlaštenom servisu.

- Ne pomjerajte aparat dok je u upotrebi.

- **Ne dotičite kontrolnu ploču tokom i neposredno nakon ciklusa pečenja. Kontrolna ploča dostiže visoku temperaturu.**

- Ne isključujte aparat povlačeći kabal.

- Koristite samo ispravan produžni kabal, koji je uzemljen i osigurajte da žice imaju poprečni presjek, približno jednak aparatu.

- Ne postavljajte aparat na drugi aparat.

- Ne koristite aparat kao izvor toplote.

- Ne stavljajte papir, karton ili plastiku u aparat i ne pokrivajte ga.

- Ako se bilo koji dio aparata zapali, ne koristite vodu da biste ugasili požar. Isključite aparat i ugušite plamen vlažnom krpom.

- Zbog vlastite sigurnosti, upotrebljavajte samo nastavke i rezervne dijelove koji odgovaraju Vašem aparatu.

- **Na kraju programa koristite uvijek kuhinjske rukavice, kako ne biste dodirnuli posudu ili vruće dijelove aparata. Tokom**

upotrebe, aparat se jako zagrije.

- Nikada ne pokrivajte ventilacijske otvore.
- Pazite, jer para izlazi kada se poklopac otvori na kraju ili u toku programa.
- **Ako koristite program 14 (džem, kompoti) pazite na paru i na udare pare prilikom otvaranja poklopca.**
- Snaga zvuka koju proizvodi ovaj aparat je 60 decibela.

Pomozimo zaštiti okoline!

ⓘ Vaš aparat sadrži vrijedne materijale koji se mogu reciklirati ili ponovo upotrijebiti.

➲ Odnesite ga na za to predviđeno mjesto.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY
BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

- Tato domácí pekárna není navržena pro ovládání pomocí externího časovače nebo dálkového ovladače.
- Pekárnu nesmí používat osoby fyzicky či mentálně postižené, ani osoby se zhoršeným smyslovým vnímáním a děti.
  Tyto osoby smějí pekárnu používat pouze pokud je způsobilá osoba dostatečně poučila o používání, nebo pokud na ně způsobilá osoba dohlíží. Děti je třeba hlídat, aby si s přístrojem nehrály.
- Tento přístroj je určen pouze pro domácí použití. Nesmí být používán v následujících zařízeních, jinak nelze uplatnit záruku:
  - v kuchyňských koutech obchodů, kanceláří a jiných pracovišť,
  - farmáchj,
  - pro používání klienty hotelů, motelů a jiných typů ubytovacích zařízení,
  - v ubytování typu bed and breakfast.
- Pokud dojde k poškození přívodní šňůry, její

výměnu musí provést výrobce nebo autorizovaný servisní pracovník, anebo jiná řádně kvalifikovaná osoba.

- Tento přístroj mohou používat děti od 8 let věku a osoby bez dostatečných zkušeností a znalostí nebo s omezenými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, pokud však byly proškoleny a informovány o používání přístroje bezpečným způsobem a uvědomují si možná rizika. Děti si nesmějí hrát s přístrojem. Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti do 8 let, starší děti jen pod dozorem. Spotřebič a jeho napájecí kabel skladujte mimo dosah dětí do 8 let.
- Nepřekračujte doporučená množství ingrediencí, která jsou uvedena v receptech. Nepřekračujte celkové množství 1000 g těsta. Nepřekračujte celkové množství 620 g mouky a 10 g droždí.
- Části, které jsou ve styku s potravinami, očistěte hadrem nebo vlhkou houbou.

- Pokyny uvedené v této příručce si důkladně prostudujte dříve, než pekárnu poprvé uvedete do provozu; výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené nesprávným používáním tohoto spotřebiče nebo nerespektováním pokynů uvedených v této příručce.

- Výrobek vyhovuje všem standardům a předpisům, které se k tomuto typu výrobku vztahují (směrnice o elektrických spotřebičích, elektromagnetická kompatibilita, materiály v kontaktu s potravinami, životní prostředí, atd.)

- Domácí pekárnu umístěte na stabilní pracovní plochu, která není v dosahu stříkající vody. Nelze ji umístit do blízkosti hořlavých předmětů, např. do prostoru vestavěné kuchyňské linky s místem na odkládání novin a dopisů.

- Zkontrolujte si, že elektrické parametry pekárny odpovídají parametrům elektrické sítě, do které bude připojena. V případě chybně provedené instalace záruka poskytovaná výrobcem zaniká.

- Tento elektrický spotřebič musí být připojen do uzemněné zásuvky. V opačném případě hrozí riziko úrazu elektrickým proudem. Uzemnění zásuvky musí být provedeno v souladu s bezpečnostními předpisy platnými ve Vaší zemi.

- Tento výrobek je určen pro použití v domácnosti. Nepoužívejte toto elektrické zařízení ve venkovním prostředí.
  Na použití pro komerční účely, nesprávné použití ani na závady vzniklé v důsledku nedodržení pokynů uvedených v této příručce se záruka poskytovaná výrobcem nevztahuje.

- Tento spotřebič vždy po použití vypněte. Před čištěním musí spotřebič být spolehlivě vypnutý!

- Tuto domácí pekárnu nepoužívejte v následujících případech:
  - je-li přívodní šňůra vadná nebo poškozená,
  - pokud přístroj upadl na zem a vykazuje viditelné známky poškození, anebo pokud nefunguje.

  V každém případě pak je nutné takový spotřebič odeslat do nejbližšího autorizovaného servisního střediska na servisní prohlídku nebo opravu. Další podrobné pokyny jsou uvedeny v záručním listu.

- Jakékoliv zásahy do tohoto výrobku, jiné než běžné čištění a každodenní rutinní údržba, musí provádět autorizovaná servisní střediska.

- Tento elektrický spotřebič nesmí přijít do kontaktu s vodou. Nenamáčejte do vody či jiné kapaliny ani přívodní šňůru, ani zástrčku.

- Nenechávejte přívodní šňůru viset volně tak, aby byla v dosahu dětí.

- Přívodní šňůra nesmí být v blízkosti ani v kontaktu s rozpálenými částmi pekárny, v blízkosti jiných zdrojů tepla ani v dosahu předmětů s ostrými hranami.

- Nepřemísťujte přístroj pokud je zapnutý.

- **Za provozu pekárny ani bezprostředně po vypnutí se nedotýkejte průzoru, může být horký.**
- Pekárnu nevypínejte trhnutím za přívodní šňůru.

- Je-li nutné použít prodlužovací kabel, musí být v perfektním stavu, musí mít uzemněnou zástrčku a musí být vhodně dimenzovaný.

- Tento spotřebič nepokládejte na jiné elektrické spotřebiče.

- Domácí pekárnu nepoužívejte jako topné těleso.

- Nepoužívejte zařízení k přípravě jiných pokrmů než jsou chleby, moučníky a džemy.
- Do spotřebiče nevkládejte papír, lepenku ani plast. Nepokládejte na tento spotřebič žádné předměty, ani ho nepřikrývejte.
- Pokud by došlo k požáru, nepokoušejte se tento spotřebič hasit vodou. V případě požáru spotřebič odpojte ze zásuvky a plameny uhaste vlhkou utěrkou.
- Používejte výhradně příslušenství a náhradní díly od výrobce.
- **Na konci programu vždy použijte kuchyňské rukavice – pečící nádoba i části pekárny jsou rozpálené. Za provozu se pekárna zahřívá na velmi vysokou teplotu.**
- Dbejte na to, aby ventilační otvory nebyly zakryté.
- Na konci programu postupujte opatrně: když otevřete víko, může se vyvalit ven horká pára!
- **Když používáte Program č. 14 (džemy, kompoty), při otvírání víka dejte dobrý pozor na horkou páru a stříkance.**
- Naměřená hodnota hluku tohoto výrobku je 60 dBA.

Podílejme se na ochraně životního prostředí!

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

➲ Svěřte jej sběrně surovin, aby byl odpovídajícím způsobem zpracován.

BIZTONSÁGI TANÁCSOK
FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK

- A készüléke nem működtethető külső időzítővel vagy távirányító-rendszerrel.
- A készüléket ne használja olyan személy (a gyerekeket is beleértve), aki csökkent fizikai, szenzoros vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy nem ismeri a készülék működését, kivéve, ha a biztonságért felelős felnőtt felügyelete mellett teszik és megkapták a használatra vonatkozó utasításokat.
  A gyermekeket felügyelni kell, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Ez a termék kizárólag háztartásokba ajánljuk. A termék garanciája az alábbi használat esetén nem fog élni:
  - munkahelyi konyhák, bolti konyhák és egyéb munkahelyek,
  - farmok,
  - hotelek, motelek és egyéb szállásadó helyek.
- A tisztítást és a mindennapos karbantartást kivéve minden más beavatkozást csak hivatalos szakszerviz végezhet.

- Ez a készülék 8 éves vagy idősebb korú gyerekek által is használható, továbbá csökkentett fizikai, érzékszervi vagy gyengébb mentális képességekkel rendelkező, illetve tapasztalatlan személyek által is, ha azok felügyelve vannak és kaptak útmutatást a készülék biztonságos kezeléséről, valamint megértették a vele járó veszélyeket. A gyerekek ne játsszanak a készülékkel! A tisztítást és a karbantartást nem végezhetik 8 évnél fiatalabb gyermekek és az idősebbek is csak felügyelet mellett.
  Tartsa a készüléket és a kábelt távol a 8 évnél fiatalabb gyermekektől.
- Ne haladja meg a receptekben feltüntetett mennyiségeket.
  Ne haladja meg az 1000 g tésztamennyiséget.
  Ne haladja meg az 620 g liszt- és 10 g élesztőmennyiséget.
- Az élelmiszerrel érintkező részek megtisztításához használjon rongyot vagy nedves szivacsot.

- A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást: A gyártó nem vállal felelősséget a használati utasításban leírtaktól eltérő használat esetén.

- Az Ön biztonsága érdekében a készülék eleget tesz a vonatkozó szabványoknak és előírásoknak (Kisfeszültségű berendezésekre, Elektromágneses összeférhetőségre, Élelmiszerrel érintkező anyagokra, Környezetvédelemre... távirányítóval.

- A készüléket stabil munkafelületen használja, távol az olyan helyektől, ahonnan víz fröccsenhet rá, és semmiképpen ne tegye a beépített konyha polcára.

- Ellenőrizze, hogy a készülék feszültségigénye megfelel az elektromos hálózatnak. Bármilyen csatlakoztatási hiba esetén a garancia érvényét veszti.

- A készüléket földelt aljzathoz kell csatlakoztatni. Ellenkező esetben elektromos áramütés érheti. Az ön biztonsága érdekében a földelésnek meg kell felelnie az országban érvényes elektromos hálózati szabványoknak.

- Ezt a készüléket csak otthoni használatra tervezték. Ne használja kültérben.
  A gyártó nem vállalhat semmilyen felelősséget olyan károkért, amelyek a készülék helytelen vagy ipari használata, ill. a kezelési utasítások be nem tartása következtében keletkeztek, és a garancia érvényét veszíti.

- Húzza ki a készüléket az aljzatból, ha befejezte a használatát és amikor meg akarja tisztítani.

- Ne használja a készüléket ha:
  - az elektromos kábel hibás vagy sérült,
  - a készülék leesett a földre, és láthatóan megsérült vagy nem megfelelően működik.
  Ezekben az esetekben vigye készülékét a legközelebbi szakszervizbe, hogy megszüntessen minden kockázatot. Lásd a garancialevelet.

- Ha az elektromos kábel sérült, azt szakképzett személlyel ki kell cseréltetni a kockázatok elkerülése érdekében.

- Ne merítse a készüléket, az elektromos kábelt vagy a dugót vízbe vagy egyéb folyadékba.

- Ne hagyja, hogy a lógó elektromos kábelt gyermekek elérjék.

- Az elektromos kábel ne legyen közel vagy ne érjen hozzá a készülék forró részeihez, hőforráshoz vagy éles sarokhoz.

- Használat közben ne mozgassa a készüléket.

- **Ne érintse meg a betekintő ablakot működés közben vagy kis idővel a kikapcsolás után. Az ablak felforrósodhat.**

- Ne a vezetéknél fogva húzza ki a készüléket.

- Csak jó állapotban levő, földelt, megfelelően besorolt hosszabítókábelt használjon.

- Ne helyezze a készüléket másik berendezésre.

- Ne használja a készüléket melegítésre.

- Ne használja a készüléket másra, mint kenyér sütésre vagy dzsem készítésére.
- Ne helyezzen papírt vagy műanyagot a készülékbe, és ne helyezzen rá semmit.
- Ha a készülék bármilyen része lángra kap, ne próbálja meg vízzel eloltani. Húzza ki a készüléket. Nedves törlővel fojtsa el a lángokat.
- Az ön biztonsága érdekében csak a készülékhez tervezett kellékeket és alkatrészeket használja.
- **A program végén mindig használjon sütőkesztyűt az edény és a forró alkatrészek megérintéséhez. A készülék nagyon felforrósodhat a használat során.**
- Soha ne takarja el a szellőzőnyílásokat.
- Legyen nagyon óvatos, mert a fedél kinyitásakor gőz áramolhat ki a készülékből a program közben és a végén.
- **A 14. program (dzsem, befőtt) használatakor a fedél kinyitásakor figyeljen a gőzre és a forró freccsenésekre.**
- A készülék mért zajszintje 60 dBA.

Vegyünk részt a környezetvédelemben!

ⓘ Az ön gépe számos értékesíthető vagy újrahasznosítható anyagot tartalmaz.
➲ Adja át egy begyűjtő központnak, hogy a feldolgozása végrehajtható legyen.

INSTRUCŢIUNI PENTRU SIGURANŢA MĂSURI DE PRECAUŢIE IMPORTANTE

RO

- Acest aparat electrocasnic nu este destinat a fi operat folosind un cronometru exterior sau un sistem de control de la distanţă separat.
- Acest aparat electrocasnic nu este conceput pentru a fi utilizat de persoane (inclusiv copii) cu probleme fizice, senzoriale sau mentale, sau de oameni fără cunoştinţe sau experienţă dacă nu sunt supravegheaţi sau nu li se acordă instrucţiuni privind utilizarea aparatului electrocasnic de un adult responsabil pentru siguranţa lor.
  Copiii trebuie supravegheaţi pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul electrocasnic.
- Acest aparat a fost conceput exclusiv pentru o utilizare casnică. Nu a fost conceput pentru a fi utilizat în cazurile enumerate în continuare, care nu sunt acoperite de garanţie:
  - Utilizarea în bucătăriile destinate personalului din magazine, birouri şi alte medii profesionale;
  - Utilizarea în cadrul fermelor;

- Utilizarea de către clienţii hotelurilor, motelurilor şi ai altor medii cu caracter rezidenţial;
- Utilizarea în medii de tipul camerelor de la pensiuni.

• Dacă cablul de alimentare este deteriorat, el trebuie înlocuit de către producător sau de agentul său de service sau de o persoană calificată similar pentru a evita pericolul.

• Acest aparat poate fi folosit de copii de la vârsta de 8 ani şi de către persoane cu capacităţi fizice, senzoriale ori mentale reduse sau cu lipsă de experieţa şi cunoştinţe dacă au fost supervizaţi sau instruiţi să folosească aparatul in siguranţă şi să înţeleagă ce pericole implică utilizarea.Curăţarea şi întreţinerea nu va fi facută de copii decât dacă au mai mult de 8 ani şi sunt supervizaţi.

  Păstraţi aparatul şi cablul de alimentare în locuri inaccesibile copiilor mai mici de 8 ani.

• Nu depăşiţi cantităţile indicate în reţete.
- Nu depăşiţi cantitatea de 1000 gr de aluat.
- Nu depăşiţi totalul de 620 gr făină si 10 gr drojdie.

- Utilizaţi o cârpă sau un burete umed pentru a curăţa părţile care intră în contact cu alimentele.

- Citiţi cu atenţie instrucţiunile înainte de a folosi aparatul electrocasnic pentru prima dată: producătorul nu îşi asumă responsabilitatea pentru o utilizare neconformă cu instrucţiunile de siguranţă.

- Pentru siguranţa dvs., acest produs este conform standardelor si normelor aplicabile (Directivele privind tensiunea joasă, compatibilitatea electromagnetică, materialele care intră în contact cu alimentele, mediul înconjurător etc.).

- Utilizaţi aparatul electrocasnic pe o suprafaţă de lucru stabilă departe de împroşcările cu apă şi în nici un caz într-un corp de bucătărie.

- Asiguraţi-vă că puterea pe care o foloseşte aparatul corespunde sistemului dvs. de alimentare electrică. Orice eroare de conectare va anula garanţia.

- Aparatul dvs. electrocasnic trebuie conectat la o priză cu împământare. În caz contrar, aparatul poate suferi un şoc electric. Pentru siguranţa dvs., împământare trebuie să corespundă standardelor de sistem electric aplicabile în ţara dvs.

- Acest produs este conceput doar pentru utilizare în casă. Nu-l utilizaţi afară.
  La orice utilizare comercială, incorectă sau în caz de nerespectare a instrucţiunilor, producătorul nu îsi asumă nicio răspundere iar garanţia nu se va aplica.

- Scoateţi aparatul din priză când aţi terminat cu utilizarea sa şi când doriţi să îl curăţaţi.

- Nu folosiţi aparatul dacă:
  - cablul de alimentare este defect sau deteriorat,
  - aparatul a căzut pe podea şi prezintă semne vizibile de deteriorare sau nu funcţionează corect.

  În ambele cazuri, aparatul trebuie dus la cel mai apropiat centru de reparaţii aprobat pentru a elimina orice risc. Vedeţi documentele de garanţie.

- Toate intervenţiile, altele decât curăţarea şi întreţinerea de fiecare zi trebuie efectuate de către un centru de service autorizat.

- Nu scufundaţi aparatul, cablul de alimentare sau ştecherul în apă sau alt lichid.

- Nu lăsaţi cablul de alimentare să atârne la îndemâna copiilor.

- Cablul de alimentare nu trebuie să fie aproape sau în contact cu părţile fierbinţi ale aparatului dvs., lângă o sursă de căldură sau peste un colţ ascuţit.

- Nu deplasaţi aparatul în timpul utilizării.

- **Nu atingeţi fereastra de supraveghere în timpul şi imediat după funcţionare. Fereastra poate atinge o temperatură înaltă.**

- Nu trageţi de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul.

- Folosiţi doar un cablu prelungitor care este în stare bună, are o priză împământare şi o dimensiune corespunzătoare.

- Nu puneţi aparatul pe alte aparate.
- Nu folosiţi aparatul ca sursă de încălzire.
- Nu utilizaţi aparatul pentru a prepara alte produse în afară de pâine şi dulceaţă.
- Nu puneţi hârtie, carton sau plastic în aparat şi nu puneţi nimic pe el.
- În cazul în care vreo piesă a aparatului ia foc, nu încercaţi să o stingeţi cu apă. Scoateţi aparatul din priză. Stingeţi flăcările cu o cârpă umedă.
- Pentru siguranţa dvs., folosiţi doar accesoriile şi piesele de rezervă concepute pentru aparatul dvs.
- **La sfârşitul programului, folosiţi întotdeauna mănuşi de cuptor pentru a manipula vasul sau piesele fierbinţi ale aparatului. Aparatul se încălzeşte foarte tare în timpul utilizării.**
- Nu astupaţi niciodată grila de aerisire.
- Fiţi foarte atenţi, se pot elibera aburi când deschideţi capacul la sfârşitul sau în timpul programului.
- **Când folosiţi programul Nr. 14 (gem, compoturi) atenţie la aburi şi la împroşcarea cu materie fierbinte când deschideţi capacul.**
- Nivelul de zgomot măsurat al acestui produs este de 60 dBA.

Să participăm la protecţia mediului !

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

➲ Predaţi aparatul uzat la un centru de colectare pentru a fi procesat corespunzător.

BEPZEČNOSTÉ POKYNY
BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

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

- v priestoroch typu „hosťovské izby“.

- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca alebo servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby ste sa vyhli riziku.
- Tento prístroj môžu používať deti staršie než 8 rokov a osoby bez dostatočných skúseností a znalostí alebo s obmedzenými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, iba v prípade, že boli poučené a informované o používaní prístroja bezpečným spôsobom a uvedomujú si možné riziká. Deti sa nesmú s prístrojom hrať. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti do 8 rokov, staršie deti len pod dozorom.
  Udržujte prístroj a prívodný kábel mimo dosahu detí do 8 rokov.
- Neprekročte množstva uvedené v receptoch.
  Neprekračujte celkovú váhu 1000 g cesta.
  Neprekračujte celkovú váhu 620 g múky a 10 g kvasníc.
- Na čistenie častí, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, použite handričku alebo navlhčenú špongiu.

- Pozorne si prečítajte inštrukcie predtým, ako budete používať zariadenie po prvý krát: Výrobca nie je zodpovedný za používanie, ktoré nie je podľa inštrukcií.

- Kvôli Vašej bezpečnosti výrobok spĺňa všetky platné normy a nariadenia (Smernica o nízkom napätí, elektromagnetickej kompatibilite, zhode s potravinárskymi materiálmi, životným prostredím, ...).

- Zariadenie používajte na stabilnej pracovnej ploche, v bezpečnej vzdialenosti od striekajúcej vody. Nemožno ju umiestniť do blízkosti horľavých predmetov, a do priestoru vstavanej kuchynskej linky.

- Ubezpečte sa, že napájanie, ktoré používate, sa zhoduje s Vaším elektrickým systémom. Akákoľvek chyba pripojenia ruší záruku.

- Zariadenie musí byť pripojené do uzemnenej zásuvky. Ak takto nespravíte, výsledkom môže byť zranenie elektrickým prúdom. Kvôli Vašej bezpečnosti musí uzemnenie elektrického systému spĺňať normy platné vo Vašej krajine.

- Výrobok je určený len na použitie v domácnosti. Nepoužívajte toto elektrické zariadenie v exteriéri. Akékoľvek komerčné použitie, nevhodné použitie alebo nedodržanie týchto inštrukcií zbavuje výrobcu zodpovednosti a záruka nebude platná.

- Keď zariadenie nepoužívate a keď ho chcete čistiť, odpojte ho.

- Zariadenie nepoužívajte, ak:
  - je napájací kábel chybný alebo poškodený,
  - zariadenie spadlo na podlahu a vykazuje viditeľné znaky poškodenia a nefunguje správne.

  V takomto prípade musíte zariadenie poslať do najbližšieho autorizovaného servisného centra, aby sa eliminovalo akékoľvek riziko. Pozrite si dokumenty, týkajúce sa záruky.

- Všetky zásahy, iné ako čistenie a každodenná údržba zákazníkom musí vykonať autorizované servisné stredisko.

- Neponárajte zariadenie, napájací kábel alebo zástrčku do vody alebo iných kvapalín.

- Nenechávajte napájací kábel visieť na dosah deťom.

- Napájací kábel nikdy nesmie byť v kontakte s časťami zariadenia, v blízkosti zdroja tepla alebo visieť cez ostrý roh.

- Počas používania zariadenie nepremiestňujte.

- **Nedotýkajte sa priezoru počas a bezprostredne po prevádzke. Okienko môže byť veľmi horúce.**

- Zariadenie neodpájajte vyťahovaním napájacieho kábla.

- Použite len taký predlžovací kábel, ktorý je v dobrom stave, má uzemnenú zástrčku a je vhodne dimenzovaný.

- Nedávajte zariadenie na iné zariadenie.

- Nepoužívajte zariadenie ako zdroj tepla.

- Nepoužívajte zariadenie na prípravu iných jedál, okrem chlebov a džemov.

- Do zariadenia nedávajte papier, kartón ani plasty. Tiež nedávajte nič na zariadenie.

- Ak niektoré časti zariadenia začnú horieť, nepokúšajte sa ich zahasiť vodou. Odpojte zariadenie. Plamene zahaste vlhkou utierkou.

- Kvôli Vašej bezpečnosti použite len príslušenstvo a náhradné diely navrhnuté pre zariadenie.

- **Na konci programu vždy použite rukavice na uchopenie nádoby alebo horúcich častí zariadenia. Zariadenie sa počas používania veľmi zohreje.**
- Nikdy nezakrývajte vetracie otvory.
- Buďte veľmi opatrní, pretože sa môže uvoľniť para, keď otvárate kryt na konci alebo počas programu.
- **Keď používate program č. 14 (džem, kompóty) dávajte si pozor na paru a horúce výpary, keď otvárate kryt.**
- Nameraná hladina hluku tohto výrobku je 60 dBA.

Podieľajme sa na ochrane životného prostredia!

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

➲ Zverte ho zberni surovín, aby bol zodpovedajúcim spôsobom spracovaný.

VARNOSTNA PRIPOROČILA
POMEMBNI PREVENTIVNI UKREPI

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

- V prostorih, ki se uporabljajo kot sobe za goste.

- Če je dovodni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegov pooblaščeni serviser ali ustrezno usposobljena oseba, s čimer boste preprečili morebitna tveganja.
- To napravo lahko uporabljajo otroci starejši od 8 let in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi in mentalnimi sposobnostmi ali osebe brez znanja in izkušenj le, če so pod nadzorom ali če predhodno pridobijo navodila o varni uporabi naprave in če razumejo tveganja, ki so vključena v uporabo naprave. Otroci se ne smejo igrati z napravo. Čiščenja in vzdrževanje naprave ne smejo opravljati otroci razen če so starejši od 8 let ali pod nadzorom.
  Naprava in električna vrvica naj bosta izven dosega otrok, ki so mlajši od 8 let.
- Pazite, da ne presežete količin, ki so navedene v receptih.
  Največja dovoljena količina za testo je 1000 g, za moko 620 g in za kvas 10 g.

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

- Pred prvo uporabo naprave pozorno preberite navodila: proizvajalec ne sprejema odgovornosti za uporabo, ki ni v skladu z navodili.

- Za vašo varnost je ta naprava izdelana v skladu z vsemi veljavnimi standardi in predpisi (Direktiva o nizki napetosti, Elektromagnetna združljivost, Izdelki, ki so primerni za stik s hrano, Okolje itd.).

- Napravo namestite na trdno delovno podlago in pazite, da ne pride v stik z vodo. Pod nobenim pogojem je ne uporabljajte v omarah v vgrajenih kuhinjah.

- Zagotovite, da napajalna napetost ustreza predpisani napetosti za napravo. V primeru priključitve na neustrezno napetost garancija ne velja.

- Pomembno je, da napravo priključite v vtičnico z ozemljitvijo. V primeru neupoštevanja te zahteve lahko pride do električnega udara ali resnih poškodb. Za svojo lastno varnost morate zagotoviti, da ozemljitvena povezava ustreza standardom električne napeljave, ki so veljavni v vaši državi. Če vaša napeljava nima ozemljitve, morate pred priključitvijo poskrbeti, da pooblaščena organizacija to uredi.

- Ta izdelek je namenjen samo za domačo uporabo. V primeru tržne uporabe, neprimerne uporabe ali neupoštevanja navodil proizvajalec ne sprejema odgovornosti in garancija ne velja.

- Če ste končali delo ali če želite napravo očistiti, jo izključite iz električnega omrežja.

- Ne uporabljajte naprave v naslednjih primerih:
  - če je dovodni kabel natrgan ali poškodovan;
  - če je naprava padla na tla in kaže vidne znake poškodb ali če ne deluje pravilno.

  V vsakem primeru jo morate odnesti najbližjemu pooblaščenemu servisnemu centru, ki bo napako odpravil. Oglejte si dokumente v zvezi z garancijo.

- Vse posege, razen čiščenja in vsakodnevnega vzdrževanja, lahko izvaja samo pooblaščeni servisni center.

- Naprave, električnega kabla ali vtiča ne potapljajte v vodo ali katerokoli drugo tekočino.

- Ne pustite električnega kabla viseti, kjer ga lahko dosežejo otroci.

- Električni kabel ne sme nikoli biti v bližini vročih delov vaše naprave ali v stiku z njimi, v bližini vira toplote in ne sme biti napeljan preko ostrih predmetov.

- Med delovanjem naprave ne premikajte.

- **Med delovanjem ali tik po njem se ne dotikajte oglednega okenca. Okence lahko doseže visoko temperaturo.**

- Za izklop naprave ne vlecite za električni kabel.
- Naprave ne uporabljajte namesto vira ogrevanja.
- Naprave ne uporabljajte za pripravo drugih jedi razen kruha in marmelade.
- V napravo ne vstavljajte papirja, kartona ali plastike. Vanjo ničesar ne odlagajte.
- Če bi se katerikoli del naprave vnel, ognja ne poskušajte pogasiti z vodo. Izključite napravo in plamen pogasnite z vlažno krpo.
- Zaradi vaše varnosti priporočamo, da uporabljate samo dodatke in rezervne dele, ki so namenjeni vaši napravi.
- **Na koncu programa vedno uporabljajte rokavice za peko, da boste lažje prijeli kruh in vroče dele naprave. Naprava se med uporabo zelo segreje.**
- Nikoli ne zamašite prezračevalnih odprtin.
- Bodite zelo previdni, saj lahko ob odpiranju pokrova ob koncu ali med delovanjem programa pride do izpuha pare.
- **Kadar uporabljate program št. 14 (marmelade, kompoti), bodite pri odpiranju pokrova previdni zaradi pare in vročega pršenja.**
- Izmerjena raven hrupa tega izdelka je 60 dBA.

Pomagajmo varovati okolje!

Vaša naprava vsebuje veliko materialov, ki jih lahko ponovno uporabite ali reciklirate.

Odnesite jo do zbirnega mesta, od koder gre lahko naprej v predelavo.

BEZBEDNOSNA UPUTSTVA
VAŽNA UPOZORENJA

- Nije predviđeno da se aparat upotrebljava sa eksternim tajmerom.
- Nije predviđeno da aparat koriste deca ni hendikepirane osobe. Mogu ih koristiti samo ukoliko su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu bezbednost.
  Trebalo bi nadgledati decu da se ne bi igrala aparatom.
- Aparat je namenjen isključivo upotrebi u domaćinstvu. Nije predviđeno da se koristi:
  - u kantinama u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim sredinama;
  - na farmama;
  - u hotelskim sobama, motelima i drugim rezidencijalnim sredinama;
  - u pansionima.

  Ukoliko se aparat bude koristio u navedenim slučajevima, garancija neće važiti.

- Sve intervencije na aparatu (izuzev čišćenja i svakodnevnog održavanja) mora obavljati stručno lice u ovlašćenom servisu.
- Ne potapajte aparat, kabl ni utikač u vodu, niti u neku tečnost
- Nemojte prelaziti količine koje su naznačene u receptima.
  Neka testo ne prelazi težinu od 1000 g.
  Ne prelazite težinu od 620 g brašna i 10 g kvasca.
- Pomoću krpe ili vlažnog sunđera očistite delove koji dolaze u dodir sa hranom.

- Pažljivo pročitajte uputstva za upotrebu pre prve upotrebe aparata: proizvođač nije odgovoran za greške nastale neadekvatnom upotrebom aparata.

- Radi Vaše bezbednosti,aparat je napravljen u skladu sa svim važećim standardima i zakonskim regulativama o bezbednosti (Nizak napon, Elektromagnenta kompatibilnost, Bezbednost materijala koji dolaze u kontakt sa hranom, Zaštita okoline...).

- Koristite aparat na stabilnoj površini, na udaljenosti od prskanja vode, nikako u ugradnom kuhinjskom ormariću.

- Uverite se da napon aparata odgovara naponu u Vašem domaćinstvu. Svaka greška prilikom uključivanja poništiće garanciju.

- Aparat mora biti uključen u utičnicu sa uzemljenjem. U suprotnom može doći do strujnog udara sa teškim posledicama. Najvažnije za Vašu bezbednost je da uzemljenje odgovara električnim instalacijama u Vašoj zemlji. Ukoliko Vaše instalacije nisu uzemljene, pre bilo kakvog uključivanja, morate pozvati nadležnu stručnu službu da to uradi.

- Aparat je namenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Svaka komercijalna upotreba, neadekvatna ili pogrešna upotreba koja nije u skladu sa uputstvom poništava garanciju.

- Isključite aparat kada završite upotrebu i kada želite da ga očistite.

- Ne upotrebljavajte aparat ukoliko je:
  - kabl oštećen ili ne radi propisno
  - aparat padao na pod ili pokazuje vidljive znake oštećenja i ne funkcioniše pravilno. Da biste izbegli rizik, u tom slučaju morate poslati aparat u najbliži servis. Pogledajte spisak u garantnom listu.

- Ukoliko je kabl aparata oštećen, mora ga zameniti proizvođač ili ovlašćeni serviser (kvalifikovana osoba) da bi se izbegla opasnost.

- Ne potapajte aparat, kabl ni utikač u vodu, niti u neku tečnost.

- Držite kabl van domašaja dece.

- Kabl aparata ne sme doći u kontakt sa vrućim delovima aparata, kao ni sa izvorom toplote ili oštrim ivicama.

- Ne pomerajte aparat tokom rada.

- **Ne dodirujte prozor za nadgledanje tokom i neposredno posle procesa rada. Može biti veoma vruć.**

- Ne vucite aparat za kabl da biste ga isključili iz struje.

- Možete upotrebljavati produžni kabl jedino ukoliko je u ispravnom stanju i sa uzemljenjem.

- Ne postavljajte aparat na neki drugi kućni aparat.

- Ne upotrebljavajte aparat kao grejno telo.

- Ne upotrebljavajte aparat za pripremu neke druge hrane izuzev hleba i džemova.

- Ne stavljajte papir, plastiku, niti bilo kakav predmet u aparat.

- Ukoliko se bilo koji deo aparata zapali, nikako ne gasite požar vodom. Isključite aparat iz struje i prekrijte aparat vlažnom tkaninom.

- Radi Vaše bezbednosti, koristite isključivo originalne rezervne i dodatne delove koji su napravljeni za Vaš aparat.

- **Na kraju programa, uvek upotrebite kuhinjsku rukavicu da biste izvadili posudu za pečenje ili vruće delove aparata. Tokom rada, aparat postaje veoma vruć.**
- Nikada ne pokrivajte otvore za ventilaciju.
- Budite veoma oprezni, jer se po završetku programa i otvaranju poklopca aparata, može oslobotiti vrela para.
- **Kada koristite program 14 (za pripremu džemova i kompota), pazite da Vas ne isprska vrela para ili druga isparenja kada otvorite poklopac aparata.**
- Izmeren nivo buke aparata je 60 dBA.

Pomozimo zaštiti čovekove sredine!

ⓘ Vaš aparat sadrži mnoge materijale koji se mogu ponovo upotrebiti ili reciklirati.

➲ Odnesite ga na mesto za odlaganje i recikliranje takvih materijala.

SIGURNOSNE UPUTE
VAŽNA UPOZORENJA

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

- Bilo kakve zahvate, osim čišćenja i svakodnevnog održavanja, treba obaviti ovlašteni serviser.
- Ovaj uređaj smiju rabiti djeca stara 8 i više godina te osobe sa smanjenom fizičkom, osjetilnom ili mentalnom sposobnošću, ili manjkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili im se daju upute za rad s uređajem na siguran način te razumiju s time povezane opasnosti. Djeca ne smiju čistiti ni održavati uređaj, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom. Uređaj i njegov priključni vod držite izvan dosega djece koja su mlađa od 8 godina.
- Strogo se pridržavajte uputa o količini sastojaka.
  Ne prekoračujte količinu tijesta za više od 1000 g.
  Ne rabite više od 620 g brašna i 10 g kvasca.
- Dijelove koji dolaze u dodir s hranom očistite krpom ili vlažnom spužvom.

- Pažljivo pročitajte upute prije prve uporabe Vašeg uređaja: proizvođač se oslobađa svake odgovornosti ukoliko se kupac ne pridržava navedenih uputa.

- Za vašu sigurnost, ovaj uređaj je sukladan s važećim normama i propisima (Direktive o najnižem naponu, elektromagnetskoj kompatibilnosti, okolišu...).

- Rabite uređaj na stabilnoj radnoj površini daleko od vode. Ni u kojem slučaju ne rabite uređaj na ugradbenim kuhinjskim elementima.

- Provjerite da li napon uređaja odgovara naponu vaše mreže. Svaka greška kod priključivanja poništava jamstvo. Uređaj obavezno priključite na uzemljenu utičnicu. Zbog vaše sigurnosti je neophodno da uzemljenje odgovara važećim propisima u vašoj zemlji. Ukoliko nemate uzemljenu utičnicu, morate prije priključka uređaja obavezno zatražiti od ovlaštenog električara da vaše instalacije dovede u propisano stanje.

- Uređaj je namijenjen isključivo kućnoj uporabi. Svaka profesionalna, neprimjerena ili uporaba koja nije u skladu s uputama za uporabu oslobađa proizvođača svake odgovornosti i jamstvo prestaje biti važeće.

- Isključite uređaj nakon prestanka uporabe te prije čišćenja.

- U slijedećim slučajevima emojte koristiti uređaj:
  - kabel za napajanje je oštećen ili neispravan,
  - uređaj je pao na pod i vidljivi su znakovi oštećenja ili ne radi ispravno.
  U svakom od tih slučajeva, uređaj treba poslati najbližem ovlaštenom serviseru na pregled. Pogledajte dokumente jamstva.

- Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti predstavnik proizvođača ili slična ovlaštena osoba kako bi se izbleglo opasnosti.

- Nikada ne uranjajte uređaj, priključni vod ili utičnicu u vodu niti bilo koju drugu tekućinu.

- Priključni vod mora biti izvan dohvata djece.

- Priključni vod nikad ne smije biti u blizini ili u dodiru s vrućim dijelovima uređaja, izvorom topline ili s oštrim rubovima.

- Ne pomičite uređaj dok je u radu.

- **Ne dodirujte prozor za nadgledanje tijekom i odmah nakon završetka pečenja. Prozor može biti vrlo vruć.**

- Ne isključujte uređaj iz struje povlačenjem za priključni vod.

- Isključivo upotrebljavajte ispravan produžni priključni vod koji je priključen na uzemljenu utičnicu i čiji kraj odgovara priključnom vodu uređaja.

- Ne stavljajte uređaj na drugi uređaj.

- Ne rabite uređaj kao izvor topline za grijanje.

- Ne rabite uređaj za pripremu nikakve druge hrane osim kruha i džema.

- Ne stavljajte papir, tkaninu, plastiku ili karton u uređaj niti na njega.

- Ukoliko se bilo koji dio uređaja slučajno zapali, ne pokušavajte vatru ugasiti vodom. Isključite uređaj iz struje i s vlažnom krpicom ugasite vatru.

- Iz sigurnosnih razloga, koristite samo pribor i rezervne dijelove koji su namjenjeni baš za vaš uređaj.
- **Na kraju programa uvijek rabite kuhinjske rukavice, kako ne biste dodirnuli posudu ili druge vruće dijelove uređaja. Tijekom uporabe, uređaj se jako zagrije.**
- Nikada ne pokrivajte otvore za ventilaciju.
- Budite oprezni, para izlazi kada se poklopac otvori na kraju ili u toku programa.
- **Pri uporabi programa 14 (džem, kompot) pripazite na vruća isparavanja i prskanje prilikom otvaranja poklopca.**
- Izmjerena buka koju proizvodi ovaj uređaj je 60 dBa.

Sudjelujmo u zaštiti okoliša!

ⓘ Vaš uređaj se sastoji od brojnih vrijednih materijala koji se mogu reciklirati i ponovno uporabiti.

➲ Odnesite uređaj na mjesto predviđeno za odlaganje sličnog otpada.

OHUTUSSOOVITUSED
TÄHTSAD ETTEVAATUSABINÕUD

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

võimalike ohtude vältimiseks vahetama välja seadme tootja, selle teenindusesindaja või samaväärse kvalifikatsiooniga isik.

- Seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast, samuti vähesema füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega isikud ning väheste kogemuste ja teadmistega isikud juhul, kui neid on õpetatud seadet ohutult kasutama ja nad mõistavad sellega kaasnevaid ohte või kui nad kasutavad seadet järelevalve all. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Seadet ei tohi puhastada ega hooldada lapsed, v.a juhul, kui nad on vanemad kui 8 aastat ja järelevalve all.
  Hoidke seadet ja selle kaablit alla 8-aastastele lastele kättesaamatult.
- Ärge ületage retseptides märgitud koguseid.
  Ärge kasutage rohkem kui 1000 g tainast.
  Ärge kasutage rohkem kui 620 g jahu ning 10 g pärmi.
- Toiduga kokku puutuvate osade puhastamiseks kasutage niisket lappi või käsna.

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

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

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

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

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

- Seadet võib ühendada ainult maandusega seinakontakti. Selle nõude eiramine võib tuua kaasa elektrilöögi ning võimaliku tõsise vigastuse. Teie ohutuse huvides peab maandusühendus vastama teie riigis kehtivatele elektripaigalduste standarditele. Kui teie elektrisüsteemil ei ole maandusega seinakontakti tuleb sertifitseeritud asutusel lasta enne seame vooluvõrku ühendamist elektrisüsteem kindlasti nõudmistega kooskõlla viia.

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

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

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

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

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

- Kõik tööd seadme kallal, välja arvatud tavaline igapäevane puhastamine ja hooldamine, on lubatud teostada ainult volitatud teeninduskeskusel.

- Ärge pange seadet, selle toitejuhet või pistikut vette või mõnda teise vedelikku.

- Ärge jätke toitejuhet laste käeulatusse rippuma.

- Toitejuhe ei tohi mitte mingil juhul puutuda vastu seadme kuumi detaile, olla kuumusallikate läheduses või asetseda üle teravate nurkade.

- Ärge liigutage töötavat seadet.

- **Ärge puudutage vaateakent töötamise ajal või vahetult selle järel. Vaateaken võib olla äärmiselt kuum.**

- Ärge tõmmake pistiku pesast eemaldamiseks toitejuhtmest.

- Pikendusjuhtme kasutamisel kasutage ainult sellist pikendusjuhet, mis on heas seisundis, omab maandatud pistikupesa ning on sobiva võimsusreitinguga.

- Ärge asetage seadet teiste seadmete peale.
- Ärge kasutage seadet küttekehana.
- Ärge kasutage seadet peale leibade ning keediste teiste toitude valmistamiseks.
- Ärge asetage seadmesse paberit, pappi või plastikut ning ärge asetage seadme peale teisi esemeid.
- Peaks seadme mõni osa süttima, ärge proovige leeki veega kustutada. Eraldage seade vooluvõrgust. Summutage leegid niiske lapiga.
- Teie ohutuse huvides kasutage ainult teie seadmele ette nähtud tagavaraosi ja lisatarvikuid.
- **Programmi lõppedes kasutage panni või seadme kuumade osade käsitlemisel alati ahjukindaid. Seade muutub kasutamise käigus väga kuumaks.**
- Ärge õhutusavasid mingil juhul kinni katke.
- Olge väga ettevaatlikud – programmi lõpus kaant avades või programmi töötamise ajal võib kaane vahelt tulla kuuma auru.
- **Programmi nr. 14 kasutades (moos, kompotid) kasutades olge ettevaatlikud kaane avamisel väljuva auru ja kuumade pritsmete suhtes.**
- Seadme mõõdetud müratase on 60 dBA.

Aitame hoida looduskeskkonda!

ⓘ Teie seadme juures on kasutatud väga mitmeid ümbertöötlemist või kogumist võimaldavaid materjale.

➲ Viige seade kogumispunkti või selle puudumisel volitatud teeninduskeskusesse, et oleks võimalik selle ümbertöötlemine.

IETEIKUMI DROŠĪBAI
SVARĪGIE DROŠĪBAS PASĀKUMI

- Šī ierīce nav piemērota lietošanai ar ārējo taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Šī ierīce nav piemērota lietošanai personām (ieskaitot bērnus) ar samaz, inātām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai kurām nav pietiekamas pieredzes un zināšanu. Pieaugušajam, kas atbild par viņu drošību, ir jāuzrauga šo personu darbība un jādod norādījumi.
  Jāpieskata bērni, lai tie nespēlējas ar ierīci.
- Šī ierīce paredzēta tikai lietošanai mājsaimniecībā. Garantija nedarbojas, kad jūs lietojat ierīci sekojošos gadījumos:
  - darbinieku virtuves veikalos, birojos un citās darba vietās ;
  - fermās ;
  - klientiem viesnīcās, moteļos un citās izmitināšanas vietās ;
  - viesu namos, kas sniedz „guļvietas un brokastu" pakalpojumus.
- Ja vads ir bojāts, tas jānomaina pie ražotāja vai servisa aģenta, vai pie personas ar līdzīgu

kvalifikāciju, lai izvairītos no briesmām.

- Bērni no astoņu gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām vai personas, kurām nav pietiekamas pieredzes vai zināšanu, drīkst lietot šo ierīci vienīgi pieredzējušas personas uzraudzībā vai arī tad, ja tie ir saņēmuši instrukciju par ierīces drošu lietošanu un apzinās ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst rotaļāties ar šo ierīci. Ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, kuri ir jaunāki par astoņiem gadiem, un bērni to drīkst darīt vienīgi pieaugušo uzraudzībā.
  Glabājiet ierīci un tās elektrības kabeli vietā, kas nav pieejama bērniem, kuri ir jaunāki par astoņiem gadiem.
- Nepārsniedziet receptēs norādītos daudzumus, maksimālais mīklas daudzums - 1000 g, maksimālais miltu daudzums ir 620 g, un rauga – 10 g.
- Lai notīrītu detaļas, kuras nonāk saskarē ar pārtikas produktiem, izmantojiet lupatu vai mitru sūkli.

- Uzmanīgi izlasiet lietošanas instrukcijas pirms pirmās lietošanas; ražotājs neuzņemas atbildību par instrukcijām neatbilstošu lietošanu.

- Jūsu drošībai šis produkts atbilst visiem piemērojamiem standartiem un norādījumiem (Direktīva par zemo spriegumu, Elektromagnētisko savietojamību, Ar pārtiku savietojamiem materiāliem, Apkārtējo vidi, …).

- Lietojiet ierīci uz stabilas darba virsmas, tālu no ūdens šļakstiem un nekādā gadījumā nelietojiet to iebūvētas virtuves nišā.

- Pārliecinieties, ka ierīces izmantojamais spriegums atbilst jūsu elektriskajai sistēmai. Jebkura kļūme savienojumā atceļ garantiju.

- Noteikti pievienojiet ierīci kontaktligzdai ar zemējumu. Šīs prasības neievērošana var izraisīt elektrisko triecienu un nopietnas traumas. Jūsu drošībai ir nepieciešams ievērot elektroinstalācijas prasības, kas piemērojamas jūsu valstī. Ja jūsu elektroinstalācijā nav kontaktligzdas ar zemējumu, nepieciešams vērsties sertificētā organizācijā, kas atbilstoši izlabos jūsu elektroinstalāciju.

- Šis produkts ir paredzēts tikai lietošanai mājas apstākļos. Jebkuras komerciālas lietošanas, neatbilstošas lietošanas vai norādījumu neievērošanas gadījumā ražotājs neuzņemas atbildību un garantija nav spēkā.

- Atvienojiet ierīci pēc lietošanas un, ja vēlaties, notīriet to.

- Nelietojiet ierīci šādos gadījumos:
  - ja vads ir bojāts,
  - ja ierīce nokritusi uz grīdas un uz tās ir redzami bojājumi vai tā nepareizi darbojas.

  Jebkurā no minētiem gadījumiem ierīce jānosūta uz tuvāko pilnvaroto servisa centru, lai novērstu iespējamo risku. Sk. garantijas dokumentus.

- Visas iejaukšanās, izņemot tīrīšanu un ikdienas kopšanu, pircējam jāveic pilnvarotajā servisa centrā.

- Neiegremdējiet ierīci, vadu vai kontaktdakšu ūdenī vai jebkurā citā šķidrumā.

- Neatstājiet uzkārtu vadu bērniem pieejamā vietā.

- Elektriskais vads nedrīkst atrasties tuvu vai kontaktā ar Jūsu ierīces karstajām daļām, blakus karstuma avotam vai asiem stūriem.

- Nepārvietojiet ierīci, kad tā darbojas.

- **Nepieskarieties skatlodziņam lietošanas laikā un uzreiz pēc tās. Lodziņš var uzkarst līdz augstai temperatūrai.**

- Neizņemiet vadu no kontaktligzdas, to velkot.

- Izmantojiet tikai tādu pagarinātāju, kas ir labā stāvoklī, kontaktligzdu ar zemējumu un atbilstošu spriegumu.

- Nenovietojiet ierīci uz citām ierīcēm.
- Neizmantojiet ierīci kā siltuma avotu.
- Neizmantojiet ierīci citu ēdienu gatavošanai, izņemot maizi un ievārījumu.
- Nelieciet ierīcē un uz tās papīru, kartonu vai plastmasu.
- Ja jebkura ierīces daļa sāk degt, nemēģiniet to dzēst ar ūdeni. Atvienojiet ierīci no tīkla. Dzēsiet uguni ar mitru drānu.
- Jūsu drošībai izmantojiet tikai jūsu ierīcei ražotus piederumus un rezerves daļas.
- **Programmas beigās vienmēr lietojiet virtuves cimdus, pieskaroties pannai vai ierīces karstajām daļām. Lietošanas laikā ierīce ļoti stipri uzkarst.**
- Nekad neaizsedziet ventilācijas atveres.
- Esiet ļoti uzmanīgs, pēc vāka atvēršanas programmas beigās var izplūst tvaiki.
- **Izmantojot 14. programmu (ievārījums, kompoti), sargieties no tvaika un šļakstiem, kad atverat vāku.**
- Izstrādājuma trokšņa līmenis ir 60 dBA.

Palīdzēsim aizsargāt vidi!

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

➲ Nododiet to savākšanas punktā turpmākai pārstrādei.

SAUGUMO REKOMENDACIJOS
SVARBŪS ĮSPĖJIMAI

LT

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

- Bet kokius kitus prietaiso aptarnavimo darbus, nei valdymas ir kasdienė priežiūra, leidžiama atlikti tik techninės priežiūros centro specialistams.
- Vaikai nuo 8 metų ir vyresni, bei asmenys, kurių fizinės, jutiminės arba protinės galimybės ribotos bei patyrę arba neturintys žinių asmenys gali naudotis šiuo prietaisu tik prižiūrimi arba jiems suteikus instrukcijas dėl saugaus prietaiso naudojimo ir jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu. Vaikai gali valyti ir atlikti įprastus priežiūros darbus tik jei jie yra vyresni nei 8 metų ir prižiūrimi suaugusiųjų.

  Laikykite prietaisą ir jo laidą jaunesniems kaip 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Neviršykite receptuose nurodytų kiekių.

  Į duonkepę nedėkite daugiau nei 1000 g tešlos, 620 g miltų ir 10 g mielių.
- Su maisto produktais besiliečiančioms dalims valyti naudokite skudurėlį arba drėgną kempinę.

- Prieš naudodamiesi prietaisu pirmąjį kartą, įdėmiai perskaitykite instrukcijas: gamintojas neprisiima atsakomybės už prietaiso naudojimą ne pagal pateikiamas instrukcijas.

- Jūsų saugumui, šis produktas atitinka visus taikomus reglamentus ir standartus (žemųjų įtampų direktyvos, elektromagnetinio suderinamumo direktyvos, medžiagoms kontaktuojančioms su maistu keliamus reikalavimus, aplinkos apsaugos reikalavimus, ...).

- Prietaisu naudokitės ant tvirto darbinio paviršiaus atokiau nuo vandens lašų ir jokiomis aplinkybės ne įmontuojamame virtuvės balde.

- Įsitikinkite, kad vietinio elektros tinklo parametrai atitinka prietaiso parametrus. Esant neatitikimams netenkama garantijos.

- Prietaiso elektros laido šakutę būtina įjungti į tinklo lizdą su įžeminimo kontaktu. Nesilaikant šio reikalavimo galima patirti elektros smūgį ar rimtą traumą. Svarbu jūsų saugumui, kad įžeminimas atitiktų jūsų šalyje keliamus reikalavimus. Jei elektros tinklo lizdas yra be įžeminimo kontakto, kreipkitės į sertifikuotą elektriką, kad jis instaliuotų atitinkamą tinklo lizdą.

- Šis produktas skirtas tik naudojimui buityje. Prietaisą naudojant komerciniais tikslais, netinkamai ar nesilaikant instrukcijų, netenkama garantijos, o gamintojas už tai neprisiima atsakomybės.

- Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, prieš jį valydami ar baigę juo naudotis.

- Draudžiama naudotis prietaisu, jei:
  - elektros laidas yra pažeistas;
  - prietaisas nukrito ant žemės ir plika akimi matomi pažeidimai ar neveikia taip kaip pridera.
  Bet kuriuo atveju siekiant išvengti galimų pavojų prietaisą reikia pristatyti į autorizuotą techninės priežiūros centrą. Žr. garantinį taloną.

- Siekiant išvengti galimų pavojų, pažeistą elektros laidą leidžiama pakeisti tik gamintojui, techninės priežiūros centro specialistui ar kitam kvalifikuotam specialistui.

- Draudžiama prietaisą, elektros laidą ar jo šakutę panardinti į vandenį ar bet kokį kitą skystį.

- Pasirūpinkite, kad elektros laidas nebūtų nusviręs nuo stalo krašto ir jo negalėtų pasiekti vaikai.

- Elektros laidas neturi kontaktuoti su karštomis prietaiso dalimis, o taip pat nebūti šalia karščio šaltinio ir nesiliesti prie aštrių kampų.

- Draudžiama judinti veikiantį prietaisą.

- **Prietaisui veikiant ar iš karto po veikimo draudžiama liesti žiūrėjimo langelį. Langelis gali įkaisti iki itin aukštos temperatūros.**

- Išjungiant prietaisą iš elektros tinklo, draudžiama traukti už paties laido.

- Leidžiama naudoti tik geros būklės, tinkamų parametrų elektros laidą su šakute, turinčia įžeminimo kontaktą.

- Draudžiama prietaisą pastatyti ant kitų prietaisų.

- Draudžiama prietaisą naudoti kaip šilumos šaltinį.

- Draudžiama prietaisą naudoti kitų maisto produktų, nei duonos ir džemo, gaminimui.

- Draudžiama į prietaiso vidų dėti popierių, kartoną ar plastmasę, o taip pat dėti ką nors ant pačio prietaiso.

- Užsiliepsnojus bet kuriai prietaiso daliai, nemėginkite jos užgesinti vandeniu. Pirmiausia išjunkite prietaisą iš elektros tinklo. Tada liepsnas užgesinkite drėgnu skudurėliu.

- Jūsų pačių saugumui naudokite tik jūsų produktui skirtus priedus ir atsargines detales.

- **Pasibaigus programai, visada naudokitės pirštine kai liečiate įkaitusias prietaiso dalis. Veikimo metu prietaisas itin įkaista.**

- Draudžiama uždengti prietaiso vėdinimo angas.

- Programos pabaigoje ar jos vykdymo metu atidarydami dangtelį, būkite atsargūs, nes gali išsiveržti garai.

- **Atidarydami dangtelį kai naudojama programa nr. 14 (džemas, kompotai), saugokitės garų ir karštų purslų.**

- Išmatuotas šio prietaiso keliamas triukšmas yra 60 dBa.

Padėkite apsaugoti supančia aplinką!

ⓘ Jūsų prietaise gausu medžiagų, kurias galima perdirbti ir naudoti pakartotinai.

➲ Apdorojimui šias medžiagas pristatykite į tokių medžiagų surinkimo punktą.

ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA
WAŻNE WSKAZÓWKI

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

- użytkowanie przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów o charakterze mieszkalnym,
- obiekty typu “pokoje gościnne”.

- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, w celu uniknięcia zagrożenia, należy go wymienić w autoryzowanym punkcie serwisowym
- Urządzenie nie powinno być użytkowane przez dzieci poniżej 8 roku życia, oraz osoby które są upośledzone fizycznie lub umysłowo, jak również przez osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy, z wyjątkiem przypadków, kiedy znajdują się one pod opieką osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały przez nią poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie może być przeprowadzana przez dzieci poniżej 8 roku życia, chyba że są one nadzorowane przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo.
  Przechowuj urządzenie i przewód z dala od dzieci poniżej 8 lat.
- Nie przekraczać ilości produktów podanych w przepisach.

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

- Elementy mające kontakt z żywnością należy czyścić za pomocą wilgotnej szmatki lub gąbki.

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia po raz pierwszy, należy dokładnie przeczytać instrukcję – producent nie odpowiada za użytkowanie urządzenia niezgodne z instrukcją.

- Dla bezpieczeństwa użytkownika, urządzenie to jest zgodne z odpowiednimi normami i przepisami (dyrektywa dotycząca niskich napięć, zgodności elektromagnetycznej, materiałów mających styczność z żywnością, dyrektyw dotyczących ochrony środowiska...).

- Urządzenie należy ustawić do pracy na płaskiej, stabilnej powierzchni roboczej z dala od źródła wody. Nie wolno korzystać z urządzenia ustawionego w zabudowanej szafce kuchennej.

- Należy upewnić się, że wymagania dotyczące zasilania urządzenia odpowiadają parametrom sieci energetycznej użytkownika. Błędy popełnione podczas podłączania urządzenia spowodują anulowanie gwarancji.

- Urządzenie obowiązkowo należy podłączyć do uziemionego gniazdka. Nie dostosowanie się do tego zalecenia może spowodować porażenie prądem elektrycznym, prowadzące do poważnych obrażeń. Dla zachowania bezpieczeństwa konieczne jest podłączenie urządzenia do uziemionego źródła energii elektrycznej zgodnego z normami obowiązującymi w kraju użytkownika. Jeśli instalacja elektryczna użytkownika nie jest uziemiona, przed podłączeniem urządzenia należy wezwać przedstawiciela uprawnionej instytucji w celu dostosowanie instalacji do obowiązujących norm.

- Produkt ten został zaprojektowany z myślą wyłącznie o użytku domowym. W przypadku użytkowania przemysłowego, nieprawidłowego bądź niezgodnego z instrukcją, producent zrzeka się odpowiedzialności, a gwarancja traci ważność.

- Po zakończeniu korzystania z urządzenia oraz na czas czyszczenia należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.

- Z urządzenia nie wolno korzystać, w przypadku gdy:
  - przewód zasilający jest wadliwy lub uszkodzony
  - urządzenie spadło na podłogę, w wyniku czego widać na nim uszkodzenia lub działa nieprawidłowo.

  W takich przypadkach, aby wyeliminować ryzyko, urządzenie należy oddać do najbliższego autoryzowanego punktu serwisowego. Dalsze informacje znajdują się w dokumentach gwarancyjnych.

- Wszelkie działania poza czyszczeniem i codzienną konserwacją urządzenia powinien wykonywać personel autoryzowanych punktów serwisowych.

- Urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki nie należy zanurzać w wodzie ani w żadnej innej cieczy.

- Nie wolno pozostawiać przewodu zasilającego w zasięgu dzieci.

- Przewód zasilający nie może nigdy stykać z żadną gorącą częścią urządzenia, ani znajdować się w jej pobliżu, jak również nie może być blisko innych źródeł ciepła czy też ostrych krawędzi.

- Nie wolno przenosić urządzenia w trakcie jego działania.

- **Nie wolno dotykać okienka w czasie działania urządzenia. Okienko może rozgrzać się do wysokiej temperatury.**

- Nie wolno wyłączać urządzenia z gniazdka przez ciągnięcie za przewód zasilający.

- Należy korzystać tylko z przedłużaczy w dobrym stanie technicznym z uziemieniem i mających odpowiednią moc znamionową.

- Nie wolno umieszczać urządzenia na innych urządzeniach.

- Nie wolno wykorzystywać urządzenia jako urządzenia grzewczego.

- Nie wolno wykorzystywać urządzenia do przyrządzania innych potraw poza chlebem i konfiturami lub dżemem.

- Nie wolno umieszczać wewnątrz urządzenia papieru, kartonu, plastiku, ani stawiać na nim jakichkolwiek przedmiotów.

- Jeśli którykolwiek element urządzenia zapali się, nie wolno gasić go wodą. Odłączyć urządzenie z prądu. Tłumić płomienie wilgotną szmatą.

- **Po zakończeniu programu zawsze trzeba korzystać z rękawic przy przenoszeniu formy oraz gorących części urządzenia. W czasie działania urządzenie rozgrzewa się do bardzo wysokiej temperatury.**

- Nigdy nie wolno zatykać otworów wentylacyjnych.

- Należy zachować szczególną oostrożność po otwarciu pokrywy po zakończeniu programu lub w trakcie jego trwania, ponieważ z urządzenia może wydostać się gorąca para wodna.

- **Korzystając z programu nr 14 (konfitury, dżemy, kompoty), należy uważać na gorącą parę wodną i gorące rozpryski w czasie otwierania pokrywy.**

- Poziom hałasu urządzenia w trakcie działania wynosi 60 dBA.

Chrońmy środowisko naturalne!

ⓘ Urządzenie zawiera wiele materiałów, które można odzyskać lub poddać recyklingowi.
➲ Należy je oddać do punktu odbioru odpadów w celu odzyskania surowców wtórnych.

SAFETY INSTRUCTIONS
IMPORTANT SAFEGUARDS

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is intended for domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.

- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
  Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Do not exceed the quantities indicated in the recipes.
  Do not exceed a total of 1000 g of dough,
  Do not exceed a total of 620 g of flour and 10 g of yeast.
- Use a cloth or a wet sponge to clean the parts in contact with food.

- Carefully read the instructions before using your appliance for the first time: the manufacturer does not accept responsibility for use that does not comply with the instructions.

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

- Use the appliance on a stable work surface away from water splashes and under no circumstances in a cubby-hole in a built-in kitchen.

- Make sure that the power it uses corresponds to your electrical supply system. Any error in connection will cancel the guarantee.

- It is compulsory to connect your appliance to a socket with an earth. Failure to respect this requirement can cause electric shock and possibly lead to serious injury. It is essential for your safety for the earth connection to correspond to the standards for electrical installation applicable in your country. If your installation does not have an outlet connected to earth, it is essential that before making any connection, you have a certified organisation intervene to bring your electrical installation into conformance.

- This product has been designed for domestic use only.

- Unplug the appliance when you have finished using it and when you want to clean it.

- Do not use the appliance if:
  - the supply cord is defective or damaged,
  - the appliance has fallen to the floor and shows visible signs of damage or does not function correctly.
  In either case, the appliance must be sent to the nearest approved service centre to eliminate any risk. See the guarantee documents.

- All interventions other than cleaning and everyday maintenance by the customer must be performed by an authorised service centre.

- Do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid.

- Do not leave the power cord hanging within reach of children.

- The power cord must never be close to or in contact with the hot parts of your appliance, near a source of heat or over a sharp corner.

- Do not move the appliance when in use.

- **Do not touch the viewing window during and just after operation. The window can reach a high temperature.**

- Do not pull on the supply cord to unplug the appliance.

- Only use an extension cord that is in good condition, has an earthed socket and is suitably rated.
- Do not place the appliance on other appliances.

- Do not use the appliance as a source of heating.

- Do not use the appliance to cook any other food than breads and jams.

- Do not place paper, card or plastic in the appliance and place nothing on it.

- Should any part of the appliance catch fire, do not attempt to extinguish it with water. Unplug the appliance. Smother flames with a damp cloth.

- For your safety, only use accessories and spare parts designed for your appliance.

- **At the end of the programme, always use oven gloves to handle the pan or hot parts of the appliance. The appliance gets very hot during use.**

- Never obstruct the air vents.

- Be very careful, steam can be released when you open the lid at the end of or during the programme.

- **When using programme No. 14 (jam, compotes) watch out for steam and hot spattering when opening the lid.**

- The measured noise level of this product is 60 dBA.

Let's help to protect the environment!

ⓘ Your appliance contains many materials that can be reused or recycled.
➲ Take it to a collection point so it can be processed.

Note: These instructions are not suitable for use in the UK as the ingredients and timings may differ for UK use and therefore the performance of the breadmaker may vary and be disappointing for the UK consumer.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN
BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

- 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.
- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld om gebruikt te worden voor huishoudelijk gebruik. Deze is niet ontworpen voor een gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:
  - in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere arbeidsomgevingen,
  - door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen.
- Wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.

- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis, indien ze via een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid onder toezicht staan of voorafgaand instructies kregen over het gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de mogelijke risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en onderhoudswerkzaamheden mogen alleen worden verricht door kinderen boven de 8 jaar die onder toezicht staan.
  Houd het apparaat en diens snoer buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.
- Houdt u dan ook aan de in de recepten aangegeven hoeveelheden.
  Maak niet meer dan 1000 g deeg in totaal.
  Maak niet meer dan 620 g meel en 10 g gist.
- Gebruik een vochtige spons of doek voor de reiniging van onderdelen die in contact komen met de voeding.

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt: indien het apparaat niet overeenkomstig de handleiding gebruikt wordt, kan de fabrikant geen enkele aansprakelijkheid aanvaarden.

- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...).

- Maak gebruik van een stevig en stabiel werkvlak dat niet door opspattend water bereikt kan worden en maak in geen geval gebruik van een nis in een inbouwkeuken.

- 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.

- Trek, bij langdurige afwezigheid en als u het apparaat schoonmaakt, de stekker uit het stopcontact.

- Het apparaat niet gebruiken indien:
  - het snoer hiervan beschadigd of defect is.
  - het apparaat gevallen is, zichtbaar beschadigd is of niet goed meer functioneert.

  In ieder van deze gevallen moet het apparaat naar de dichtstbijzijnde servicedienst teruggestuurd worden om risico's te vermijden. Raadpleeg de garantie.

- Elke handeling anders dan schoonmaken en het gewone onderhoud dient door een door erkende servicedienst te gebeuren.

- Houd het apparaat, de voedingskabel of de stekker niet in water of enige andere vloeistof.

- Laat het netsnoer niet binnen handbereik van kinderen hangen.

- Het netsnoer mag niet in de buurt van, of in contact met de warme delen van het apparaat, in de buurt van een warmtebron of op scherpe randen komen.

- Het apparaat niet verplaatsen als het aanstaat.

- **Raak het kijkvenster niet aan tijdens en vlak na de werking. De temperatuur van het kijkvenster kan hoog zijn.**

- Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.

- Gebruik alleen in goede staat verkerende verlengsnoeren met een geaarde stekker en een snoer waarvan de doorsnede minstens gelijk is aan die van het apparaat.

- Plaats het apparaat niet op een ander apparaat.

- Gebruik dit apparaat niet als hittebron.
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor het bakken van brood of het maken van jam.
- Nooit papier, karton of plastic in het apparaat plaatsen en er niets op plaatsen.
- Probeer bij brand nooit de vlammen te blussen met water. Trek de stekker uit het stopcontact. Doof de vlammen met een vochtige doek.
- Voor uw eigen veiligheid, dient u uitsluitend gebruik te maken van de op het apparaat afgestemde accessoires en onderdelen.
- **Gebruik aan het einde van het programma altijd ovenwanten om de uitneembare binnenpan of de warme delen van het apparaat vast te pakken. Tijdens het gebruik wordt het apparaat zeer heet.**
- Nooit de luchtroosters dichtmaken of afdekken.
- Wees zeer voorzichtig, er kan stoom ontsnappen wanneer u het deksel opent tijdens het programma of aan het einde hiervan.
- **Wanneer u met programma nr. 14 bezig bent (jam, appelmoes), wees dan alert op de stoomstoot en de warme spatten die tijdens de opening van het deksel kunnen optreden.**
- Het bij dit apparaat gemeten akoestische vermogen bedraagt 60 dBa.

Wees vriendelijk voor het milieu!

ⓘ Uw apparaat bevat talrijke materialen die hergebruikt of gerecycleerd kunnen worden.

➲ Breng het naar een verzamelpunt voor verwerking ervan.

SIKKERHEDSANVISNINGER
VIGTIGE FORSIGTIGHEDSREGLER

- 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 af personer blottet for erfaring eller kendskab. De må ikke bruge apparatet, med mindre de er under opsyn, eller de 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.
- Maskinen er udelukkende beregnet til brug i en almindelig husholdning. Den er ikke beregnet til brug under følgende forhold og en sådan brug er ikke dækket af garantien:
  - I et køkken forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og i andre professionelle omgivelser.
  - På gårde.

- Af kunder på hoteller, moteller og andre beboelsesmæssige omgivelser.
- I omgivelser af typen Bed and Breakfast.

- Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, hans service-værksted, eller en tilsvarende uddannet person, for at undgå, at der opstår fare.
- Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke foretages af børn, med mindre de er fyldt 8 år og de overvåges af en voksen.
- Anførte mængder i opskrifterne må ikke overskrides: 1000 g. dej i alt, 620 g. mel, og 10 g. gær.
- Brug et klæde eller en våd svamp til at rense de dele, der kommer i berøring med fødevarer.

- Læs brugsanvisningen omhyggeligt, før apparatet tages i brug første gang. Fabrikanten påtager sig intet ansvar for skader, der opstår ved forkert brug.

- For at beskytte brugeren er dette apparat i overensstemmelse med gældende forskrifter og standarder (Direktiver om Lavspænding, Elektromagnetisk Kompatibilitet, Materialer i kontakt med fødevarer, Miljøbeskyttelse osv.).

- Anvend apparatet på en jævn og stabil bordflade, væk fra vandsprøjt. Endvidere skal apparatet placeres, så det har luft omkring sig.

- Kontroller at el-nettets spænding svarer til apparatets. Garantien bortfalder ved tilslutning til forkert spænding.

- Det er strengt nødvendigt, at tilslutte apparatet ved et ekstrabeskyttet stik. Hvis denne regel ikke overholdes, kan det medføre elektriske stød og eventuelt alvorlige skader. Af hensyn til brugerens sikkerhed, skal det ekstrabeskyttede stik leve op til gældende standarder for elektriske installationer i det land, hvor det bruges. Hvis der ikke er et ekstrabeskyttet stik i din installation, er det strengt nødvendigt, at bede en autoriseret elektriker om at installere det inden apparatet tilsluttes.

- Apparatet er udelukkende beregnet til indendørs brug i en almindelig husholdning.

- Tag apparatets stik ud, når det ikke er i brug og under rengøring.

- Brug ikke apparatet, hvis:
  - Ledningen er beskadiget.
  - Apparatet er blevet beskadiget eller ikke fungerer korrekt.

  Kontakt i så fald det nærmeste autoriserede serviceværksted.

- Ethvert indgreb på apparatet, 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. Den skal have et tværsnit, som er mindst på størrelse med tværsnittet på den medfølgende ledning.

- Anbring ikke apparatet ovenpå andre apparater.

- Brug ikke apparatet som varmekilde.

- Apparatet må ikke anvendes til tilberedning af andet end brød og marmelade.

- Kom aldrig papir, karton eller plastik ned i apparatet, og anbring ikke noget ovenpå det.

- Hvis visse dele af apparatet skulle antænde, forsøg aldrig at slukke ilden med vand. Tag apparatets stik ud. Kvæl flammerne med et fugtigt klæde.

- Af sikkerhedsårsager må der kun bruges tilbehør og reservedele, der passer til apparatet.
- **Brug altid grydelapper i slutningen af programmet til at håndtere formen eller apparatets varme dele. Apparatet bliver meget varmt under brug.**
- Tilstop aldrig ventilationsgitrene.
- Man skal være forsigtig, da der kan slippe varm damp ud, når man åbner låget i slutningen af, eller under et program.
- **Når man bruger program nr. 14 (marmelade, kompot), skal man passe på dampudstrømninger og varme overstænkninger, når låget åbnes.**
- Dette produkts støjniveau er blevet målt til 60 dBa.

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.

RÅD OM SIKKERHET
VIKTIGE FORHOLDSREGLER

- 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.
- Dette apparatet er kun beregnet til bruk i hjemmet. Det er ikke ment for slik bruk som beskrives nedenfor, og som ikke dekkes av garantien:
  - I kjøkkenkroker forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og andre arbeidsmiljøer
  - På gårder
  - Av kundene på hotell, motell og andre steder med hjemlig preg
  - På steder som f.eks. bed & breakfast.

- Dersom nettledningen er skadet, må den byttes av produsenten, dens serviceverksted eller av en autorisert elektroforhandler. Dette for å unngå fare ved bruk senere.
- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller av personer som ikke har den nødvendige erfaring eller kunnskap, på den betingelse at disse personene er under overvåking eller har fått de nødvendige instruksjoner i bruken av apparatet, og at de har forståelse for de faremomenter som følger med det. La ikke barn leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal kun utføres av barn over 8 år som er under overvåking.
  La ikke apparatet og ledningen befinne seg innen rekkevidde for barn under 8 år.
- Ikke bruk større mengder enn oppskriften tilsier.
  Ikke ha mer enn 1000 g deig totalt.
  Ikke bruk mer enn til sammen 620 g mel og 10 g tørrgjær.
- Bruk en klut eller en fuktig svamp til å rengjøre delene som er i kontakt med mat.

- Les bruksanvisningen grundig før du bruker apparatet første gang. Bruk i strid med bruksanvisningen fritar produsenten for ethvert ansvar.

- For din sikkerhet er dette produktet i samsvar med alle gjeldende standarder og reguleringer (lavspenningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, materiell godkjent for kontakt med mat, miljø).

- Bruk apparatet på en stabil arbeidsflate på avstand fra vannsprut og under ingen 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 instruksen ikke følges, kan det forårsake elektrisk støt og eventuelt medføre alvorlige skader. Det er absolutt nødvendig for din sikkerhet at den jordede stikkontakten tilsvarer gjeldende normer for elektriske anlegg i ditt land. Hvis ditt elektriske anlegg ikke har en jordet stikkontakt, er det nødvendig å få et godkjent firma til å oppgradere det elektriske anlegget slik at det tilsvarer gjeldende normer før du kobler til maskinen.

- Denne maskinen er beregnet kun på privat husholdningsbruk og til matlaging og kun innendørs.

- Koble fra maskinen straks du ikke bruker den mer eller når du rengjør den.

- Ikke bruk apparatet dersom:
  - Strømledningen er defekt eller skadet
  - Apparatet har falt i gulvet og viser synlige tegn på skade eller ikke fungerer korrekt.

  I begge tilfeller må apparatet sendes til nærmeste godkjente servicesenter for å unngå enhver fare. Se garantivilkårene.

- Alle inngrep bortsett fra vanlig rengjøring og vedlikehold, skal utføres av et godkjent servicesenter.

- Apparatet, strømledningen eller støpselet må aldri legges ned i vann eller annen væske.

- Ikke la strømledningen henge ned slik at små barn kan gripe den.

- Ikke la strømledningen være i nærheten av eller i kontakt med maskinens varme deler, i nærheten av en varmekilde eller ligge på en skarp kant.

- Flytt ikke apparatet mens det er i bruk.

- **Ikke ta på det gjennomsiktige vinduet i løpet av og rett etter bakingen. Temperaturen på lokket kan være høy.**

- Ikke ta ut kontakten ved å dra i ledningen.

- Bruk kun skjøteledninger i god stand med en jordet stikkontakt, og en ledning med minst samme profil som ledningen levert med produktet.

- Ikke sett apparatet på andre apparater.

- Ikke bruk apparatet til oppvarming.

- Ikke bruk apparatet til å tilberede annen mat enn brød og syltetøy.

- Legg aldri papir, papp eller plast i apparatet, og sett ingenting på det.

- Hvis visse deler av produktet skulle ta fyr, ikke forsøk å slukke flammene med vann. Koble fra apparatet. Kvel flammene med et fuktig håndkle.

- Av sikkerhetsgrunner må du utelukkende bruke tilbehørsdeler og reservedeler som passer til maskinen.

- **Etter at programmet er avsluttet, bruk alltid grytekluter for å håndtere bollen eller maskinens varme deler. Maskinen blir meget varm under bruk.**
- Dekk aldri til 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. 14 (syltetøy, kompott), pass på dampstrålen og varm sprut når lokket åpnes.**
- Støynivået målt på dette apparatet er på 60 dBa.

Ta hensyn til miljøet!

ⓘ Ditt apparat inneholder mange elementer som kan gjenbrukes eller resirkuleres.
➲ Lever apparatet inn på et resirkuleringssenter eller et godkjent servicesenter.

SÄKERHETSANVISNINGAR
VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

- Apparaten är inte avsedd att fungera med hjälp av en extern timer eller med en separat fjärrkontroll.
- 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.
- 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.

- Om sladden skadas, skall den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceagent eller likvärdigt kvalificerad person för att undvika fara.
- Den här apparaten får användas av barn över 8 år samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga samt av personer utan erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och om de förstår de risker som föreligger. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får göras av barn om de är över 8 år och det sker under ansvarigs tillsyn.
  Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn under 8 år.
- Överskrid inte mängderna som anges i recepten.
  Överskrid inte totalt 1000 g deg.
  Överskrid inte den totala mängden mjöl på 620 g och 10 g jäst.
- Rengör de delar som kommer i kontakt med livsmedel med trasa eller våt svamp.

- Läs bruksanvisningen noggrant före den första användningen. Tillverkaren fråntar sig allt ansvar vid användning utan att respektera bruksanvisningen.

- För din säkerhet överensstämmer denna apparat med alla rådande standarder och regleringar (lågspänningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, material godkända för livsmedelskontakt, miljö).

- Använd apparaten på en stadig arbetsyta på avstånd från vattenstänk och den skall under inga omständigheter placeras i ett trångt hörn i ett inbyggnadskök.
- Kontrollera att apparatens volttal överensstämmer med nätspänningen. Garantin gäller inte vid felaktig anslutning.

- Apparaten ska endast anslutas till ett jordat uttag. Om apparaten inte ansluts till ett jordat uttag kan den orsaka elstötar med allvarliga skador som följd. För din säkerhet, se till att det jordade uttaget motsvarar gällande normer och standarder i ditt land. Om din elektriska installation inte är utrustad med ett jordat uttag är det nödvändigt att en behörig elinstallatör åtgärdar din installation innan apparaten ansluts.

- Apparaten är endast avsedd för hemmabruk inomhus.

- Koppla alltid ur apparaten så snart du inte använder den och vid rengöring.

- Använd inte apparaten om:
  - nätsladden är felaktig eller skadad,
  - om apparaten har fallit i golv och uppvisar synliga skador eller om den inte fungerar som den skall.

  I båda fallen skall apparaten lämnas till närmaste auktoriserade serviceverkstad för att eliminera alla risker. Se även garantivillkoren.

- Alla åtgärder och reparationer, med undantag av rengöring och sedvanligt underhåll, skall utföras av en godkänd serviceverkstad.

- Doppa inte ner apparaten, sladden eller stickkontakten i vatten eller annan vätska.

- Låt inte sladden vara inom räckhåll för barn.

- Låt inte sladden vara i närheten av eller i kontakt med apparatens varma delar, nära en värmekälla eller hänga över vassa kanter.

- Flytta inte på apparaten när den är i bruk.

- **Rör inte vid fönstret när bakmaskinen är igång och strax efteråt. Fönstret kan vara hett.**

- Dra aldrig enbart i nätsladden när du skall dra ur stickkontakten.

- Använd endast en förlängningssladd i gott skick, med jordad stickkontakt och med en ledning vars tvärsnitt är minst lika med ledningstråden som bifogas med produkten.

- Placera inte apparaten ovanpå andra apparater.

- Använd inte apparaten som värmekälla.

- Använd inte apparaten för att göra något annat än bröd och sylt.

- Lägg aldrig papper, papp eller plast i apparaten och placera inget ovanpå den.

- Om någon del av apparaten skulle fatta eld, försök aldrig släcka med vatten. Koppla ur apparaten. Kväv lågorna med en fuktig handduk.

- För din säkerhet, använd endast tillbehör och reservdelar avsedda för din apparat.

- **I slutet av programmet, använd alltid grytlappar för att hantera bakformen eller apparatens varma delar. Apparaten blir mycket varm under användningen.**

- Täpp aldrig till ventilationshålen.

- Var mycket försiktig, eftersom det riskerar att komma ut ånga när du öppnar locket i slutet av eller under pågående program.

- **När du använder program nr 14 (sylt och mos) se upp för ånga och heta stänk när locket öppnas.**

- Apparatens ljudnivå är 60 dBA..

Var rädd om miljön!

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

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

TURVAOHJEET
TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käynnistettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän avulla.
- 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 edeltäkäsin tarkat ohjeet laitteen käytöstä. On huolehdittava siitä, että lapset eivät leiki laitteella.
- 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,
  - maatiloilla,
  - 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.
- Tätä laitetta voi käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, tai aistilliset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole kokemusta tai osaamista laitteen käytöstä, jos he ovat valvonnan alaisina tai jos he ovat saaneet laitteen käyttöä koskevan turvallisen opastuksen, ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Älä anna lasten leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai suorittaa käyttäjälle sallittuja huoltotoimenpiteitä, paitsi jos he ovat yli 8-vuotiaita ja valvonnan alaisina.
  Pidä laite ja sen johto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Älä ylitä koskaan valmistusohjeissa annettuja määriä.
  Älä ylitä taikinassa 1000 g kokonaispainoa.
  Älä ylitä yhteensä 620g jauhomäärää ja 10g hiivaa.
- Puhdista elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevat osat rätillä tai märällä sienellä.

- Lue tarkoin käyttöohje ennen laitteen ensimmäistä käyttöönottoa : jos käyttöohjetta ei noudateta valmistaja vapautuu kaikesta vastuusta.

- Laitteen turvallisuus on varmistettu sen noudattaessa voimassaolevia normeja ja säädöksiä (Direktiivit: Bassas jännitteet, elektromagneettinen yhteensopivuus, elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat aineet, ympäristö...).

- Käytä laitetta vain vakaalla työtasolla poissa vesiroiskeiden läheisyydestä. Älä upota laitetta seinään .

- Tarkista, että laitteeseen merkitty jännite vastaa omaa sähköjärjestelmääsi. Väärään jännitteeseen kytkeminen poistaa laitteeseen liittyvän takuun.

- Kytke laite ainoastaan maadoitettuun pistorasiaan. Muussa tapauksessa seurauksena voi olla sähköisku joka voi mahdollisesti aiheuttaa vaikeita vammoja. Turvallisuutesi vuoksi on välttämätöntä, että maadoitus vastaa maassanne sähkön asennuksesta säädettyjä normeja. Ellei sähköjärjestelmässäsi ole maadoitettua pistorasiaa, sinun on ehdottomasti pyydettävä ammattiinsa koulutettua sähköasentajaa hoitamaan sähköjärjestelmäsi voimassa olevien normien mukaiseksi.

- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön kodin sisätiloissa.

- Poista pistoke pistorasiasta aina kun olet lopettanut laitteen käytön tai puhdistat sitä.

- Älä käytä laitetta, jos:
  - Sähköjohto on viallinen tai vioittunut
  - Laite on pudonnut lattialle ja siinä on näkyviä vauroita tai se ei enää toimi kunnolla.

  Kummassakin tapauksessa laite on toimitettava lähimpään huoltopisteeseen vaarojen välttämiseksi. Katso laitteen takuupapereita.

- Kaikki toimenpiteet asiakkaan suorittamaa puhdistusta ja normaalia huoltoa lukuunottamatta on annettava valtuutetun huoltopalvelun suoritettavaksi.

- Älä koskaan laita laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.

- Älä anna virtajohdon riippua lasten ulottuvilla.

- Virtajohto ei saa koskaan joutua laitteen kuumien osien läheisyyteen tai koskettaa niitä, sitä ei saa myöskään sijoittaa lämmönlähteen lähelle tai asettaa terävälle kulmalle.

- Älä siirrä toiminnassa olevaa laitetta.

- **Älä koske ikkunaan käytön aikana tai heti sen jälkeen. Ikkunan lämpötila voi olla hyvin korkea.**

- Älä irrota laitetta sähköverkosta vetämällä johdosta.

- Käytä vain hyväkuntoista jatkojohtoa, jossa on maadoitettu pistoke, johdon poikkileikkauksen tulee olla ainakin yhtä suuri kuin laitteen mukana toimitetun johdon poikkileikkaus.

- Älä laita laitetta muiden laitteiden päälle.
- Älä käytä laitetta lämmönlähteenä.
- Älä valmista laitteella muuta kuin leipää ja hilloa .
- Älä laita paperia, pahvia tai muovia laitteeseen äläkä laita mitään sen päälle.
- Jos tuotteen jotkin osat syttyvät tuleen, älä yritä sammuttaa sitä vedellä. Irrota laite sähköverkosta. Sammuta liekit kostealla kankaalla.
- Käytä oman turvallisuutesi vuoksi ainoastaan varusteita ja varaosia, jotka on tarkoitettu laitteeseesi.
- **Käytä ohjelman loputtua aina 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 14 (hillot, soseet) varo höyrypäästöjä ja roiskeita, kun avaat kannen.**
- Tuotteen akustinen teho nousee aina 60 dBa saakka.

TURVAOHJEET

Huolehtikaamme ympäristöstä!

ⓘ Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.

➲ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

GÜVENLİK TALİMATLARI
ÖNEMLİ UYARILAR

- Bu cihaz harici bir zaman ayarlayıcı veya bir kumanda sistemi ile çalıştırılmaya yönelik değildir.
- Bu cihaz, fiziki, duyusal veya zihinsel kapasitesi yetersiz olan veya bilgi veya deneyimi olmayan kişiler tarafından (çocuklar da dahil), güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi olmaksızın, cihazın kullanımı ile ilgili önceden bilgilendirilmeden kullanılmamalıdır.
  Cihazla oynamadıklarından emin olmak açısından çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.
- Bu cihaz yalnız evsel kullanım için tasarlanmıştır.
  Bu cihaz, garanti kapsamında olmayan şu durumlarda kullanılmak üzere tasarlanmamıştır:
  - Mağaza, ofis ve diğer iş ortamlarında personele ayrılmış olan mutfaklarda,
  - Çiftliklerde,
  - Otel, motel ve konaklama özelliği bulunan yerlerin müşterileri tarafından,
  - Otel odaları gibi ortamlarda.

- Cihazın güç kordonu zarar gördüğünde, olası herhangi bir tehlikeyi önlemek için kablonun yalnızca üretici veya yetkili servis tarafından ya da benzer niteliklere sahip bir elektrikçi tarafından değiştirilmesi gereklidir.
- Bu cihaz 8 yaşın üzerindeki çocuklar veya azalmış fiziksel, duyusal veya zihinsel kapasiteye sahip ya da deneyim veya bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli kullanımı ve sebep olacağı olası tehlikeler ile ilgili bilgi verilmesi veya gözetim altında bulundurulması durumunda kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, gözetim altında olmadıkları sürece 8 yaş altındaki çocuklar tarafından yapılmaz.
  Cihazı ve kablosunu 8 yaşın altındaki çocukların ulaşabileceği yerlerden uzak tutun.
- Tariflerde belirtilmiş miktarları aşmayınız.
  Toplamda 1000 gr hamur miktarını aşmayınız.
  Toplamda 620 gr un ve 10 gr maya miktarını aşmayınız.
- Yiyecekle temas eden parçaları temizlemek için bir bez veya nemli bir sünger kullanın.

- İlk kullanımdan önce cihazınızın kullanım talimatını dikkatle okuyun: kullanım talimatına uygun olmayan bir kullanım halinde üreticinin her türlü sorumluluğu ortadan kalkacaktır.

- Güvenliğiniz açısından bu cihaz yürürlükteki tüm standart ve düzenlemelere (Düşük voltaj Yönergesi, Elektromanyetik Uyumluluk, Gıda Katkı Maddeleri, Çevre…) uygundur.

- Cihazı su sıçramayan sabit bir zeminde kullanın ve asla ankastre mutfakta bölme içinde kullanmayın.

- Cihazınızın besleme geriliminin elektrik tesisatınızınki ile uyumlu olduğundan emin olun. Her türlü elektrik bağlantısı hatası, garantiyi geçersiz kılar.

- Cihazınızı mutlaka topraklı bir prize takın. Bu zorunluluğa uyulmaması, bir elektrik şokuna ve ciddi yaralanmalara yol açabilir. Güvenliğiniz için, topraklı prizin, ülkenizde yürürlükte olan elektrik tesisatı standartlarına uygun olması zorunludur. Tesisatınızda topraklı priz yoksa, her türlü bağlantı öncesi, elektrik tesisatınızı uygun hale getirecek yetkili bir kuruluşun müdahalesini sağlamanız zorunludur.

- Cihazınız yalnızca ev içi kullanıma yöneliktir.

- Kullanmayı bıraktığınızda ve temizlerken, cihazınızı prizden çekiniz.

- Aşağıdaki durumlarda cihazı kullanmayınız :
  - cihazın kordonu arızalı ise,
  - cihaz düşmüşse ve gözle görünür hasarlar veya işleyiş anormallikleri arz ediyorsa.

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

- Müşteri tarafından yapılan temizlik ve olağan bakım dışındaki her türlü müdahale, yetkili servis merkezi tarafından yapılmalıdır.

- Cihazı, besleme kordonunu veya fişini, suya veya hiçbir sıvıya sokmayın.

- Besleme kordonunu, çocukların erişebileceği yerlerde bırakmayın.

- Besleme kordonu, hiçbir zaman, cihazın sıcak kısımları ile temasta veya yakında, bir ısı kaynağının yakınında veya keskin bir yüzey üzerinde olmamalıdır.

- Cihazı çalışırken hareket ettirmeyin.

- **İşleyiş esnasında ve hemen sonrasında pencereye dokunmayın. Pencerenin ısısı yüksek olabilir.**

- Cihazın fişini kordonundan çekerek prizden çıkarmayın.

- Yalnızca iyi durumda olan, topraklı prizi bulunan ve iletken telinin çapı en az ürünle birlikte verilene eşit bir uzatma kablosu kullanın.

- Cihazı başka cihazlar üzerine koymayın.

- Cihazı ısı kaynağı olarak kullanmayın.

- Cihazı ekmek ve reçel dışında besinler pişirmek için kullanmayın.

- Cihazın içine hiçbir zaman kağıt, karton veya plastik koymayın ve üzerine bir şey yerleştirmeyin.

- Ürünün bazı kısımları alev alırsa, hiçbir zaman su ile söndürmeye çalışmayın. Cihazın fişini prizden çekin. Alevleri ıslak bir bez ile söndürün.

- Güvenliğiniz için, yalnızca cihazınızla uyumlu aksesuar ve yedek parçaları kullanın.

- Bütün cihazlar, ciddi bir kalite kontrolüne tabi tutulmuştur. Rasgele seçilmiş cihazlarla, pratik kullanım testleri yapılmıştır. Bu, olası kullanım izlerini açıklamaktadır.

- **Program sonunda, hazneye veya cihazın sıcak kısımlarına dokunmak için daima mutfak fırın eldiveni kullanın. Kullanım esnasında cihaz aşırı derecede ısınmaktadır.**

- Havalandırma kanallarını hiçbir zaman tıkamayın.

- Çok dikkatli olun, program esnasında veya sonunda kapağı açtığınızda buhar çıkabilir.

- **14 numaralı programı (reçel, komposto) kullandığınızda, kapağı açtığınızda oluşacak buhar ve diğer sıçramalara karşı dikkatli olun.**

- Bu ürün üzerinde kaydedilmiş akustik güç seviyesi 60 dBa'dır.

Önce çevre koruma !

ⓘ Cihazınızda pek çok değerlendirilebilir veya yeniden dönüştürülebilir materyal bulunmaktadır.
➲ Dönüşüm yapılabilmesi için bir toplama noktasına bırakın.

CONSIGNAS DE SEGURIDAD
PRECAUCIONES IMPORTANTES

- Este aparato no está destinado para ser puesto en marcha mediante un reloj exterior o un sistema de mando a distancia separado.
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas provistas de experiencia o de conocimiento, excepto sin han podido beneficiarse a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o instrucciones previas referentes al uso del aparato. Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Este aparato se ha diseñado únicamente para un uso doméstico. El aparato no se ha diseñado para ser utilizado en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:
  - En zonas de cocina reservadas al personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales,
  - En granjas,
  - Por los clientes de hoteles, moteles y demás entornos de tipo residencial,
  - En entornos de tipo casas de turismo rural.

- Si el cable de alimentación está dañado, éste tiene que ser sustituido por el fabricante, o en un Servicio Técnico autorizado, o una persona cualificada, para evitar cualquier peligro.
  Este electrodoméstico pueden utilizarlo niños a partir de 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o desprovistas de experiencia o de conocimiento, siempre que dispongan de supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y entiendan los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños no deben ocuparse de la limpieza y el mantenimiento de usuario del electrodoméstico, salvo que sean mayores de 8 años y estén supervisados por un adulto.
  Mantenga el electrodoméstico y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No sobrepase las cantidades indicadas en las recetas.
  No sobrepase los 1000 g de masa en total.
  No exceda 620 g de harina y 10 g de levadura.
- Utilice un trapo o una esponja húmeda para limpiar las partes que entran en contacto con los alimentos.

- Lea atentamente el modo de empleo antes de utilizar el aparato por primera vez: un uso no conforme al modo de empleo libraría al fabricante de cualquier responsabilidad.

- Para su seguridad, este aparato es conforme a las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente...).

- Utilice una superficie de trabajo estable protegida de proyecciones de agua y, en ningún caso, en un nicho de cocina integrada.

- Compruebe que la tensión de alimentación del aparato corresponde a la de la instalación eléctrica. Cualquier error de conexión anularía la garantía.

- Conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra. Si no respeta esta obligación podría provocar un cortocircuito y producirse ocasionalmente lesiones graves. Es imprescindible para su seguridad que la toma de tierra corresponda a las normas de instalación eléctrica en vigor de su país. Si la instalación no dispone de un enchufe con toma de tierra, antes de utilizarlo es obligatorio que contacte con personal técnico autorizado para que adapte correctamente su instalación eléctrica.

- El aparato está destinado únicamente a uso dentro del hogar.

- Desconecte el aparato cuando lo deje de utilizar y si desea limpiarlo.

- No utilice el aparato si:
  - éste tiene un cable dañado o defectuoso.
  - el aparato se ha caído y presenta daños visibles o anomalías de funcionamiento.

  En cada uno de estos casos, deberá enviar el aparato al Servicio Técnico Autorizado más próximo para evitar cualquier peligro. Consultar la garantía.

- Cualquier intervención que no sea la limpieza y el mantenimiento habitual por parte del cliente, debe realizarla un servicio técnico autorizado.

- No introduzca el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.

- No deje colgando el cable de alimentación al alcance de los niños.

- El cable de alimentación no debe estar cerca o en contacto con las partes calientes del aparato, cerca de una fuente de calor o en un ángulo vivo.

- No mueva el aparato mientras esté en uso.

- **No toque la ventanita durante ni justo después del funcionamiento. La temperatura de la ventanita puede ser elevada.**

- No desconecte el aparato tirando del cable.

- Sólo utilice un alargador que esté en buen estado, que tenga toma de tierra y un cable conductor de sección al menos igual al cable suministrado con el aparato.

- No coloque el aparato sobre otros aparatos.

- No utilice el aparato como fuente de calor.

- No utilice el aparato para cocinar cualquier otro alimento que no sea pan y mermeladas.

- Nunca coloque papel, plástico o cartón en el aparato, y no ponga nada encima de él.

- Si ocurriera que algunas partes del aparato se inflaman, nunca intente apagarlas con agua. Desconecte el aparato. Apague las llamas con un paño húmedo.

- Para su seguridad, sólo utilice accesorios y piezas sueltas adaptadas al aparato.

- **Al final del programa, utilice siempre guantes de cocina para manipular la cuba o las partes calientes del aparato. El aparato está muy caliente cuando está funcionando.**

- Nunca obstruya las rejillas de ventilación.

- Preste mucha atención el vapor puede salir cuando abra la tapa al final o durante el programa.

- **Cuando esté en el programa n° 14 (mermelada, compota) preste atención al chorro de vapor y a las salpicaduras calientes al abrir la tapa.**

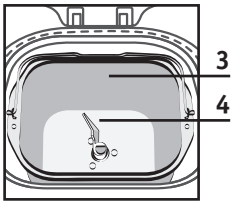
- El nivel de potencia acústica anotado en este producto es de 60 dBa.

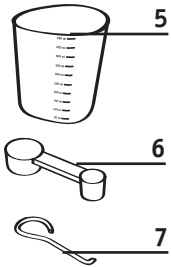
¡Participemos en la protección del medio ambiente!

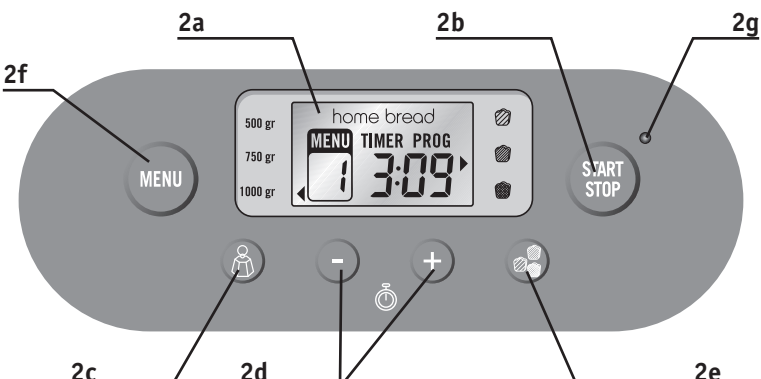
① El aparato contiene muchos materiales valorizables o reciclables.

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

1
2
1. Pain Basique
2. Pain Rapide
3. Pain Français
4. Pain Complet
5. Pain Complet Rapide
6. Pain Doux
7. Pain Sucré Rapide
8. Pain Super Rapide
9. Pain Sans Gluten
10. Pain Sans Sel
11. Cuisson Seule
12. Pâtes Levées
13. Gâteaux
14. Confiture
15. Pasta
MENU
500 gr
750 gr
1000 gr
home bread
MENU
TIMER PROG
1
3:09
START
STOP
uno


3
4


5
6
7


2a
2b
2g
2f
MENU
500 gr
750 gr
1000 gr
home bread
MENU
TIMER PROG
1
3:09
START
STOP
-
+
2c
2d
2e

ОПИСАНИЕ

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

3 - Тавичка за хляб
4 - Лопатка за месене
5 - Разграфена мензура
6 - Мерителна лъжица - чаена / Мерителна лъжица - супена
7 - Аксесоар - кука за изваждане на бъркащите (месещите) лопатки

ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Приготвяне

1. Моля прочетете инструкциите внимателно: методът за приготвяне на хляб с този уред не е същия като ръчното приготвяне на хляб.

2. Всички съставки, които се ползват трябва да са със стайна температура (освен, ако не е посочено друго) и да са претеглени точно. **Измервайте течностите с мерителната чаша от комплекта. Използвайте двойния дозатор от комплекта, за да измервате чаени лъжици от едната страна и супени от другата. Всички дозировки с лъжица са до определено ниво, а не за препълнена лъжица.** Неправилното измерване води до лоши резултати.

3. За успешното приготвяне на хляб използването на правилните съставки е изключително важно. Използвайте съставките преди да е изтекъл срокът им на годност и ги съхранявайте на хладно и сухо място.

4. Важно е да измерите количеството на брашното прецизно. За тази цел използвайте кухненска везна. Използвайте пакети с идеално сука мая. Освен ако друго е отбелязано в рецептата не използвайте пудра захар. След като едно пакетче с мая е вече отворено, то трябва да се съхранява на студено място и да се ползва в рамките на 48 часа.

5. За да избегнете разваляне на тестото ние ви препоръчваме да сложите всички съставки в тавичката за хляб в началото и да избягвате отваряне на капака, когато хлебопекарната работи (освен, ако не се препоръчва друго). Внимателно следвайте реда на съставките и количествата указани в рецептите. Първо течните, после твърдите съставки. **Маята не трябва да влиза в контакт с течностите, захарта или солта.**

Следвайте тази последователност:
> Течности (масло, олио, яйца, вода, мляко)
> Сол
> Захар
> Брашно, първата половина
> Сухо мляко
> Специфични твърди съставки
> Брашно, втора половина
> Мая

Използване

- **Приготването на хляб е процес, който се влияе много от температурата и влажността в помещението.** В случай, че е много топло, използвайте течности, които са по-хладни от обикновено. По същия начин, ако е студено е необходимо да затоплите водата или млякото (никога над 35°C).

- **Също така, понякога е необходимо да се проверява състоянието на тестото по време на второто месене:** то може да се оформи като топка, която лесно би излязла извън тавичката.
  > Ако не цялото количество брашно е размесено в тестото прибавете още малко вода.
  > Ако тестото е твърде мокро и залепва по страните на съда вие ще трябва да добавите малко брашно.
  Такива корекции трябва да се правят постепенно

(не повече от една супена лъжица наведнъж) и да се изчака, за да се види дали това подобрява тестото, преди да се продължи напред.

- **Често срещана грешка е да се мисли, че прибавянето на повече мая ще накара хляба да бухне повече.** Прекаленото количество мая прави структурата на хляба по-крехка и тя ще нарасне много и после ще спадне по време на изпичането. Вие можете да установите състоянието на тестото преди изпичането му като го пипнете внимателно с пръсти: тестото трябва да е леко еластично и следите от пръсти трябва да изчезнат малко по малко.

ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ

- Отстранете аксесоарите и всички стикери, както от вътрешната страна, така и от външната страна на уреда **- A**.
- Почистете всички части и самия уред с влажна кърпа.

БЪРЗ СТАРТ

- Развийте напълно захранващия кабел и го включете в заземен контакт.
- Може да уситите лека миризма на изгоряло, когато пуснете уреда за първи път.
- Отстранете съда за хляб като повдигнете дръжката и завъртите съда леко в посока обратна на часовника. После поставете лопатката за месене -**B**-**C**.
- Слагайте продуктите в тавичката точно според препоръките. Уверете се, че всички продукти са прецизно измерени -**D**-**E**.
- Поставете тавичката за хляб в хлебопекарната. Държейки съда за дръжката, поставете върху оста така, че да пасне и завъртете по посока на часовниковата стрелка леко, за да заключите -**F**-**G**.
- Затворете капака. Включете хлебопекарната в контакта и я пуснете да работи. След като чуете звуковия сигнал настройките на програма 1 ще се покажат на дисплея: 1000 г тесто, средно препичане -**H**.
- Натиснете бутона START STOP. Таймерът започва да мига и времето ще се отброява на обратно. Светлинният индикатор за работа светва -**I**-**J**.
- Изключете хлебопекарната след края на готвенето или цикъла на затопляне. Извадете съда за хляб от уреда. Винаги използвайте кухненски ръкавици, тъй като дръжката на тавичката е гореща, защото е била в тавичката. Извадете топлия хляб и го поставете на плот за около 1 час, за да изстине -**K**.

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

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

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ВАШАТА ХЛЕБОПЕКАРНА

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

Избор на програма

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

MENU

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

1. **Основен бял хляб.** Програмата Основен бял хляб се използва за направата на хляб при рецепти, в които се използва бяло брашно.
2. **Бърз хляб.** Тази програма отговаря на програмата за Основен бял хляб, но в бърз вариант. Средата на приготвения в машината хляб може да бъде по-малко бухнала.
3. **Френски хляб.** Програмата Френски хляб е за традиционен бял френски хляб с хрупкава коричка.
4. **Пълнозърнест хляб.** Програмата Пълнозърнест хляб се използва за направата на черен хляб с тъмно брашно.
5. **Бърз пълнозърнест хляб.** Тази програма отговаря на програмата за Пълнозърнест хляб, но в бърз вариант. Средата на приготвения в машината хляб може да бъде по-малко бухнала.
6. **Сладък хляб.** Програмата за Сладък хляб е за рецепти, които съдържат повече захар и мазнина като кифли и млечни хлябове. Ако използвате специален вид брашно за кифлички или гевречета, не правете повече от 750 г тесто общо.
7. **Бърз сладък хляб**. Тази програма отговаря на програмата за Сладък хляб, но в бърз вариант. Средата на приготвения в машината хляб може да бъде по-малко бухнала.
8. **Супер бърз бял хляб.** Програмата 8 е специално за рецепта за Супер бърз бял хляб. Хлябът, приготвен с тези програми е по-компактен от обикновено.
9. **Безглутенов хляб.** Подходяща е за хора със стомашни заболявания, които избягват глутеновите съставки в много зърнени храни (пшеница, ръж, ечемик, овес, лимец и др.) Четете описанията върху пакетите на храните. Съдът трябва да бъде винаги добре почистен, за да се избегне риск от смесване с друг вид брашна. В случай на строга анти-глутенова диета внимавайте дали използваната мая е също безглутенова. Констистенцията на безглутеновите брашна не позволява да се получи идеално тесто. Тестото залепва отстрани и трябва да бъде остъргвано с пластмасова шпатула докато се измесва. Безглутеновият хляб е по- плътен и по-блед от нормалния хляб. Само грамаж 1000 г е подходящ за тази програма.
10. **Безсолен хляб.** Хлябът е една от храните, които осигуряват максимална дневна дажба сол. Намаляването на количеството консумирана сол води до намаляване на риска от сърдечно-съдови заболявания.
11. **Само печене.** Програмата позволява печене от 10-70 минути с настройване на таймера през 10 минути. Може да бъде избирана самостоятелно и използвана:

    а) с програмата за Хлебно тесто с мая.

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

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

    Хлебопекарната трябва не трябва да се оставя без наблюдение, когато ползвате програма 11.

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

12. **Тесто.** Програмата за Тесто с мая не включва печене. Това е програма за месене и втасване за всички видове теста с мая като тесто за пица, рулца, сладки кифлички.
13. **Кекс.** Може да се използва за направата на сладкиши и кексове с бакпулвер. Само грамаж 1000 г е подходящ за тази програма.
14. **Сладко.** Програмата за Сладко автоматично приготвя мармалади и компоти (варени плодове) в съда.
15. **Паста.** Програма 15 е само за месене. Тя е за еднообразна паста като юфка, например.

Избор на грама на хляба

Количеството е зададено стандартно на 1000 г. Това количество е дадедо с информационна цел. Вижте рецептите за повече детайли. Програми 9, 11, 12, 13, 14, 15 нямат настройки за количество. Натиснете бутона , за да зададете избрания продукт - 500 г, 750 г или 1000 г. Светлинният индикатор светва, след като изберете настройката.

Задаване на степен на препичане

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

Встарт/Стоп

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

ЦИКЛИ

Таблицата (стр. 298-300) отбелязва спирането на различните цикли от избраната програма.

Месене

За оформяне структурата на тестото, за да може то да бухне подобре.

По време на цикъла и за програмите 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13 вие може да добавяте съставки: сухи плодове или ядки, маслини, парчета бекон и др. Звуков сигнал индикира, кога можете да се намесите. Вижте сумарната таблица за времената на приготвяне (стр. 298-300) и „екстра" колонката. Тази колонка показва времето, което ще бъде показано на дисплея, когато чуете звуковия сигнал. За по-прецизна информация относно колко преди звуковия сигнал, е изведена колонката за време „екстра" от общото време за готвене. Например: „екстра" = 2:51 и „общо време" = 3:13, съставките могат да бъдат добавени след 22 минути.

Пауза

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

Втасване

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

Изпичане

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

Затопляне

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

При програми 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, вие можете да оставите приготвеното в уреда. Едночасов цикъл на автоматично следва изпичането. Във времето, през което хляба се поддържа топъл, дисплеят показва 0:00 като точките на таймера мигат. В края на цикъла, той спира след няколко последователни звукови сигнала.

ПРОГРАМА ЗА ОТЛОЖЕН СТАРТ

Вие можете да програмирате хлебопекарната да стартира до 15 часа напред, за да бъде приготвеното от вас изпечено тогава, когато искате. Тази функция не може да бъде използвана при програми 8, 11, 12, 13, 14, 15.

Тази стъпка идва след избиране на програмата, нивото на препичане и количеството. Времето на програмата излиза на дисплея. Изчислете разликата между времето, в което стартирате програмата и времето, когато искате приготвяното от вас да бъде готово. Уредът автоматично включва продължителността на програмата в цикъла.

Използвайки бутоните ⊕ и ⊖ задайте на дисплея времето, което сте изчислили (⊕ надолу и ⊖ нагоре). Кратко натискане променя времето на интервали от 10 минути + кратък звуков сигнал. Задържането на бутона натиснат дава продължително перминаване през 10 минутни интервали.

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

Чувате звуков сигнал. На таймера ⋮ започва да мига. Обратното броене започва. Светлинната индикация „Вкл" светва.

Ако направите грешка или пожелаете да промените параметрите на времето, задръще бутона START/STOP натиснат, докато не чуете звуков сигнал. Оставащото време се показва на дисплея. Започнете операцията отново.

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

Практични сбети

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

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

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

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

СЪСТАВКИ

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

Яйца: яйцата правят тестото по-богато, подобряват цвета на хляба и спомагат той да бъде по-мек. Ако използвате яйца, редуцирайте количеството на течността, която използвате пропорционално. Счупете яйцето и го прибавете към течността, докато достигнете количеството указано в рецептата. Рецептите са направени за яйца с тежина 50 г, ако вашите яйца са по-големи добавете малко брашно, ако яйцата ви са по-малки използвайте по-малко брашно.

Мляко: В рецептите се ползва както прясно мляко, така и мляко на прах. Ако ползвате мляко на прах прибавете количеството вода указано в рецептата. То подсилва аромата и запазва по-дълго качествата на хляба. За рецепти, в които се ползва прясно мляко вие можете да заместите част от него с вода, но крайното количество не трябва да надвишава това, което е указано в рецептата.
Полуобезмасленото или обезмасленото мляко е най-добро за да не получи тестото тежка текстура. Млякото, също така, притежава емулсиращ ефект, като прави хляба по-мек.

Вода: Водата рехидратира и активира маята. Тя, също така, хидратира нишестето в брашното и помага на леката, бяла част да се оформи. Водата може частично или изцяло да бъде заменена с мляко или друга течност. Използвайте течности със стайна температура.

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

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

Пресяването на брашното също оказва ефект върху резултатите: колкото повече брашното е цялостно (тоест колкото повече от външната обвивка на пшеницата се съдържа), толкова по-малко би бухнало тестото и хлябът би станал по плътен. Вие, също така, може да намерите готови за употреба смеси за хляб в магазина. Следвайте инструкциите на производителя, когато използвате такива готови смеси. Обикновено изборът на програмата зависи от избраното за приготвяне. Например: Черен хляб – програма 4.

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

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

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

Еквиваленти в количество/грамаж между суха и прясна мая:

Суха мая (в ч.л.)								
1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Прясна мая (в грамове)								
9	13	18	22	25	31	36	40	45

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

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

> За да добавите най-твърдите семена (като ленено семе и сусам) при започване на месенето за ваше улеснение използвайте машината (отложен старт напр.)

> Да изцедите добре мокрите добавки (маслини).

> Да намалите количеството на тежките добавки в брашното за по-добро смесване.

> Не добавяйте големи по количество допълнителни съставки, особено сирене, пресни плодове и зеленчуци, тъй като те могат да окажат влияние върху бухването на тестото.

> Да се нарязват на ситно ядките, тъй като те могат да разкъсат повърхността на печивото и в резултат на това да намалят обема му.

> Да няма съставки изпаднали извън тавичката за печене.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

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

- **Не мийте нито нето една част в съдомиялна машина.**
- Не използвайте домакински почистващи препарати, твърди гъби или алкохол. Използвайте мека и влажна кърпа.
- Никога не накисвайте корпуса на електроуреда или капака.

РЕЦЕПТИ

За всяка рецепта слагайте съставките в точния ред, който е даден. В зависимост от избраната рецепта и кореспондиращата програма можете да погледнете кратката таблица за времето на приготвяне (стр. 298-300) и да проследите края на различните цикли. Не променяйте количеството и не пропускайте съставки, тъй като това може да промени критичния баланс в рецептата.

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

ПРОГ. 1 - ОСНОВЕН БЯЛ ХЛЯБ
ПРОГ. 2 - БЪРЗ ХЛЯБ

ОСНОВЕН БЯЛ ХЛЯБ	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	190 ml	250 ml	330 ml
2. Слънчогледово олио	1 с.л.	1 1/2 с.л.	2 с.л.
3. Сол	1 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
4. Захар	2 ч.л.	3 ч.л.	1 с.л.
5. Сухо мляко	1 с.л.	1 1/2 с.л.	2 с.л.
6. Бяло брашно T55	345 г	455 г	605 г
7. Мая	1 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.

ПРОГ. 3 - ФРЕНСКИ ХЛЯБ

ФРЕНСКИ ХЛЯБ	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	200 ml	275 ml	365 ml
2. Сол	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.
3. Бяло брашно T55	350 г	465 г	620 г
4. Мая	1 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.

ПРОГ. 4 - ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ
ПРОГ. 5 - БЪРЗ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ

ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	205 ml	270 ml	355 ml
2. Слънчогледово олио	1 1/2 с.л.	2 с.л.	3 с.л.
3. Сол	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.
4. Захар	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
5. Бяло брашно T55	130 г	180 г	240 г
6. Блнозърнесто брашно T150	200 г	270 г	360 г
7. Мая	1 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.

ПРОГ. 6 - СЛАДЪК ХЛЯБ
ПРОГ. 7 - БЪРЗ СЛАДЪК ХЛЯБ

КОЗУНАК	500 г	750 г	1000 г
1. Яйца разбити*	100 г	100 г	150 г
2. Масло, разтопено	115 г	145 г	195 г
3. Сол	1 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
4. Захар	2 1/2 с.л.	3 с.л.	4 с.л.
5. Мляко	55 ml	60 ml	80 ml
5. Бяло брашно T55	280 г	365 г	485 г
7. Мая	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.

Опция: 1 ч.л. портокалова вода

* 1 средно яйце = 50 г

ПРОГ. 8 - СУПЕР БЪРЗ БЯЛ ХЛЯБ

СУПЕР БЪРЗ БЯЛ ХЛЯБ	500 г	750 г	1000 г
1. Вода (хладка, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Слънчогледово олио	3 ч.л.	1 с.л.	1 1/2 с.л.
3. Сол	1/2 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
4. Захар	2 ч.л.	3 ч.л.	1 с.л.
5. Сухо мляко	1 1/2 с.л.	2 с.л.	2 1/2 с.л.
5. Бяло брашно T55	325 г	445 г	565 г
7. Мая	1 1/2 ч.л.	2 1/2 ч.л.	3 ч.л.

ПРОГ. 9 - БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ

	1000 г

Използвайте само готов микс брашно.

Не надвишавайте 1000 г тесто.

ПРОГ. 10 - БЕЗСОЛЕН ХЛЯБ

БЕЗСОЛЕН ХЛЯБ	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	200 ml	270 ml	365 ml
2. Бяло брашно T55	350 г	480 г	620 г
3. Суха мая	1/2 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
И след звуковия сигнал			
4. Сусамово семе	50 г	75 г	100 г

ПРОГ. 12 - ТЕСТО

ТЕСТО ЗА ПИЦА	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	160 ml	240 ml	320 ml
2. Зехтин	1 с.л.	1 1/2 с.л.	2 с.л.
3. Сол	1/2 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
5. Бяло брашно T55	320 г	480 г	640 г
7. Мая	1/2 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.

ПРОГ. 13 - КЕКС

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

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

* 1 средно яйце = 50 г

ПРОГ. 14 - СЛАДКО

МАРМАЛАДИ И КОМПОТИ

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

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

1. Портокалов или грейпфрут	500 г
2. Захар	400 г
3. Пектин	50 г

ПРОГ. 15 - ПАСТА

ПАСТА	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	45 ml	50 ml	70 ml
2. Яйца разбити*	150 г	200 г	275 г
3. Сол	1 щипка	1/2 ч.л.	1 ч.л.
5. Бяло брашно T55	375 г	500 г	670 г

* 1 средно яйце = 50 г

УПЪТВАНЕ ЗА ПО-ДОБРИ РЕЗУЛТАТИ

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

ВЪЗМОЖНИ ТЕХНИЧЕСКИ ПРОБЛЕМИ

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

OPIS

1 - poklopac sa prozorčićem
2 - kontrolna ploča
  a - displej
  b - uključi/isključi tipka
  c - odabir težine
  d - tipke za podešavanje odgođenog starta i podešavanje za program 11
  e - odabir stepena tamnjenja
  f - odabir programa
  g - Indikacijska lampica
3 - posuda za hljeb
4 - lopatice za mješenje
5 - posuda sa gradacijom
6 - mjerica čajne kašike/ mjerica supene kašike
7 - kukica za podizanje lopatica za mješenje

PRAKTIČNI SAVJETI

Priprema

1. Pažljivo pročitajte upute za upotrebu: način pripreme hljeba uz pomoć ovog aparata nije isti kao ručno pripremanje hljeba.

2. Svi potrebni sastojci moraju biti sobne temperature (osim ako nije propisano drugačije) i precizno izvagani. **Tečnost mjerite pomoću posude sa gradacijom. Koristite dvostruki dozer za mjeru supene kašike s jedne strane i čajne kašičice s druge.** Ove mjere daju tačne rezultate i bez grudvica. Nepravilno mjerenje daje loše rezultate.

3. Da biste uspješno pripremili hljeb, precizno izmjerite sastojke. Koristite svježe sastojke i čuvajte ih na suhom i tamnom mjestu.

4. Važno je da količinu brašna izmjerite precizno. Najbolje bi bilo da koristite kuhinjsku vagu. Koristite pekarski kvasac. Ukoliko nije drugačije propisano, ne koristite prašak za pecivo. Jednom kada je paket kvasca otvoren, treba ga iskoristiti u roku od 48 sati.

5. Da biste izbjegli ometanje procesa dizanja tijesta, preporučujemo Vam da sastojke stavite u pekač hljeba na početku i ne otvarate poklopac tokom upotrebe (osim ako nije drugačije propisano). Sastojke dodajite redom i pridržavajte se propisane količine u receptima. Najprije tečnost, onda sve ostalo. **Kvasac ne smije doći u dodir sa tečnošću, šećerom ili soli.**

Generalni redoslijed kojeg se treba pridržavati:
> Tečnost (puter, ulje, jaja, voda, mlijeko)
> So
> Šećer
> Brašno, prva polovina
> Mlijeko u prahu
> Čvrsti sastojci
> Brašno, druga polovina
> Kvasac

Upotreba aparata

- **Priprema hljeba ovisi o temperaturi i vlažnosti. U slučaju visoke teperature, koristite hladniju tečnost.** Ili, ako je jako hladno, biće neophodno zagrijati vodu ili mlijeko (nikad preko 35°C).

- **Korisno je ponekad provjeriti stanje tijesta tokom drugog mješenja:** trebala bi se formirati loptasta masa koja se lako vadi iz posude.
  - ako primjetite grudvice brašna, dodajte malo vode,
  - ako je tijesto vlažno i lijepi se za zidove posude, dodajte malo brašna.

  Ove prepravke trebaju se precizno uraditi (ne više od 1 supene kašike istovremeno) i sačekati da vidite da li postoji napredak prije nego nastavite.

- **Opća pogreška je misao da ako dodate više kvasca, tijesto će bolje rasti.** Previše kvasca mijenja strukturu tijesta koje će jako narasti, a zatim splasnuti tokom pečenja. Strukturu tijesta prije pečenja možete provjeriti prstima: dotaknite tijesto i ako je dobre strukture, otisci prstiju će nestajati polako.

PRIJE PRVE UPOTREBE APARATA

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

BRZI POČETAK

- Odmotajte kabl i uključite ga u utičnicu sa uzemljenjem.
- Prilikom prve upotrebe možete osjetiti blagi miris.
- Posudu za hljeb izvadite iz aparata podizanjem drške i okretanjem posude u smjeru suprotnom od kazaljke na satu. Zatim, postavite lopatice za mješenje **-B-C**.
- Sastojke stavite u posudu tačno propisanim redom. Pobrinite se da sastojci budu precizno izvagani **-D-E**.
- Posudu za hljeb postavite u pekač za hljeb pomoću drške. Umetnite posudu u pekač tako da se uklopi na mjesto (potrebno je nakriviti na jednu stranu).Lagano je okrenite u smjeru kazaljke na satu i ona će se zaključati na mjestu **-F-G**.
- Zatvorite poklopac. Aparat uključite u utičnicu i upalite ga. Nakon zvučnog signala, na displeju će se pojaviti standardno podešene postavke iz programa 1 - 1000 g - srednje tamnjenje **-H**.
- Pritisnite START STOP tipku. Tajmer će početi da blinka, i odbrojavanje će započeti. Signalna lampica će se upaliti **-I-J**.
- Aparat isključite iz utičnice na kraju procesa pečenja. Posudu za hljeb izvadite iz aparata. Uvijek koristite zaštitne rukavice, jer je ručica posude vrela, kao i njena unutrašnjost. Izvadite vruć hljeb i ostavite ga na metalnu rešetku da se hladi najmanje 1 sat **-K**.

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

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

UPOTREBA PEKAČA

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

Odabir programa

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

MENU

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

1. **Osnovni bijeli hljeb.** Program za Osnovni bijeli hljeb se koristi za pripremu raznih vrsta hljeba od bijelog brašna.
2. **Brzi bijeli hljeb.** Ovaj program odgovara receptu za Osnovni bijeli hljeb, ali je ovo brža verzija. Hljeb je više kompaktan.
3. **Francuski hljeb.** Program za Francuski hljeb odgovara tradicionalnom francuskom receptu za hrskavi bijeli hljeb.
4. **Integralni hljeb.** Program za Integralni hljeb od neprosijanog brašna odaberite ako koristite neprosijano brašno.
5. **Brzi integralni hljeb.** Ovaj program odgovara receptu za Integralni hljeb, ali je ovo brža verzija. Tekstura hljeba je više kompaktna.
6. **Slatki hljeb.** Program za Slatki hljeb odgovara receptima koji sadrže više šećera i masnoće, kao što su brioši ili mliječni hljeb. Ukoliko koristite posebnu mješavinu brašna za brioše ili rolnice, ne premašujte ukupnu količinu tijesta - 750 g.
7. **Brzi slatki hljeb.** Ovaj program odgovara receptu za Slatki hljeb, ali je ovo brža verzija. Tekstura hljeba je više kompaktna.
8. **Super brzi bijeli hljeb.** Program 8 služi za pripremu Super brzog bijelog hljeba. Hljeb pripremljen u ovom programu je više kompaktan od hljeba pripremljenog u ostalim programima.
9. **Hljeb bez glutena.** Pogodan je za osobe koje boluju od celijaklije, osobe osjetljive na prisustvo glutena u žitaricama (pšenica, raž, ječam, zob...) Pogledajte upute na pakiranju. Posuda mora biti temeljito očišćena, kako bi se izbjegao rizik od kontaminacije sa drugim brašnom. U slučaju dijete na bazi proizvoda bez glutena, pobrinite se da je kvasac koji koristite također bez glutena. Sastav brašna bez glutena ne rezultira idealnim tijestom. Tijesto se lijepi na zidove posude i mora se strugati plastičnom lopaticom tokom mješenja. Hljeb bez glutena će biti gušće koezistencije i blijeđi, za razliku od običnog hljeba.
   Jedino postavka težine od 1000 g je pogodna za korištenje ovog programa.
10. **Hljeb bez soli.** Hljeb je jedna od namirnica koja osigurava najveći dnevni unos soli. Reduciranjem unosa soli, smanjujemo rizik od kardiovaskularnih problema .
11. **Pečenje hljeba.** Program pečenja omogućava Vam pečenje od 10 -70 min. (u koracima po 10 min.). Može se odabrati sam ili koristiti:
    a) uz program za Tijesto,
    b) za zagrijavanje hladnog hljeba ili da ga učinite hrskavijim,
    c) za nastavak procesa pečenja hljeba usljed nestanka struje u sredini ciklusa pečenja.
    Pekač za hljeb ne bi trebalo ostaviti da radi bez nadzora pri korištenju programa 11.
    Da biste prekinuli proces, program ručno zaustavite pritiskom na tipku START STOP nekoliko sekundi.
12. **Tijesto.** Program Tijesto ne peče. Mijesi i podiže tijesto za pripremu različitih jela: pizze, rolnice, kolači.

13. **Kolač.** Može se koristiti za pravljenje torti i kolača sa praškom za pecivo.
Jedino postavka težine od 1000 g je pogodna za korištenje ovog programa.

14. **Džem.** Program za slatko automatski kuha slatko (dinstano voće) i kompote u posudi.

14. **Tijesto za tjesteninu.** Program 15 samo miješa. Koristi se za tjesteninu, rezance, nodlice.

Odabir težine hljeba

Težina hljeba je podešena na standardnih 1000 g. Ova težina je postavljena u informacijsku svrhu. Pogledajte recepte za više informacija. Programi 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13 nemaju postavku težine. Pritisnite tipku da biste odabrali između 500 g, 750 g ili 1000 g.

Indikacijska lampica nasuprot odabrane težine će zasvijetliti.

Odabir stepena tamnjenja

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

Start / Stop

Pritisnite tipku START STOP da biste uključili aparat. Odbrojavanje započinje. Da biste zaustavili program ili prekinuli odgođeno programiranje, pritisnite tipku START STOP 3 sekunde.

CIKLUSI

Tabela (strana 298-300) prikazuje različite cikluse odabranih programa.

Mješenje

Za formiranje strukture tijesta i omogućava da tijesto bolje raste.
Tokom ovog ciklusa i za vrijeme programa 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, možete dodati sastojke: suho voće ili lješnjake, masline i sl. Zvučni signal se oglasi kada možete da prekinete proces. Pogledajte tabelu koja objašnjava vrijeme pripreme (strana 298-300) i "extra" kolumnu. Ova kolumna objašnjava vrijeme koje će biti prikazano na ekranu Vašeg aparata kada se zvučni signal oglasi. Za detaljnije informacije o tome koliko je potrebno prije nego što se signal oglasi, oduzmite vrijeme "extra" kolumne od ukupnog vremena pečenja. Primjer: "extra" = 2:51 i "ukupno vrijeme" = 3:13, sastojci se mogu dodati nakon 22 minute.

Odmaranje

Omogućava tijestu da odstoji kako bi se poboljšao kvalitet mješenja.

Rast

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

Pečenje

Pretvaranje tijesta u hljeb i postizanje zlatne, hrskave kore.

Zagrijavanje

Hljeb nakon pečenja održava toplim. Preporučljivo je da se hljeb nakon pečenja okrene propisno.
Za programe 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 možete ostaviti vašu smjesu u aparatu. Za vrijeme u kojem se hljeb održava toplim, na displeju je prikazano 0:00, a kolona za vrijeme treperi. Na kraju ciklusa, aparat se zaustavlja nakon nekoliko zvučnih signala.

PROGRAM ODGOĐENOG STARTA

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

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

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

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

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

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

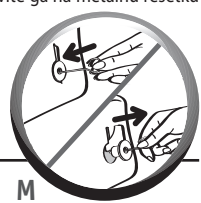
Praktični savjeti

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

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

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

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



SASTOJCI

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

Jaja: Jaja tijesto čine bogatim, poboljšavaju boju hljeba i omogućavaju da unutrašnjost hljeba bude mekana. Ako koristite jaja, reducirajte količinu tečnosti. Razlupajte jaje i dodajte tečnost vodeći računa o propisanoj količini u receptu. U receptima, jaje ime težinu 50 g. Ako koristite veće jaja, dodajte malo više brašna, a ako su manja, manje brašna.

Mlijeko: U receptima se spominje svježe ili mlijeko u prahu. Ako koristite mlijeko u prahu, dodajte onoliko vode koliko je propisano. Tako se zadržava aroma i čuvaju kvalitete hljeba. Kada koristite svježe mlijeko, možete zamijeniti malu količinu mlijeka vodom, ali ukupna količina treba da bude kao što je propisano u receptu. Poluobrano ili obrano mlijeko je najbolje izbjegavati radi strukture hljeba. Mlijeko posjeduje efekat emulgacije, koji osim rahlosti i mekoće hljeba, unutrašnjost hljeba čini mnogo ukusnijom.

Voda: Voda aktivira kvasac. Vrši hidrataciju škroba u brašnu i pomaže mekoću i formu tijesta. Voda se može totalno ili parcijalno zamijeniti mlijekom ili drugom tečnošću. Koristite tekućine sobne temperature.

Brašno: Težina brašna uveliko ovisi o tipu brašna koje koristite. Ovisno o kvaliteti brašna, rezultati pečenja mogu varirati. Brašno čuvajte u hermetički zatvorenoj posudi, jer ono mijenja okus pri dodiru sa zrakom, apsorbira vlagu ili je gubi. Koristite "oštro brašno", "brašno za hljeb" ili "pekarsko brašno" radije nego uobičajeno. Dodavanje zobi, mekinja, pšeničnih klica, raži ili žita u tijesto će rezultirati manjim, težim hljebom.

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

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

Prosijavanje brašna također utiče na rezultate: što je brašno manje prosijano (npr. što više žita sadrži), tijesto će se sporije dizati. Također, u marketu možete naći gotov hljeb koji je samo potrebno ispeći. Pratite upute proizvođača pri korištenju gotovih proizvoda. Uobičajeno, odabir programa ovisi o smjesi koju koristite. Na primjer: integralni hljeb - program 4.

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

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

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

pomnožite količine, ukoliko koristite svježi kvasac (pogledajte količine naznačene ispod).
Količina/težina - Suhi/svježi kvasac:

Suhi kvasac (čajna kašika)

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

Svježi kvasac (u gramima)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

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

> dodajete sastojke nakon zvučnog signala, posebno one koji se lako lome poput sušenog voća
> na početku procesa mješenja dodajte najčvršće sastojke (sjeme lana ili susam), kako biste olakšali upotrebu aparata (odgođeni start)
> temeljito ocijedite vlažne sastojke (masline, npr.),
> isjeckate masnoću prije ubacivanja radi lakšeg mješenja,
> ne dodajete veliku količinu sastojaka, naročito sira, svježeg voća i povrća, kako ne biste uticali na rast tijesta,
> dobro isjeckate lješnjake kako bi mogli prodrijeti u tijesto i ne promijeniti mu obim,
> da vam sastojci ne ispadnu iz posude.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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

- **Nijedan dio aparata se ne smije prati u mašini za suđe.**
- Za čišćenje aparata ni u kom slučaju ne upotrebljavajte grubu spužvu, alkohol ili prašak. Koristite mekanu, vlažnu krpu.
- Nikada ne uranjajte u vodu aparat ili poklopac.

RECEPTI

Za svaki recept, sastojke dodajite tačno propisanim redoslijedom. Ovisno o odabranom receptu i odgovarajućem programu, možete pogledati tabelu vremena pripreme (strana 298-300) i pratiti rezultate tokom ciklusa. Ne mijenjajte količinu i ne miješajte sastojke, jer se tako ruši balans recepta.

čaj.kaš. = čajna kašika - **sup.kaš.** = supena kašika

PROG. 1 - OSNOVNI BIJELI HLJEB
PROG. 2 - BRZI OSNOVNI BIJELI HLJEB

OSNOVNI BIJELI HLJEB

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

PROG. 3 - FRANCUSKI HLJEB

FRANCUSKI HLJEB

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

PROG. 4 - INTEGRALNI HLJEB
PROG. 5 - BRZI INTEGRALNI HLJEB

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

PROG. 6 - SLATKI HLJEB
PROG. 7 - BRZI SLATKI HLJEB

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

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

* 1 srednje jaje = 50 g

PROG. 8 - SUPER BRZI BIJELI HLJEB

SUPER BRZI BIJELI HLJEB

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

PROG. 9 - HLJEB BEZ GLUTENA

1000 g

Koristite već pripremljene mješavine.

Ne premašujte količinu od 1000 g tijesta.

PROG. 10 - HLJEB BEZ SOLI

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

PROG. 13 - KOLAČ

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

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

* 1 srednje jaje = 50 g

PROG. 15 - TIJESTO ZA TJESTENINU

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

* 1 srednje jaje = 50 g

PROG. 12 - TIJESTO

TIJESTO ZA PIZZU	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	160 ml	240 ml	320 ml
2. Maslinovo ulje	1 sup.kaš.	11/2 sup.kaš.	2 sup.kaš.
3. So	1/2 čaj.kaš.	1 čaj.kaš.	1 1/2 čaj.kaš.
5. Bijelo brašno T55	320 g	480 g	640 g
7. Kvasac	1/2 čaj.kaš.	1 čaj.kaš.	1 1/2 čaj.kaš.

PROG. 14 - DŽEM

DŽEMOVI I KOMPOTI

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

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

VODIČ ZA OTKRIVANJE GREŠAKA

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

TEHNIČKI PROBLEMI I RJEŠENJA

PROBLEMI	UZROCI - RJEŠENJA
Lopatica za mješenje se zaglavila u posudi.	• Nakvasite je prije nego što je probate ukloniti.
Nakon pritiska na tipku START/STOP, ništa se ne dešava.	• E01 je prikazano na ekranu i treperi, čuje se zvučni signal: aparat je suviše vruć. Sačekajte 1 sat između 2 ciklusa. • E00 je prikazano na ekranu i treperi, čuje se zvučni signal: aparat je suviše hladan. Pričekajte da aparat dostigne sobnu temperaturu. • HHH ili EEE je prikazano na ekranu i treperi, čuje se zvučni signal: kvar. Aparat mora popraviti kvalificirana osoba. • Program odgođenog starta je programiran.
Nakon pritiska na tipku START/STOP, motor radi, ali mješenje ne započinje.	• Posuda nije pravilno umetnuta u pekač. • Lopatica za mješenje nije postavljena ispravno ili uopće nije postavljena. U ova dva slučaja zaustavite aparat ručno, pritiskom na START/STOP tipku. Recept započnite ponovo, ispočetka.
Nakon odgođenog starta, hljeb nije dovoljno narastao ili se ništa ne dešava.	• Zaboravili ste pritisnuti tipku START/STOP nakon programiranja funkcije odgođenog starta. • Kvasac je došao u kontakt sa solju ili vodom. • Lopatica za mješenje nedostaje.
Miris zagorenog hljeba se osjeti.	• Neki sastojci su ispali iz posude: ostavite da se aparat ohladi i očistite unutrašnjost vlažnom spužvom bez ikakvog deterdženta. • Smjesa je prekipila preko posude: količina sastojaka je prevelika, posebno tečnosti. Pratite instrukcije date u receptima.

POPIS

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

3 - nádoba na chléb
4 - mísící zařízení
5 - pohárek se stupnicí
6 - kávová lžička/polévková lžíce
7 - hák na vyjmutí hnětacích metel

PRAKTICKÉ RADY

Příprava

1. Přečtěte si pozorně návod k použití; v tomto přístroji se chléb nepřipravuje stejným způsobem jako při běžné ruční přípravě!

2. Všechny používané přísady mají mít teplotu okolí (není-li uvedeno jinak) a je třeba je přesně zvážit. **Tekutiny odměřujte pomocí dodávaného pohárku se stupnicí. Dvojitou odměrku, která je též součástí balení, používejte k odměřování na jedné straně kávových lžiček a na druhé straně polévkových lžic.** Budete-li odměřovat nepřesně, projeví se to nedokonalým výsledkem.

3. Používejte přísady, u nichž nevypršelo datum doporučené spotřeby, a uchovávejte je na chladných a suchých místech.

4. Je důležité dodržovat určené množství mouky. Z tohoto důvodu je nutné vážit mouku na kuchyňské váze. Používejte sušené aktivní pekařské droždí v sáčku. Není-li v receptech uvedeno jinak, nepoužívejte prášek do pečiva. Když otevřete sáček s droždím, je třeba obsah spotřebovat do 48 hodin.

5. Abyste se vyhnuli narušení kynutí připravovaných produktů, radíme Vám umístit všechny přísady do pečící nádoby hned na začátku a během používání se vyhýbat zvedání víka (není-li uvedeno jinak). Dodržujte přesně pořadí přísad a množství udávaná v receptech. Nejprve tekutiny, potom pevné látky. **Droždí se nesmí dostat do kontaktu s tekutinami ani se solí.**

Obecné pořadí, které je třeba dodržovat:
> Tekutiny (máslo, olej, vejce, voda, mléko)
> Sůl
> Cukr
> První polovina mouky
> Sušené mléko
> Konkrétní pevné přísady
> Druhá polovina mouky
> Droždí

Použití

- **Příprava chleba je velmi citlivá na teplotní podmínky a vlhkost vzduchu.** V případě velkého horka se doporučuje použít chladnějších tekutin než obvykle. Stejně tak je možné, že v chladu bude třeba vodu nebo mléko zvlažnět (nikdy však nepřekročte 35°C).

- **Je též praktické kontrolovat stav těsta během hnětení:** těsto by mělo být homogenní a snadno oddělitelné od stěn.
  - zůstává-li nezapracovaná mouka, je třeba přidat trochu vody,
  - je-li těsto příliš řídké, může být třeba trochu mouky přidat.

  Korekci je třeba provádět velmi opatrně

(maximálně po 1 polévkové lžíci) a před dalším zásahem vyčkat, zda došlo nebo nedošlo k požadovanému zlepšení.

- **Běžnou chybou je myslet si, že když se přidá více droždí, chléb více vykyne.** Je tomu spíše tak, že přílišné množství droždí sníží pevnost struktury těsta, které hodně vykyne a pak se při pečení propadne. Skutečný stav těsta před pečením můžete posoudit lehkými dotyky konečky prstů: těsto musí klást mírný odpor a otisky prstů se musejí po chvíli ztratit.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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

RYCHLÝ START

- Rozmotejte přívodní šňůru a zapojte ji do uzemněné zásuvky.
- Při prvním uvedení do provozu můžete zaznamenat velmi slabý zápach, který není závadný.
- Vyjměte pečící nádobu zdvihnutím rukojeti a otočením pečící nádoby lehce proti směru hodinových ručiček. Potom vložte mísicí zařízení **-B-C**.
- Přidávejte přísady do pečící nádoby ve stanoveném pořadí. Ubezpečte se, že všechny přísady byly přesně zváženy **-D-E**.
- Pečící nádobu vraťte na místo. Držte nádobu za rukojeť a vložte ji dovnitř tak, aby pasovala na disk hřídele (k tomu je potřeba nádobu mírně naklonit na jednu stranu). Otočte jemně nádobou po směru hodinových ručiček a ona se na místě ukotví **-F-G**.
- Zavřete víko. Pekárnu zapojte do sítě a zapněte. Po zvukovém signálu se jako výchozí zobrazí program 1, tedy 1000 g se středním zabarvením kůrky **-H**.
- Stiskněte tlačítko START STOP. Oba body časového spínače blikají. Rozsvítí se světelná kontrolka chodu **-I-J**.
- V závěru pečícího cyklu domácí pekárnu vypněte. Vyzvedněte pečící nádobu z pekárny. Používejte vždy izolační rukavice, neboť rukojeť pečící nádoby i vnitřek víka jsou horké. Vyklopte chléb z formy a položte jej na hodinu na rošt, aby vychladl **-K**.

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

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

POUŽÍVÁME DOMÁCÍ PEKÁRNU

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

Vybíráme program

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

MENU **Tlačítko menu** Vám umožňuje zvolit si z určitého počtu různých programů. Zobrazí se doba odpovídající programu. Kdykoliv na panelu stisknete tlačítko MENU, změní se zobrazení na program, který bude následovat (1-15):

1. **Základní bílý chléb.** Program Základní bílý chléb je program pro pečení většiny chlebů s použitím bílé pšeničné mouky.
2. **Rychlý základní chléb.** Tento program je shodný s programem pro Základní bílý chléb, ale je v rychlém provedení. Střídka takto získaného chleba může být o něco méně vzdušná.
3. **Francouzský chléb**. Program Francouzský chléb odpovídá přípravě tradičních křupavých francouzských bílých chlebů.
4. **Celozrnný chléb**. Program Celozrnný chléb se používá k pečení celozrnných chlebů z celozrnné mouky.
5. **Rychlý celozrnný chléb**. Tento program je shodný s programem pro Celozrnný chléb, ale je v rychlém provedení. Střídka takto získaného chleba může být o něco méně vzdušná.
6. **Sladký chléb.** Program Sladký chléb pro přípravu receptů s vyšším obsahem cukru a tuků - např. briošky nebo chléb s mlékem. Pokud používáte speciální směsi, nepřekračujte množství 750 g.
7. **Rychlý sladký chléb.** Tento program je shodný s programem pro Sladký chléb, ale je v rychlém provedení. Střídka takto získaného chleba může být o něco méně vzdušná.
8. **Super rychlý základní chléb.** 8 - speciální program pro pečení Super rychlý základní chléb. Chléb vyrobený při použití rychlého programu je více kompaktní než v případě použití jiných programů.
9. **Bezlepkový Chléb.** Vhodné pro osoby s celiakií, které špatně snášejí lepek obsažený v mnoha obilninách (pšenici, žitu, ječmeni, ovsu, kamutu, pšenici špaldě...). Dbejte zvláštních upozornění: nádoba musí být vždy pečlivě vymyta, aby se předešlo jakémukoliv kontaktu s jinou moukou. V případě přísné bezlepkové diety používejte také bezlepkové droždí. Konzistence bezlepkové mouky způsobuje ne zrovna ideální těsto. Těsto se lepí ke stranám a musí být odstraněno pomocí plastových špachtlí během hnětení. Bezlepkový chléb je hutnější a světlejší než běžný chléb. Celková hmotnost přísad nesmí překročit 1000 g.
10. **Chléb bez soli.** Chléb je jednou z potravin, kterou tělo získává největší denní příděl soli. Snížením spotřeby soli snížíte riziko kardiovaskulárních problémů.
11. **Pouze pečení.** Program Pouze pečení umožňuje péci po dobu od 10 do 70 minut nastavitelném po 10 minutách. Program může být zvolen samostatně a používá se:
    a) s programem Těsto,
    b) k rozmrazení mražených chlebů nebo k jejich rozpečení,
    c) k dokončení pečení v případě výpadku proudu během pečení.

    Pekárna nesmí zůstat bez dozoru, pokud používáte program 11.

    Přerušení cyklu před jeho skončením lze provést manuálně podržením tlačítka START STOP.
12. **Těsto.** Těsto - program, který nezahrnuje pečení. Jde o program určený pro hnětení a kynutí.
13. **Koláč.** Používá se k pečení sladkostí a koláčků s použitím prášku do pečiva. Celková hmotnost přísad nesmí překročit 1000 g.

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

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

Volíme váhu chleba

Váha chleba se standardně nastavuje na 1000 g. Váha se udává orientačně. Více upřesnění a podrobností najdete v receptech.
Programy 9, 11, 12, 13, 14, 15 nemají nastavení váhy. Stiskem tlačítka nastavíte zvolený výrobek 500 g, 700 g nebo 1000 g. U zvoleného nastavení se rozsvítí světelná kontrolka.

Volíme zabarvení kůrky

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

Spuštění / Zastavení

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

CYKLY

Tabulka na stránkách 298-300 Vám poskytuje rozpis různých cyklů podle zvoleného programu.

Hnětení

Umožňuje vytvořit strukturu těsta a tím i jeho schopnost dobře vykynout.
V průběhu cyklu a u programů 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13 máte možnost přidávat přísady: sušené ovoce, olivy, slaninu atd. …
Zvukový signál Vám udává okamžik vhodný k zásahu. Nahlédněte do přehledné tabulky časů přípravy (stránka 298-300) a do sloupku „extra“.
Tento sloupek udává čas, který bude zobrazen na displeji přístroje v okamžiku, kdy zazní zvukový signál. Chcete-li se dozvědět přesněji, za jakou dobu zazní zvukový signál, postačí odečíst čas udaný ve sloupku „extra“ od celkové doby pečení.
Příklad: „extra“ = 2:51 a „celkový čas“ = 3:13, přísady lze tedy přidat za 22 minut.

Odpočinek

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

Kynutí

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

Pečení

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

Uchování v teple

Umožňuje uchovat chléb po upečení teplý. V každém případě se doporučuje vyklopit chléb ihned po dopečení z formy.
U programů 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 můžete připravovaný produkt ponechat v přístroji. Vpředu se rozsvítí světelná kontrolka. V návaznostii na pečení se automaticky zapne hodinový cyklus uchování v teple. Vpředu se rozsvítí světelná kontrolka. Během hodiny, kdy je chléb uchováván teplý, displej ukazuje 0:00 a časovač tečky. Na konci cyklu se přístroj automaticky zastaví po několikerém pípnutí.

ODLOŽENÝ START PROGRAMU

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

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

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

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

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

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

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

Praktické rady

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

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

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

> jakmile vyjmete bochník z pekárny, položte jej na stranu a volnou rukou jej přidržujte. Používejte rukavice,

> druhou rukou vložte hák do metly na hnětení **-M**,

> jemně zatáhněte, aby se metla uvolnila **-M**,

> postavte chléb na mřížku, aby vychladl..

SLOŽENÍ

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

Vejce: vejce obohacují těsto, zlepšují barvu chleba a mají kladný účinek na vývoj střídky. Jestliže používáte vejce, snižte podle toho množství tekutiny. Rozbijte vejce a doplňte tekutinou tak, abyste získali množství tekutiny uvedené v receptu. V receptech se počítá s vejcem o průměrné váze 50 g, jsou-li vejce větší, přidejte trochu mouky; jsou-li vejce menší, je třeba přidat vodu/mléko.

Mléko: můžete použít čerstvé mléko nebo sušené mléko. Použijete-li sušené mléko, přidejte původně předpokládané množství vody. Použijete-li čerstvé mléko, můžete rovněž přidat vodu; celkový objem se musí rovnat objemu, s nímž počítá recept. Mléko má i emulgační účinek, který umožňuje docílit pravidelnější struktury a tím i pěkný vzhled střídky.

Voda: voda rehydratuje a aktivizuje droždí. Rovněž hydratuje škrob v mouce a umožňuje tvorbu střídky. Vodu lze nahradit částečně nebo zcela mlékem nebo jinými tekutinami. Použí-vejte tekutiny, které mají pokojovou teplotu.

Mouka: váha mouky se značně liší podle typu použité mouky. Podle kvality mouky mohou být výsledky pečení chleba rovněž různé. Mouku uchovávejte v hermeticky uzavřeném obalu, neboť mouka bude reagovat na kolísání klimatických podmínek absorpcí nebo naopak ztrátou vlhkosti. Přednostně používejte mouku s vyšší „pevností“, určenou „k pečení chleba“ nebo „k pečení“ spíše než běžnou mouku.

Přidáním ovsa, otrub, obilných klíčků, žita nebo i celých zrn do chlebového těsta docílíte chleba těžšího a méně objemného.

Doporučuje se mouka s číselným značením T550, není-li v receptech uvedeno jinak. Používáte-li hotové směsi na pečení, celková hmotnost těsta nesmí přesáhnout 750 g.

Na výsledky má vliv i prosetí mouky: čím vyšší stupeň celozrnnosti má mouka (tedy o co větší podíl otrub obsahuje), tím méně těsto nakyne a tím hutnější bude chléb. V obchodní síti rovněž najdete hotové směsi na chleba připravené k použití. Prostudujte si doporučení výrobce o tom, jak tyto směsi používat. Obecně řečeno se volba programu provádí v závislosti na použité směsi. Příklad: Celozrnný chléb – program 4.

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

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

Kvasnice: Pekařské kvasnice existují v několika podobách: čerstvé kvasnice v malých kostkách, dále sušené kvasnice, kterým je potřeba dodat vodu, aby mohly být aktivní, anebo potom kvasnice sušené a instantní (schopné reagovat okamžitě). Čerstvé kvasnice jsou k dostání v supermarketech (v oddělení pečiva a čerstvých produktů), ale čerstvé kvasnice můžete koupit i od Vašeho místního pekaře. Všechny druhy kvasnic se však musí přidávat přímo do pečící nádoby Vaší pekárny, spolu s ostatními surovinami. Zapamatujte si, že čerstvé kvasnice je potřeba rozdrobit - potom se snadněji rozpustí. Pouze aktivní sušené kvasnice (v granulích) je potřeba před použitím promíchat v malém množství vlažné vody. Volte teploty blízké hodnotě

35°C, studená voda brzdí kynutí, příliš teplá voda ničí schopnost kvasnic kynout. Dodržujte doporučená množství tekutin a mějte na paměti, že množství kvasnic závisí na jejich formě (viz převodní tabulka ekvivalentních množství níže).
Porovnání množství, hmotnosti a objemu: sušené kvasnice, čerstvé kvasnice a tekuté kvasnice:

Sušené kvasnice (množství ve lžičkách)

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

Čerstvé kvasnice (v gramech)

9	13	18	22	25	31	36	40	45

Tekuté kvasnice (v mililitrech)

13	20	27	33	38	47	54	60	67

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

> důsledně respektujte zvukový signál udávající vhodný okamžik pro přidání přísad, zvláště pokud jde o ty nejkřehčí materiály (čokoládové lupínky),
> nejodolnější zrna (například lněná nebo sezamová) lze zapracovat od samého počátku hnětení, aby se s přístrojem snáze pracovalo (například pokud jde o odložený start),
> mokré přísady (olivy) nechte řádně okapat,
> mastné přísady lehce zamoučněte, aby se lépe zapracovávaly,
> nepřidávejte přílišné množství přísad, zvláště sýra, čerstvého ovoce a zeleniny, neboť mohou ovlivnit vzejití droždí, respektujte množství uváděné v receptech.
> dávejte pozor, aby přísady nepadaly mimo nádobu na pečení.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

- **Žádnou část nedávejte do myčky nádobí.**
- Nepoužívejte ani kuchyňské čisticí prostředky, ani abrazivní houbičku, ani alkohol. Používejte měkký a vlhký hadr.
- Nikdy tělo přístroje ani víko neponořujte do vody.

RECEPTY

U každého receptu dodržte udané pořadí přísad. Podle zvoleného receptu a odpovídajícího programu můžete nahlédnout do přehledné tabulky časů přípravy (stránka 298-300) a prostudovat si rozpis různých cyklů.

káv. lž > kávová lžička - **pol. lž.** > polévková lžíce

PROG. 1 - ZÁKLADNÍ BÍLÝ CHLÉB
PROG. 2 - RYCHLÝ ZÁKLADNÍ CHLÉB

ZÁKLADNÍ BÍLÝ CHLÉB

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

PROG. 3 - FRANCOUZSKÝ CHLÉB

FRANCOUZSKÝ CHLÉB

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

PROG. 4 - CELOZRNNÝ CHLÉB
PROG. 5 - RYCHLÝ CELOZRNNÝ CHLÉB

CELOZRNNÝ CHLÉB

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

PROG. 6 - SLADKÝ CHLÉB
PROG. 7 - RYCHLÝ SLADKÝ CHLÉB

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

Volitelně:
přidejte 1 kávovou lžičku esence z pomerančových květů.

* 1 střední vejce = 50 g

PROG. 8 - SUPER RYCHLÝ ZÁKLADNÍ CHLÉB

SUPER RYCHLÝ ZÁKLADNÍ CHLÉB

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

PROG. 9 - BEZLEPKOVÝ CHLÉB

1000 g

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

PROG. 10 - CHLÉB BEZ SOLI

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

PROG. 12 - TĚSTO

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

PROG. 13 - KOLÁČ

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

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

* 1 střední vejce = 50 g

PROG. 14 - DŽEM

KOMPOTY A ZAVAŘENINY

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

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

1. Pomeranč nebo grep	500 g
2. Cukr	400 g
3. Pektin	50 g

PROG. 15 - TĚSTOVINY

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

* 1 střední vejce = 50 g

PRŮVODCE ODSTRAŇOVÁNÍM PORUCH PRO VAŠE JEŠTĚ LEPŠÍ VÝSLEDKY

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

PRŮVODCE ODSTRAŇOVÁNÍM TECHNICKÝCH PORUCH

PROBLÉMY	PŘÍČINY - ŘEŠENÍ
Mísicí háky zůstávají zachyceny v pečicí nádobě.	• Před vyjmutím je namočte.
Po stisknutí START STOP se nic neděje.	• EO1 bliká na displeji a spotřebič vydává zvukové signály: přístroj je příliš zahřátý. Mezi 2 cykly čekejte 1 hodinu. • EOO bliká na displeji a spotřebič vydává zvukové signály: přístroj je příliš studený. Vyčkejte až dosáhne pokojové teploty. • HHH nebo EEE bliká na displeji a spotřebič vydává zvukové signály: porucha. Přístroj musí být opraven autorizovaným servisem. • Byl naprogramován odložený start.
Po stisknutí START STOP se motor otáčí, avšak hnětení neprobíhá.	• Pečící nádoba nebyla zcela zasunuta. • Chybí mísicí zařízení nebo je mísicí zařízení špatně nasazeno. V obou těchto případech zastavte spotřebič ručně dlouhým stiskem tlačítka START STOP. Spusťte program receptu znovu od začátku.
Po odloženém startu chléb dostatečně nevykynul nebo se nestalo nic.	• Zapomněli jste po nastavení programu stisknout tlačítko START STOP. • Droždí se dostalo do styku se solí a/nebo s vodou. • Chybí mísicí zařízení.
Zápach po spálenině.	• Část přísad spadla vedle pečící nádoby: nechte přístroj vychladnout a očistěte jeho vnitřek vlhkou houbičkou bez čisticího prostředku. • Připravovaný produkt přetekl: příliš velké množství přísad, zvláště tekutiny. Dodržujte poměry uváděné v receptech.

JEGYZÉK

1 - kémlelőablakos fedél
2 - vezérlőpult
  a - LCD kijelző
  b - bekapcsolás / leállítás gomb
  c - tömegválasztó gomb
  c - a késleltetett beindítást és a 11. program időbeállítását szabályozó gombok
  e - héjárnyalatot választó gomb
  f - programválasztó menügomb
  g - működésjelző lámpa
3 - kenyérsütő edény
4 - keverőlapát
5 - mérőcsésze
6 - kávéskanál/evőkanál
7 - kampó a dagasztólapátok kiemeléséhez

GYAKORLATI TANÁCSOK

Előkészület

1. Olvassa el figyelmesen a használati útmutatót: az ebben a gépben készített kenyér nem a kézi eljárásmód szerint készül!

2. Minden hozzávaló szobahőmérsékletű legyen (kivéve ellenkező értelmű utasítás esetén), és a mennyiség pontosan legyen lemérve. A folyadékokat a mellékelt mérőcsészével mérje meg. **A kávéskanálnyi és az evőkanálnyi mennyiségek leméréséhez a dupla mérőkanalat használja.** A pontatlan mérések rossz eredményhez vezetnek.

3. A hozzávalókat még a szavatossági időtartam lejárta előtt használja fel, és ezeket hűvös és száraz helyen őrizze.

4. A lisztmennyiség mérési pontossága nagyon fontos. Ezért a lisztet konyhai mérleggel kell lemérni. Zacskós szárított élesztőt használjon. Ha a receptek nem kérik ezt, ne használjon vegyi élesztőt. Amennyiben egy élesztős zacskót kinyitott, azt 48 órán belül fel kell használni.

5. A készítmények folyamatos kelése érdekében mi azt javasoljuk, hogy az összes hozzávalót már a legelején tegye bele a sütőedénybe, és használat közben kerülje el a fedél kinyitását (kivéve ellenkező értelmű utasítás esetén). A receptekben feltüntetett hozzávalók behelyezési sorrendjét és mennyiségét szigorúan tartsa be. Először a folyadékokat, majd a szilárd hozzávalókat helyezze be. **Az élesztő nem keveredhet a folyadékokkal és a sóval.**

AZ ÁLTALÁBAN BETARTANDÓ SORREND:

> Folyadékok (vaj, olaj, tojás, víz, tej)
> Só
> Cukor
> A liszt első fele
> Tejpor
> Sajátos szilárd hozzávalók
> A liszt második fele
> Élesztő

Használat

- **A kenyérkészítést érzékenyen befolyásolják a hőmérsékleti és nedvességi feltételek.** Nagy meleg esetén a szokásosnál frissebb folyadékok használatát tanácsoljuk. Ugyanígy, hideg esetén megtörténhet, hogy a vizet vagy a tejet kissé fel kell melegíteni (de a 35°C soha nem léphető át).

- **Dagasztás közben időnként hasznosnak bizonyul a tészta állapotának az ellenőrzése:** ez egy olyan homogén golyót kell képezzen, amely könnyen leválik a sütőedény falairól.
  - ha még marad beépületlen liszt, egy kissé több vizet kell tenni,
  - ha nem, akkor esetleg még egy kis lisztet kell hozzáadni.

A korrigálást körültekintően kell végrehajtani (egyszerre maximum 1 evőkanálnyit téve), és mielőtt egy újabb beavatkozásra kerülne sor, meg kell várni e beavatkozás eredményét.

- **Gyakori hiba az a téveszme, hogy élesztő hozzáadásával a tészta jobban megkel.** A túl sok élesztő azonban meggyengíti a tészta struktúráját, az túlságosan megkel és sütés közben pedig behorpad. Ujjhegyeivel könnyedén végigtapogatva, sütés előtt ön is megállapíthatja a tészta állapotát: a tészta enyhén legyen ellenálló, és az ujjhegyek helye lassacskán tűnjön el.

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, matricát és tartozékot a készülék külsejéről és belsejéből **- A**.
- Egy nedves kendővel tisztítsa meg az összes alkatrészt és magát a készüléket.

GYORS KEZDÉS

- Húzza ki a készülék csatlakozódugaszát és dugja be egy leföldelt aljzatba.
- Első használatkor enyhe szag keletkezhet.
- Távolítsa el a kenyérsütő edényt felemelve a fogantyút és fordítsa el egész enyhén óramutató járásával ellentétes irányba. Illessze be a keverőlapátokat **-B-C**.
- A hozzávalókat az előírt sorrendben adagolja a sütőedénybe. Bizonyosodjon meg, hogy a hozzávalókat pontosan lemérte **-D-E**.
- Tegye vissza a kenyérsütő edényt. Az edényt tartsa a fogantyúnál fogva és tegye bele a kenyérsütőbe úgy, hogy passzoljon a dagasztó berendezésre (kicsit döntse oldalra, hogy sikerüljön). Fordítsa el egész enyhén az óramutató járásával ellentétes irányba és az edény a helyére ül **-F-G**.
- Csukja le a fedelet. Dugja be a kenyérsütő- gép hálózati dugaszát és kapcsolja be a gépet. A hangjelzés után, a kijelzőn az alapértelmezetten 1-es program jelenik meg, azaz 1000 g-nyi alapanyag közepes héjárnyalatra történő sütése -H.
- Nyomja meg az START STOP gombot. Az időzítő 2 pontja villogni kezd. Felgyullad a működésjelző lámpa **-I-J**.
- A sütési ciklus végén húzza ki a kenyérsütőgép hálózati csatlakozó dugaszát. Vegye ki a kenyeret a sütőből. Mindig használjon védőkesztyűt, mert az edény füle és a fedél belseje meleg. Borítsa ki a meleg kenyeret, és helyezze egy rácsra, ahol hagyja hűlni 1 órán át **-K**.

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

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

KENYÉRSÜTŐGÉPÉNEK HASZNÁLATA

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

Egy adott program kiválasztása

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

MENU

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

1. **Alap kenyér.** Az Alap kenyér program alkalmas majd mindegyik fehér lisztből készült kenyér sütésére.
2. **Gyors alap kenyér.** Ez az Alap kenyér program gyors változata. Az így készített kenyér belseje lehet, hogy kevésbé lesz könnyű.
3. **Francia kenyér.** Ez a program megfelel a hagyományos, ropogós héjú francia kenyér sütéséhez.
4. **Korpás kenyér.** Korpás kenyér lisztből készít kenyeret.
5. **Gyors korpás kenyér.** Ez a program a Korpás kenyér program gyors változata. Az így készített kenyér belseje lehet, hogy kevésbé lesz könnyű.
6. **Édes kenyér.** Az Édes kenyér programot olyan receptekhez használja, amelyek több zsiradékot és cukrot tartalmaznak. Ha kész keverékekkel készít briósokat és kalácsokat, ne használjon több mint 750 g tésztát összesen.
7. **Gyors édes kenyér.** Ez a program a Édes kenyér program gyors változata. Az így készített kenyér belseje lehet, hogy kevésbé lesz könnyű.
8. **Szupergyors alap kenyér.** A 8 program a Szupergyors alap kenyér. receptjéhez felel meg. A kenyér, mely Ultragyors programmal készült sokkal kompaktabb, mint más program esetén.
9. **Gluténmentes kenyér.** Lisztérzékenységben szenvedő betegek számára való, akik többféle gabonában jelenlevő gluténra allergiásak (búza, rozs, zab, árpa, kamut búza, tönköly búza, stb.). Járjon el a csomagoláson feltüntetett útmutatás szerint. A sütőformát mindig alaposan tisztítsa ki, hogy a liszt ne keveredhessen egyéb lisztmaradványokkal. A szigorúan gluténmentes étrend esetén arra is fordítson figyelmet, hogy a felhasznált élesztő is gluténmentes legyen. A gluténmentes tészták állaga nem ideális. A dagasztás alatt ráragad az oldalakra és le kell onnan kaparni egy rugalmas, műanyag spatulával. A gluténmentes kenyér sűrűbb lesz és sápadtabb színű mint a hagyományos. A tészta súlya ne haladja meg az 1000 g-ot ennél a programnál.
10. **Só nélküli kenyér.** A kenyér azon élelmiszerek egyike, mely a szervezet legnagyobb napi só hozzájárulását biztosítja. A sómennyiség csökkentésével csökkenti a szív- és érrendszeri problémák rizikóját.
11. **Csak sütés.** A cipósütő program lehetővé teszi a 10-től 70 percig terjedő sütést (10 perces sávonként állítható). Működhet magában, vagy
    a) a kelt tészta programmal,
    b) a kisütött és kihűlt kenyér újramelegítésére, hogy újból ropogós legyen,
    c) a sütés befejezésére, amennyiben hosszasabb áramszünet szakította volna meg a sütési ciklust.

    A 11-es program alatt a készüléket nem szabad felügyelet nélkül hagyni.
    Ha menet közben szeretné megállítani a programot, tartsa lenyomva a START STOP gombot.
12. **Tészta.** Ez a program nem süt, csak dagaszt és keleszt, pl. pizzatésztát, buktatésztát.
13. **Kalács.** A program segítségével különböző kelesztett és sütőporos sütemények készíthetők. A tészta súlya ne haladja meg az 1000 g-ot ennél a programnál.

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

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

A kenyér tömegének kiválasztása

A kenyér tömege alapértelmezetten 1000 g-ra áll be. A tömegek csak tájékoztatásként vannak megadva. A pontosítás érdekében, tanulmányozza a receptekben leírtakat. A 9, 11, 12, 13, 14, 15-ös programok nem rendelkeznek a tömeg beállításának az opciójával. A 500 g-os, 750 g-os vagy 1000 g-os termék beállításához nyomja meg a gombot . A választott beállítástól balra, felgyullad a vizuális jelzőfény.

A CIKLUSOK

A 298-300. oldalon lévő táblázatban megtalálja a különféle ciklusok programválasztástól függő összetételét.

Dagasztás

Hozzájárul a tészta struktúrájának átformálásához, vagyis a könnyebb kelesztéshez.
Illetve az összekeverési periódus kelesztési ciklusai között található. Az 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13-as programok esetén, ebben a ciklusban adhatja hozzá a következő hozzávalókat: szárított gyümölcsök, olajbogyók, szalonnadarabok, stb... Egy hangjelzés fogja jelezni önnek, hogy mikor kell beavatkoznia. Lapozzon az elkészítési időtartamok összefoglaló táblázatához (298-300. oldal) és az „extra" oszlophoz. Ez az oszlop mutatja azt az időtartamot, mely a hangjelzés felhangzásának pillanatában megjelenik majd az ön gépének a kijelzőjén. A hangjelzés pontos idejét megtudhatja, ha az „extra" oszlopban feltüntetett időtartamot levonja a teljes sütési időtartamból. Pl.: „extra" = 2:51 és „teljes időtartam" = 3:13. A hozzávalókat 22 percen belül be lehet önteni.

Pihentetés

Hozzájárul a tészta térfogatnöve-kedéséhez, hogy javuljon a dagasztás minősége.

A kenyérhéj árnyalatának kiválasztása

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

Bekapcsolás/leállítás

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

Kelesztés

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

Sütés

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

Melegen tartás

Sütés után lehetővé teszi a kenyér melegen tartását. Ennek ellenére, a sütés végén a kenyér kiborítása ajánlott.
Az 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 programok esetén a készítményt a készülékben hagyhatja. A sütés után automatikusan beindul az egy órás melegen tartási ciklus. Abban az órában, mikor a kenyér melegen tartása folyamatban van, a kijelzőn a 0:00 világít és az időzítőn a villog. A ciklus végén, több csipogó hang kibocsátása után, a készülék automatikusan leáll.

AZ IDŐZÍTETT PROGRAM

A gép úgy is beprogramozható, hogy a készítmény az ön által választott időpontban legyen kész. Ezt 15 órával előre lehet beprogramozni. Az időzített program nem alkalmazható a 8, 11, 12, 13, 14, 15 programok esetén.

Ez a szakasz csak azután áll rendelkezésre, miután kiválasztotta a programot, a héjárnyalat fokát és a tömeget. Megjelenik a program időtartama. Számítsa ki a program elindításának pillanata és a készítmény ön által óhajtott elkészítési időpontja közötti időtartamot. A gép automatikusan megjegyzi a program ciklusainak az időtartamát. Az ⊕ és ⊖ gombok segítségével, jelenítse meg a kiszámolt időtartamot (⊕ felfelé és ⊖ lefelé). A gombok rövid megnyomásai 10 perces lépésekkel történő görgetést tesznek lehetővé + rövid csipogó hang. Hosszas megnyomás esetén a görgetés folyamatos, 10 perces lépésekkel történik.

Pl.: most 20 h van és ön azt szeretné, ha kenyere másnap reggel 7 h 00-kor legyen kész. Az ⊕ és ⊖ gombok segítségével programozza be a 11 h 00 -át. Nyomja meg a START STOP gombot. A gép egy hangjelzést bocsát ki. 2 pontja ⁝ villogni kezd. Megkezdődik a visszaszámlálás. Felgyullad a működésjelző lámpa.

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

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

Gyakorlati tanácsok

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

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

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

> amint a kenyeret eltávolította, tegye azt az oldalára és tartsa azzal a kezével, amelyikre sütőkesztyűt húzott,

> másik kezével illessze be a kampót a keverő tengelyébe és nyakoroljon rá enyhe húzóerőt, hogy a lapát engedjen.

> igazítsa meg a kenyeret és hagyja kihűlni egy rácson.

A HOZZÁVALÓK

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

Tojások: a tojások dúsítják a tésztát, javítják a kenyér színét, és előmozdítják a kenyérbél megfelelő kialakulását. Ha tojásokat használ, azzal arányosan csökkentse a folyadék mennyiségét. Törje fel a tojást és annyi folyadékot adjon hozzá, amíg eléri a receptben előírt folyadékmennyiséget. A receptek közepes nagyságú, 50 g-os tojással számolnak. Ha a tojások nagyobbak, még adjon hozzá egy kis lisztet, ha kisebbek, akkor az eredetinél kissé kevesebb lisztet kell adagolni.

Tej: friss tejet vagy tejport használhat. Ha tejport használ, adja hozzá az eredetileg előírt vízmennyiséget. Még ha friss tejet is használ, vizet akkor is hozzáadhat: a lényeg az, hogy az össztérfogat megegyezzen a receptben előírt térfogattal. A tejnek emulgáló hatása is van, ami hozzásegít a szabályosabb üregek kialakulásához, következésképp a bélnek kellemes külalakja lesz.

Víz: a víz rehidratálja és aktiválja az élesztőt. Ez a lisztben levő keményítőt is rehidratálja, és lehetővé teszi a bél kialakulását. Tejjel vagy más folyadékokkal a vizet teljesen vagy részlegesen helyettesíteni lehet. Szobahőmérsékletű folyadékokat használjon.

Lisztek: a használt liszt típusától függően, a liszt tömege érezhető eltéréseket mutat. A liszt minősége ugyanakkor a kenyérsütés eredményeit is befolyásolhatja. A lisztet hermetikus edényben őrizze, mert a liszt érzékenyen reagál a légköri feltételekre: nedvességet szívhat magába, vagy épp ellenkezőleg, kiszáradhat. A szabványos liszt helyett inkább „erős", „kenyérsütésre alkalmas" vagy „pék"-lisztet használjon. Ha a kenyértésztához zabot, korpát, búzacsírát, rozst vagy egész gabonaszemeket ad hozzá, kenyere súlyosabb és laposabb lesz.

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

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

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

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

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

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

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

Szárított élesztő (tk)								
1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Friss élesztő (g)								
9	13	18	22	25	31	36	40	45

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

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

> a keményebb magvakat, mint a lenmag vagy a szezámmag a dagasztás kezdete előtt adagolja, hogy megkönnyítse a gép használatát,

> alaposan csepegtesse le az olyan hozzávalókat, mint mondjuk az olajbogyó,

> a zsíros hozzávalókat enyhén lisztezze meg, hogy jobban elkeveredjenek,

> ne adjon hozzá további nagy mennyiségű hozzávalókat, különösen sajtot, friss gyümölcsöt és friss zöldséget, mivel ezek befolyásolhatják a tészta kelését. Tartsa be a receptben feltüntetett mennyiségeket.

> ne essen hozzávaló az edény mellé.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

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

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

RECEPTEK

A kiválasztott receptnek és a hozzátartozó programnak megfelően belenézhet az idő összegző táblázatba (298-300. oldal) és nyomon követheti az egyes ciklusok időlebontását. Ne változtasson a hozzávalók mennyiségén, mert felboríthatja a recept egyensúlyát.

kk. = kávéskanál - **ek.** = evőkanál

PROG. 1 - ALAPKENYÉR
PROG. 2 - GYORS ALAPKENYÉR

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

PROG. 3 - FRANCIA KENYÉR

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

PROG. 4 - KORPÁS KENYÉR
PROG. 5 - GYORS KORPÁS KENYÉR

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

PROG. 6 - ÉDES KENYÉR
PROG. 7 - GYORS ÉDES KENYÉR

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

Opcionális: 1 kávéskanálnyi narancsolajat.

* 1 közepes tojás = 50 g

PROG. 8 - SZUPERGYORS ALAPKENYÉR

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

PROG. 9 - GLUTÉNMENTES KENYÉR

1000 g

Csak instant lisztkeveréket használjon.

Ne haladja meg az 1000 g tésztamennyiséget.

PROG. 10 - SÓ NÉLKÜLI KENYÉR

SÓ NÉLKÜLI KENYÉR

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

PROG. 12 - TÉSZTA

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

PROG. 13 - KALÁCS

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

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

* 1 közepes tojás = 50 g

PROG. 14 - LEKVÁR

KOMPÓTOK ÉS LEKVÁROK

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

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

1. Narancs vagy grapefruitlekvár	500 g
2. Cukor	400 g
3. Pektin	50 g

PROG. 15 - TÉSZTAFÉLÉK

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

* 1 közepes tojás = 50 g

ÚTMUTATÓ A MINÉL JOBB EREDMÉNYHEZ

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

A MŰSZAKI PROBLÉMÁK ÚTMUTATÓJA

PROBLÉMÁK	OKOK - MEGOLDÁSOK
A keverőlapátok bennragadtak az edényben.	• Hagyja ázni, mielőtt kivenné.
A START/STOP gomb megnyomása után semmi sem történik.	• Ha a kijelzőn az E01 felirat jelenik meg és a készülék sípol: a készülék túl meleg. Várjon 1 órát két ciklus között. • Ha a kijelzőn az E00 felirat jelenik meg és a készülék sípol: a készülék túl hideg. Várja meg míg eléri a szobahőmérsékletet. • Ha a kijelzőn a HHH vagy EEE felirat jelenik meg és a készülék sípol: üzemzavar. Készülékét egy autorizált szakembernek kell ellátnia. • Késleltetett indítás volt beprogramozva.
Az START/STOP gomb megnyomása után a motor forgásba lendül, de a dagasztás nem megy végbe.	• Az edényt nem helyezte be teljesen. • A keverőlapát hiánya vagy rosszul behelyezett keverőlapát. A fent említett két esetben, kapcsolja ki a készüléket a START/STOP gomb hosszú lenyomásával. Kezdje el újra az elejétől.
Késleltetett indítás után, a kenyér nem kelt meg eléggé vagy semmi sem történt.	• A programozás után elfelejtette megnyomni a START/STOP gombot. • Az élesztő összekeveredett a sóval és/vagy a vízzel. • Hiányzik a keverőlapát.
Égett szag.	• A hozzávalók egy része az edény mellé esett: hagyja lehűlni a gépet, majd ezt követően tisztítsa meg a gép belsejét egy nedves szivaccsal, tisztítószer nélkül. • Kifutott a készítmény: a hozzávalók mennyisége, elsősorban a folyadéké, túlzott volt. Vegye figyelembe a receptekben előírt arányokat.

DESCRIERE

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

3 - cuvă pentru pâine
4 - malaxor
5 - pahar dozator
6 - linguriţă/lingură
7 - accesoriu pentru extragerea malaxorului

SFATURI PRACTICE

Preparare

1. Citiţi cu atenţie instrucţiunile de utilizare: cu acest aparat pâinea se face altfel decât în cazul frământării manuale!

2. Toate ingredientele utilizate trebuie să fie la temperatura ambientală (dacă nu se specifică altfel) şi trebuie cântărite exact. **Măsuraţi lichidele cu paharul gradat furnizat. Utilizaţi măsura dublă de dozare furnizată pentru a măsura linguriţele şi lingurile.**
Măsurătorile incorecte vor duce la rezultate necorespunzătoare.

3. Utilizaţi ingrediente cu termen de valabilitate nedepăşit şi păstraţi-le în locuri răcoroase şi uscate.

4. Precizia cu care măsuraţi cantitatea de făină este importantă. De aceea, făina trebuie cântărită cu un cântar de bucătărie. Utilizaţi drojdie activă deshidratată, la pliculeţe. Dacă nu se specifică altfel în reţete, nu utilizaţi drojdie chimică. Un pliculeţ de drojdie desfăcut trebuie utilizat în 48 ore.

5. Pentru a evita perturbarea creşterii aluatului, vă sfătuim să puneţi de la început toate ingredientele în cuvă şi să evitaţi să deschideţi capacul în timpul funcţionării (dacă nu se specifică altfel). Respectaţi strict ordinea ingredientelor şi cantităţile indicate în reţete. Mai întâi lichidele şi apoi ingredientele solide. **Drojdia nu trebuie să intre în contact cu lichidele şi nici cu sarea.**

Ordinea generală care trebuie respectată:

> Lichide (unt, ulei, ouă, apă, lapte)
> Sare
> Zahăr
> O jumătate din cantitatea de făină
> Lapte praf
> Ingrediente specifice solide
> Cealaltă jumătate din cantitatea de făină
> Drojdie

Utilizare

- **Prepararea pâinii este foarte sensibilă la condiţiile de temperatură şi umiditate.** În cazul în care este foarte cald, este recomandat să folosiţi lichide mai reci decât de obicei. Similar, în cazul în care este frig, este posibil să fie necesară încălzirea apei sau laptelui (dar fără a depăşi 35°C).

- **De asemenea, este util uneori să verificaţi starea aluatului la mijlocul perioadei de frământare:** acesta trebuie să formeze un bulgăre omogen care se dezlipeşte bine de pe pereţii cuvei.
  - dacă rămâne făină neîncorporată, înseamnă că trebuie să mai puneţi apă,

- sau, în cazul opus, va trebui să mai adăugaţi eventual puţină făină.
Trebuie să corectaţi foarte uşor (maxim 1 lingură o dată) şi să aşteptaţi rezultatul înainte de a interveni din nou.

- **O greşeală curentă este aceea de a crede că adăugând drojdie pâinea va creşte mai mult.** Dar, prea multă drojdie nu vă va ajuta să obţineţi rezultatul dorit. Vă puteţi da seama de starea aluatului chiar înainte de coacere apăsându-l uşor cu vârful degetelor: aluatul trebuie să opună o uşoară rezistenţă şi amprenta degetelor trebuie să dispară încet.

ÎNAINTEA PRIMEI UTILIZĂRI

- Îndepărtaţi toate ambalajele, autocolantele sau diversele accesorii din interiorul şi exteriorul aparatului **- A**.
- Curăţaţi toate piesele şi aparatul însuşi folosind o cârpă umedă.

PORNIRE RAPIDĂ

- Derulaţi complet cablul de alimentare şi utilizaţi o priză cu împământare.
- Atunci când utilizaţi aparatul pentru prima data este posibil ca acesta să emane un anume miros.
- Scoateţi cuva pentru pâine ridicând de mâner şi rotind cuva pentru pâine în sensul invers acelor de ceasornic. Fixaţi apoi malaxorul**-B-C**.
- Adăugaţi ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Asiguraţi-vă că toate ingredientele sunt cântărite cu exactitate **-D-E**.
- Introduceţi cuva în maşină. Ţinând cuva pentru pâine cu ajutorul mânerului, introduceţi-o în maşina de pâine în aşa fel încât să intre în axul de acţionare (va fi nevoie să înclinaţi uşor cuva pe o parte pentru aceasta). Rotiţi uşor în sensul acelor de ceasornic şi se va bloca în poziţie **-F-G**.
- Închideţi capacul. Băgaţi în priză şi porniţi. După semnalul sonor programul 1 apare pe ecran automat: 1000 g, custă medie **-H**.
- Apăsaţi butonul START/STOP. Cele 2 puncte ale cronometrului sunt afişate intermitent. Se aprinde indicatorul de funcţionare **-I-J**.
- La sfârşitul ciclului de coacere, scoateţi maşina din priză. Scoateţi cuva. Utilizaţi întotdeauna mănuşi de bucătărie pentru că mânerul cuvei şi interiorul capacului sunt fierbinţi. Scoateţi pâinea cât e caldă şi puneţi-o pe un grilaj, timp de 1 oră, pentru a se răci **-K**.

Pentru a înţelege modul de funcţionare a maşinii dvs. De pâine, vă sugerăm să încercaţi reţeta PÂINE ALBĂ DE BAZĂ pentru prima dvs. pâine.

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

UTILIZAREA MAŞINII DE PÂINE

Pentru fiecare program sunt afişate setări implicite. Ca urmare, trebuie să selectaţi manual setările dorite.

Selectarea unui program

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

Butonul meniu vă permite să alegeţi un anumit număr de programe diferite. Se afişează durata corespunzătoare programului. De fiecare dată când apăsaţi pe buton MENU, numărul afişat pe ecran trece la programul următor, ş.a.m.d. de la 1 la 15:

1. **Pâine albă.** Programul Pâine albă permite efectuarea majorităţii reţetelor de pâine care utilizează făină de grâu.
2. **Pâine albă, rapidă.** Acest program este echivalent cu programul Pâine albă, dar în versiune rapidă. Miezul obţinut poate fi mai consistent.
3. **Pâine franţuzească.** Programul Pâine franţuzească corespunde unei reţete de pâine franţuzească, albă, tradiţională.
4. **Pâine integrală.** Programul Pâine integrală trebuie ales atunci când se utilizează făină integrală.
5. **Pâine integrală, rapidă.** Acest program este echivalent cu programul Pâine integrală, dar în versiune rapidă. Miezul obţinut poate fi mai consistent.
6. **Pâine dulce.** Programul Pâine dulce este adaptat reţetelor care conţin mai multă grăsime şi zahăr. Dacă utilizaţi amestecuri speciale, nu depăşiţi 750 g de aluat în total.
7. **Pâine dulce, rapidă.** Acest program este echivalent cu programul Pâine dulce, dar în versiune rapidă. Miezul obţinut poate fi mai consistent.
8. **Paine albă, super-rapidă.** Programul 8 este specific reţetei de pâine Paine albă, super-rapidă.
9. **Pâine fără gluten.** Această pâine este bună pentru persoanele care nu au toleranţă la gluten (boala celiacă) care se găseşte în cele mai multe cereale (grâu, orz, secară, ovăz, kamut, alac, etc.). Consultaţi recomandările specifice de pe pachet. Cuva trebuie curăţată sistematic, pentru a nu exista riscul contaminării cu alte tipuri de făină. În cazul unui regim strict fără gluten, asiguraţi-vă că nici drojdia utilizată nu conţine gluten. Consistenţa tipurilor de făină fără gluten nu permite o amestecare optimă. Din acest motiv, la frământare trebuie îndepărtată coca de pe margini, cu o spatulă flexibilă din plastic. Pâinea fără gluten va avea o consistenţă mai mare şi o culoare mai deschisă decât pâinea normală. Acest program permite prepararea doar a 1000 g de aluat.
10. **Pâine fără sare.** Pâinea este una din preparatele care furnizează cea mai mare cantitate zilnică de sare. Reducerea consumului de sare duce la scăderea riscurilor cardio-vasculare.
11. **Program de coacere.** Programul de coacere vă permite o coacere pentru 10 până la 70 de minute (reglabilă în tranşe de 10 min). Poate fi selectatsingur şi poate fi utilizat:
    a) în asociere cu programul Aluat de pâine
    b) pentru a reîncălzi sau a face crocante pâinile deja coapte şi răcite,
    c) pentru a termina coacerea după o pană de curent prelungită, apărută în timpul unui ciclu de preparat pâine.
    Maşina de pâine nu trebuie lăsată fără supraveghere în timpul programului 11.
    Când s-a obţinut culoarea de coajă dorită, opriţi manual programul ţinând apăsat butonul START STOP.
12. **Aluat de pâine.** Programul Aluat de pâine nu coace. Acesta corespunde unui program de frământare şi de creştere pentru toate aluaturile cu drojdie. Ex: aluat pentru pizza.
13. **Prăjituri.** Permite producerea produselor de patiserie şi prăjiturilor, cu drojdie chimică.
    Acest program permite prepararea doar a 1000 g de aluat.

14. Dulceaţă. Programul Dulceaţă fierbe automat dulceaţa în cuvă.

Selectarea greutăţii pâinii

Greutatea pâinii se reglează implicit la 1000 g. Greutatea este dată cu titlu indicativ. Pentru mai multe precizări vezi detaliile reţetelor. Programele 9, 11, 12, 13, 14, 15 nu au posibilitatea reglării greutăţii. Apăsaţi pe buton pentru a selecta greutatea produsului ales, 500 g, 750 g sau 1000 g. Indicatorul vizual se aprinde în dreptul reglajului ales.

Selectarea nivelului de rumenire

Culoarea crustei este reglată implicit la MEDIE. Programele 12, 14, 15 nu au posibilitatea reglării culorii crustei. Sunt posibile 3 opţiuni: - DESCHISĂ - MEDIE - ÎNCHISĂ. Dacă doriţi să modificaţi reglarea implicită, apăsaţi butonul până când indicatorul vizual se aprinde în dreptul reglajului dorit.

Pornire/oprire

Apăsaţi butonul START STOP pentru a porni aparatul. Începe numărătoarea inversă. Pentru a opri programul sau a anula pornirea întârziată, apăsaţi 3 secunde butonul START STOP.

CICLURILE

Tabelul de la paginile 298-300 vă prezintă etapele diferitelor cicluri, în funcţie de programul ales.

Frământare

Permite formarea structurii aluatului și implicit a capacităţii sale de a creşte bine.
Pe parcursul acestui ciclu, şi pentru programele 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, aveţi posibilitatea de a adăuga ingrediente: fructe uscate, măsline, slănină etc. Un semnal sonor vă indică în ce moment să interveniţi. Consultaţi tabelul recapitulativ al duratelor de preparare (pag. 298-300) şi coloana „suplimentar". Această coloană indică durata care se va afişa pe ecranul aparatului dvs., atunci când va suna semnalul sonor. Pentru a şti mai exact după cât timp se va produce semnalul sonor, este suficient să scădeţi timpul din coloana „suplimentar" din timpul total de coacere. Ex: „suplimentar" = 2:51, iar „timpul total" = 3:13, ingredientele pot fi adăugat la sfârşitul celor 22 min.

Repaus

Permite aluatului să se destindă pentru a îmbunătăţi calitatea frământării.

Creştere

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

Coacere

Transformă aluatul în miez şi face crusta aurie și crocantă.

Menţinerea la cald

Permite păstrarea la cald a pâinii după coacere. Totuşi, este recomandat să scoateţi pâinea imediat după terminarea coacerii.
Pentru programele 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, puteţi lăsa preparatul în aparat. După coacere se derulează automat un ciclu de menţinere la cald, de o oră. Pe parcursul orei în care pâinea este menţinută la cald, ecranul afişează 0:00 iar punctele de pe ecran luminează intermitent. La finalul ciclului, aparatul se opreşte automat, după emiterea mai multor semnale sonore.

PORNIRE ÎNTÂRZIATĂ

Puteţi programa aparatul pentru a avea produsul gata la ora pe care o alegeţi, cu până la 15 ore avans.
Programul de Pornire întârziată nu poate fi utilizat pentru programele 8, 11, 12, 13, 14, 15.
Această etapă intervine după ce aţi selectat programul, nivelul de coacere şi greutatea. Se afişează durata programului. Calculaţi diferenţa de timp dintre momentul în care porniţi programul şi ora la care doriţi ca produsul dvs. să fie gata. Maşina include automat durata ciclurilor programului.
Cu ajutorul butoanelor ⊕ şi ⊖, setati timpul de coacere (⊕ în sus şi ⊖ în jos). Apăsările scurte permit setarea timpului din 10 in 10 minute urmate de un semnal sonor. Apăsarea îndelungată a butonului permite derularea continuă a timpului din 10 in 10 minute.

Ex: este ora 20 şi doriţi ca pâinea dvs. să fie gata la ora 7:00 a doua zi dimineaţă. Programaţi 11:00 cu ajutorul butoanelor ⊕ şi ⊖. Apăsaţi butonul START/STOP. Se emite un semnal sonor. Cele 2 puncte ⋮ ale cronometrului luminează intermitent. Începe numărătoarea inversă. Se aprinde indicatorul luminos de funcţionare.

Dacă greşiţi sau doriţi să modificaţi modificarea timpului de coacere, apăsaţi lung pe butonul START/STOP până când acesta emite un semnal sonor. Se afişează ora implicită. Refaceţi operaţiunea.

Anumite ingrediente sunt perisabile. Nu utilizaţi programul pentru Pornire întârziată pentru reţete care conţin: lapte proaspăt, ouă, iaurt, brânză, fructe proaspete.

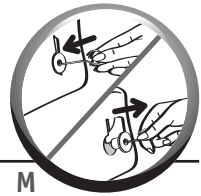
Sfaturi practice

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

Dacă doriţi să efectuaţi două programe, unul după celălalt, aşteptaţi 1 oră înainte de a porni cel de-al doilea program, pentru ca maşina să se răcească complet.

Pentru a scoate pâinea: este posibil ca malaxoarele să rămână blocate în pâine atunci când o scoateţi. În acest caz, utilizaţi accesoriul “cârlig” astfel:

> după ce aţi scos pâinea, aşezaţi-o pe o parte, cât este fierbinte, şi ţineţi-o cu o mâna pe care aveţi o mănuşă de bucătărie,
> cu cealaltă mână, introduceţi cârligul în axul malaxorului **-M**,
> trageţi cu delicateţe pentru a scoate malaxorului **-M**,
> readuceţi pâinea în poziţie normală si lăsaţi-o să se răcească pe un grătar.



M

INGREDIENTELE

Grăsimi şi ulei: grăsimile fac pâinea mai pufoasă şi mai savuroasă. De asemenea, pâinea se va păstra mai bine şi mai mult timp. Prea multă grăsime va încetini creşterea. Dacă folosiţi unt, tăiaţi-l în bucăţi mici pentru a-l repartiza omogen în preparat, sau topiţi-l. Nu încorporaţi*133i unt cald. Evitaţi intrarea în contact a grăsimilor cu drojdia, pentru că acest lucru ar putea împiedica rehidratarea drojdiei.

Ouă: ouăle îmbogăţesc aluatul, modifică culoarea pâinii şi favorizează o dezvoltare bună a miezului. Dacă folosiţi ouă, reduceţi corespunzător cantitatea de lichide. Spargeţi oul şi completaţi cu lichid până când obţineţi cantitatea de lichid specificată în reţetă. Reţetele au fost prevăzute pentru un ou mediu de 50 g; dacă ouăle sunt mai mari adăugaţi un pic de făină; dacă ouăle sunt mai mici trebuie să puneţi mai puţină făină.

Lapte: puteţi folosi lapte proaspăt sau lapte praf. Dacă folosiţi lapte praf, adăugaţi cantitatea de apă prevăzută iniţial. Dacă folosiţi lapte proaspăt, puteţi adăuga şi apă: cantitatea totală trebuie să fie egală cu cea prevăzută în reţetă. Laptele are şi un efect emulgator care permite obţinerea unui miez pufos.

Apă: apa rehidratează şi activează drojdia. Aceasta hidratează şi amidonul din făină şi permite formarea miezului. Apa se poate înlocui, parţial sau total, cu lapte sau alte lichide. Folosiţi lichide aflate la temperatura ambiantă.

Făină: cantitatea de făină variază sensibil în funcţie de tipul utilizat. În funcţie de calitatea făinii pot varia şi rezultatele coacerii pâinii. Păstraţi făina într-un recipient ermetic, pentru că făina va reacţiona la fluctuaţiile condiţiilor climaterice absorbind sau dimpotrivă, pierzând umiditate. Folosiţi de preferinţă o făină, „de panificaţie" sau „de brutărie" decât o făină standard. Adăugarea în aluat a ovăzului, tărâţelor, germenilor de grâu, secarei sau cerealelor integrale va duce la obţinerea unei pâini mai mai mică și mai consistentă.

Se recomandă folosirea unei făini T55, dacă nu se specifică altfel în reţete. Dacă utilizaţi amestecuri speciale, nu depăşiţi 750 g de aluat în total.

Cernerea făinii influenţează şi ea rezultatele: cu cât făina este mai integrală (adică aceasta conţine o parte din învelişul bobului de grâu), cu atât aluatul va creşte mai puţin şi pâinea va fi mai densă. De asemenea, găsiţi în comerţ preparate pentru pâine gata de utilizare. Pentru utilizarea acestor preparate, consultaţi recomandările producătorului acestora. În general, alegerea programului se va face în funcţie de preparatul folosit. Ex: Pâine integrală - Programul 4.

Zahăr: este preferat zahărul alb, roşu sau mierea. Nu folosiţi zahăr cubic. Zahărul hrăneşte drojdia, dă o savoare bună pâinii şi îmbunătăţete coacerea crustei.

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

Drojdia: există drojdia de brutărie în mai multe forme: proaspătă în cuburi mici, uscată şi activă ce trebuie rehidratată şi instant. Drojdia proaspătă se vinde în supermarketuri (la raioanele de brutărie sau de produse proaspete). Indiferent de formă, drojdia ar trebui adăugată direct în vasul de copt al aparatului de făcut pâine cu celelalte ingrediente. Amintiţi-vă să fărâmiţaţi drojdia proaspătă cu degetele pentru a o face să se dizolve mai uşor. Doar drojdia activă uscată (în granule mici) trebuie amestecată cu puţină apă caldă înainte de utilizare. Alegeţi o temperatură apropiată de 35°C, dacă aceasta va fi mai mică nu va mai creste la fel de bine iar daca temperatura este mai mare isi va

pierde puterea de creştere. Respectaţi cantităţile stabilite şi amintiţi-vă să adaptaţi cantitatea de drojdie conform formei sale (vezi graficul de echivalenţe mai jos).

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

Drojdie uscată (în lg.)

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

Drojdie proaspătă (în g)

9	13	18	22	25	31	36	40	45

Produse suplimentare (măsline, slănină etc.): puteţi personaliza reţetele, cu toate ingredientele suplimentare pe care le doriţi, dar având grijă:

> să respectaţi semnalul sonor pentru adăugarea ingredientelor, mai ales în cazul celor mai fragile,

> seminţele (precum inul sau susanul) pot fi încorporate încă de la începutul frământării, pentru a uşura utilizarea maşinii (de ex., pornirea întârziată),

> să scurgeţi bine ingredientele foarte (măsline),

> să pudraţi cu făină ingredientele grase pentru o mai bună încorporare,

> să nu adăugaţi cantităţi prea mari de ingrediente, în special brânză, fructe proaspete sau legume proaspete, deoarece pot afecta aluatul. Respectaţi cantităţile din reţete,

> să nu cadă ingrediente pe alături.

CURĂŢAREA ŞI ÎNTREŢINEREA

- Scoateţi aparatul din priză.
- Curăţaţi toate piesele, aparatul însuşi şi interiorul vasului cu o cârpă umedă. Uscaţi bine **- L**.
- Spălaţi vasul şi malaxorul cu apă caldă. Dacă malaxorul rămâne în cuvă, lăsaţi-l să se înmoaie 5 până la 10 min.
- Atunci când este necesar, capacul poate fi curăţat cu apă călduţă şi un burete.

- **Nu spălaţi nici o piesă în maşina de spălat vase.**
- Nu folosiţi produse de curăţare, nici burete abraziv, nici alcool. Utilizaţi o pânză moale şi umedă.
- Nu introduceţi niciodată în apă corpul sau capacul aparatului.

REŢETELE

Pentru fiecare reţetă, respectaţi ordinea ingredientelor indicate. În funcţie de reţeta aleasă şi de programul corespunzător, puteţi să consultaţi tabelul recapitulativ al duratelor de preparare (pag. 298-300) şi să urmăriţi desfăşurarea pe etape a diferitelor cicluri.

lg = linguriţă/linguriţe - **LG** = lingură/linguri

PROG. 1 - PÂINE ALBĂ
PROG. 2 - PÂINE ALBĂ, RAPIDĂ

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

PROG. 3 - PÂINE FRANŢUZEASCĂ

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

PROG. 4 - PÂINE INTEGRALĂ
PROG. 5 - PÂINE INTEGRALĂ, RAPIDĂ

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

PROG. 6 - PÂINE DULCE
PROG. 7 - PÂINE DULCE, RAPIDĂ

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

Opţional: 1 linguriţă cu apă de flori de portocal.

* 1 ou mediu = 50 g

PROG. 8 - PÂINE ALBĂ, SUPER-RAPIDĂ

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

PROG. 9 - PÂINE FĂRĂ GLUTEN

1000 g

Folosiţi numai premixuri de făină.

Nu depăşiţi 1000 g de aluat

PROG. 10 - PÂINE FĂRĂ SARE

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

PROG. 12 - ALUAT DE PÂINE

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

PROG. 13 - PRĂJITURI

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

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

* 1 ou mediu = 50 g

PROG. 14 - DULCEAȚĂ

COMPOTURI ȘI DULCEȚURI

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

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

1. Portocală sau grapefruit	500 g
2. Zahăr	400 g
3. Pectină	50 g

PROG. 15 - ALUAT DE PASTE

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

* 1 ou mediu = 50 g

GHID DE DEPANARE

Nu obţineţi rezultatul aşteptat ? Acest tabel vă va ajuta să găsiţi ce nu este în ordine.	Pâine prea crescută	Pâine scăzută după ce a crescut prea mult	Pâine care nu a crescut destul	Crustă coaptă insuficient	Margini rumenite, dar pâine coaptă insuficient	Marginile şi partea de deasupra acoperite de făină
Butonul START/STOP a fost acţionat în timpul coacerii.				●		
Făină insuficientă.		●				
Făină prea multă.			●			●
Drojdie insuficientă.			●			
Drojdie prea multă.		●		●		
Apă insuficientă.			●			●
Apă prea multă.		●			●	
Zahăr insuficient.			●			
Făină de calitate necorespunzătoare.			●	●		
Ingredientele nu sunt în proporţiile corecte (cantităţi prea mari).	●					
Apă prea caldă.		●				
Apă prea rece.			●			
Program neadecvat.			●	●		

GHID DE DEPANARE TEHNICĂ

PROBLEME	CAUZE - SOLUŢII
Malaxorul rămâne blocat în cuvă.	• Lăsaţi să se înmoaie înainte de a-l scoate.
După apăsarea butonului START/STOP nu se întâmplă nimic.	• E01 este afişat intermitent pe ecran, aparatul emite un semnal sonor : maşina este prea caldă. Aşteptaţi 1 oră între 2 cicluri. • E00 este afişat intermitent pe ecran, aparatul emite un semnal sonor : aparatul este prea rece. Aşteptaţi ca aparatul să ajungă la temperatura camerei. • HHH sau EEE este afişat intermitent pe ecran, aparatul emite un semnal sonor : defecţiune. Aparatul trebuie reparat de către personal autorizat. • A fost programată o pornire întârziată.
După apăsarea butonului START/STOP motorul se roteşte, dar frământarea nu are loc.	• Cuva nu este introdusă până la capăt. • Lipsa malaxorului sau acesta nu este bine pus. În cele 2 cazuri de mai sus, opriţi aparatul manual, apăsând butonul START/STOP. Începeţi reţeta de la început.
După o pornire întârziată, pâinea nu a crescut destul sau nu s-a întâmplat nimic.	• După programare aţi uitat să apăsaţi butonul START/STOP. • Drojdia a venit în contact cu sarea şi/sau cu apa. • Lipseşte dispozitivul de amestecare.
Miros de ars.	• Anumite ingrediente au căzut în afara recipientului: scoateţi din priză aparatul, lăsaţi-l să se răcească, apoi curăţaţi interiorul cu un burete uscat, fără a folosi niciun produs de curăţat. • Preparatul a dat pe dinafară: cantitatea de ingrediente este prea mare. Urmăriţi proporţiile din reţetă.

OPIS

1 - veko s okienkom
2 - ovládací panel
- **a** - displej
- **b** - tlačidlo zapnutia/vypnutia
- **c** - voľba váhy
- **d** - klávesy pre nastavenie odloženého štartu a nastavenie času pre program 11
- **e** - voľba vypečenia
- **f** - voľba programov
- **g** - svetelná kontrolka

3 - nádoba na chlieb
4 - miešacie zariadenie
5 - pohárik so stupnicou
6 - kávová lyžička/polievková lyžica
7 - hák na vyňatie hnetacích metiel

PRAKTICKÉ RADY

Príprava

1. Prečítajte si starostlivo návod na použitie: v tomto prístroji sa chlieb nerobí rovnakým spôsobom, ako keď sa pripravuje ručne!

2. Všetky používané prísady majú mať teplotu okolia (ak nie je uvedené inak) a treba ich presne odvážiť. **Tekutiny merajte pomocou dodávaného pohárika so stupnicou. Dvojitú odmerku, ktorá je tiež súčasťou balenia, používajte na odmeriavanie na jednej strane kávových lyžičiek a na druhej strane polievkových lyžíc.** Ak budete zle merať, ukáže sa to na zlých výsledkoch.

3. Používajte prísady, u ktorých nevypršal dátum odporúčanej spotreby a uchovávajte ich na chladných a suchých miestach.

4. Je dôležitá presnosť merania ohľadne množstva múky. Z tohto dôvodu treba múku vážiť na kuchynskej váhe. Používajte sušené aktívne pekárske droždie vo vrecúšku. Keď nie je v receptoch uvedené inak, nepoužívajte prášok na pečenie. Keď otvoríte vrecko s droždím, treba obsah spotrebovať do 48 hodín.

5. Aby sme predišli narušeniu kysnutia pripravovaných produktov, radíme Vám umiestniť všetky prísady do nádoby na pečenie ihneď na začiatku a počas používania sa vyhýbať dvíhaniu veka (ak nie je uvedené inak). Dodržiavajte presne poradie prísad a množstvá udávané v receptoch. Najprv tekutiny, potom pevné látky. **Droždie sa nesmie dostať do kontaktu s tekutinami ani so soľou.**

Všeobecné poradie, ktoré treba dodržiavať:
> Tekutiny (maslo, olej, vajcia, voda, mlieko)
> Soľ
> Cukor
> Prvá polovica múky
> Sušené mlieko
> Konkrétne pevné prísady
> Druhá polovica múky
> Droždie

Použitie

- **Príprava chleba je veľmi citlivá na teplotné a vlhkostné podmienky.** V prípade veľkej horúčavy sa odporúča použiť chladnejšie tekutiny ako zvyčajne. Rovnako je možné, že v chlade bude treba vodu alebo mlieko zvlažnieť (nikdy ale neprekročte 35°C).

- **Niekedy je tiež užitočné overiť stav cesta uprostred hnetenia:** cesto má vytvárať homogénnu guľu, ktorá sa ochotne oddeľuje od stien.
  - keď zostáva nezapracovaná múka, treba pridať trochu vody,
  - niekedy je potrebné múky pridať. Korekciu treba vykonávať veľmi pomaly (maximálne po 1 polievkovej lyžici) a pred ďalším

zásahom vyčkať, či došlo alebo nedošlo k požadovanému zlepšeniu.

- **Bežnou chybou je myslieť si, že keď sa pridá viac droždia, chlieb viac vykysne.**

Je to skôr tak, že prílišné množstvo droždia zníži pevnosť štruktúry cesta, ktoré veľmi vykysne a potom sa pri pečení prepadne. Skutočný stav cesta pred pečením môžete posúdiť ľahkými dotykmi končekmi prstov: cesto musí klásť mierny odpor a odtlačky prstov sa musia po chvíli stratiť.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte príslušenstvo a akékoľvek štítky z vnútornej alebo vonkajšej strany zariadenia **- A**.
- Vyčistite všetky časti a celé zariadenie pomocou navlhčenej textílie.

RÝCHLY ŠTART

- Úplne odkrúťte sieťový kábel a zapojte ho do uzemnenej zásuvky.
- Pri prvom použití môžete zacítiť jemný zápach.
- Vyberte nádobu na chlieb potiahnutím za rukoväť a jemným otočením nádoby proti smeru hodinových ručiček. Potom vložte miešacie zariadenie **-B-C**.
- Pridávajte prísady do nádoby na pečenie v stanovenom poradí.
  Uistite sa, že všetky prísady boli presne odvážené **-D-E**.
- Nádobu na pečenie vráťte na miesto. Pridržte nádobu na chlieb pomocou držadiel a vložte ju do pekárne tak, aby zapasovala na miešacie zariadenie (budete ju musieť mierne nakloniť, aby sa Vám to podarilo).
  Otočte ju mierne po smere hodinových ručiček a nádoba zapadne na správne miesto **-F-G**.
- Zavrite veko. Domácu pekáreň zapnite a pripojte k sieti. Po zvukovom signáli sa ako počiatočný zobrazí program 1, teda 1000 g so stredným vypečením **-H**.
- Stlačte tlačidlo START/STOP. Obidva body časového spínača blikajú. Rozsvieti sa svetelná kontrolka chodu **-I-J**.
- V závere cyklu pečenia domácu pekáreň vypnite. Vyberte nádobu na chlieb z pekárne. Používajte vždy izolačné rukavice, lebo rukoväť nádoby na pečenie aj vnútro veka sú horúce. Vyklopte chlieb z formy a položte ho na hodinu na rošt, aby vychladol **-K**.

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

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

POUŽÍVAME DOMÁCU PEKÁREŇ

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

Vyberáme program

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

MENU

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

1. **Základný biely chlieb.** Program pre pečenie základného bieleho chleba sa využíva v prípade väčšiny receptov na chlieb pri použití bielej pšeničnej múky.
2. **Rýchly základný chlieb.** Tento program je zhodný s programom pre Základný biely chlieb, ale je v rýchlom prevedení. Striedka takto získaného chleba môže byť o niečo menej vzdušná.
3. **Francúzsky chlieb.** Program na pečenie francúzskeho chleba zodpovedá receptu na tradičný francúzsky chrumkavý biely chlieb.
4. **Celozrnný chlieb.** Program na pečenie celozrnného chleba je určený na upečenie celozrnného chleba z celozrnnej múky.
5. **Rýchly celozrnný chlieb.** Tento program je zhodný s programom pre Celozrnný Chlieb, ale je v rýchlom prevedení. Striedka takto získaného chleba môže byť o niečo menej vzdušná.
6. **Sladký chlieb.** Program na upečenie sladkého chleba by sa mal zvoliť vtedy, ak používate recept s väčším množstvom tuku a cukru, ako briošky a mliečne chleby. Ak používate vopred pripravené zmesi, nepresahujte 750 g celkovej váhy cesta.
7. **Rýchly sladký chlieb.** Tento program je zhodný s programom pre Sladký Chlieb, ale je v rýchlom prevedení. Striedka takto získaného chleba môže byť o niečo menej vzdušná.
8. **Super rýchly základný chlieb.** Program pre rýchlu prípravu základného chleba je určený osobitne pre recept na Super rýchly základný chlieb. Chlieb upečený pomocou programu Ultra Rýchly je viac kompaktný ako bochníky pripravené iným programom.
9. **Bezlepkový chlieb.** Je vhodný pre osoby s celiakiou, ktoré neznesú lepok prítomný v mnohých obilninách (pšenica, raž, jačmeň, ovos, kamut, pšenica špalda atď.). Konzultujte špecifické odporúčania na obale. Nádoba na chlieb sa musí dôkladne vyčistiť, aby sa predišlo nebezpečenstvu kontaminácie inými múkami. V prípade prísnej bezlepkovej diéty sa ubezpečte o tom, že ani droždie neobsahuje lepok. Konzistencia múk bez lepku nevytvára ideálne cesto. Takéto cesto sa lepí na steny a pri miesení sa musí zoškrabovať za pomoci hybnej plastovej stierky. Bezlepkový chlieb bude mať hustejšiu konzistenciu a bude svetlejší ako bežný chlieb.
   Pre tento program je vhodná len hmotnosť 1000 g.
10. **Chlieb bez soli.** Chlieb predstavuje najväčší denný príspevok soli. Zníženie spotreby soli môže znížiť riziko kardiovaskulárnych problémov.
11. **Iba Pečenie.** Tento program umožňuje piecť 10 až 70 minút (nastaviteľnom po 10 minútach). Môže byť vybraný samostatne a použitý:
    - s programom kyprého Cesta
    - na ohriatie upečených a vychladených chlebov, alebo aby boli chrumkavé
    - na dokončenie pečenia v prípade predĺženého výpadku prúdu počas cyklu pečenia chleba.

    Pekáreň chleba by počas programu 11 nemala zostať bez dozoru.

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

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

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

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

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

Volíme váhu chleba

Váha chleba sa štandardne nastavuje na 900 g. Váha sa udáva orientačne. Viac spresnení a podrobností nájdete v receptoch. Programy 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12 nemajú nastavenie váhy. Stlačením tlačidla nastavíte zvolený výrobok 700 g alebo 900 g. U zvoleného nastavenia sa rozsvieti svetelná kontrolka.

Volíme vypečenie

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

Spustenie / Zastavenie

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

CYKLY

Tabuľka na stránkach 298-300 Vám poskytuje rozpis rôznych cyklov podľa zvoleného programu.

Hnetenie

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

V priebehu cyklu a u programov 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, máte možnosť pridávať prísady: sušené ovocie, olivy, slaninu atď… Zvukový signál Vám udáva okamih vhodný na zásah. Pozrite sa do prehľadnej tabuľky časov prípravy (stránka 298-300) a do stĺpčeka „extra“. Tento stĺpček udáva čas, ktorý bude zobrazený na displeji prístroja v okamihu, kedy zaznie zvukový signál. Ak sa chcete presnejšie dozvedieť, za aký čas zaznie zvukový signál, postačí odrátať čas udaný v stĺpčeku „extra“ od celkového času pečenia. Príklad: „extra“ = 2:51 a „celkový čas“ = 3:13, prísady teda možno pridať za 22 minút.

Odpočinok

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

Kysnutie

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

Pečenie

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

Uchovanie v teple

Umožňuje uchovať chlieb po upečení teplý. V každom prípade sa odporúča vyklopiť chlieb ihneď po dopečení z formy.

U programov 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 môžete pripravovaný produkt nechať v prístroji. Vpredu sa rozsvieti svetelná kontrolka. V nadväznosti na pečenie sa automaticky zapne hodinový cyklus uchovania v teple. Počas hodiny, keď je chlieb udržovaný v teple, displej ukazuje 0:00 a bodky : na časovacom zariadení. Na konci cyklu sa prístroj automaticky zastaví po trojitom pípnutí.

ODLOŽENÝ ŠTART PROGRAMU

Svoj prístroj môžete naprogramovať tak, aby bol pripravovaný produkt hotový v hodine, ktorú ste zvolili, a to až s pätnásťhodinovým predstihom. Oddialený program nie je možné používať pri programoch 8, 11, 12, 13, 14, 15.
Táto etapa prichádza po výbere programu, úrovne vypečenia a váhy. Zobrazí sa doba trvania programu. Vyrátajte si časový rozdiel medzi okamihom, kedy spúšťate program, a hodinou, kedy si prajete mať pripravovaný produkt hotový. Stroj automaticky obsahuje trvanie cyklov programu. Pomocou tlačidiel ⊕ a ⊖ si zobrazte zistený čas (⊕ smerom nahor a ⊖ smerom nadol). Krátke stlačenia umožňujú posun v desaťminútových skokoch + krátke pípnutie. Dlhé stlačenie vyvoláva spojitý posun v desaťminútových skokoch.

Príklad: je 20 hodín a Vy chcete mať chlieb hotový o 7 hodine nasledujúce ráno.
Naprogramujte 11 hodín 00 minút klávesami ⊕ a ⊖ a stlačte tlačidlo START STOP. Zaznie zvukový signál. 2 body ⁝ časového spínača sa rozblikajú. Začína sa odpočítavanie. Rozsvieti sa svetelná kontrolka chodu.

Keď urobíte chybu alebo ak si prajete upraviť nastavenie času, stlačte dlhým stlačením tlačidlo START STOP, pokiaľ nevydá zvukový signál. Zobrazí sa počiatočný čas. Opakujte operáciu.

Niektoré prísady podliehajú skaze. Nepoužívajte oddialený program pri receptoch, ktoré obsahujú: čerstvé mlieko, vajcia, jogurt, syr, čerstvé ovocie.

Praktické rady

V prípade výpadku prúdu: ak práve prebieha cyklus a program sa výpadkom prúdu alebo chybným zásahom preruší, ponúka prístroj ochranu počas 7 minút, počas ktorých zostává nastavenie programu uložené. Cyklus bude pokračovať od bodu, v ktorom sa zastavil. Nad rámec tejto doby sa nastavenie programu vymazáva.

Keď používate dva programy krátko po sebe, vyčkajte na hodinu pred spustením druhého z nich, aby pekáreň v medzičase celkom vychladla.

Vybratie bochníka: môže sa stať, že hnetacie metly zostanú po vyňatí v bochníku. V takom prípade použite hák nasledovne:

> po tom, čo vyberiete bochník z pekárne, položte ho na stranu a pridržte voľnou rukou, použite kuchynské rukavice,
> druhou rukou vložte hák do osi na hnetacej metle **-M**,
> jemne potiahnite a uvolnite hnetaciu metlu **-M**,
> obráťte chlieb naspäť a postavte na mriežku, aby vychladol.

ZLOŽENIE

Tuky a olej: tuky robia chlieb mäkším a chutnejším. Tiež sa potom lepšie a dlhšie uchováva. Prílišné množstvo tuku spomaľuje kysnutie. Ak používate maslo, rozdeľte ho na malé kocky, aby bolo možné ho do pripravovaného produktu rovnomerne zamiešať alebo ho nechajte zmäknúť. Nikdy nevmiešavajte teplé maslo. Zabráňte kontaktu tuku s droždím, lebo tuk môže znemožniť rehydratáciu droždia.

Vajcia: vajcia obohacujú cesto, zlepšujú farbu chleba a majú kladný účinok na vývoj striedky. Keď používate vajcia, znížte podľa toho množstvo tekutiny. Rozbite vajcia a doplňte tekutinou tak, aby ste získali množstvo tekutiny uvedené v recepte. V receptoch sa ráta s vajcom s priemernou váhou 50 g, keď sú vajcia väčšie, pridajte trochu múky; keď sú vajcia menšie, treba dať múky o niečo menej.

Mlieko: môžete použiť čerstvé mlieko alebo sušené mlieko. Keď použijete sušené mlieko, pridajte pôvodne predpokladané množstvo vody. Keď použijete čerstvé mlieko, môžete tiež pridať vodu. Celkový objem sa musí rovnať objemu, s ktorým ráta recept. Mlieko má aj emulgačný účinok, ktorý umožňuje docieliť pravidelnejšie komôrky a tým aj pekný vzhľad striedky.

Voda: rehydratuje a aktivizuje droždie. Tiež hydratuje škrob v múke a umožňuje tvorbu striedky. Vodu možno nahradiť čiastočne alebo celkom mliekom alebo inými tekutinami. Používajte tekutiny, ktoré majú teplotu prostredia.

Múka: váha múky sa značne líši podľa typu použitej múky. Podľa kvality múky môžu byť výsledky pečenia chleba tiež rôzne. Múku uchovávajte v hermetickom obale, lebo múka bude reagovať na kolísanie klimatických podmienok absorpciou alebo naopak stratou vlhkosti. Prednostne používajte múku s vyššou „pevnosťou“, určenou „na pečenie chleba“ alebo „na pečenie“ skôr ako obyčajnú múku.

Pridaním ovsa, otrúb, obilných klíčkov, raži alebo aj celých zŕn do chlebového cesta dosiahnete chleba ťažšieho a menej objemného.

Odporúča sa múka s číselným značením T550, keď nie je v receptoch uvedené inak. Ak používate vopred pripravené zmesi na výrobu chleba, briošiek alebo mliečnych bochníkov, neprekračujte celkovú hmotnosť cesta 750 g.

Na výsledky má vplyv aj preosiatie múky: čím vyšší stupeň celozrnnosti má múka (teda o čo väčší podiel otrúb obsahuje), tým menej cesto vykysne a tým hutnejší bude chlieb. V obchodnej sieti tiež nájdete hotové zmesi na chlieb pripravené na použitie. Preštudujte si odporučenie výrobcu o tom, ako tieto zmesi používať. Všeobecne povedané sa voľba programu vykonáva v závislosti na použitej zmesi. Príklad: Celozrnný chlieb - program 4.

Cukor: dávajte prednosť bielemu alebo surovému cukru alebo medu. Nepoužívajte kockový cukor. Cukor dodáva energiu droždiu, dodáva chlebu dobrú chuť a zlepšuje vypečenie kôrky.

Soľ: dodáva potravine chuť a umožňuje regulovať činnosť droždia. Nesmie sa s droždím dostať do styku. Vďaka soli je cesto pevné, kompaktné a nekysne príliš rýchlo. Soľ tiež zlepšuje štruktúru cesta.

Kvasinky: pekárske kvasinky existujú v rôznych podobách: čerstvé v malých kocôčkach, sušené a pripravené na rehydratáciu alebo instantné. Čerstvé kvasinky predávajú v supermarketoch (v pekárni alebo oddelení čerstvých výrobkov), ale môžete si ich kúpiť aj v miestnej pekárni. Bez ohľadu na formu by sa mali kvasinky pridávať priamo do nádoby na pečenie Vašej pekárne spolu s ostatnými prísadami. Nezabudnite rozdrobiť čerstvé kvasinky v prstoch, aby sa ľahšie rozplynuli. Len aktívne sušené kvasinky (v

malých zrnkách) treba pred použitím rozmiešať v troche vlažnej vody. Teplota okolo 35°C či menej spôsobí, že kysnutie bude pomalé, vyššia teplota takisto brzdí silu kysnutia. Dodržiavajte uvedené množstvá a nezabudnite prispôsobiť množstvo kvasiniek ich forme (podľa tabuľky ekvivalentov uvedenej nižšie).

Ekvivalenty medzi sušenými, čerstvými a tekutými kvasinkami v množstve/hmotnosti/objeme:

Sušené kvasinky (v lyž.)								
1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Čerstvé kvasinky (v g)								
9	13	18	22	25	31	36	40	45

Prísady (olivy, slanina atď.): svoje recepty môžete prispôsobiť podľa svojho vkusu pomocou všetkých prísad, ktoré si prajete, iba pritom dbajte na nasledujúce:

> dôsledne rešpektujte zvukový signál udávajúci vhodný okamih pre pridanie prísad, zvlášť pokiaľ ide o tie najkrehkejšie materiály,

> najodolnejšie zrná (napríklad ľanové alebo sezamové) možno zapracovať od samého počiatku hnetenia, aby sa s prístrojom ľahšie pracovalo (napríklad pokiaľ ide o odložený štart),

> veľmi mokré prísady (olivy) nechajte dôkladne odkvapkať,

> mastné prísady ľahko pomúčte, aby sa lepšie zapracovávali,

> nepridávajte príliš veľké množstvá dodatočných prísad, hlavne syra, čerstvého ovocia a čerstvej zeleniny, pretože môžu ovplyvniť vývoj cesta, rešpektujte množstvá uvádzané v receptoch,

> nech žiadne prísady nevypadnú mimo nádobu.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Odpojte spotrebič z elektrickej siete.
- Vyčistite všetky časti, celé zariadenie a vnútornú časť nádoby pomocou navlhčenej handričky. Dôkladne vysušte **- L**.
- Nádobu a miešacie zariadenie umyte teplou vodou. Ak miešacie zariadenie zostane v nádobe na pečenie, nechajte ho 5 až 10 minút máčať.
- Ak je to nutné, veko môže byť očistené aj teplou vodou a špongiou.

- **Žiadnu časť nedávajte do umývačky riadu.**
- Nepoužívajte ani kuchynské čistiace prostriedky, ani abrazívnu hubku, ani alkohol. Používajte mäkkú a vlhkú handru.
- Nikdy teleso prístroja ani veko neponárajte do vody.

RECEPTY

Pri každom recepte dodržte udané poradie prísad. Podľa zvoleného receptu a zodpovedajúceho programu sa môžete pozrieť do prehľadnej tabuľky časov prípravy (stránka 298-300) a preštudovať si rozpis rôznych cyklov.

káv. lž. > kávová lyžička - **pol. lž.** > polievková lyžica

PROG. 1 - ZÁKLADNÝ BIELY CHLIEB
PROG. 2 - RÝCHLY ZÁKLADNÝ CHLIEB

ZÁKLADNÝ BIELY CHLIEB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	190 ml	250 ml	330 ml
2. Olej	1 pol.lž.	1 1/2 pol.lž.	2 pol.lž.
3. Soľ	1 káv.lž.	1 káv.lž.	1 1/2 káv.lž.
4. Cukor	2 káv.lž.	3 káv.lž.	1 pol.lž.
5. Sušené mlieko	1 pol.lž.	1 1/2 pol.lž.	2 pol.lž.
6. Múka T550	345 g	455 g	605 g
7. Droždie	1 káv.lž.	1 káv.lž.	1 1/2 káv.lž.

PROG. 3 - FRANCÚZSKY CHLIEB

FRANCÚZSKY CHLIEB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	275 ml	365 ml
2. Soľ	1 káv.lž.	1 1/2 káv.lž.	2 káv.lž.
3. Múka T550	350 g	465 g	620 g
4. Droždie	1 káv.lž.	1 káv.lž.	1 1/2 káv.lž.

PROG. 4 - CELOZRNNÝ CHLIEB
PROG. 5 - RÝCHLY CELOZRNNÝ CHLIEB

CELOZRNNÝ CHLIEB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	205 ml	270 ml	355 ml
2. Olej	1 1/2 pol.lž.	2 pol.lž.	3 pol.lž.
3. Soľ	1 káv.lž.	1 1/2 káv.lž.	2 káv.lž.
4. Cukor	1 1/2 káv.lž.	2 káv.lž.	3 káv.lž.
5. Múka T550	130 g	180 g	240 g
6. Celozrnná múka T150	200 g	270 g	360 g
7. Droždie	1 káv.lž.	1 káv.lž.	1 1/2 káv.lž.

PROG. 6 - SLADKÝ CHLIEB
PROG. 7 - RÝCHLY SLADKÝ CHLIEB

BRIOŠKA	500 g	750 g	1000 g
1. Ušľahané vajcia*	100 g	100 g	150 g
2. Zmäknuté maslo	115 g	145 g	195 g
3. Soľ	1 káv.lž.	1 káv.lž.	1 1/2 káv.lž.
4. Cukor	2 1/2 pol.lž.	3 pol.lž.	4 pol.lž.
5. Mlieko	55 ml	60 ml	80 ml
5. Múka T550	280 g	365 g	485 g
7. Droždie	1 1/2 káv.lž.	2 káv.lž.	3 káv.lž.

Voliteľne:
pridajte 1 kávovú lyžičku esencie pk. pomarančových kvetov

* 1 stredne veľké vajce = 50 g

PROG. 8 - SUPER RÝCHLY ZÁKLADNÝ

SUPER RÝCHLY ZÁKLADNÝ 1000 g	500 g	750 g
1. Voda (vlažná, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Olej	3 káv.lž.	1 pol.lž.	1 1/2 pol.lž.
3. Soľ	1/2 káv.lž.	1 káv.lž.	1 1/2 káv.lž.
4. Cukor	2 káv.lž.	3 káv.lž.	1 pol.lž.
5. Sušené mlieko	1 1/2 pol.lž.	2 pol.lž.	2 1/2 pol.lž.
5. Múka T550	325 g	445 g	565 g
7. Droždie	1 1/2 káv.lž.	2 1/2 káv.lž.	3 káv.lž.

PROG. 9 - BEZLEPKOVÝ CHLIEB

1000 g

Používajte iba hotovú chlebovú zmes.

Neprekračujte celkovú hmotnosť 1000 g.

PROG. 10 - CHLIEB BEZ SOLI

CHLIEB BEZ SOLI	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	270 ml	365 ml
2. Múka T550	350 g	480 g	620 g
3. Sušené pekárenské droždie	1/2 káv.lž.	1 káv.lž.	1 káv.lž.
Po zvukovom signáli pridajte			
4. Sezamové semienka	50 g	75 g	100 g

PROG. 12 - CESTO

PIZZA	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olivový olej	1 pol.lž.	1 1/2 pol.lž.	2 pol.lž.
3. Soľ	1/2 káv.lž.	1 káv.lž.	1 1/2 káv.lž.
5. Múka T550	320 g	480 g	640 g
7. Droždie	1/2 káv.lž.	1 káv.lž.	1 1/2 káv.lž.

PROG. 13 - KOLÁČ

CITRÓNOVÝ KOLÁČ	1000 g
1. Ušľahané vajcia*	200 g
2. Cukor	260 g
3. Soľ	1 štipka
4. Maslo, zmäknuté ale chladené	90 g
5. Citrónová kôra	z 1 1/2 citróna
6. Citrónová šťava	z 1 1/2 citróna
7. Múka fluide T550	430 g
8. Droždie chimique	3 1/2 káv.lž.

Vyšľahajte vajíčka s cukrom a soľou po dobu 5 min, kým nie sú biele. Nalejte do misky prístroja. Pridajte vychladené rozpustené maslo. Pridajte šťavu a kôru citróna. Zmiešajte múku a prášok na pečenie a pridajte do zmesi. Múku dajte na kôpku priamo do stredu zmesi.

* 1 stredne veľké vajce = 50 g

PROG. 14 - DŽEM

KOMPÓTY A ZAVÁRANINY

Pred umiestnením do domácej pekárne ovocie nakrájajte alebo nasekajte podľa chuti.

1. Jahody, broskyne, rebarbora alebo marhule	580 g
2. Cukor	360 g
3. Citrónová šťava	z 1 citróna
4. Pektín	30 g
1. Pomaranč alebo grapefruit	500 g
2. Cukor	400 g
3. Pektín	50 g

PROG. 15 - CESTOVINY

CESTOVINY	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	45 ml	50 ml	70 ml
2. Ušľahané vajcia*	150 g	200 g	275 g
3. Soľ	1 štipka	1/2 káv.lž.	1 káv.lž.
5. Múka T550	375 g	500 g	670 g

* 1 stredne veľké vajce = 50 g

SPRIEVODCA ODSTRAŇOVANÍM PORÚCH NA VYLEPŠENIE VAŠÍCH RECEPTOV

Nedarí sa Vám dosiahnuť očakávaný výsledok? Táto tabuľka Vám pomôže zorientovať sa.	**Chlieb vykysol príliš**	**Chlieb sa po prílišnom vykysnutí prepadol**	**Chlieb nevykysol dostatočne**	**Kôrka nie je dostatočne vypečená**	**Chlieb je na stranách dohneda, ale nie je prepečený**	**Strany a vrch sú od múky**
Počas pečenia bolo stlačené tlačidlo START/STOP.				●		
Nedostatočné množstvo múky.		●				
Príveľké množstvo múky.			●			●
Nedostatočné množstvo droždia.			●			
Príveľké množstvo droždia.		●		●		
Nedostatočné množstvo vody.			●			●
Príveľké množstvo vody.		●			●	
Nedostatočné množstvo cukru.			●			
Zlá kvalita múky.			●	●		
Zložky nie sú v správnych proporciách (príveľké množstvo).	●					
Príliš teplá voda.		●				
Príliš studená voda.			●			
Nevhodný program.			●	●		

SPRIEVODCA ODSTRAŇOVANÍM TECHNICKÝCH PORÚCH

PROBLÉMY	**PRÍČINY - RIEŠENIA**
Miešacie háky zostávajú zachytené v nádobe na pečenie.	• Pred vybratím nechajte máčať.
Po stlačení START/STOP sa nič nedeje.	• Na displeji sa zobrazuje a bliká E01, prístroj pípa: prístroj je príliš zahriaty. Medzi 2 cyklami čakajte 1 hodinu. • Na displeji sa zobrazuje a bliká E00, prístroj pípa: zariadenie je príliš chladné. Čakajte kým dosiahne izbovú teplotu. • Na displeji sa zobrazuje a bliká HHH alebo EEE, prístroj pípa: porucha, zariadenie musí byť opravené autorizovaným personálom. • Bol naprogramovaný odložený štart.
Po stlačení START/STOP sa motor otáča, ale hnetenie neprebieha.	• Nádoba na pečenie nebola celkom zasunutá. • Chýba miešacie zariadenie alebo je miešacie zariadenie zle nasadené. V oboch vyššie uvedených prípadoch vypnite stroj manuálne podržaním tlačidla START/STOP. Začnite s pečením od začiatku.
Po odloženom štarte chlieb dostatočne nevykysol.	• Zabudli ste po nastavení programu stlačiť tlačidlo START/STOP. • Droždie sa nesmie dostať do kontaktu so soľou a/alebo s vodou. • Chýba miešacie zariadenie.
Zápach po spálenine.	• Časť prísad spadla vedľa nádoby na pečenie: nechajte prístroj vychladnúť a očistite jeho vnútrajšok vlhkou hubkou bez čistiaceho prostriedku. • Pripravovaný produkt pretiekol: príliš veľké množstvo prísad, zvlášť tekutiny. Dodržiavajte pomery uvádzané v receptoch.

OPIS

1 - pokrov z okencem
2 - plošča z nadzornimi gumbi
- **a** - prikazni zaslon
- **b** - gumb za zagon/zaustavitev
- **c** - izbira teže
- **d** - gumbi za izbiro zapoznelega vklopa in nastavitev časa za program 11
- **e** - izbira stopnje zapečenosti
- **f** - izbira programov
- **g** - kontrolna lučka delovanja

3 - posoda za peko
4 - gnetilna lopatica
5 - merilna čašica
6 - merica čajne žličke/ merica jedilne žlice
7 - dodatna kljuka za odstranitev gnetilnih lopatic

PRAKTIČNI NASVETI

Priprava

1. Pozorno preberite navodila: priprava kruha s to napravo se razlikuje od ročne priprave kruha.

2. Vse uporabljene sestavine morajo imeti sobno temperaturo (razen če je navedeno drugače) in morajo biti natančno stehtane. **Tekočine izmerite s pomočjo priložene merilne posode. Za merjenje količine čajne žličke in jedilne žlice uporabite dvostranski merilni pripomoček.** Merilo ustreza polni, vendar ne zvrhani žlici. Nepravilne količine dajejo slabe rezultate.

3. Za uspešno pripravo kruha je ključnega pomena uporaba pravilnih sestavin. Sestavine uporabite pred potekom roka uporabe ter jih hranite na hladnem in suhem mestu.

4. Natančno izmerite količino moke. Stehtajte jo s pomočjo kuhinjske tehtnice. Uporabite pakete suhega kvasa. Ne uporabljajte pecilnega praška, če to ni navedeno v receptu. Ko paket kvasa enkrat odprete, ga dobro zaprite, shranite na hladnem mestu in preostanek porabite v 48 urah.

5. Da ne bi pokvarili priprave testa, priporočamo, da vse sestavine na začetku vstavite v posodo za peko kruha. Med uporabo ne odpirajte pokrova (razen če ni navedeno drugače). Pozorno upoštevajte vrstni red dodajanja sestavin in količine, ki so navedene v receptih. Najprej dodajte tekočine, nato pa trdne snovi. **Kvas ne sme priti v stik s tekočinami, sladkorjem ali soljo.**

Splošni vrstni red, ki ga je treba upoštevati:
Tekočine (maslo, olje, jajca, voda, mleko)
Sol
Sladkor
Moka, prva polovica
Mleko v prahu
Posebne trdne snovi
Moka, druga polovica
Kvas

Uporaba

- **Kruh je med pripravo zelo občutljiv za temperaturo in vlago.** V primeru vročine uporabljajte tekočine, ki so hladnejše kot običajno. V nasprotnem primeru, če je hladno, pa bo morda treba vodo ali mleko segreti (vendar ne na več kot 35°C).

- **Priporočamo, da včasih preverite stanje testa med drugim gnetenjem:** testo je ustrezne teksture, če se da iz njega oblikovati enakomerna krogla, ki se z lahkoto odstrani s sten posode za peko.
  Če se vsa moka ni dobro ugnetla v testo, dodajte nekoliko več vode.
  Če je testo preveč mokro in se lepi na stene posode za peko, je mogoče treba dodati še malo moke.
  Takšne popravke morate delati postopoma (ne več kot 1 žlico naenkrat), in preden nadaljujete, preverite, ali se je tekstura testa izboljšala.

- **Pogosto smo napačno prepričani, da bo zaradi več kvasa kruh bolje vzhajal.** Zaradi preveč kvasa postane struktura kruha bolj krhka in bo hitro vzhajal, nato pa se bo med peko sesedel. Stanje testa lahko ugotovite tik pred pečenjem, tako da se ga nalahno dotaknete s konicami prstov: testo mora biti rahlo prožno, sledi prstov pa bi morale kmalu izginiti.

PRED PRVO UPORABO

- Odstranite vse dodatke in samolepilne nalepke, ki so na notranji ali zunanji strani aparata - **A**.
- Očistite vse dele aparata in tudi sam aparat z vlažno krpo.

HITER ZAČETEK

- Odvijte kabel v celoti in ga priključite v ozemljeno električno vtičnico.
- Med prvo uporabo lahko aparat oddaja rahel smrad.
- Posodo za kruh odstranite tako, da dvignete ročaj, nato jo počasi zavrtite v nasprotno smer urinega kazalca. Zatem namestite gnetilni lopatici **-B-C**.
- V posodo za peko dodajte sestavine v priporočenem vrstnem redu. Preverite, ali so vse sestavine natančno odmerjene **-D-E**.
- Vstavite posodo za peko kruha v aparat. Da je posoda za kruh optimalno nameščena v aparat, je zaradi ročaja, ki drsi po utoru (potrebno ga je počasi nagniti na eno stran). Nežno ga obrnite v smeri urinega kazalca in posoda se bo umestila na določen prostor **-F-G**.
- Zaprite pokrov. Aparat priključite v ozemljeno električno vtičnico in ga vklopite. Po zvočnem signalu se bo na zaslonu prikazal program 1 kot privzeta nastavitev (1000 g, srednja zapečenost) **-H**.
- Pritisnite tipko START STOP. Dvopičje časvnika prične utripati takoj, ko se čas prične odštevati. Prižge se kontrolna lučka delovanja **-I-J**.
- Po koncu cikla peke oz. shranjevanja na toplem pekač za kruh izklopite iz vtičnice. Vzemite kruh iz aparata. Vedno uporabljajte kuhinjske rokavice, saj sta ročaj posode in notranjost pokrova vroča. Kruh vzemite iz posode, ko je še vroč, ter ga za 1 uro postavite na mrežasti podstavek, da se ohladi **-K**.

Da bi lažje spoznali svoj aparat za peko, vam predlagamo, da pri prvi peki kruha preizkusite recept za KLASIČNI BELI KRUH.

KLASIČNI BELI KRUH (program 1)	**SESTAVINE - čž** = čajna žlička - **jž** = jedilna žlica	
ZAPEČENOST = SREDNJA	1. VODA = 330 ml	5. MLEKO V PRAHU = 2 jž
SKUPNA TEŽA = 1000 g	2. OLJE = 2 jž	6. BELA MOKA = 605 g
ČAS = 3:09	3. SOL = 1 1/2 čž	7. KVAS = 1 1/2 čž
	4. SLADKOR = 1 jž	

UPORABA PEKAČA ZA KRUH

Privzeta nastavitev je prikazana za vsak program. Želene nastavitve boste zato morali izbrati ročno.

Izbira programa

Izbiranje programa sproži vrsto korakov, ki se izvajajo avtomatično eden za drugim.

MENU

Gumb menu vam omogoča, da izberete določeno število različnih programov. Prikaže se čas, ki ustreza programu. Vsakič, ko boste pritisnili MENU, se bo številka na zaslonu prestavila na naslednji program - od 1 do 15:

1. **Klasični beli kruh.** Program Klasični beli kruh se uporablja za pripravo večine receptov za kruh z uporabo bele pšenične moke.
2. **Hitri osnovni beli kruh.** Ta program je enak programu za Klasični beli kruh, vendar je hitrejši. Tako pripravljen kruh ima lahko malo bolj čvrsto skorjo.
3. **Francoski kruh.** Program Francoski kruh ustreza tradicionalnemu receptu za francoski hrustljavi beli kruh.
4. **Polnozrnati kruh.** Program za Polnozrnati kruh se uporablja za pripravo polnozrnatega kruha s polnozrnato moko.
5. **Hitri polnozrnati kruh.** Ta program je enak programu za Polnozrnati kruh, vendar je hitrejši. Tako pripravljen kruh ima lahko malo bolj čvrsto skorjo.
6. **Sladki kruh.** Program Sladki kruh je za recepte, ki vsebujejo več sladkorja in maščob, kot so brioši in mlečni kruh. Če uporabljate posebne mešanice moke za pripravo briošev ali rulad, pazite, da ne presežete največje dovoljene mase testa 750 g.
7. **Hitri sladki kruh.** Ta program je enak programu za Sladki kruh, vendar je hitrejši. Tako pripravljen kruh ima lahko malo bolj čvrsto skorjo.
8. **Super hitri osnovni beli kruh.** Program 8 je specifičen za recept za Super hitri osnovni beli kruh. Kruh v tem programu je veliko bolj kompakten, kot narejen s pomočjo ostalih programov.
9. **Brezglutenski kruh.** Primeren je za osebe s celiakijo, ki so preobčutljive na gluten, sestavino mnogih žit (pšenica, rž, ječmen, oves, kamut, pira itd.). Upoštevajte specifična navodila na embalaži. Posodo je treba vedno temeljito očistiti, da bi preprečili morebitno nevarnost sledov drugih vrst moke. V primeru stroge prehrane brez glutena pazite, da kvas, ki ga uporabljate, prav tako ne vsebuje glutena. Sestava moke brez glutena ne zagotavlja idealnega testa. Testo se prijemlje na stene in ga je treba med gnetenjem odstraniti s pomočjo gibljive plastične lopatice. Kruh brez glutena je gostejši in bolj svetle barve kot običajni kruh. Za ta program je primerna samo teža 1000 g.
10. **Brezglutenski kruh.** Kruh je vrsta hrane, ki nadomesti dnevno potrebo po soli. Z zmanjšanjem porabe soli lahko zmanjšamo nevarnost bolezni srca in ožilja.
11. **Peka kruha.** Program za peko kruha dopušča, da lahko pečete od 10 do 70 minut (čas lahko nastavljate v 10-minutnih intervalih). Lahko ga uporabite ločeno ali pa:
    a) ga kombinirate s programom Testo za kruh;
    b) za pogrevanje pečenega in ohlajenega kruha ali za večjo hrustljavost kruha;
    c) za zaključek peke v primeru daljšega izpada električne energije med ciklom peke kruha.
    Kadar uporabljate program 11, pekača kruha ne smete nikoli pustiti brez nadzora.
    Za prekinitev cikla, preden se zaključi, lahko program ustavite ročno, tako da nekaj časa držite gumb START/STOP.
12. **Testo za kruh.** S program Testo za kruh ne pečemo. To je program za gnetenje in vzhajanje za vse vrste kvašenega testa, kot je testo za pico, rulade, sladke pogače itd.

13. **Pecivo.** Lahko se uporablja za pripravo peciva in tortic s pecilnim praškom. Za ta program je primerna samo teža 1000 g.

14. **Marmelada.** Program Marmelada avtomatično kuha marmelade in kompote v posodi.

15. **Testo za testenine.** Program 15 samo gnete. Uporablja se za nekvašene testenine, kot so na primer rezanci.

Izbira teže kruha

Privzeta teža kruha je 1000 g. Ta teža je prikazana za vašo informacijo. Za več podrobnosti si poglejte recepte. Programi 9, 11, 12, 13, 14, 15 nimajo nastavitev teže. Pritisnite na gumb za nastavitev izbranega izdelka - 500 g - 750 g ali 1000 g. Prižge se indikatorska lučka poleg izbrane nastavitve.

Izbira barve skorje

Privzeta nastavitev za zapečenost skorje je SREDNJE. Programi 12, 14, 15 te nastavitve nimajo. Možne so tri variante: SVETLO/SREDNJE/TEMNO. Če želite spremeniti privzeto nastavitev, držite gumb , dokler se ne prižge indikatorska lučka pri izbrani nastavitvi.

Vklop/zaustavitev

Pritisnite na gumb START STOP za vklop naprave. Prične se odštevanje. Za ustavitev programa ali razveljavitev začetka programa z zakasnitvijo 3 sekund držite gumb START STOP.

CIKLI

Tabela (stran 298-300) prikazuje podrobno razlago različnih ciklov v izbranem programu.

Gnetenje

Za oblikovanje strukture testa za njegovo boljše vzhajanje.

Med tem ciklom lahko dodate naslednje sestavine: suho sadje ali oreščke, olive, koščke slanine itd. Zvočni signal označuje, kdaj lahko dodate sestavine. Velja samo za programe 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13. Oglejte si tabelo za čase priprave (stran 298-300) ter stolpec Dodatno. V tem stolpcu je naveden čas, ki bo prikazan na zaslonu vaše naprave, ko se bo oglasil zvočni signal. Za točno informacijo, kdaj se bo zvočni signal oglasil, od skupnega časa peke odštejte čas, ki je naveden v stolpcu Dodatno.

Na primer: Dodatno = 2:51 in skupni čas = 3:13, torej lahko sestavine dodate po 22 minutah

Počivanje

Omogoči počivanje testa in tako boljšo kakovost gnetenja.

Vzhajanje

Čas, med katerim kvas deluje in omogoči kruhu, da vzhaja in razvije svojo aromo.

Peka

Testo preoblikuje v kruh in mu dá zlato hrustljavo skorjo.

Ogrevanje

Ohrani kruh topel po peki. Vendar priporočamo, da kruh takoj po pečenju obrnete.

Za programe 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 lahko kruh pustite v napravi. Enourni cikel ogrevanja avtomatično sledi peki. V času ohranjanja toplote kruha v aparatu, je na displeju prikazan čas 0:00 ter osvetljen gumb. Na koncu cikla se naprava po nekaj zvočnih signalih avtomatično ustavi.

PROGRAM ZAKASNJENEGA VKLOPA

Napravo lahko programirate za vklop 15 ur vnaprej, tako boste imeli vse pripravljeno v želenem času. Funkcije ne morete uporabiti pri programih 8, 11, 12, 13, 14, 15.

Ta korak sledi izbiri programa, stopnje zapečenosti in teže. Prikazan je čas programa. Izračunajte časovno razliko med trenutkom, ko se program začne, in časom, v katerem želite, da bo vse pripravljeno. Naprava avtomatično vključi trajanje ciklov programa. S pomočjo gumbov ⊕ in ⊖ izberite izračunan čas (⊕ navzgor in ⊖ navzdol). S kratkimi pritiski spreminjate nastavljeni čas v intervalih po 10 min., čemur sledi kratek zvočni signal. Če boste gumb nekaj časa držali, se bo čas tekoče podaljševal po 10 minut.

Na primer, ura je 8 zvečer, vi pa želite, da bo vaš kruh pripravljen ob 7. uri naslednje jutro.
Nastavite 11:00 s pomočjo ⊕ in ⊖. Pritisnite na START/STOP. Zaslišali boste zvočni signal. Merilnika ▪ pa prične utripati. Prižge se indikatorska lučka, ki označuje delovanje.

Če se zmotite ali pa želite spremeniti časovno nastavitev, držite gumb START/STOP, dokler se ne bo zaslišal zvočni signal. Prikaže se privzeti čas. Ponovno pričnite s postopkom.

To programsko funkcijo ne uporabljajte za recepte, ki vsebujejo sveže mleko, jajca, kislo smetano, jogurt, sir ali sveže sadje, saj bi se preko noči lahko pokvarili.

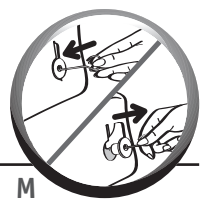
Praktični nasvet

Če pride do izpada električne energije: če se med trajanjem cikla program prekine zaradi izpada električne energije ali nepravilne uporabe naprave, ima naprava 7-minutni zaščitni čas, v katerem se shranijo vse nastavitve. Cikel se nadaljuje od tam, kjer se je končal.

Če nameravate ponovno uporabiti pekač za peko kruh po končani peki prvega hlebca odprite pokrov in počakajte eno uro, preden pričnete pripravljati drugi hlebec.

Pri jemanju kruha iz posode za peko: lahko se zgodi, da gnetilni lopatici ostaneta zagozdeni v kruhu, kadar ga jemljete iz posode. V tem primeru uporabite dodatno kljuko na naslednji način:

> takoj ko vzamete kruh iz posode za peko, ga še vročega položite poševno in ga primite s kuhinjsko rokavico,
> z drugo roko vstavite kljuko v os gnetilne lopatice **-M**,
> rahlo potegnite ter tako sprostite gnetilno lopatico **-M**,
> kruh postavite pokonci in pustite, da se ohladi na mrežastem podstavku.



SESTAVINE

Maščobe in olja: zaradi maščob je kruh bolj mehak in okusen. Prav tako se dalj časa in bolje ohrani. Ob preveliki količini maščob pa se upočasni vzhajanje testa. Če boste uporabili maslo, ga narežite na tanke koščke, tako da bo enakomerno razporejeno po testu, ali pa ga predhodno zmehčajte. 15 g masla lahko nadomestite z 1 žlico olja. Ne dodajajte vročega masla. Pazite, da maščoba ne pride v stik s kvasom, saj lahko prepreči njegovo rehidracijo. Ne uporabljajte namazov, ki vsebujejo malo maščob, ali nadomestkov za maslo.

Jajca: zaradi jajc je testo bogatejše. Prav tako izboljšajo barvo kruha in spodbujajo nastanek mehke sredice. Če uporabljate jajca, proporcionalno zmanjšajte količino tekočine, ki jo uporabljate. Razbijte jajce in ga dodajte tekočini, tako da dosežete količino, ki je navedena v receptu. V receptih se upošteva jajce s težo 50 g. Če so vaša jajca večja, dodajte nekaj moke, če pa so manjša, uporabite manj moke.

Mleko: pri receptih se uporablja bodisi sveže mleko ali mleko v prahu. Če uporabljate mleko v prahu, dodajte količino vode, ki je navedena v receptu. Mleko izboljša okus in hranilne vrednosti kruha. Pri receptih, v katerih je navedeno sveže mleko, lahko nekaj mleka nadomestite z vodo, vendar mora skupna količina biti enaka količini, ki je navedena v receptu. Ne priporočamo uporabe polposnetega ali posnetega mleka. Mleko prav tako deluje kot emulgator, zaradi česar je sredica kruha bolj mehka in okusna.

Voda: voda rehidrira in aktivira kvas. Prav tako hidrira škrob v moki in olajša nastanek mehkega, belega dela. Vodo lahko v celoti ali deloma nadomestimo z mlekom ali drugimi tekočinami. Tekočine uporabljajte pri sobni temperaturi.

Moka: teža moke je odvisna od tipa moke, ki jo uporabljate. Odvisno od količine moke se lahko razlikujejo tudi rezultati peke. Moko hranite v neprepustno zaprti posodi, saj reagira na nihanja v atmosferskih razmerah, vpija vlago ali pa jo izgublja. Uporabljate »moko za kruh« ali »moko za peko« raje kot standardno moko. Zaradi dodajanja ovsa, otrobov, rži ali celih zrn v testo za kruh bo hlebec kruha nekoliko manjši in težji

Priporočamo uporabo moke T55, razen če recept navaja drugače. Če uporabljate posebne mešanice moke za kruh, brioše ali rulade, pazite, da testo ne bo preseglo mase 750 g.

Presejana moka prav tako vpliva na rezultate: bolj ko je moka polnoznrnata (npr. če vsebuje več zunanjega ovoja pšenice), manj bo testo vzhajalo in gostejši bo kruh. Na trgu lahko najdete tudi pripravljene mešanice za kruh. Običajno je izbira programa odvisna od mešanice, ki jo uporabljate. Na primer: polnozrnati kruh - program 4.

Sladkor: uporabite beli sladkor, rjavi sladkor ali med. Ne uporabljajte nerafiniranega sladkorja ali kock sladkorja. Sladkor deluje kot hrana za kvas, daje kruhu pravi okus in izboljša zapečenost skorje. Umetna sladila ga ne morejo nadomestiti, saj kvas z njimi ne bo reagiral.

Sol: sol daje hrani okus in uravnava delovanje kvasa. Vendar pazite, da ne pride v stik s kvasom. Zaradi soli je testo čvrsto, kompaktno in ne vzhaja prehitro. Prav tako izboljša njegovo strukturo. Uporabljajte navadno kuhinjsko sol. Ne uporabljajte grobe soli ali nadomestkov.

Kvas: kvas za peko poznamo v več oblikah: svežega v majhnih kockah, suhega in aktivnega, ki ga je treba rehidrirati in posušiti, ter instantnega. Sveži kvas prodajajo v supermarketih (oddelek s pekarskimi ali svežimi izdelki), vendar lahko pa ga kupite tudi pri najbližjem peku. Če je kvas svež ali instantno posušen, ga dodajte neposredno v posodo za peko svojega pekača skupaj z ostalimi sestavinami. Sveži kvas je najbolje zdrobiti s prsti, saj se bo tako lažje raztopil. Samo aktivni suhi kvas (v majhnih zrnih) morate pred uporabo zmešati z nekaj mlačne vode. Izberite temperaturo približno 35 ºC.

Če bo temperatura nižja, kvas ne bo dobro vzhajal, če pa bo višja, bo izgubil svojo moč vzhajanja. Upoštevajte navedene količine, če pa uporabljate sveži kvas, jih povečajte (glejte spodnjo tabelo).

Ekvivalenti v količini/teži med suhim kvasom in svežim kvasom:

Suhi kvas (v čajnih žličkah)

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

Sveži kvas (v gramih)

9	13	18	22	25	31	36	40	45

Dodatki (olive, koščki slanine itd.): dodajte svojim receptom nekaj lastnega pridiha s sestavinami po želji, vendar upoštevajte naslednje nasvete:

> sestavine dodajte po zvočnem signalu za dodajanje sestavin, še posebej tiste, ki so krhke, kot je na primer suho sadje;

> večino trdnih žit in semen (kot so lanena ali sezamova semena) dodajte na začetku postopka gnetenja, da bi spodbudili delovanje naprave (na primer zakasnjeni vklop);

> dobro iztisnite vlažne sestavine (na primer olive);

> za boljše mešanje nalahno potresite moko na masne sestavine;

> ne dodajajte prevelikih količin dodatnih sestavin; to še posebej velja za sir, sveže sadje ali svežo zelenjavo, saj lahko vplivajo na vzhajanje testa; upoštevajte količine, ki so navedene v receptih;

> na drobno sesekljajte oreščke, sicer lahko pokvarijo strukturo testa in zmanjšajo višino hlebca;

> pazite, da sestavine ne padejo iz posode za peko.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Aparat izklopite iz vtičnice.
- Očistite vse dele aparata, aparat sam in notranjost posode za peko kruha z vlažno krpo ter jih temeljito osušite **- L**.
- Posodo za peko kruha in gnetilni lopatici pomijte z vročo milnico. Če lopatici za gnetenje ostaneta prilepljeni v posodi za peko kruha, vanjo nalijte vodo in počakajte, da se v 5 do 10 minutah odmočita.
- Ko je potrebno, pokrov očistite le s čistilno mehko gobico in vodo.

- **Delov aparata ne pomivajte v pomivalnem stroju.**
- Za čiščenje ne uporabljajte gospodinjskih čistil, posebnih čistilnih mrežic ali alkohola. Uporabljajte le mehko navlaženo krpo.
- Aparata ali njegovega pokrova nikoli ne pota

RECEPTI

Za vsak recept dodajajte sestavine v navedenem vrstnem redu. Odvisno od izbranega recepta in ustreznega programa si lahko ogledate tabelo o času priprave v nadaljevanju (stran 298-300) in upoštevate časovno razdelitev za različne cikle. Ne spreminjajte količin in ne izpuščajte sestavin, saj lahko s tem zmotite kritično ravnotežje recepta.

č. ž. = čajne žličke - **ž.** = žlica

PROG. 1 - KLASIČNI BELI KRUH
PROG. 2 - HITRI OSNOVNI BELI KRUH

KLASIČNI BELI KRUH	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	190 ml	250 ml	330 ml
2. Olje	1 ž.	1 1/2 ž.	2 ž.
3. Sol	1 č. ž.	1 č. ž.	1 1/2 č. ž.
4. Sladkor	2 č. ž.	3 č. ž.	1 ž.
5. Mleko v prahu	1 ž.	1 1/2 ž.	2 ž.
6. Bela moka T55	345 g	455 g	605 g
7. Kvas	1 č. ž.	1 č. ž.	1 1/2 č. ž.

PROG. 3 - FRANCOSKI KRUH

FRANCOSKI KRUH	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sol	1 č. ž.	1 1/2 č. ž.	2 č. ž.
3. Bela moka T55	350 g	465 g	620 g
4. Kvas	1 č. ž.	1 č. ž.	1 1/2 č. ž.

PROG. 4 - POLNOZRNATI KRUH
PROG. 5 - HITRI POLNOZRNATI KRUH

POLNOZRNATI KRUH	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	205 ml	270 ml	355 ml
2. Olje	1 1/2 ž.	2 ž.	3 ž.
3. Sol	1 č. ž.	1 1/2 č. ž.	2 č. ž.
4. Sladkor	1 1/2 č. ž.	2 č. ž.	3 č. ž.
5. Bela moka T55	130 g	180 g	240 g
6. Polnozrnata moka T150	200 g	270 g	360 g
7. Kvas	1 č. ž.	1 č. ž.	1 1/2 č. ž.

PROG. 6 - SLADKI KRUH
PROG. 7 - HITRI SLADKI KRUH

BRIOŠI	500 g	750 g	1000 g
1. Stepeno jajce*	100 g	100 g	150 g
2. Beurre ramolli	115 g	145 g	195 g
3. Sol	1 č. ž.	1 č. ž.	1 1/2 č. ž.
4. Sladkor	2 1/2 ž.	3 ž.	4 ž.
5. Lait	55 ml	60 ml	80 ml
5. Bela moka T55	280 g	365 g	485 g
7. Kvas	1 1/2 č. ž.	2 č. ž.	3 č. ž.

Po želji lahko dodate
1 čajno žličko vode iz cvetov pomarančevca.

* 1 srednje jajce = 50 g

PROG. 8 - SUPER HITRI OSNOVNI BELI KRUH

SUPER HITRI OSNOVNI BELI KRUH	500 g	750 g	1000 g
1. Voda (topla, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Olje	3 č. ž.	1 ž.	1 1/2 ž.
3. Sol	1/2 č. ž.	1 č. ž.	1 1/2 č. ž.
4. Sladkor	2 č. ž.	3 č. ž.	1 ž.
5. Mleko v prahu	1 1/2 ž.	2 ž.	2 1/2 ž.
5. Bela moka T55	325 g	445 g	565 g
7. Kvas	1 1/2 č. ž.	2 1/2 č. ž.	3 č. ž.

PROG. 9 - BREZGLUTENSKI KRUH

1000 g

Uporabljajte samo že pripravljeno mešanico moke.
Pazite, da ne prekoračite 1000 g težko testo.

PROG. 10 - KRUH BREZ SOLI

KRUH BREZ SOLI	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	270 ml	365 ml
2. Bela moka T55	350 g	480 g	620 g
3. Posip sezama	1/2 č. ž.	1 č. ž.	1 č. ž.
Dodajte ga ko aparat signalizira			
4. Posip sezama	50 g	75 g	100 g

PROG. 12 - TESTO ZA KRUH

TESTO ZA PICO	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olivno olje	1 ž.	1 1/2 ž.	2 ž.
3. Sol	1/2 č. ž.	1 č. ž.	1 1/2 č. ž.
5. Bela moka T55	320 g	480 g	640 g
7. Kvas	1/2 č. ž.	1 č. ž.	1 1/2 č. ž.

PROG. 13 - PECIVO

LIMONINA POGAČA	1000 g
1. Stepeno jajce*	200 g
2. Sladkor	260 g
3. Sol	1 ščepec
4. Maslo, mehko ampak hladni	90 g
5. Limonin nadomestek	1 1/2 limone
6. Limoni sok	1 1/2 limone
7. Bela moka T55	430 g
8. Pecilni prašek	3 1/2 č. ž.

5 minut stepajte jajca skupaj s sladkorjem in soljo, dokler ne bodo bela. Zlijte jih v posodo pekača. Dodajte ohlajeno stopljeno maslo, nato pa limonin sok. Zmešajte moko in pecilni prašek ter ju dodajte mešanici. Moka naj bo na sredini posode pekača.

* 1 srednje jajce = 50 g

PROG. 14 - MARMELADA

MARMELADE IN KOMPOTI

Narežite ali nasekljajte sadje po svoji izbiri, preden ga stresete v pekač.

1. Jagodna, breskova, rabarbarina ali marelična	580 g
2. Sladkor	360 g
3. Limoni sok	1 limone
4. Pektin	30 g

1. Pomaranča ali grenivka	500 g
2. Sladkor	400 g
3. Pektin	50 g

PROG. 15 - TESTO ZA TESTENINE

TESTO ZA TESTENINE	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	45 ml	50 ml	70 ml
2. Stepeno jajce*	150 g	200 g	275 g
3. Sol	1 ščepec	1/2 č. ž.	1 č. ž.
5. Bela moka T55	375 g	500 g	670 g

* 1 srednje jajce = 50 g

VODNIK ZA ODPRAVLJANJE TEŽAV IN IZBOLJŠANJE VAŠIH RECEPTOV

Niste dosegli pričakovanih rezultatov? Ta tabela vam bo pomagala.	Kruh preveč vzhaja.	Kruh se po vzhajanju preveč sesede	Kruh ne vzhaja zadosti	Skorja ni dovolj zlato zapečena	Skorja je rjava, vendar kruh ni dovolj pečen.	Na vrhu in ob strani je kruh preveč mokast
Med peko je bila pritisnjena tipka START STOP.				●		
Premalo moke		●				
Preveč moke			●			●
Premalo kvasa			●			
Preveč kvasa		●		●		
Premalo vode			●			●
Preveč vode		●			●	
Premalo sladkorja			●			
Moka slabe kakovosti			●	●		
Nepravilna sorazmerja sestavin (prevelike količine)	●					
Prevroča voda		●				
Premrzla voda			●			
Napačen program			●	●		

VODNIK ZA ODPRAVLJANJE TEHNIČNIH TEŽAV

TEŽAVE	VZROKI - REŠITVE
Gnetilna lopatica je zagozdena v posodi za peko.	• Preden jo izvlečete, jo namakajte v vodi.
Po pritisku na tipko START STOP se ne zgodi nič.	• Na displeju obarvano utripa E01 in aparat piska: aparat je prevroč. Med dvema cikloma počakajte 1 uro. • Na displeju obarvano utripa E00 in aparat piska: aparat je prehladen. Počakajte, da se aparat ogreje na sobno temperaturo. • Na displeju obarvano utripa HHH ali EEE in aparat piska: multifunkcija. Aparat je potrebno servisirati pri pooblaščenem servisu. • Programiran je bil odloženi začetek.
Po pritisku na tipko START STOP motor teče, vendar se gnetenje ne izvaja.	• Posoda za peko ni pravilno vstavljena. • Ni gnetilnih lopatic ali pa sta nepravilno nameščeni. In the two cases cited above, stop the appliance manually with a long press on the START STOP button. Start the recipe again from the beginning.
Po odloženem začetku kruh ni dovolj vzhajan ali pa se ni nič zgodilo.	• Po programiranju ste pozabili pritisniti na tipko START STOP. • Kvas je prišel v stik s soljo in/ali vodo. • Ni gnetilnih lopatic.
Vonj po prismojenem.	• Del sestavin je padel poleg posode za peko: izklopite aparat in ga pustite, da se ohladi, ter z vlažno krpo in brez čistilnega sredstva očistite njegovo notranjost. • Pripravljena zmes je narasla čez posodo: uporabljena je bila prevelika količina sestavin, zlasti tekočih. Upoštevajte sorazmerja, navedena v receptih.

OPIS

1 - poklopac sa prozorom
2 - kontrolna ploča
- **a** - displej
- **b** - on/off taster
- **c** - taster za izbor težine
- **d** - tasteri za programiranje odloženog starta i podešavanje vremena za program 11
- **e** - izbor nivoa zapečenosti
- **f** - izbor programa
- **g** - indikator lampica

3 - posuda za hleb
4 - lopatica za mešenje
5 - posuda za doziranje sa podeocima
6 - merica kafene kašike/ merica supene kašike
7 - kukica za vađenje lopatice za mešenje

PRAKTIČNI SAVETI

Priprema

1. Molimo Vas da pročitate uputstvo za upotrebu aparata: način pripreme hleba u našem aparatu nije isti kao kada hleb ručno mesite.

2. Svi sastojci koji se koriste moraju biti na sobnoj temperaturi (ukoliko nije drugačije propisano) i moraju biti tačno izmereni. **Tečnosti se sipaju pomoću merice sa podeocima. Upotrebite priloženi dvostruki dozer koji odgovara meri kafene kašike sa jedne i meri supene kašike sa druge strane. Sve merne kašike treba da budu ravne, ne prepunjene.** Nepravilna merenja namirnica neće dati dobar rezultat.

3. Za uspešnu pripremu hleba, koristite ispravne sastojke koje ste prethodno čuvali na suvom i hladnom mestu.

4. Važno je da brašno bude precizno odmereno. Zbog toga je važno da ga merite na kuhinjskoj vagici. Koristite pakovanja suvog kvasca. Ukoliko nije drugačije naznačeno u receptu, nemojte koristiti prašak za pecivo. Jednom otvoreno pakovanje suvog kvasca mora se čuvati na hladnom mestu i upotrebiti u roku od 48 sati.

5. Da biste sprečili da testo ne naraste previše, preporučujemo Vam da sastojke prvo stavite u posudu za hleb i da izbegavate otvaranje poklopca tokom rada (ukoliko nije drugačije naznačeno). Pažljivo pratite redosled sastojaka i količine koje su naznačene na receptima. Prvo stavite tečne, a zatim čvrste sastojke. **Kvasac ne bi trebalo da dođe u kontakt sa tečnostima, šećerom i solju.**

Opšti redosled koji bi trebalo pratiti:
> Tečnosti (buter, ulje, jaja, voda, mleko)
> So
> Šećer
> Brašno, prva polovina
> Mleko u prahu
> Specifični čvrsti sastojci
> Brašno, druga polovina
> Kvasac

Upotreba

- **Priprema hleba je veoma osetljiva na temperaturu i vlažnost vazduha.** U slučaju previsoke temperature, koristite tečne sastojke koji su hladniji nego obično. Isto tako, ukoliko je hladno, možda će biti potrebno da zagrejete vodu ili mleko (nikada ne prelazite 35 stepeni):

- **Takođe, nekada je potrebno proveriti stanje testa tokom drugog mešenja:** trebalo bi da se formira lopta od testa koja se lako odvaja od ivice posude.
  - Ukoliko se nije umesilo svo brašno, dodajte još malo vode
  - Ukoliko je testo previše retko i preliva se preko ivica, morate dodati malo brašna.

Svaka korekcija mora biti izvedena vrlo precizno (ne više od jedne supene kašike svaki put) i sačekajte da vidite da li ima poboljšanja pre nego što nastavite.

- **Najčešća greška je zabluda da će dodavanjem više kvasca i hleb biti mekši.** Suviše kvasca čini teksturu hleba previše osetljivom; testo dosta naraste,a zatim pada prilikom mešenja. Možete proceniti stanje testa dodirom prstima: testo treba da bude gipko i otisci prsta treba postepeno da nestaju.

PRE PRVE UPOTREBE APARATA

- Uklonite ambalažu i sve nalepnice sa spoljašnjosti i unutrašnjosti aparata **- A**.
- Očistite sve delove aparata koristeći vlažnu krpicu.

BRZI START

- Potpuno odmotajte kabl za napajanje i uključite u utičnicu sa uzemljenjem.
- Tokom prve upotrebe aparata, moguće je da će se osetiti blagi miris.
- Izvadite posudu za hleb podizanje ručice i blagim okretanjem posude u smeru suprotnom od kretanja kazaljki na satu. Zatim ubacite lopaticu za mešenje **-B-C**.
- Stavite sastojke u posudu na tačno propisan način. Uverite se da su svi sastojci precizno izmereni **-D-E**.
- Postavite posudu za hleb u kućnu pekaru. Držeći posudu za ručku, stavite je da dobro nalegne na osovinu aparata (blago je nagnite na jednu stranu kada to radite). Polako je okrenite u smeru kretanja kazaljki na satu da se zaključa **-F-G**.
- Zatvorite poklopac. Uključite kućnu pekaru u struju i aktivirajte je. Nakon što čujete zvučni signal, program 1 pojaviće se na displeju obaveštavajući Vas da je podešeno na 1000g i srednju zapečenost **-H**.
- Pritisnite taster START/STOP. Tajmer počinje da blinka i odbrojavanje počinje. Indikator lampica se uključuje **-I-J**.
- Isključite iz struje kućnu pekaru na kraju procesa pečenja ili zagrevanja. Izvadite posudu za hleb iz aparata. Uvek koristite kuhinjsku rukavicu, jer je ručka veoma vruća, kao i unutrašnjost poklopca. Okrenite vruć hleb i ostavite da se hladi najmanje sat vremena **-K**.

Da biste upoznali svoju kućnu pekaru, predlažemo Vam da probate da pripremite OSNOVNI BELI HLEB kao svoj prvi hleb.

OSNOVNI BELI HLEB (program 1)	**SASTOJCI** - **k.k.** = kafena kašika - **s.k.** = supena kašika	
ZAPEČENOST KORICE = SREDNJA	1. VODA = 330 ml 2. ULJE = 2 s.k 3. SO = 1 1/2 k.k. 4. ŠEĆER = 1 s.k	5. MLEKO U PRAHU = 2 s.k 6. BELO HLEBNO BRAŠNO = 605 g 7. KVASAC = 1 1/2 k.k.
TEŽINA = 1000 g		
VREME = 3:09		

UPOTREBA KUĆNE PEKARE

Startno podešavanje prikazano je na displeju za svaki program. Možete ručno promeniti program i odabrati podešavanje.

Biranje programa

Biranje programa povlači niz drugih koraka koji se moraju automatski sprovoditi jedan za drugim.

MENU

Taster menu omogućava Vam da odaberete određen broj programa. Vreme koje odgovara programu prikazaće se na displeju. Svaki put kada pritisnete taster MENU, broj na displeju će pokazati neki od narednih programa od 1 do 15 :

1. **Osnovni beli hleb.** Program za Osnovni beli hleb koristi se da se napravi običan hleb od belog brašna.
2. **Brzi osnovni beli hleb.** Program odgovara programu za Osnovni beli hleb, samo je brži. Hleb će možda biti malo tvrđi.
3. **Francuski hleb.** Program za Francuski hleb omogućava pripremu tradicionalnog hrskavog francuskog hleba.
4. **Integralni hleb.** Program za Integralni hleb treba odabrati kada se upotrebljava integralno brašno.
5. **Brzi integralni hleb.** Program odgovara programu za Integralni hleb, samo je brži. Hleb će možda biti malo tvrđi.
6. **Slatki hleb.** Program za Slatki hleb podesan je za pripremu recepata koji imaju više masti i šećera. Ukoliko koristite posebnu mešavinu brašna za hleb, brioše ili peciva, nemojte prelaziti 750 g ukupne težine.
7. **Brzi slatki hleb.** Program odgovara programu za Slatki hleb, samo je brži. Hleb će možda biti malo tvrđi.
8. **Super brzi beli hleb.** Program 8 je specifičan i koristi se za pripremanje "Super brzog belog hleba". On je tvrđi od hleba koji se pravi upotrebom drugih programa.
9. **Hleb bez glutena.** Namenjen je osobama koje zbog bolesti ne mogu da konzumiraju namirnice koje sadrže gluten, koji je prisutan u mnogim žitaricama (pšenica, raž, ječam, ovas). Pratite specifična upozorenja na pakovanju. Vodite računa da mešavina bez glutena ne dođe u kontakt sa nekom drugom vrstom brašna. U slučaju striktne dijete bez glutena, vodite računa da i kvasac takođe bude bez glutena. Imajte u vidu da se testo bez glutena teško mesi. Testo se lepi za ivice posude i morate plastičnom špatulom skidati sa stranica posude. Hleb bez glutena je svetliji i tvrđi od običnog hleba.
   Jedina moguća težina je 1000 g za ovaj program.
10. **Hleb bez soli.** Hleb je jedna od namirnica kojom se svakodnevno u organizam unese najveća količina soli. Smanjeno konzumiranje soli smanjuje rizik od pojave kardiovaskularnih problema.
11. **Pečenje hleba.** Ovaj program omogućava Vam pečenje od 10 do 70 minuta (u intervalima od po 10 minuta). Možete odabrati jedan i koristiti:
    a) sa programom Testo za hleb
    b) da ugrejete pripremljen hleb ili odledite zaledjen i učinite ga hrskavijim
    c) da završite pripremu u slučaju nestanka struje tokom procesa pečenja
    Kućna pekara ne bi trebalo da ostaje bez nadzora tokom trajanja programa 11.
    Da biste zaustavili program pre kraja procesa, možete to uraditi ručno pritiskajući taster START STOP.
12. **Hlebno testo.** Program za Hlebno testo ne peče. To je program za mešenje i mešanje svih vrste testa, kao što su testa za picu, peciva, slatke zemičke.
13. **Kolač.** Može se upotrebljavati za pripremu kolača sa praškom za pecivo. Jedina moguća težina je 1000 g za ovaj program.

14. **Džem.** Program za Džem automatski priprema džemove i kompot (dinstano voće) u posudi pekare.

14. **Testenina.** Koristi se za pripremu beskvasnih testa, kao što je testenina.

Biranje težine hleba

Startna težina hleba podešena je na 1000 g. Ova težina prikazuje se na displeju. Pogledajte recepte za više detalja. Programi 9, 11, 12, 13, 14, 15 nemaju podešavanja težine. Pritisnite taster da podesite odabrani proizvod - 500 - 750 ili 1000 g. Indikator lampica odabranog programa počinje da svetli.

Biranje zapečenosti korice

Prema startnom podešavanju, zapečenost korice je MEDIUM (srednji nivo). Programi 12, 14, 15 nemaju opciju podešavanje nivoa zapečenosti. Moguća su tri izbora LIGHT-MEDIUM-DARK. Ukoliko želite da promenite startno podešavanje, pritisnite taster dok ne zasvetli indikator lampica.

Start / Stop

Pritisnite taster START STOP da biste uključili aparat. Počeće odbrojavanje. Da biste zaustavili program ili prekinuli odloženi start, držite taster START STOP pritisnut pet sekundi.

CIKLUSI

Tabela (stranica 298-300) pokazuje različite cikluse u odabranom programu.

Mešenje

Za formiranje strukture testa i bolje narastanje. Tokom tog ciklusa i za programe 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13 možete dodati sastojke: suvo ili koštunjavo voće, masline, komadiće slanine... zvučni signal će Vas obavestiti kada možete da ih dodate. Pogledajte tabelu sa vremenima pripreme (stranica 298-300) i kolonu "extra". Ta kolona pokazuje vreme koje će biti prikazano na ekranu Vašeg aparata kada se oglasi zvučni signal.
Za precizniju informaciju kada će se signal oglasiti, oduzmite kolonu "ekstra" od ukupnog vremena pečenja.

Odmaranje

Preporučuje se da se testo odmori da bi se bolje mesilo.

Narastanje

Vreme za koje kvasac deluje da bi hleb narastao i dobio ukus.

Pečenje

Pretvaranje testa u hleb i dobijanje zlatne, hrskave korice.

Održavanje toplote

Čini hleb toplim nakon pečenja. Međutim, preporučuje se da bi hleb trebalo izvaditi odmah nakon pečenja.
Za programe 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 možete ostaviti smesu u aparatu. Ona će ostati topla jedan sat nakon završetka pečenja. U toku sat vremena kada se održava toplota hleba, na dispeju se pokazuju 0:00 i dve tačkice : na tajmeru trepere.
Na kraju ciklusa, aparat se automatski zaustavlja nakon nekoliko zvučnih signala.

PROGRAM ODLOŽENOG STARTA

Možete programirati aparat da se aktivira 15 sati unapred da biste na vreme dobili svoju željenu smesu. Ova funkcija nije moguća za programe 8, 11, 12, 13, 14, 15.

Nakon biranja programa, nivoa zapečenosti i težine hleba, birate program odloženog starta.

Vreme trajanja programa je istaknuto na displeju. Izračunajte razliku između momenta kada počnete program i vremena kada želite da smesa bude spremna. Aparat automatski uključuje vreme trajanja ciklusa.

Koristeći tastere ⊕ i ⊖ prikažite izračunato vreme ⊕ i ⊖ dole). Kratak pritisak menja vreme po intervalima od 10 minuta + kratak zvučni signal Bip.

Držeći taster - neprekidno, vreme će se smanjivati po deset minuta.

Na primer, sada je 8 sati uveče, a Vi želite da Vaš hleb bude spreman u 7 ujutru.

Programirajte 11:00 koristeći tastere ⊕ i ⊖. Pritisnite taster START STOP. Čućete zvučni signal. Dve tačke ⁚ na vremenu počinju da trepere. Odbrojavanje počinje. Aktivira se svetlosna indikator lampica.

Ukoliko napravite grešku ili želite da promenite podešeno vreme, držite taster START STOP dok ne čujete zvučni signal "bip". Prikazaće se startno vreme. Ponovo počnite operaciju.

Program odloženog starta nemojte upotrebljavati za recepte koji sadrže sveže mleko, jaja, pavlaku, jogurt, sir ili sveže voće jer oni mogu da se pokvare tokom noći.

Praktični saveti

Ukoliko tokom ciklusa nestane struje aparat ima sedmominutnu zaštitu tokom koje je podešavanje sačuvano. Ciklus će ponovo započeti tamo gde je prekinut. Nakon tog vremena, podešavanje se briše.

Ukoliko planirate da pripremate još jednu veknu hleba, otvorite poklopac i sačekajte sat vremena pre nego što sipate drugu smesu, dok se aparat potpuno ne ohladi.

Da izvadite lopatice iz hleba: Može se dogoditi da lopatice za mešenje ostanu u vekni hleba kada je izvadite. U tom slučaju izvadite lopatice pomoću kukice za izvlačenje.

> Kada je hleb pečen, izvadite ga iz posude i stavite da odstoji. Hleb izvadite jednom rukom , a budući da je vreo, koristite kuhinjsku rukavicu.
> Drugom rukom, ubacite kukicu u lopaticu za mešenje **- M**,
> Lagano povucite da izvučete lopaticu za mešenje **- M**,
> Ostavite veknu hleba da se ohladi na rešetki.

SASTOJCI

Masti i ulja: Masti čine hleb mekšim i ukusnijim. Takođe, čine ga boljim i dugotrajnijim. Suviše masti usporava narastanje. Ukoliko koristite buter, iseckajte ga na male komade da bi se bolje umesio u testu ili ga razmekšajte. Možete zameniti 15 g butera jednom kafenom kašikom ulja. Nemojte dodavati topao buter. Pazite da masti ne dođu u dodir sa kvascem, jer mogu sprečiti hidrataciju kvasca. Ne koristite niskokalorične namaze i zamenu za buter.

Jaja: Čine testo bogatijim, utiču na boju hleba i pomažu stvaranje mekane sredine. Ukoliko koristite jaja, proporcionalno smanjite količinu tečnosti. Razbijte jaja i dolijte tečnost da biste dobili količinu koja je propisana u receptu. Recepti su pravljeni za jaja veličine 50 g, ukoliko koristite veća jaja, dodajte više brašna, a ukoliko su jaja manja, upotrebite manje brašna.

Mleko: U receptima se koristi i sveže mleko i mleko u prahu. Ukoliko koristite mleko u prahu, dodajte količinu vode koja je navedena u receptu. To povećava brašno i utiče na očuvanje kvaliteta hleba. Mleko u receptima sa svežim mlekom, možete zameniti sa malo vode, ali totalna količina mora odgovarati količini koja je navedena u receptu. Najbolje je da odaberete polumasno i nemasno mleko da biste izbegli da hleb bude tvrd. Mleko je takođe i emulgator koji izjednačava teksturu i utiče na mekanu i vazdušastu sredinu hleba.

Voda: Voda hidrira i aktivira kvasac. Takođe hidrira skrob u brašnu i pomaže da sredina hleba bude mekana i bela. Vodu možete potpuno ili delimično zameniti mlekom ili nekom drugom tečnošću. Koristite tečnosti na sobnoj temperaturi.

Brašno: Težina brašna značajno varira u zavisnosti od tipa brašna koje koristite. U zavisnosti od kvaliteta brašna, rezultati pečenja mogu biti veoma različiti. Čuvajte brašno u hermetički zatvorenoj posudi, jer brašno reaguje na promene atmosferskih prilika, upija vlagu ili je gubi. Koristite oštro brašno ili pekarsko brašno, to je bolje od standardnog brašna. Dodavanjem ovsa, mekinja, pšeničnih klica, raži ili integralnih žitarica u hleb, vekna hleba biće manja i teža. **Koristite tip brašna T55, osim ukoliko je drugačije navedeno u receptu. Ukoliko koristite posebnu mešavinu brašna za hleb, brioše ili peciva, nemojte prelaziti 1000 g ukupne težine.** Prosejanost brašna takođe utiče na rezultat: što je krupnije prosejano, to sadrži više ljuspica žitarica, i testo će slabije narastati i hleb će biti tvrđi. Na tržištu postoje i gotove smese za pripremu hleba. Sledite uputstva kada ih koristite. Obično biranje programa zavisi od smese koju pripremate. Na primer: Integralni hleb - Program 4.

Šećer: Koristite beli ili žuti šećer ili med. Nemojte upotrebljavati šećer u kockama. Šećer je hrana za kvasac, daje hlebu dobar ukus i utiče na zapečenost korice. Šećer se ne može zameniti veštačkim zaslađivačima, jer kvasac ne reaguje na njih.

So: So daje ukus hrani i reguliše aktivnost kvasca. Ne bi trebalo da dolazi u kontakt sa kvascem. Zahvaljujući soli, testo je čvrsto, kompaktno i ne narasta suviše brzo. Takođe, so utiče na strukturu testa. Koristite običnu kuhinjsku so. Nemojte upotrebljavatii krupnu so ili zamenu za so.

Kvasac: Pekarski kvasac postoji u nekoliko oblika: svež u malim kockama, suvi i aktivni koji treba rehidrirati ili suvi i instant. Sveži kvasac prodaje se u supermarketima (na odeljenju za sveže pekarske proizvode), a takođe možete kupiti svež kvasac i u pekarama. U svežem ili instant obliku,kvasac se može direktno dodati u posudu za mešenje kućne pekare, zajedno sa ostalim sastojcima. Zapamtite da treba da izmrvite svež kvasac prstima da bi se lakše rastvorio. Samo se aktivni suvi kvasac (u malim granulama) može mešati sa malo tople vode pre upotrebe. Odaberite temperaturu do 35 stepeni, ako je niža temperatura hleb neće dobro narasti, a viša temperatura uticaće loše na narastanje. Pridržavajte se propisanih količina i zapamtite da treba da povećate količine ukoliko koristite svež kvasac (vidite priloženu tabelu).

Ekvivalenti u količini/težini između suvog i svežeg kvasca:

Suvi kvasac (kafena kašika)

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

Sveži kvasac (u gramima)

9	13	18	22	25	31	36	40	45

Dodaci (masline, komadići slanine...): Dajte lični pečat Vašim receptima dodavanjem sastojaka, pri tom vodeći računa da:

> dodajte sastojke prateći zvučni signal, naročito one koji su osetljivi, kao što je suvo voće

> na početku procesa dodajte najčvršće sastojke (kao što su lan i susam) da bi mešenje bilo lakše, kao i korišćenje nekih programa aparata (npr. odloženi start).

> temeljno ocedite vlažne sastojke (masline)

> masne sastojke pospite brašnom da bi se bolje mesili,

> nemojte dodavati veće količine od propisanih, naročito sir, sveže voće ili povrće, jer oni mogu uticati na testo; poštujte količine koje su propisane u receptima.

> Sitno iseckajte koštunjavo voće jer krupni komadi mogu da poremete strukturu testa i utiču na težinu vekne.

> Pazite da se sastojci ne prelivaju preko ivice posude.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Isključite aparat iz struje
- Očistite sve delove aparata, unutrašnjost i spoljašnjost, vlažnom krpom. Pažljivo osušite -**L**.
- Očistite posudu i lopaticu za mešenje toplom vodom i deterdžentom.
  Ukoliko je lopatica za mešenje ostala zalepljena u posudi, sipajte vodu i ostavite 5 do 10 minuta.
- Kada je neophodno, poklopac možete da očistite sunđerom i toplom vodom.

- **Nemojte prati delove u mašini za pranje posuđa.**
- Nemojte upotrebljavati sredstva za čišćenje, žice za ribanje ili alkohol. Upotrebite mekanu, vlažnu krpu.
- Nikada ne potapajte telo aparata niti poklopac u vodu.

RECEPTI

Za svaki recept dodajte sastojke prema tačno predviđenom redosledu. U zavisnosti od odabranog recepta i odgovarajućeg programa, možete pogledati tabelu sa vremenima pripreme (stranica 298-300) i pratite prekidanje rada za svaki ciklus. Nemojte menjati količine niti povećavati sastojke, jer to može poremetiti balans recepta.

kk > kafena kašika - **sk** > supena kašika

PROG. 1 - OSNOVNI BELI HLEB
PROG. 2 - BRZI OSNOVNI BELI HLEB

OSNOVNI BELI HLEB	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	190 ml	250 ml	330 ml
2. Ulje	1 sk	1 1/2 sk	2 sk
3. So	1 kk	1 kk	1 1/2 kk
4. Šećer	2 kk	3 kk	1 sk
5. Mleko u prahu	1 sk	1 1/2 sk	2 sk
6. Belo hlebno brašno T55	345 g	455 g	605 g
7. Kvasac	1 kk	1 kk	1 1/2 kk

PROG. 3 - FRANCUSKI HLEB

FRANCUSKI HLEB	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	275 ml	365 ml
2. So	1 kk	1 1/2 kk	2 kk
3. Belo hlebno brašno T55	350 g	465 g	620 g
4. Kvasac	1 kk	1 kk	1 1/2 kk

PROG. 4 - INTEGRALNI HLEB
PROG. 5 - BRZI INTEGRALNI HLEB

INTEGRALNI HLEB	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	205 ml	270 ml	355 ml
2. Ulje	1 1/2 sk	2 sk	3 sk
3. So	1 kk	1 1/2 kk	2 kk
4. Šećer	1 1/2 kk	2 kk	3 kk
5. Belo hlebno brašno T55	130 g	180 g	240 g
6. Integralno brašno T150	200 g	270 g	360 g
7. Kvasac	1 kk	1 kk	1 1/2 kk

PROG. 6 - SLATKI HLEB
PROG. 7 - BRZI SLATKI HLEB

BRIOŠI	500 g	750 g	1000 g
1. Umućena jaja*	100 g	100 g	150 g
2. Buter (razmekšani)	115 g	145 g	195 g
3. So	1 kk	1 kk	1 1/2 kk
4. Šećer	2 1/2 sk	3 sk	4 sk
5. Mleko	55 ml	60 ml	80 ml
5. Belo hlebno brašno T55	280 g	365 g	485 g
7. Kvasac	1 1/2 kk	2 kk	3 kk

Po želji: 1 kafena kašika Bergamot soka

* 1 jaje srednje veličine = 50 g

PROG. 8 - SUPER BRZI BELI HLEB

SUPER BRZI BELI HLEB	500 g	750 g	1000 g
1. Voda (zagrejana, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Ulje	3 kk	1 sk	1 1/2 sk
3. So	1/2 kk	1 kk	1 1/2 kk
4. Šećer	2 kk	3 kk	1 sk
5. Mleko u prahu	1 1/2 sk	2 sk	2 1/2 sk
5. Belo hlebno brašno T55	325 g	445 g	565 g
7. Kvasac	1 1/2 kk	2 1/2 kk	3 kk

PROG. 9 - HLEB BEZ GLUTENA

1000 g

Koristite samo gotove mešavine brašna.
Ne prekoračite 1000g testa.

PROG. 10 - HLEB BEZ SOLI

HLEB BEZ SOLI	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	270 ml	365 ml
2. Belo hlebno brašno T55	350 g	480 g	620 g
3. Suvi pekarski kvasac	1/2 kk	1 kk	1 kk
Dodajte posle zvučnog signala			
4. Seme susama	50 g	75 g	100 g

PROG. 12 - HLEBNO TESTO

TESTO ZA PICU	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	160 ml	240 ml	320 ml
2. Maslinovo ulje	1 sk	1 1/2 sk	2 sk
3. So	1/2 kk	1 kk	1 1/2 kk
5. Belo hlebno brašno T55	320 g	480 g	640 g
7. Kvasac	1/2 kk	1 kk	1 1/2 kk

PROG. 13 - KOLAČ

KOLAČ OD LIMUNA	1000 g
1. Umućena jaja*	200 g
2. Šećer	260 g
3. So	1 prstohvat
4. Buter, hladan ali omekšan	90 g
5. Kora limuna	1 1/2 limun
6. Limunov sok	1 1/2 limun
7. Belo hlebno brašno T55	430 g
8. Suvi kvasac	3 1/2 kk

Mutite jaja sa šećerom i solju 5 minuta dok ne posvetle. Stavite u posudu aparata. Dodajte hladan rastopljen buter.
Dodajte sok i koru limuna. Pomešajte zajedno sa brašnom i praškom za pecivo i dodajte smesi. Stavite brašno na gomilu, pravo u sredinu posude.

* 1 jaje srednje veličine = 50 g

PROG. 14 - CONFITURE

DŽEMOVI I KOMPOTI
Iseckajte voće po svom izboru pre nego što stavite u kućnu pekaru.

1. Džem od jagoda, breskvi, rabarbara i kajsija	580 g
2. Šećer	360 g
3. Limunov sok	1 limun
4. Pektin	30 g

1. Džem od narandže ili grejpfruta	500 g
2. Šećer	400 g
3. Pektin	50 g

PROG. 15 - TESTENINA

TESTENINA	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	45 ml	50 ml	70 ml
2. Umućena jaja*	150 g	200 g	275 g
3. So	1 prstohvat	1/2 kk	1 kk
5. Belo hlebno brašno T55	375 g	500 g	670 g

* 1 jaje srednje veličine = 50 g

VODIČ ZA REŠAVANJE PROBLEMA

Ne dobijate očekivane rezultate? Tabela koja sledi će Vam pomoći	Hleb suviše narasta	Hleb pada nakon što previše naraste	Hleb više ne narasta	Korica nije dovoljno zlatno-žuta	Strane su tamne, ali hleb još nije dovoljno pečen	Površina i strane hleba su brašnjavi
Pritisnuli ste taster START STOP tokom pečenja.				●		
Nema dovoljno brašna.		●				
Ima previše brašna.			●			●
Nema dovoljno kvasca.			●			
Ima previše kvasca.		●		●		
Nema dovoljno vode.			●			●
Ima previše vode.		●			●	
Nema dovoljno šećera.			●			
Loš kvalitet brašna.			●	●		
Pogrešna količina sastojaka (previše).	●					
Voda je suviše topla.		●				
Voda je suviše hladna.			●			
Pogrešan program.			●	●		

VODIČ KROZ TEHNIČKE PROBLEME

PROBLEMI	REŠENJA
Lopatica za mešenje se zaglavila u posudi.	• Potopite lopaticu pre nego što je izvadite iz aparata.
Posle pritiska na taster START STOP, ništa se ne dešava.	• E01 treperi na displeju, čuje se zvučni signal: aparat je suviše vruć. Sačekajte jedan sat između dva ciklusa. • E00 treperi na displeju, čuje se zvučni signal: aparat je suviše hladan. Sačekajte da dostigne sobnu temperaturu. • HHH ili EEE prikazano i treperi na displeju, čuje se zvučni signal: neispravnost. Odnesite aparat u ovlašćeni servis. • Odloženi start je programiran.
Posle pritiska na taster START STOP, motor radi, ali nema mešenja	• Posuda nije pravilno postavljena. • Lopatica za mešenje nedostaje ili nije pravilno postavljena. U navedenim slučajevima, zaustavite rad aparata dugim pritiskom na START STOP dugme. Počnite pripremu recepta od početka.
Nakon odloženog starta, hleb nije dovoljno narastao ili se ništa nije dogodilo.	• Zaboravili ste da pritisnete taster START STOP nakon programiranja • Kvasac je došao u kontakt sa solju ili vodom. • Nedostaje lopatica za mešenje.
Miris paljevine.	• Neki od sastojaka su se prelili preko ivice posude: isključite aparat iz struje,ostavite da se ohladi, a zatim očistite unutrašnjost vlažnim sunđerom bez deterdženta • Pripremljena smesa se prelila: količina korišćenih sastojaka je prevelika, naročito tečnosti. Poštujte količine koje su naznačene u receptima.

OPIS

1 - poklopac s prozorom
2 - upravljačka ploča
  a - zaslon
  b - prekidač za uključivanje/isključivanje
  c - odabir težine
  d - tipke za podešavanje odgođenog starta i podešavanje sata za program 11
  e - odabir razine tamnjenja
  f - odabir programa
  g - signalno svjetlo uključenosti
3 - posuda za kruh
4 - lopatica za miješenje
5 - posuda s gradacijom
6 - mjerica mala / mjerica velika
7 - kuka za podizanje lopatica za miješenje

PRAKTIČNI SAVJETI

Priprema

1. Molimo Vas da pažljivo pročitate upute: način izrade kruha u pekaču se razlikuje od ručnog načina izrade kruha.

2. Svi potrebni sastojci moraju biti sobne temperature (ako u receptu nije drugačije navedeno) i precizne težine. **Tekućinu mjerite pomoću posude sa gradacijom. Rabite dvostruki dozer za mjere velike žlice s jedne strane i male žlice s druge. Ove mjerice daju točne rezultate i bez grudica.** Nepravilno mjerenje daje loše rezultate.

3. Za uspješno pripremanje kruha potrebno je rabiti kvalitetne sastojke. Rabite sastojke prije isteka roka trajanja i čuvajte ih na tamnom i hladnom mjestu.

4. Važno je da količinu brašna izmjerite precizno. Najbolje bi bilo da rabite kuhinjsku vagu. Rabite suhi kvasac. Ukoliko nije drugačije propisano, ne rabite prašak za pecivo. Jednom kada je paket kvasca otvoren, treba ga zatvoriti i pohraniti na hladno mjesto te iskoristiti u roku 48 sati.

5. Da biste izbjegli ometanje procesa dizanja tijesta, preporučujemo Vam da sastojke stavite u pekač kruha na početku i ne otvarate poklopac tijekom uporabe (osim ako nije drugačije navedeno u receptu). Sastojke dodavajte redom i pridržavajte se propisane količine u receptima.

Najprije tekućinu, zatim ostalo. Kvasac ne smije doći u dodir sa tekućinom, šećerom ili soli.

Uobičajeni redoslijed kojeg se treba pridržavati:

> Tekućine (maslac, ulje, jaja, voda, mlijeko)
> Sol
> Šećer
> Brašno, prva polovica
> Mlijeko u prahu
> Ostali kruti sastojci
> Brašno, druga polovica
> Kvasac

Uporaba

- **Pri pripremi kruha morate obratiti pažnju na vlagu i temperaturu.** U slučaju visoke teperature, rabite hladniju tekućinu. Ili, ako je jako hladno, bit će neophodno zagrijati vodu ili mlijeko (nikad preko 35°C).

- **Korisno je ponekad provjeriti stanje tijesta tjekom drugog miješanja:** trebala bi se formirati loptasta masa koja se lako vadi iz posude.
  - ako primjetite grudice brašna, dodajte malo vode,
  - ako je tijesto vlažno i lijepi se za zidove posude, dodajte malo brašna.
  Ovi prepravci trebaju se uraditi postupno (ne više od 1 velike žlice istovremeno) i pričekati da vidite da li postoji napredak prije nego nastavite.

- **Uvriježeno je mišljenje da dodavanjem veće količine kvasca, tijesto bolje raste.** Međutim, previše kvasca mijenja strukturu tijesta koje će jako narasti, a zatim splasnuti tjekom pečenja. Strukturu tijesta prije pečenja možete provjeriti prstima: dotaknite tijesto i ako je dobre strukture, otisci prstiju će nestajati polako.

PRIJE PRVE UPORABE

- Izvadite uređaj iz kutije te uklonite sve naljepnice unutar i izvan uređaja. Sačuvajte jamstveni list i pomno proučite upute za uporabu i sigurnosne upute prije prve uporabe uređaja - **A**.
- Očistite posudu za kruh rabeći vlažnu krpicu, zatim pomno osušite.

BRZI START

- Odmotajte priključni vod i priključite ga u uzemljenu utičnicu.
- Možete osjetiti blagi miris pri prvoj uporabi uređaja.
- Odvojite posudu za kruh podižući je za ručku te lagano okrećući posudu suprotno od kazaljke na satu. Zatim postavite lopaticu za miješenje **-B-C**.
- Sastojke stavite u posudu točno propisanim redom. Pobrinite se da su sastojci precizno odvagani **-D-E**.
- Posudu za kruh postavite u pekač za kruh. Držeći posudu za ručku postavite je unutar pekača kruha tako da se pravilno uklopi u utor (potrebno je lagano nagnuti posudu u jednu stranu). Polako okrenite u smjeru suprotnom od kazaljki na satu i posuda će se zaključati **-F-G**.
- Zatvorite poklopac. Pekač uključite u utičnicu i upalite ga. Nakon što čujete zvučni signal, pojavit će se postavke iz programa 1 na zaslonu, koje su standardno podešene (1000 g; srednje tamnjenje) **-H**.
- Pritisnite tipku START/STOP. Timer će treperiti i odbrojavanje će započeti. Signalno svjetlo uključenosti će se upaliti **-I-J**.
- Pekač kruha isključite iz utičnice na kraju pečenja ili nakon isteka vremena održavanja topline. Izvadite posudu za kruh iz uređaja. Uvijek rabite zaštitne rukavice, jer je ručica posude vruća, kao i njena unutrašnjost. Izvadite kruh i ostavite ga da se hladi na metalnoj rešetki najmanje 1 sat **-K**.

Kako biste se upoznali s Vašim uređajem, preporučujemo Vam da za prvu pripremu probate recept za OSNOVNI BIJELI KRUH.

OSNOVNI BIJELI KRUH (program 1)	**SASTOJCI** - **m.ž.** = mala žlica - **v.ž.** = velika žlica	
TAMNJENJE = SREDNJE	1. VODA = 330 ml	5. MLIJEKO U PRAHU = 2 v.ž.
TEŽINA = 1000 g	2. ULJE = 2 v.ž.	6. BIJELO BRAŠNO = 605 g
	3. SOL = 1 1/2 m.ž.	7. KVASAC = 1 1/2 m.ž.
VRIJEME PRIPREME = 3:09	4. ŠEĆER = 1 v.ž.	

UPORABA UREĐAJA

Početne postavke su zadane za svaki pojedini program. Stoga, ručno morate odabrati željene postavke.

Odabir programa

Odabir programa pokreće niz koraka koji će se automatski nastavljati jedan za drugim.

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

1. **Osnovni bijeli kruh.** Program za Osnovni bijeli kruh se rabi za pripremu raznih vrsta kruha od bijelog brašna.
2. **Brzi bijeli kruh.** Ovaj program je istovjetan programu za Osnovni bijeli kruh, ali je puno brži. Kruh može imati nešto tvrđu koricu.
3. **Francuski kruh.** Program za Francuski kruh odgovara tradicionalnom francuskom receptu za bijeli hrskavi kruh.
4. **Integralni kruh.** Program za Integralni kruh odaberite ako rabite integralno brašno.
5. **Brzi integralni kruh.** Ovaj program je istovjetan programu za Integralni kruh, ali je puno brži. Kruh može imati nešto tvrđu koricu.
6. **Slatki kruh.** Program za Slatki kruh odgovara receptima koji sadrže više šećera i masnoće poput brioša i mliječnog kruha. Ukoliko rabite posebnu smjesu za brioše, nemojte prelaziti ukupnu masu tijesta od 750 g.
7. **Brzi slatki kruh.** Ovaj program je istovjetan programu za Slatki kruh, ali je puno brži. Kruh može imati nešto tvrđu koricu.
8. **Super brzi bijeli kruh.** Isključivo se rabi za spravljanje kruha po receptu za Super brzi bijeli kruh. Kruh koji napravite pomoću ovog programa nešto je kompaktniji od kruhova izrađenih pomoću drugih programa.
9. **Kruh bez glutena.** Pogodan je za osobe koje imaju intoleranciju na gluten (celijakija) i radi toga ne smiju jesti brojne žitarice čiji je on sastavni dio (žito, riža, ječam,zob, kamut...). Obratite pažnju na sastav i upute na pakiranju. Posuda mora biti dobro očišćena kako ne bi došlo do miješanja s običnim brašnom. U slučaju bezglutenske dijete pazite da i kvasac bude bezglutenski. Uporabom bezglutenskog brašna ne može se postići dizano tijesto kao s običnim brašnom. Tijesto se lijepi na stranice posude za kruh i mora se ostrugati pomoću plastične lopatice. Kruh bez glutena biti će nešto blijeđi i gušće strukture.
   Također, moguće je postaviti težinu isključivo na 1000 g.
10. **Kruh bez soli.** Kruh je jedna od namirnica odgovornih za preveliki dnevni unos soli. Smanjenim unosom soli umanjujemo rizik od kardiovaskularnih bolesti.
11. **Pečenje.** Ovaj program vam omogućuje funkciju pečenja od 10 do 70 min (s mogućnošću postavljanja vremena u intervalima od 10 min.). Također, može se odabrati sam ili rabiti:
    a) uz program za Tijesto
    b) za podgrijavanje kruha ili da učinite koricu kruha hrskavom,
    c) za nastavak procesa pečenja kruha usljed nestanka struje u sredini ciklusa pečenja.
    Ne ostavljajte pekač kruha bez nadzora prilikom uporabe programa 11.
    Kako biste prekinuli ciklus pečenja prije isteka vremena, možete ručno zaustaviti program pritiskom na tipku START STOP.
12. **Tijesto.** Program za Tijesto ne peče. Mijesi i diže tijesto za spravljanje različitih jela: pizze, žemlje, slatka peciva.
13. **Kolač.** Služi za izradu tijesta za kolače. kod ovog programa moguće je rabiti prašak za pecivo. Također, moguće je postaviti težinu isključivo na 1000 g.

14. **Džem.** Program za Džem automatski kuha džem i kompote (kuhano voće) u posudi.

15. **Tjestenina.** Program 15 samo miješa. Služi za spravljanje tijesta bez kvasca, npr. rezanaca.

Odabir težine kruha

Težina kruha je podešena na standardnih 1000 g. Ova težina je postavljena u informacijsku svrhu. Pogledajte recepte za više detalja. Programi 9, 11, 12, 13, 14, 15 nemaju postavku težine. Pritisnite tipku kako biste odabrali željenu težinu od 500 g, 750 g ili 1000 g. Signalno svjetlo će zasvijetliti pored odabrane postavke.

Odabir boje kore kruha (tamnjenje)

Na početku, boja kore je podešena na SREDNJE. Programi 12, 14, 15 nemaju mogućnost odabira razine tamnjenja. Moguća su tri odabira: SVIJETLO / SREDNJE / TAMNO. Ako želite promijeniti postavke, pritisnite tipku dok signalno svjetlo ne prikaže željeni odabir.

Uključivanje/isključivanje

Pritisnite tipku START STOP da biste uključili uređaj. Odbrojavanje počinje. Da biste zaustavili program ili prekinuli odgođeno programiranje, 3 sekundi držite pritisnutu tipku START STOP.

CIKLUSI

Tablica prikazuje različite cikluse odabranih programa (str. 298-300).

Miješenje

Za oblikovanje strukture tijesta kako bi se ono bolje diglo.

Tijekom ovog ciklusa i za vrijeme programa 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, možete dodati sastojke: suho voće ili lješnjake, masline, komadiće šunke i sl. Zvučni signal se oglasi kad možete prekinuti proces. Pogledajte tablicu koja objašnjava vrijeme pripreme i sadrži "extra" stupac (str. 298-300). Ovaj stupac prikazuje vrijeme koje će biti prikazano na zaslonu Vašeg uređaja kada se zvučni signal oglasi. Za detaljnije informacije o tome koliko je potrebno prije nego što se signal oglasi, oduzmite vrijeme "extra" stupca od ukupnog vremena pečenja.
Primjer: "extra" = 2:51 i "totalno vrijeme" = 3:13, sastojci se mogu dodati nakon 22 minute.

Odmaranje

Omogućava tijestu da odstoji kako bise poboljšala kvaliteta miješenja.

Dizanje

Vrijeme tijekom kojeg kvasac djeluje što rezultira dizanjem tijesta i stvaranjem arome.

Pečenje

Pretvara tijesto u kruh sa zlatnom hrskavom koricom.

Održavanje topline

Održava kruh toplim nakon što je ispečen. Ipak, preporučuje se čim prije izvaditi kruh iz pekača. Za programe 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, možete ostaviti vaš kruh u uređaju. Ciklus zagrijavanja od jednog sata automatski prati pečenje. Tijekom jednog sata zagrijavanja na zaslonu je prikazano 0:00 te znak dvotočja treperi. Na kraju ciklusa, uređaj se zaustavlja nakon nekoliko zvučnih signala.

PROGRAM ODGOĐENOG STARTA

Uređaj možete programirati da počne sa radom i do 15 sati prije nego želite da kruh bude gotov. Ova funkcija se ne može primjenjivati kod programa 8, 11, 12, 13, 14, 15.

Ovaj korak dolazi nakon odabira programa, razine tamnjenja i težine. Vrijeme je prikazano na zaslonu. Izračunajte vremensku razliku između trenutka kada započinjete program i vremena kada želite da kruh bude gotov. Uređaj automatski uključuje trajanje programiranog ciklusa.

Pomoću tipki ⊕ i ⊖, odaberite vrijeme (⊕ za više i ⊖ za manje). Kratki pritisci mijenjaju vremenske intervale od 10 min te je označeno kratkim zvučnim signalom. Ako držite pritisnutu tipku, vremenski intervali od 10 min. će se ponavljati.

Na primjer, 8:00 sati je navečer, a Vi želite da kruh bude gotov u 7:00 ujutro slijedeće jutro.

Programirajte 11:00 pomoću tipki ⊕ i ⊖. Pritisnite tipku START/STOP. Oglasit će se zvučni signal. Znak dovotočja za vrijeme ⁞ će treperititi. Odbrojavanje započinje. ON lampica će se upaliti.

Ako pogriješite ili želite promijeniti postavke, držite pritisnutu tipku START/STOP dok ne začujete zvučni signal ponovo.

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

Praktični savjeti

U slučaju nestanka električne energije: U slučaju da tijekom ciklusa dođe do nestanka električne energije, uređaj ima sedmominutnu zaštitu tijekom koje su postavke sačuvane. Ciklus započinje upravo tamo gdje je bio prekinut. Nakon 7 minuta, postavke se gube.

Ako namjeravate pripremati drugi kruh nakon završetka provg programa, otvorite poklopac i pričekajte 1 sat prije nego pristupite pečenju drugog kruha.

Prilikom vađenja kruha iz posude: može se dogoditi da lopatice za miješenje ostanu u kruhu kada ga izvadite iz posude. U ovom slučaju, uporabite kuku za vađenje lopatica na slijedeći način:

> izvadite kruh i položite ga na stranu dok je još topao, te ga pridržavajte jednom rukom na kojoj imate kuhinjsku rukavicu,

> s drugom rukom umetnite kuku u os lopatice za miješenje **-M**,

> lagano povucite kako biste izvadili lopaticu za miješenje iz kruha **-M**,

> ispravite kruh i ostavite da se hladi na rešetki.

SASTOJCI

Masnoće i ulja: masnoće kruh čine mekšim i ukusnijim. Također, kruh duže traje i lakše ga je očuvati. Previše masnoće usporava podizanje tijesta. Ako rabite maslac, izrežite ga na tanke listiće kako bi se pravilno rasporedio po smjesi ili ga omekšajte prije ubacivanja. 15 g maslaca možete zamijeniti jednom velikom žlicom ulja. Ne dodavajte vrući maslac. Osigurajte da masnoća ne dolazi u kontakt sa kvascem, jer tako spriječava njegovo djelovanje. Nemojte rabiti proizvode sa smanjenim udjelom masti, kao ni zamjenske proizvode za maslac.

Jaja: jaja tijesto čine bogatim, poboljšavaju boju kruha i omogućavaju da unutrašnjost kruha bude mekana. Ako rabite jaja, smanjite količinu tekućine proporcionalno dodanoj količini jaja. Stavite jaje u posudu i dodavajte tekućinu dok ne dosegnete količinu tekućine koja je navedena u receptu. U receptima, jaje ime težinu od 50 g. Ako rabite veća jaja, dodajte malo više brašna, a ako su manja, manje brašna.

Mlijeko: u receptima se spominje svježe ili mlijeko u prahu. Ako rabite mlijeko u prahu, dodajte onoliko vode koliko je propisano. Tako se zadržava aroma i čuva kvaliteta kruha. Kada rabite svježe mlijeko, možete zamijeniti malu količinu mlijeka vodom, ali ukupna količina treba odgovarati onoj propisanoj u receptu. Poluobrano ili obrano mlijeko je najbolje izbjegavati radi strukture kruha. Mlijeko ima efekt emulgacije, koji osim rahlosti i mekoće kruha, unutrašnjost kruha čini mnogo ukusnijom.

Voda: voda aktivira kvasac. Vrši hidrataciju škroba u brašnu i čini unutrašnjost kruha mekom i rahlijom. Voda se može potpuno ili djelomično zamijeniti mlijekom ili drugom tekućinom. Rabite tekućinu sobne temperature.

Brašno: težina brašna uvelike ovisi od tipa brašna koje rabite. Ovisno o kvaliteti brašna, rezultati pečenja mogu varirati. Brašno čuvajte u hermetički zatvorenoj posudi, jer ono mijenja okus pri dodiru sa zrakom, upija vlagu ili je gubi. Dodavanje zobi, mekinja, pšeničnih klica, raži ili žita u tijesto će rezultirati manjim, težim kruhom.
Uporaba brašna tipa T550 je preporučljiva, osim ako receptom drugačije nije propisano. Ukoliko rabite već gotove mješavine za kruh, brioše ili mliječni kruh, ne prekoračujte ukupnu količinu tijesta od 750 g.
Obrada brašna također utječe na rezultate: što je brašno manje obrađeno (npr. što više cjelovitog zrna sadrži), tijesto će se sporije dizati. Također, u trgovinama možete pronaći gotov kruh koji je samo potrebno ispeći. Pratite upute proizvođača pri uporabi gotovih proizvoda. Uobičajeno, odabir programa ovisi od programa koji rabite. Primjerice: kruh od integralnog brašna - program 4.

Šećer: rabite bijeli šećer, smeđi šećer ili med. Ne rabite šećer u kocki. Šećer utječe na djelovanje kvasca, daje kruhu dobar okus i poboljšava tamnjenje kore. Umjetni zaslađivači ne mogu zamijeniti šećer, jer kvasac neće reagirati u dodiru s njima.

Sol : sol daje okus hrani i regulira aktivnost kvasca. Ne smije doći u kontakt sa kvascem. Zahvaljujući soli, tijesto je čvrsto, kompaktno i ne diže se prebrzo. Također, poboljšava strukturu tijesta. Rabite kuhinjsku sol. Nemojte rabiti krupnu sol ili zamjenske proizvode.

Kvasac: Postoji nekoliko vrsta kvasca: svježi, aktivni u granulama te instant kvasac. Svježi kvasac se prodaje u trgovinama (pekarama ili na odjelima sa svježim proizvodima). U svježem ili instant obliku, kvasac se dodaje izravno u posudu pekača kruha zajedno s ostalim sastojcima po predviđenom redoslijedu. Ne zaboravite usitniti svježi kvasac prije dodavanja. Aktivni kvasac u granulama morate umiješati u malo vode prije dodavanja u posudu. Temperatura vode mora biti oko 35°C, ako je ona

niža ili viša kvasac se neće efikasno dignuti. Držite se preporučenih količina i sjetite se pretvoriti količine ukoliko rabite svježi kvasac (vidi ekvivalente u tablici ispod).

Ekvivalenti u količini/težini između suhog i svježeg kvasca:

Suhi kvasac (male žličice)								
1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Svježi kvasac (grami)								
9	13	18	22	25	31	36	40	45

Dodaci (masline, komadići slanine, itd.): vašem kruhu možete dati posebnu notu dodajući sastojke po želji, pri tom vodeći računa da:

> tek nakon zvučnog signala dodajete sastojke koji su osjetljivi, poput suhog voća,

> dodajete čvrsta zrna (sjemenke lana ili sezama) na početku procesa miješanja kako biste omogućili lakšu uporabu drugih funkcija (odgođeni start),

> temeljito ocijedite vlažne sastojke (masline, npr.),

> narežete maslac ili margarin na listiće prije ubacivanja radi lakšeg miješanja,

> ne dodajete veliku količinu dodataka, naročito sira, svježeg voća i povrća, kako ne biste utjecali na rast tijesta,

> dobro isjeckate orahe, lješnjake i slično, kako bi mogli prodrijeti u tijesto i ne promijeniti mu obujam,

> sastojci ne padnu izvan posude prilikom dodavanja.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Isključite utikač iz utičnice i pričekajte da se uređaj ohladi.
- Očistite kućište i unutrašnjost pomoću vlažne spužve; pažljivo osušite - **L**.
- Očistite posudu i lopatice za miješenje vrućom vodom. Ako lopatica za miješenje zapne u uređaju, namočite je 5 - 10 min.
- Ukoliko je potrebno poklopac možete očistiti toplom vodom i spužvicom.

- **Niti jedan dio uređaja nije podoban za pranje u perilici posuđa.**
- Za čišćenje uređaja ni u kojem slučaju ne rabite grubu spužvu, alkohol ni abrazivna sredstva. Rabite mekanu, vlažnu krpu.
- Nikada ne uranjajte u vodu sam uređaj ili poklopac.

RECEPTI

Za svaki recept, sastojke dodavajte točno propisanim redoslijedom. Ovisno o odabranom receptu i odgovarajućem programu, možete si pomoći tablicom vremena pripreme i pratiti promjene tjekom ciklusa (str. 298-300). Ne mijenjajte količinu i ne miješajte sastojke, jer se tako narušava ravnoteža recepta.

m.ž. = mala žlica - **v.ž.** = velika žlica

PROG. 1 - OSNOVNI BIJELI KRUH
PROG. 2 - BRZI BIJELI KRUH

OSNOVNI BIJELI KRUH	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	190 ml	250 ml	330 ml
2. Ulje	1 v.ž.	1 1/2 v.ž.	2 v.ž.
3. Sol	1 m.ž.	1 m.ž.	1 1/2 m.ž.
4. Šećer	2 m.ž.	3 m.ž.	1 v.ž.
5. Mlijeko u prahu	1 v.ž.	1 1/2 v.ž.	2 v.ž.
6. Bijelo brašno	345 g	455 g	605 g
7. Suhi kvasac	1 m.ž.	1 m.ž.	1 1/2 m.ž.

PROG. 3 - FRANCUSKI KRUH

FRANCUSKI KRUH	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sol	1 m.ž.	1 1/2 m.ž.	2 m.ž.
3. Bijelo brašno	350 g	465 g	620 g
4. Suhi kvasac	1 m.ž.	1 m.ž.	1 1/2 m.ž.

PROG. 4 - INTEGRALNI KRUH
PROG. 5 - BRZI INTEGRALNI KRUH

INTEGRALNI KRUH	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	205 ml	270 ml	355 ml
2. Ulje	1 1/2 v.ž.	2 v.ž.	3 v.ž.
3. Sol	1 m.ž.	1 1/2 m.ž.	2 m.ž.
4. Šećer	1 1/2 m.ž.	2 m.ž.	3 m.ž.
5. Bijelo brašno	130 g	180 g	240 g
6. Integralno brašno	200 g	270 g	360 g
7. Suhi kvasac	1 m.ž.	1 m.ž.	1 1/2 m.ž.

PROG. 6 - SLATKI KRUH
PROG. 7 - BRZI SLATKI KRUH

BRIOŠI	500 g	750 g	1000 g
1. Jaja, umućena*	100 g	100 g	150 g
2. Maslac, omekšan	115 g	145 g	195 g
3. Sol	1 m.ž.	1 m.ž.	1 1/2 m.ž.
4. Šećer	2 1/2 v.ž.	3 v.ž.	4 v.ž.
5. Mlijeko	55 ml	60 ml	80 ml
5. Bijelo brašno	280 g	365 g	485 g
7. Suhi kvasac	1 1/2 m.ž.	2 m.ž.	3 m.ž.

Opcija : 1 m.ž. ekstrakta narančinog cvijeta

* 1 srednje jaje = 50 g

PROG. 8 - SUPER BRZI BIJELI KRUH

SUPER BRZI BIJELI KRUH	500 g	750 g	1000 g
1. Voda (zagrijana, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Ulje	3 m.ž.	1 v.ž.	1 1/2 v.ž.
3. Sol	1/2 m.ž.	1 m.ž.	1 1/2 m.ž.
4. Šećer	2 m.ž.	3 m.ž.	1 v.ž.
5. Mlijeko u prahu	1 1/2 v.ž.	2 v.ž.	2 1/2 v.ž.
5. Bijelo brašno	325 g	445 g	565 g
7. Suhi kvasac	1 1/2 m.ž.	2 1/2 m.ž.	3 m.ž.

PROG. 9 - KRUH BEZ GLUTENA

1000 g

Rabite isključivo namjensko brašno bez glutena.
Ne prekoračujte količinu tijesta za više od 1.000 g.

PROG. 10 - KRUH BEZ SOLI

KRUH BEZ SOLI	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	270 ml	365 ml
2. Bijelo brašno	350 g	480 g	620 g
3. Suhi kvasac	1/2 m.ž.	1 m.ž.	1 m.ž.
Nakon zvučnog signala dodajte:			
4. Sjemenke sezama	50 g	75 g	100 g

PROG. 12 - TIJESTO

TIJESTO ZA PIZZU	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	160 ml	240 ml	320 ml
2. Maslinovo ulje	1 v.ž.	1 1/2 v.ž.	2 v.ž.
3. Sol	1/2 m.ž.	1 m.ž.	1 1/2 m.ž.
5. Bijelo brašno	320 g	480 g	640 g
7. Suhi kvasac	1/2 m.ž.	1 m.ž.	1 1/2 m.ž.

PROG. 13 - KOLAČ

KOLAČ OD LIMUNA	1000 g
1. Jaja, umućena*	200 g
2. Šećer	260 g
3. Sol	1 prstohvat
4. Maslac, omekšan ali ne tekući	90 g
5. Korica od limuna	1 1/2 limun
6. Sok od limuna	1 1/2 limun
7. Bijelo brašno	430 g
8. Prašak za pecivo	3 1/2 m.ž.

Mutite jaja s šećerom i solju tijekom 5 min, dok smjesa ne postane bijela. Ulijte tako dobivenu smjesu u posudu pekača kruha. Dodajte omekšali maslac. Zatim dodajte sok i koricu limuna. Umiješajte brašno i prašak za pecivo i dodajte prije napravljenoj smjesi. Pobrinite se da uspete brašno u posudu u obliku stošca, točno u sredinu posude.

* 1 srednje jaje = 50 g

PROG. 14 -DŽEM

DŽEMOVI I MARMELADE

Izrežite ili usitnite voće po želji prije nego ga stavite u pekač kruha.

1. Jagode, breskve, rabarbare ili marelice	580 g
2. Šećer	360 g
3. Sok od limuna	1 limun
4. Pektin	30 g

1. Naranče ili grejp	500 g
2. Šećer	400 g
3. Pektin	50 g

PROG. 15 - TJESTENINA

TJESTENINA	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	45 ml	50 ml	70 ml
2. Jaja, umućena*	150 g	200 g	275 g
3. Sol	1 prstohvat	1/2 m.ž.	1 m.ž.
5. Bijelo brašno	375 g	500 g	670 g

* 1 srednje jaje = 50 g

VODIČ ZA OTKRIVANJE GREŠAKA

Niste dobili očekivani razultat? Ova tablica će vam sigurno biti od pomoći.	Kruh previše raste	Kruh je splasnuo nakon što je jako narastao	Kruh ne raste dovoljno	Kora nije dovoljno zlatne boje	Stranice kruha su tamne, ali kruh nije dobro pečen	Površina i stranice kruha su brašnaste
Tipka START/STOP je pritisnuta tijekom procesa pečenja.				●		
Nedovoljno brašna.		●				
Previše brašna.			●			●
Nedovoljno kvasca.			●			
Previše kvasca.		●		●		
Nedovoljno vode.			●			●
Previše vode.		●			●	
Nedovoljno šećera.			●			
Brašno loše kvalitete.			●	●		
Krivi omjer sastojaka (previše).	●					
Voda previše topla.		●				
Voda previše hladna.			●			
Pogrešan program.			●	●		

TEHNIČKI PROBLEMI I RIJEŠENJA

PROBLEMI	UZROCI - RJEŠENJA
Lopatica za miješenje se zaglavila u posudi.	• Ulijte vodu u posudu i pustite da se lopatica namoči prije nego što je pokušate izvaditi.
Nakon pritiska na tipku START/STOP, ništa se ne događa.	• Na zaslonu treperi E01, uređaj ispušta zvučne signale: uređaj je previše vruć – pričekajte 1 sat između dva ciklusa pečenja. • Na zaslonu treperi E00, uređaj ispušta zvučne signale: uređaj je previše hladan. Pričekajte da dosegne sobnu temperaturu. • Na zaslonu treperi HHH ili EEE, uređaj ispušta zvučne signale: kvar. Odnesite uređaj u ovlašteni servisni centar (vidi popis u jamstvenom listu). • Pokrenut je program odgođenog starta.
Nakon pritiska na tipku START/STOP, motor radi, ali miješenje ne započinje.	• Posuda nije pravilno postavljena u pekač kruha. • Nedostaje lopatica za miješenje ili nije pravilno postavljena. Ukoliko dođe do gornja 2 slučaja, ručno zaustavite uređaj dugačkim pritiskom na START/STOP tipku. Započnite s pripremom recepta ispočetka.
Nakon aktiviranja odgođenog starta, tijesto se nije dovoljno diglo ili se ništa ne događa.	• Zaboravili ste pritisnuti tipku START/STOP nakon programiranja. • Kvasac je došao u dodir sa soli i/ili vodom. • Nedostaje lopatica za miješenje.
Zagoreni miris.	• Neki od sastojaka su ispali iz posude: pustite da se uređaj ohladi i zatim očistite unutrašnjost uređaja vlažnom spužvicom bez dodatnog sredstva za čišćenje. • Tijesto se previše diglo i prelilo preko posude: stavili ste preveliku količinu sastojaka, poglavito tekućine.

KIRJELDUS

1 - aknaga kaas
2 - juhtpaneel
  a - displei
  b - sisse-/väljalülitamise nupp
  c - kaalu valimine
  d - viitkäivituse valimise ja 11. programmi reguleerimise nupud
  e - kooriku värvuse valimine
  f - programmide valimine
  g - töötamise indikaatorlamp
3 - leivapann
4 - segamislaba
5 - mõõtenõu
5 - väike mõõtelusikas (tl)/suur mõõtelusikas (spl)
7 - konks sõtkumislabade välja tõstmiseks

PRAKTILISED NÕUANDED

Ettevalmistamine

1. Lugege palun järgmised juhised tähelepanelikult läbi: antud seadmega leiva valmistamise viis ei ole see sama, mis käsitsi tehtud leiva puhul.

2. Kõik kasutatavad koostisained peavad olema toatemperatuuril (kui ei ole märgitud teisiti) ning täpselt välja mõõdetud. **Mõõtke koostisaineid seadmega kaasas oleva mõõdunõuga. Kasutage kaasas olevaid mõõtelusikaid, mille üks pool vastab teelusikale ja teine pool supilusikale. Kõik lusikatäied vastavad ääreni mitte kuhjaga lusikatäitele.** Valesti mõõdetud kogused annavad vale tulemuse.

3. Leiva edukaks valmistamiseks on vajalik õigete koostisainete kasutamine. Kasutage koostisaineid enne nende parim-enne kuupäeva ning hoidke nad jahedas ja kuivas kohas.

4. Jahukogus tuleb täpselt välja mõõta. Seetõttu ongi oluline kasutada jahukoguse mõõtmisel köögikaalu. Kasutage kuivatatud pärmilaastude kotikesi. Kui retseptis ei ole märgitud teisiti, siis ärge küpsetuspulbrit kasutage. Pärmipaki avamise järel tuleb see uuesti kindlalt sulgeda, hoida jahedas kohas ning kasutada 48 tunni jooksul.

5. Et taina kerkimine ei ebaõnnestuks, soovitame me teil panna kõik leiva koostisained pannile kohe alguses, ning et kasutamise ajal seadme kaant ei avataks (kui retseptis ei ole märgitud teisiti). Järgige täpselt retseptis toodud koostisainete järjestust ja koguseid. Esmalt vedelikud ning siis tahked ained. **Pärm ei tohi puutuda kokku vedelike, suhkru või soolaga.**

Üldine järjekord, millest kinni pidada:
> Vedelikud (või, õli, munad, vesi, piim)
> Sool
> Suhkur
> Jahu, esimene pool
> Piimapulber
> Spetsiifilised tahked koostisained
> Jahu, teine pool
> Pärm

Kasutamine

- **Leiva valmistamine on väga tundlik temperatuuri ja niiskustingimuste suhtes.** Suure kuumuse korral kasutage tavalisest jahedamaid vedelikke. Sama moodi, kui on jahe, võib olla vajalik vett või piima eelnevalt üles soojendada (mitte kunagi üle 35°C).

- **Mõnikord võib samuti olla hea kontrollida taina olekut teise segamise ajal:** tainas peab moodustama ühtlase palli, mis tuleb panni seintelt kergelt lahti.
  - Kui kogu jahu ei ole tainasse lisatud, lisage natuke rohkem vett.
  - Kui tainas on liiga märg ning jääb panni külgede külge peate te tõenäoliselt lisama juurde jahu.

Selliseid parandusi tuleb teha natukese haaval (mitte rohkem kui 1 supilusikatäis korraga) ning oodake ja vaadake, kas see annab soovitud tulemusi, enne kui jätkate.

- **Tavaline viga on, et arvatakse nagu võiks pärmi lisamine leiba rohkem kergitada.** Liiga palju pärmi muudab leiva struktuuri hapramaks, tainas kerkib väga kõvasti ning kukub hiljem küpsetamise ajal kokku. Teil on teha kindlaks taina olek puudutades seda enne küpsetamist oma sõrmeotstega: tainas peab avaldama kerget vastusurvet ning sõrmed peavad kergelt tainasse peituma.

ENNE OMA SEADME ESIMEST KORDA KASUTAMIST

- Eemaldage nii seadme seest kui väljast tarvikud ja kõik kleebised **- A**.
- Puhastage kõik detailid ja seade ise niiske lapiga.

KIIRKÄIVITUS

- Kerige toitejuhe lõpuni lahti ning ühendage pistik maandusega seinakontakti.
- Seadme esimest korda kasutamisel võib eralduda kerget lõhna.
- Eemaldage pann sangast tõstes ja pöörates veidi vastupäeva suunas. Seejärel asetage oma kohale sõtkumislaba **-B-C**.
- Pange koostisained panni täpselt selleks ettenähtud järjekorras. Jälgige, et kõik koostisained oleksid täpselt välja kaalutud **-D-E**.
- Asetage leivapann leivamasinasse. Hoides panni sangast, pange see leivamasinasse nii, et see asetuks veovõlli peale (selleks peate panni veidi ühele küljele kallutama). Pöörake panni veidi päripäeva suunas ning see lukustub kohale **-F-G**.
- Sulgege kaas. Ühendage leivamasin vooluvõrku ning lülitage siss. Peale piiksu kostumist ilmub displeile vaikeseadetega programm 1 st 1000 g, keskmine pruunistus **-H**.
- Vajutage nupule START/STOP. Taimeri koolon hakkab vilkuma ning taimer hakkab tagasi nulli lugema. Töötamise indikaatorlamp süttib põlema **-I-J**.
- Küpsetamise või üles soojendamise lõpul eraldage leivamasin vooluvõrgust välja. Tõstke pann leivamasinast välja. Kasutage alati ahjukindaid kuna panni käepide ning ka panni kaane sisekülg on väga kuumad. Võtke kuum leib välja ning asetage ta vähemalt 1 tunniks restile jahtuma **-K**.

Oma leivamasina paremaks tundma õppimiseks soovitame me teil kasutada oma esimese pätsi küpsetamisel TAVALINE VALGE LEIB retsepti.

TAVALINE VALGE LEIB (programm 1)	**KOOSTISAINED** - **tl** = teelusikatäis - **spl** = supilusikatäis	
PRUUNISTAMINE = KESKMINE	1. VESI = 330 ml 2. ÕLI = 2 spl 3. SOOL = 1 1/2 tl 4. SUHKUR = 1 spl	5. PIIMAPULBER = 2 spl 6. NISUJAHU = 605 g 7. PÄRM = 1 1/2 tl
KAAL = 1000 g		
AEG = 3:09		

LEIVAMASINA KASUTAMINE

Iga programmi kohta kuvatakse displeile vaikimisi valikud. Seadete vajalikud muudatused tuleb teil seetõttu sisestada käsitsi.

Programmi valimine

Programmi valimine käivitab rea samme, mis üksteise järel automaatselt ellu viiakse.

MENU **Menüünupu** abil on teil võimalik valida vastavale programmile vastava numbri. Displeile ilmub programmile vastav aeg. Iga kord kui te vajutate MENU, ilmub displeile järgmise programmi number vahemikus 1-15:

1. **Tavaline valge leib.** Tavaline valge leiva programmi kasutatakse enamiku valget nisujahu kasutatavate leivaretseptide puhul.

2. **Kiire tavaline valge leib.** Programm on samaväärne Tavaline valge leiva programmiga, kuid leib valmib sellest kiiremini. Saadud leival võib olla natuke tihedam koorik.

3. **Prantsuse leib.** Prantsuse Leiva programm vastab traditsioonilisele prantsuse krõbeda valge leiva retseptile.

4. **Täistera leib.** Täistera leiva programmi kasutatakse täistera nisujahu kasutades täistera leiva valmistamiseks.

5. **Kiire täistera leib.** Programm on samaväärne Täistera leiva programmiga, kuid leib valmib sellest kiiremini. Saadud leival võib olla natuke tihedam koorik.

6. **Magus Leib.** Magusa leiva programm on neile retseptidele, mis sisaldavad rohkem suhkrut ja rasva nagu näiteks piimasaiad ja brioched. Kui te kasutate spetsiaalset briochede või pirukate jahu, siis ärge valmistage korraga enam kui 750 g tainast.

7. **Kiire magus leib.** Programm on samaväärne magusa leiva programmiga, kuid leib valmib sellest kiiremini. Saadud leival võib olla natuke tihedam koorik.

8. **Super kiire tavaline valge leib.** 8 programm on spetsiaalselt Super kiire tavaline valge leib retsepti valmistamiseks. Ülikiire programmiga valmistatud leib on tihedam kui teiste programmidega tehtud.

9. **Gluteenivaba leib.** Selline leib sobib inimestele, kelle tervislik seisund ei luba neil paljudes teraviljades (nisu, rukis, oder, Kamut, jms.) leiduvat gluteeni seedida. Vaadake ka pakendil toodud soovitusi ja märkusi. Leivavann peab teiste jahudega kokku puutumise vältimiseks olema alati korralikult ära puhastatud. Rangelt gluteenivaba dieedi korral tuleb jälgida, et ka kasutatav pärm oleks gluteenivaba. Gluteenivabade jahude koostis ei võimalda saavutada ideaalset tainast. Tainas jääb vanni seintele kinni ning tuleb seetõttu sõtkumise etapis spaatliga vanni seintelt lahti kraapida. Gluteenivaba leib on tihedama koostisega ning kahvatum kui tavaline leib. Ainus käesolevale programmile sobiv kaal on 1000 g.

10. **Soolata leib.** Leib on üheks toiduainetest, millest me saame suurima päevase soolakoguse. Soola tarbimise vähendamine aitab vähendada veresoonkonna probleemidega seotud riske.

11. **Pätsi küpsetamine.** Pätsi küpsetamise programm võimaldab Teil küpsetada 10 kuni 70 minutit (millel on 10 min. pikkused seadistusetapid). Programmi on võimalik valida eraldi ning kasutada:
    a) koos Leivataina programmiga;
    b) küpsetatud ning jahutatud leibade taaskuumutamiseks või pruunistamiseks;
    c) küpsetamise lõpetamiseks leivavalmistamise tsükli ajal toimunud pikema ajaliste voolukatkestuse korral.
    Leivamasinat ei tohi 11. programmi kasutamise ajal omapead jätta.
    Tsükli lõpetamiseks enne selle lõppu on programmi võimalik peatada käsitsi vajutades selleks all nuppu START STOP.

12. **Leivatainas.** Leivataina programm leiba ei küpseta. programm on kõikide hapendatud tainaste, nagu pitsa-, piruka- ja saiakeste tainaste sõtkumiseks ja kergitamiseks.

13. **Kook.** Saab kasutada küpsetuspulbrit kasutades saiakeste ja kookide valmistamiseks. Ainus käesolevale programmile sobiv kaal on 1000 g.

14. **Moos.** Moosiprogramm valmistab panni peal automaatselt moose ja kompotte.

15. **Pastatainas.** Programm 15 ainult sõtkub. Kasutatakse ainult kergitamata pasta, nagu näiteks nuudlite valmistamiseks.

Leiva kaalu valimine

Vaikimisi on leiva kaaluks 1000 g. Seda kaalu näidatakse ainult informatiivsetel põhjustel. Täpsemad andmed leiate te retseptist. Programmidel 9, 11, 12, 13, 14, 15 kaaluseaded puuduvad. Vajutage nupule ning määrake valitud toode - 500 g, 750 g või 1000 g. Valitud toote kõrval olev indikaatorlamp süttib põlema.

Kooriku värvuse valimine

Vaikimisi on kooriku värvus KESKMINE. Programmidel 12, 14, 15, värvusseaded puuduvad. Võimalik on valida kolme valiku seast: HELE / KESKMINE / TUME. Kui te soovite vaikimisi seadet muuta, vajutage nupule kuni soovitud seade kõrval olev indikaatorlamp põlema süttib.

Start/Stop

Sellele nupule START STOP vajutades lülitub seade sisse. Algab aja maha lugemine. Programmi peatamiseks või viitkäivitusega programmi tühistamiseks hoidke nuppu START STOP vähemalt 3 sekundit alla surutuna.

TSÜKLID

Juhendi lõpuosas toodud tabelis on kirjeldatud valitud programmi erinevaid tsükleid (lehekülg 298-300).

Sõtkumine

Taina struktuuri moodustamiseks selliselt, et see paremini kerkida saaks.

Selle tsükli ajal ning programmides 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13 on teil võimalik lisada juurde lisaaineid: kuivatatud puuvilju või pähkleid, oliive, singitükke jms. Piiks annab märku, millal on lisamiseks õige aeg. Vaata valmistusaegade koondtabelit juhendi lõpuosas ning tabeli „lisa“ tulpa (lehekülg 298-300). See veerg näitab aega, mis ilmub seadme displeile piiksu kostumisel. Selleks, et saada teada, kui palju varem piiks kostub lahutage „lisa“ veerus tood aeg küpsetamise üldajast maha. Näide: „lisa“ = 2:51 ning „aeg kokku“ = 3:13, lisaained tuleks lisada peale 22 minutit.

Hoidmine

Laseb taignal seista, selleks et parandada sõtkumise kvaliteeti.

Kerkimine

Selle aja jooksul saab pärm toimida, selleks et leib kerkiks ning saaks oma aroomi.

Küpsetamine

Leib on viimases küpsetamistsüklis.

Soojana hoidmine

Hoiab leiva peale küpsetamist soojana. Alati on aga soovitatav leib peale küpsetamist ilma pikemalt viivitamata välja võtta.

Programmide 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 puhul saate te oma valmistoidu seadmesse jätta. Küpsetamisele järgneb automaatne ühe tunnine soojana hoidmise tsükkel. Ühe tunni jooksul, mil leiba hoitakse soojana, kuvatakse ekraanil 0:00 ja punktid ⋮ taimeril vilguvad. Tsükli lõpul seiskub seade automaatselt olles eelnevalt toonud kuuldavale rea helisignaale.

VIITKÄIVITUSPROGRAMM

Teil on võimalik programmeerida oma seadet 15 tundi ette nii, et teie toit on valmis täpselt siis kui te seda soovite. Seda funktsiooni on võimalik kasutada programmides 8, 11, 12, 13, 14, 15.

See etapp saab peale programmi, pruunistamise taseme ning kaalu valimist. Displeile kuvatakse programmi aeg. Arvutage välja ajaline erinevus aja, millal te käivitate programmi ning aja vahel, millal te soovite, et söök valmis oleks. Masin lisab automaatselt programmitsüklite kestvuse. ⊕ ja ⊖ nuppe kasutades vaadake arvestatud aega (⊕ üles ja ⊖ alla). Lühikesed puudutused muudavad aega 10 minutiliste sammudega, millele lisandub lühike helisignaal. Nuppu all hoides liigub aeg 10 minutiliste sammudega automaatselt edasi.

Näiteks on hetkel kell 8 õhtul ning te soovite, et leib ootaks teid järgmisel hommikul kl 7. Valige ⊕ ja ⊖ abil 11:00. Vajutage nupule START STOP. Kostub piiks. Taimeri koolon ⁝ hakkab vilkuma. Algab aja maha lugemine. Töötamise indikaatorlamp süttib põlema.

Kui te olete teinud vea või kui te soovite valitud aega muuta, hoidke nuppu START STOP all kuni kostub piiks. Displeile kuvatakse vaikimisi aeg. Alustage toimingut uuesti.

Viitkäivitusega programme kasutades ärge kasutage retsepte, kus kasutatakse värsket piima, mune, hapukoort, jogurtit, juustu või värskeid puuvilju kuna need võivad öö jooksul rikneda.

Praktiline nõuanne

Voolukatkestuse korral: kui tsükli toimumise ajal katkeb programm kas siis voolukatkestuse või vale käsitlemise tulemusena, on masinal 7 minutiline kaitseaeg, mille jooksul kõik seadistused hoitakse alles. Tsükkel algab kohalt, kus ta katkes, uuesti. Peale nimetatud aega on kõik seaded mälust kadunud.

Kui te tahate käivitada teise programmi, et küpsetada teine päts, avage kaas ning oodake 1 tund enne kui alustate teist küpsetamist.

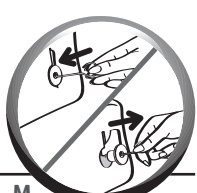
Teie leivapätsi välja võtmine: võib juhtuda, et teie sõtkumislabad on pätsi välja võtmisel jäänud pätsi kinni. Kasutage sellisel juhul seadmega kaasas olevat konksu:

> Peale leivapätsi välja võtmist asetage ta seni kuni ta veel kuum on ühele küljele ning hoidke ahjukindaga käega teda kinni.

> Sisestage teise käega sõtkumislabade telje suunas konks sisse **-M**.

> Tõmmake ettevaatlikult sõtkumislabade vabastamiseks **-M**.

> Keerake päts õiget pidi ning asetage restile jahtuma.



M

KOOSTISAINED

Rasvad ja õlid: rasvad muudavad leiva pehmemaks ja maitsvamaks. Samuti aitab see leival kauem värskena seista. Liiga palju rasvaineid muudab kerkimise aeglasemaks. Kui te kasutate võid lõigake või väikesteks tükkideks, et ta jaotuks ühtlaselt üle terve taigna või siis ajage või enne lisamist vedelaks. 15 g võid on võimalik asendada 1 supilusikatäie õliga. Ärge lisage kuuma võid. Vältige rasva kokku puutumist pärmiga kuna rasv väldib vee imendumist pärmi. Ärge kasutage väikese rasvasisaldusega määrdevõideid või või asendajaid.

Munad: munad muudavad taigna rikkamaks, parandavad leiva värvi ning aitavad kaasa pehme, valge sisu tekkimisele. Mune kasutades vähendage proportsionaalselt kasutatavate vedelike kogust. Tehke muna katki ning lisage vedelik kuni saadav koguhulk on võrdne retseptis tooduga. Retseptides on arvestatud 50 g munadega; kui munad on suuremad lisage natuke jahu juurde; kui munad on väiksemad pange ka jahu vähem.

Piim: retseptid kasutavad kas värsket piima või piimapulbrit. Piimapulbri puhul lisage juurde retsepti näidatud kogus vett. Piim parandab leiva maitset ning parendab leiva hoidmisomadusi. Värsket piima kasutavate retseptide puhul võite osa piimast asendada veega pidades aga silmas, et koguhulk peab siiski jääma samaks.
Poolkooritud piim või kooritud piim on parimad vahendid leiva tiheda struktuuri vältimiseks. Piimal on ka emulgeeriv mõju ühtlustades leiva sees oleva õhu jaotuse ning andes siseosale palju ilusama välimuse.

Vesi: vesi küllastab ja aktiviseerib pärmi. Lisaks küllastab ta jahus leiduva tärklise ning aitab leiva sisemusel moodustuda. Piima või mõne muu vedelikuga saab vee täielikult või osaliselt asendada. Kasutatavad vedelikud peavad olema toatemperatuuril.

Jahu: jahu kaal võib olenevalt kasutatavast jahu sordist olla väga erinev. Jahu kvaliteet mõjutab ka otseselt küpsetamise tulemust. Hoidke jahu hermeetiliselt suletud nõus kuna jahu reageerib õhus toimuvatele muutustele liites endaga niiskust või siis seda vabastades. Tavalise jahu asemel soovitame kasutada „tugevat jahu", „leivajahu" või „pagarijahu". Kliide, kaerahelveste, idude või terade lisamine muudavad leiva väiksemaks ja raskemaks. **Soovitame kasutada T55 jahu kui retseptis ei ole just teisiti soovitatud. Kui te kasutate leiva valmistamiseks valmissegusid jälgige, et te ei ületaks korraga kasutatava taigna 750 g piirkaalu.**
Tulemust mõjutab ka see kui sõmer või peene jahu on: mida enam on tegemist täisterajahuga (st mida rohkem on jahus viljatera väliskesta) seda vähem tainas kerkib ning seda tihedam leib tuleb. Kauplustest on võimalik leida ka eelküpsetatud leivatooteid. Selliseid eeltooteid valmistades järgige täpselt valmistaja poolseid juhiseid. Üldiselt pidage programmi valides kinni valmisküpsetuse nõudmisest. Näide: Täisteraleib - programmi nr 4.

Suhkur: kasutage eelistatult sahharoose, toorsuhkrut või mett. Ärge kasutage või tükksuhkrut. Suhkur on pärmi söögiks, annab leivale hea maitse ning parandab kooriku pruunistumist. Kunstlikud magusained ei suuda suhkrut asendada kuna pärm ei reageeri nendega.

Sool : sool annab toidule maitse ning reguleerib pärmi aktiivsust. See ei tohi puutuda kokku pärmiga. Tänu soolale on tainas kindel, kompaktne ning ei kerki liiga kiirelt. Samuti parandab see taigna struktuuri. Kasutage tavalist lauasoola. Ärge kasutage jämesoola või soola asendajaid.

Pärm: pagaripärmi on mitmel kujul: värskena väikestes kuubikutes, kuivatatud ning vett lisades aktiveeruvad, või kuivatatud ning lahustuvad. Värsket pärmi müüakse toidupoodides (pagaritoodete või värskete toiduainete osakondades), kuid samuti on teil võimalik osta värsket pärmi oma kohalikust pagaritöökojast; pärm tuleb lisada koos teiste koostisainetega otse oma leivamasina küpsetuspannile. Ärge unustage murendada värsket pärmi oma sõr-

mede vahel peenemaks, et see kergemini lahustuks. Ainult aktiivset kuivatatud pärmi (väikestes graanulites) tuleb enne kasutamist vähese leige veega segada. Valige 35°C lähedane temperatuur; kui temperatuur on väiksem, siis taigen ei kerki korralikult, kui aga kõrgem, siis kaotab pärm oma jõu. Pidage kinni ette antud kogustest ning pidage meeles kordistada koguseid kui te kasutate värsket pärmi (vaata alljärgnevat võrdlustabelit).

Kuivatatud ja värske pärmi koguse/kaalu vahelised võrdelised väärtused:

Kuivatatud pärm (tl)

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

Värske pärm (g)

9	13	18	22	25	31	36	40	45

Lisandid (oliivid, singitükid jms.): lisage oma retseptidele omapära teile sobivate lisandite lisamise teel, pidades samas silmas:

> lisage lisandeid peale lisandite piiksu kostumist, seda eriti just õrnade lisandite nagu kuivatatud puuviljad puhul.

> lisage tervemad terad (nagu lina- või seesamiseemned) sõtkumisprotsessi alguses, selleks et masin saaks segamisele kaasa aidata (viitkäivituse puhul, näiteks).

> nõrutage põhjalikult niisked koostisosad (oliivid).

> katke rasvased parema segamise huvides õrna jahukihiga.

> ärge lisage suurt kogust lisaaineid, eriti juustu, värskeid puu- ja köögivilju, kuna need võivad mõjutada taina kujunemist; pidage kinni retseptis toodud kogustest.

> hakkige pähklid peeneks, kuna nad võivad lõikuda läbi pätsi struktuuri ning vähendada küpsetise kõrgust.

> ärge laske ühelgi koostisainel pannist välja kukkuda.

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

- Eraldage seade vooluvõrgust.
- Puhastage kõik detailid, seade ise ning panni sisemus niiske lapiga. Kuivatage põhjalikult **- L**.
- Peske pann ning sõtkumislabad kuuma seebiveega.
  Kui sõtkumislabad jäävad panni kinni laske neil 5 kuni 10 minutit vees liguneda.
- Vajaduse korral saab kaant puhastada sooja vee ja käsnaga.

- **Ärge peske seadme ühtegi osa nõudepesumasinas.**
- Ärge kasutage majapidamise puhastusvahendeid, küürimiskäsnu või alkoholi. Kasutage pehmet, niisket lappi.
- Ärge mitte kunagi pange seadet või selle kaant vette.

RETSEPTID

Iga retsepti puhul lisage koostisained täpselt märgitud järjekorras. Sõltuvalt valitud retseptist ning vastavast programmist on teil võimalik juhendi lõpus vaadata valmistamisaegade koondtabelit ning erinevaid programmi osaks olevaid tsükleid (lehekülg 298-300). Ärge palun muutke koguseid ega jätke koostisaineid välja kuna see võib retsepti tasakaalust välja ajada.

tl = teelusikatäis - **spl** = supilusikatäis

PROG. 1 - TAVALINE VALGE LEIB
PROG. 2 - KIIRE TAVALINE VALGE LEIB

TAVALINE VALGE LEIB	500 g	750 g	1000 g
1. Vesi	190 ml	250 ml	330 ml
2. Õli	1 spl	1 1/2 spl	2 spl
3. Sool	1 tl	1 tl	1 1/2 tl
4. Suhkur	2 tl	3 tl	1 spl
5. Piimapulber	1 spl	1 1/2 spl	2 spl
6. Nisujahu T55	345 g	455 g	605 g
7. Pärm	1 tl	1 tl	1 1/2 tl

PROG. 3 - PRANTSUSE LEIB

PRANTSUSE LEIB	500 g	750 g	1000 g
1. Vesi	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sool	1 tl	1 1/2 tl	2 tl
3. Nisujahu T55	350 g	465 g	620 g
4. Pärm	1 tl	1 tl	1 1/2 tl

PROG. 4 - TÄISTERA LEIB
PROG. 5 - KIIRE TÄISTERA LEIB

TÄISTERA LEIB	500 g	750 g	1000 g
1. Vesi	205 ml	270 ml	355 ml
2. Õli	1 1/2 spl	2 spl	3 spl
3. Sool	1 tl	1 1/2 tl	2 tl
4. Suhkur	1 1/2 tl	2 tl	3 tl
5. Nisujahu T55	130 g	180 g	240 g
6. Täisterajahu T150	200 g	270 g	360 g
7. Pärm	1 tl	1 tl	1 1/2 tl

PROG. 6 - MAGUS LEIB
PROG. 7 - KIIRE MAGUS LEIB

BRIOCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Vahustatud munad*	100 g	100 g	150 g
2. Pehmendatud või	115 g	145 g	195 g
3. Sool	1 tl	1 tl	1 1/2 tl
4. Suhkur	2 1/2 spl	3 spl	4 spl
5. Piim	55 ml	60 ml	80 ml
5. Nisujahu T55	280 g	365 g	485 g
7. Pärm	1 1/2 tl	2 tl	3 tl

Lisavariant: 1 teelusikatäis apelsinikoort

* 1 keskmine muna = 50 g

PROG. 8 - SUPER KIIRE TAVALINE VALGE LEIB

SUPER KIIRE TAVALINE VALGE LEIB	500 g	750 g	1000 g
1. Vesi (soojendatud, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Õli	3 tl	1 spl	1 1/2 spl
3. Sool	1/2 tl	1 tl	1 1/2 tl
4. Suhkur	2 tl	3 tl	1 spl
5. Piimapulber	1 1/2 spl	2 spl	2 1/2 spl
5. Nisujahu T55	325 g	445 g	565 g
7. Pärm	1 1/2 tl	2 1/2 tl	3 tl

PROG. 9 - GLUTEENIVABA LEIB

1000 g

Kasutage ainult kasutamisvalmis jahusegusid.
Ärge ületage taigna kogust 1000 g.

PROG. 10 - SOOLATA LEIB

SOOLATA LEIB	500 g	750 g	1000 g
1. Vesi	200 ml	270 ml	365 ml
2. Nisujahu T55	350 g	480 g	620 g
3. Kuivatatud pagaripärm	1/2 tl	1 tl	1 tl
Lisage, kui kostuvad piiksud			
4. Seesami seemned	50 g	75 g	100 g

PROG. 12 - LEIVATAINAS

PIZZATAINAS	500 g	750 g	1000 g
1. Vesi	160 ml	240 ml	320 ml
2. Oliiviõli	1 spl	1 1/2 spl	2 spl
3. Sool	1/2 tl	1 tl	1 1/2 tl
5. Nisujahu T55	320 g	480 g	640 g
7. Pärm	1/2 tl	1 tl	1 1/2 tl

PROG. 13 - KOOK

SIDRUNIKOOK	1000 g
1. Vahustatud munad*	200 g
2. Suhkur	260 g
3. Sool	1 näpistus
4. Või, pehme, kuid jahutatud	90 g
5. Sidrunikoor	1 1/2 sidruni
6. Sidrunimahl	1 1/2 sidruni
7. Nisujahu T55	430 g
8. Küpsetuspulber	3 1/2 tl

Vahustage munad koos suhkru ja soolaga 5 minutit kuni segu muutub valgeks. Valage segu masina pannile. Lisage jahutatud sulavõi. Lisage sidruni mahl ja koor. Segage jahu ja küpsetuspulber omavahel kokku ning lisage see eelnevale segule. Jälgige, et te valaksite jahu ühte kuhja kohe nõu keskele.

* 1 keskmine muna = 50 g

PROG. 14 - MOOS

MOOSID JA KOMPOTID

Lõigake või tükeldage teie valitud puuviljad enne leivavalmistajasse panemist.

1. Maasika-, virsiku-, rabarberi- või aprikoosimoos	580 g
2. Suhkur	360 g
3. Sidrunimahl	1 sidruni
4. Pektiin	30 g
1. Apelsin või greipfruut	500 g
2. Suhkur	400 g
3. Pektiin	50 g

PROG. 15 - PASTATAINAS

PASTATAINAS	500 g	750 g	1000 g
1. Vesi	45 ml	50 ml	70 ml
2. Vahustatud munad*	150 g	200 g	275 g
3. Sool	1 näpistus	1/2 tl	1 tl
5. Nisujahu T55	375 g	500 g	670 g

* 1 keskmine muna = 50 g

JUHISED PUUDUSTE KÕRVALDAMISEKS JA TEIE RETSEPTIDE PAREMAKS MUUTMISEKS

Ei saa soovitud tulemust? Alljärgnev tabel aitab teil leida lahenduse.	**Taigen kerkib liiga palju**	**Leib kukub kokku peale liiga tugevat kerkimist**	**Leib ei kerki piisavalt**	**Koorik ei ole piisavalt kuldne**	**Koorik on pruun, kuid leib ei ole sees ära küpsenud**	**Ülemine osa ja küljed on jahused**
Küpsetamise ajal vajutati sisse/ välja nupule START STOP.				●		
Liiga vähe jahu.		●				
Liiga palju jahu.			●			●
Liiga vähe pärmi.			●			
Liiga palju pärmi.		●		●		
Liiga vähe vett.			●			●
Liiga palju vett.		●			●	
Liiga vähe suhkrut.			●			
Halva kvaliteediga jahu.			●	●		
Koostisainete valed proportsioonid (liiga palju).	●					
Vesi on liiga kuum.		●				
Vesi on liiga külm.			●			
Vale programm.			●	●		

JUHISED TEHNILISTE VIGADE KÕRVALDAMISEKS

PROBLEEMID	**PÕHJUSED - LAHENDUSED**
Sõtkumislabad jäävad leivavanni kinni.	• Laske enne välja võtmist liguneda.
Peale START STOP nupule vajutamist ei juhtu mitte midagi.	• Ekraanile on kuvatud ja seal vilgub kirje E01, seade piiksub: masin on liiga kuum. Oodake kahe tsükli vahel 1 tund. • Ekraanile on kuvatud ja seal vilgub kirje E00, seade piiksub: masin on liiga külm. Oodake, kuni see soojeneb toatemperatuurini. • Ekraanile on kuvatud ja seal vilgub kirje HHH või EEE, seade piiksub: rike. Masina peab viima volitatud spetsialisti juurde kontrollimiseks. • Viitkäivitus on sisse programmeeritud.
Peale START STOP nupule vajutamist töötab mootor edasi, kuid taigna segamist ei toimu	• Pann ei ole korralikult seadmesse paigutatud. • Segamislaba on kas puudu või siis on valesti kinnitatud. Ülaltoodud kahel puhul seisake seade pikalt nupule START STOP vajutades. Alustage retsepti valmistamist uuesti algusest.
Peale viitkäivitust ei ole taigen piisavalt kerkinud või siis midagi ei juhtu.	• Unustasite peale programmeerimist vajutamast START STOP nupule. • Pärm on puutunud kokku kas soola ja/või veega. • Segamislaba on puudu.
Kõrbemise lõhn.	• Osa lisaaineid on sattunud väljapoole panni: laske masinal maha jahtuda ning puhastage masina sisemus niiske švammiga, kuid ilma puhastusvahendita. • Taigen on üle ääre ajanud: koostisainete kogus on olnud liiga suur ning liiga vedel. Järgige retseptis antud koguseid.

APRAKSTS

1 - vāks ar lodziņu
2 - vadības panelis
- **a** - displeja
- **b** - ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš
- **c** - svara izvēle
- **d** - taustiņi atliktā starta uzstādīšanai un laika regulēšanai 11. programmām
- **e** - garozas krāsas izvēle
- **f** - programmu izvēle
- **g** - darba gaismas indikators

3 - maizes panna
4 - mīcīšanas lāpstiņa
5 - mērkrūze
6 - tējkarote/ēdamkarote
7 - āķis, lai izceltu lāpstiņas mīklas mīcīšanai

PRAKTISKI PADOMI

Sagatavošanās

1. Lūdzam uzmanīgi izlasīt šos norādījumus: maizes cepšana, izmantojot šo ierīci, atšķiras no maizes cepšanas ar rokām.

2. Visām sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā (ja nav norādīts citādi), un tās ir precīzi jānosver. **Mēriet šķidrumus ar komplektā esošo mērkrūzi. Lai izmērītu tējkarotes un ēdamkarotes, izmantojiet komplektā esošo dubulto dozatoru. Visi norādītie mēri ir bez kaudzītes.** Nepareiza mērīšana rada sliktus rezultātus.

3. Veiksmīgai maizes cepšanai ļoti svarīgi izmantot pareizas sastāvdaļas. Pārbaudiet, vai tiem nav beidzies derīguma termiņš, un glabājiet tos vēsā, sausā vietā.

4. Svarīgi precīzi izmērīt miltu daudzumu, tāpēc Jums ir jānosver milti ar virtuves svariem. Izmantojiet raugu paciņās vai sauso raugu (Lielbritānijā pieejami Easy Bake vai Fast Action raugs). Ja receptē nav norādīts, neizmantojiet cepamo pulveri. Pēc rauga paciņas atvēršanas tā blīvi jānoslēdz, jāuzglabā vēsā vietā un jāizlieto 48 stundu laikā.

5. Lai nesabojātu mīklu, iesakām ielikt visas sastāvdaļas maizes pannā no paša sākuma, lai nebūtu nepieciešams atvērt vāku darba laikā (ja nav norādīts citādi). Uzmanīgi sekojiet receptēs norādītajām sastāvdaļām un daudzumiem. Sākumā ielieciet šķidrumus, tad cietos produktus. **Raugs nedrīkst saskarties ar šķidrumiem, cukuru vai sāli.**

Vispārējā secība:
> Šķidrie produkti (sviests, eļļa, olas, ūdens, piens)
> Sāls
> Cukurs
> Milti, pirmā daļa
> Sausais piens
> Īpaši cietās sastāvdaļas
> Milti, otrā daļa
> Raugs

Lietošana

- **Maizes cepšanas veiksmīgs rezultāts ir ļoti atkarīgs no gaisa temperatūras un mitruma.** Ja ir ļoti karsts, izmantojiet aukstāku šķidrumu nekā parasti. Un otrādi- ja ir auksts, var būt nepieciešams uzsildīt ūdeni vai pienu (bet ne vairāk kā līdz 35°C).

- **Reizēm nepieciešams pārbaudīt mīklas stāvokli otrās mīcīšanas laikā:** tai jāizskatās kā gludai bumbai, kas viegli atlīp no pannas sieniņām.
  - ja mīklā paliek pāri milti, pievienojiet vēl nedaudz ūdens,
  - ja mīkla ir pārāk mitra un pielīp pie sieniņām, varat pievienot nedaudz miltu.

Šādi labojumi jāveic ļoti pakāpeniski (ne vairāk kā 1 ēdamkarote vienā reizē) un pirms turpināšanas jāpārbauda, vai ir uzlabojumi.

- **Ļoti izplatīta kļūda – domāt, ka, ja pievieno vairāk rauga, maize vairāk pacelsies.** Pārāk daudz rauga padara maizes struktūru trauslāku, un tāpēc cepšanas laikā tā paceļas un pēc tam paliek pāri. Varat noteikt mīklas stāvokli uzreiz pirms cepšanas, viegli pieskaroties tai ar pirkstu galiem: mīklai jābūt nedaudz elastīgai un pirksta nospiedumam pakāpeniski jāpazūd.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

- Izņemiet no ierīces piederumus, noņemiet visas uzlīmes -**A**.
- Iztīriet ierīces daļas un pašu ierīci ar mitru drānu.

ĀTRAIS DARBA SĀKUMS

- Pilnībā izstiepiet elektrisko vadu un ielieciet to kontaktligzdā ar zemējumu.
- Pirmajā lietošanas reizē var parādīties neliela smaka.
- Izņemiet maizes pannu, paceļot rokturi un viegli pagriežot maizes pannu pretēji pulksteņrādītāja virzienam. Tad ielieciet mīcīšanas lāpstiņu **-B-C**.
- Ielieciet sastāvdaļas pannā, ievērojot norādīto secību. Pārliecinieties, ka visas sastāvdaļas ir precīzi nosvērtas **-D-E**.
- Ielieciet maizes pannu maizes ceptuvē. Turot maizes pannu aiz roktura, ielieciet to maizes ceptuvē, ievietojot virs pievada šahtas (jums vajadzēs to nedaudz noliekt uz viena sāna). Viegli pagrieziet to pulksteņrādītāja virzienā, un tā tiks nofiksēta savā vietā **-F-G**.
- Aizveriet vāku. Pieslēdziet maizes ceptuvi pie tīkla un ieslēdziet to. Kad dzirdēsiet skaņas signālu, uz displeja parādīsies 1. programma kā uzstādījums pēc noklusējuma, t.i., 1000 g ar vidējo garozu **-H**.
- Uzspiediet START STOP taustiņu. Taimera zvaigznīte mirgo, un taimers sāk atpakaļ skaitīšanu. Iedegas darbības indikators **-I-J**.
- Pēc cepšanas vai sildīšanas cikla beigām atslēdziet maizes ceptuvi. Izņemiet maizes pannu no maizes ceptuves. Vienmēr izmantojiet virtuves cimdus, jo pannas rokturis ir karsts - tas ir zem vāka. Izņemiet karsto maizi un nolieciet uz režģa vismaz uz 1 stundu, lai atdzesējas **-K**.

Lai iepazītu jūsu maizes ceptuvi, iesakām izmēģināt PARASTĀS BALTMAIZES recepti jūsu pirmajai maizei.

PARASTĀ BALTMAIZE (1. programma)	**SASTĀVDAĻAS** - **tējk.** = tējkarote - **ēdamk.** = ēdamkarote	
GAROZA = VIDĒJĀ	1. ŪDENS = 330 ml	5. SAUSAIS PIENS = 2 ēdamk.
SVARS = 1000 g	2. EĻĻA = 2 ēdamk. 3. SĀLS = 1 1/2 tējk.	6. KVIEŠU MILTI = 605 g 7. RAUGS = 1 1/2 tējk.
LAIKS = 3:09	4. CUKURS = 1 ēdamk.	

JŪSU MAIZES CEPŠANAS IERĪCES LIETOŠANA

Uzstādījums pēc noklusējuma tiek atspoguļots katrai programmai. Līdz ar to vēlamie iestatījumi Jums ir jāizvēlas manuāli.

Programmas izvēle

Programmas izvēlē ietilpst vairāki soļi, kas tiek izpildīti automātiski cits pēc cita.

MENU **Izvēlnes taustiņš** ļauj Jums izvēlēties noteikto programmas numuru. Tiek atspoguļots programmai atbilstošais laiks. Katru reizi, kad nospiežat taustiņu MENU, numurs uz displeja pārslēdzas uz nākamo programmu no 1 līdz 15:

1. **Parastā baltmaize.** Parastās baltmaizes programma izmantojama lielākās daļas recepšu pagatavošanai, izmantojot kviešu miltus.
2. **Ātri pagatavojamā baltmaize.** Šī programma atbilst Parastās baltmaizes cepšanas programmai, bet ir ātrāka. Gatavai maizei var būt nedaudz cietāka garoziņa.
3. **Franču maize.** Franču maizes programma atbilst tradicionālas kraukšķīgas franču baltmaizes receptei.
4. **Rupja maluma miltu maize.** Rupja maluma miltu maizes programma izmantojama pilngraudu maizes cepšanai no pilngraudu kviešu miltiem.
5. **Ātri pagatavojamā rupja maluma miltu maize.** Šī programma atbilst Rupja maluma miltu maizes programmai, bet ir ātrāka. Gatavai maizei var būt nedaudz cietāka garoziņa.
6. **Saldā maize.** Saldās maizes programma paredzēta receptēm, kas satur vairāk cukura un tauku, piemēram, smalkmaizīšu un piena maizes cepšanai. Ja izmantojat īpašus miltu maisījumus smalkmaizītēm, nepārsniedziet maksimālo mīklas svaru 750 g.
7. **Ātri pagatavojamā saldā maize.** Šī programma atbilst Saldās maizes programmai, bet ir ātrāka. Gatavai maizei var būt nedaudz cietāka garoziņa.
8. **Super ātri pagatavojamā baltmaize.** 8. programma paredzēta Super ātrai pagatavojamā baltmaizes receptei. Maize, kas izcepta - ,izmantojot šo programmu, ir kompaktāka, nekā izmantojot citas programmas.
9. **Maize bez glutēna.** Tā ir piemērota ar celiakiju slimiem cilvēkiem, kuri nepanes glutēnu, ko satur dažādi graudu produkti (kvieši, rudzi, mieži, auzas, speltas kvieši u.c.). Izlasiet ieteikumus uz paciņas. Tvertne ir rūpīgi jāizmazgā, lai izvairītos no citu miltu iekļūšanas tajā. Ja nepieciešams ievērot stingru glutēnu nesaturošu diētu, pārbaudiet, vai arī raugs nesatur glutēnu. Glutēnu nesaturošo miltu konsistence nenodrošina ideālu mīklu. Mīkla pielīp pie sienām un, tā ir jāskrāpē ar elastīgo plastmasas lāpstiņu mīcīšanas laikā. Glutēnu nesaturošai maizei būs blīvāka konsistence, un tā būs bālāka salīdzinājumā ar parasto maizi. Kopā ar šo programmu var lietot tikai 1000 g svaru.
10. **Sāli nesaturošā maize.** Maize ir viens no produktiem, kas nodrošina sāls lielāku ikdienas patēriņu. Samazinot sāls patēriņu, samazinās sirds un asinsvadu slimības risks.
11. **Klaipa pagatavošana.** Klaipa pagatavošanas programma pieļauj cept klaipu 10-70 minūtēs (ko regulē pēc 10 min. gariem soļiem). To var izvēlēties atsevišķi un izmantot:
    a) kopā ar Maizes mīklas programmu;
    b) lai uzsildītu cepto un atdzesēto maizi vai padarītu to kraukšķīgu;
    c) lai pabeigtu cepšanu, ja maizes cepšanas ciklā uz ilgu laiku tiek atslēgta elektrība.
    Ja ieslēgta 11. programma, maizes cepšanas ierīci nedrīkst atstāt bez uzraudzības.
    Lai pārtrauktu ciklu pirms tā beigām, programmu var apturēt manuāli, uzspiežot taustiņu START STOP.
12. **Maizes mīkla.** Maizes mīklas programma necep maizi. Tā ir mīcīšanas un pacelšanas programma visām rauga mīklām, piemēram, picas un smalkmaizīšu.

13. **Pīrāgs.** Var izmantot konditorejas izstrādājumu un tortes cepšanai ar cepamo pulveri. Kopā ar šo programmu var lietot tikai 1000 g svaru.
14. **Ievārījums.** Ievārījuma programma automātiski gatavo ievārījumus un kompotus pannā.
15. **Makaronu Mīkla.** Programma 15 tikai mīca mīklu. Tā paredzēta bezrauga mīklai, piemēram, makaroniem.

Maizes svara izvēle

Maizes svars pēc noklusējuma ir 1000 g. Šis svars ir norādīts informācijai. Sk. receptes sīkākai informācijai. Programmām 9, 11, 12, 13, 14, 15 nav svara iestatījumu. Uzspiediet taustiņu , lai uzstādītu vēlamo produktu svaru - 500 g, 750 g vai 1000 g. Pretī izvēlētajam iestatījumam iedegsies indikatora gaisma.

Garozas krāsas izvēle

Pēc noklusējuma uzstādīta VIDĒJĀ garozas krāsa. Programmām 12, 14, 15 nav krāsas iestatījuma. Iespējami trīs varianti: GAIŠA/VIDĒJA/TUMŠA.
Ja vēlaties izmainīt iestatījumu pēc noklusējuma, uzspiediet taustiņu , kamēr iedegsies indikators pretī vēlamajam iestatījumam.

Sākums/Apturēšana

Uzspiediet START/STOP taustiņu, lai ieslēgtu ierīci. Sākas atpakaļ skaitīšana. Lai apturētu programmu vai atceltu atlikto ieprogrammēšanu, turiet taustiņu START/STOP.

CIKLI

Tabula (sk. 298-300. lpp.) norāda dažādu ciklu sadalījumu izvēlētajai programmai.

Mīcīšana

Mīklas struktūras veidošanai, lai tā labāk paceļas.
Šī cikla laikā programmām 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13 varat pievienot šādas sastāvdaļas: žāvētus augļus vai riekstus, olīvas, bekona gabaliņus u.c. Skaņas signāls norāda, kad var pievienot. Sk. kopējo gatavošanas laiku tabulu (298-300. lpp.) un "papildus" aili. Šajā ailē norādīts laiks, kas tiks atspoguļots jūsu ierīces ekrānā, kad dzirdēsiet skaņas signālu.
Precīzākai informācijai par to, cik laika paiet starp skaņas signāliem, atņemiet laiku, kas norādīts "papildus" ailē no kopējā cepšanas laika.
Piemēram: "papildus" = 2:51 un "kopējais laiks" = 3:13, sastāvdaļas var pievienot pēc 22 min.

Atpūta

Ļauj mīklai atpūsties, lai uzlabotu mīcīšanas kvalitāti.

Pacelšana

Laiks, kad iedarbojas raugs, paceļot maizi un veidojot tās aromātu.

Cepšana

Pārvērš mīklu maizē un piešķir tai zeltainu, kraukšķīgu garoziņu.

Sildīšana

Saglabā maizi siltu pēc cepšanas. Ieteicams uzreiz pēc cepšanas maizi apgriezt.
Programmām 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 varat atstāt gatavu maizi ierīcē. Pēc cepšanas automātiski seko vienu stundu ilgs sildīšanas cikls. Stundas ilga maizes sildīšanas cikla laikā uz displeja tiks parādīts 0:00 un uz taimera mirgos divpunkts . Cikla beigās ierīce automātiski aptur darbību pēc vairākiem skaņas signāliem.

ATLIKTĀ DARBA SĀKUMA PROGRAMMA

Jūs varat ieprogrammēt ierīci sākt darbu pēc 15 stundām, lai ēdiens būtu gatavs vēlamajā laikā. Šo funkciju nevar izmantot ar programmām 8, 11, 12, 13, 14, 15.

Šis posms izpildāms pēc programmas, apbrūnējuma un svara izvēles. Tiek attēlots programmas laiks. Aprēķiniet laika starpību starp laiku, kad sākat programmu, un laiku, kurā vēlaties, lai ēdiens būtu gatavs.

Mašīna automātiski iekļauj programmas ciklu ilgumu. Izmantojot ⊕ ⊖ taustiņus (⊕ augšup un ⊖ lejup), ievadiet vēlamo laiku. Īsi spiedieni maina laiku 10 min. intervālos + īss skaņas signāls. Turot taustiņu nospiestu, var nepārtraukti mainīt laiku 10 min. intervālos.

Piemēram, šobrīd ir 8 vakarā un jūs vēlaties, lai maize būtu gatava 7 no rīta.

Ieprogrammējiet 11:00, izmantojot ⊕ ⊖. Uzspiediet taustiņu START STOP. Dzirdēsiet skaņas signālu. Mirgos taimera zvaigznīte. Sāksies atpakaļ skaitīšana. Iedegsies darba indikators.

Ja izdarījāt kļūdu un vēlaties mainīt laika iestatījumu, uzspiediet START STOP taustiņu, kamēr dzirdēsiet skaņas signālu. Tiks atspoguļots laiks pēc noklusējuma. Sāciet darbības no jauna.

Ar atliktā darba sākuma programmu neizmantojiet receptes, kuru sastāvā ir svaigs piens, jogurts, siers vai svaigie augļi, jo nakts laikā tie var sabojāties.

Praktiskais padoms

Ja atslēgta elektrība: ja cikla laikā programma apstājusies elektrības atslēgšanas rezultātā, ierīcei ir 7 minūšu garš aizsardzības laiks, kurā tiek saglabāti iestatījumi. Cikls sākas atkal no tā paša punkta. Pēc šī laika iestatījumi tiek izdzēsti.

Ja vēlaties izmantot nākamo programmu un izcept nākamo maizi, atveriet vāku un pagaidiet 1 stundu pirms nākamās cepšanas.

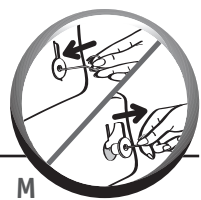
Lai izņemtu maizes klaipu no pannas: var gadīties, ka mīklas mīcīšanas lāpstiņas paliek maizē, kad tā tiek izņemta ārā. Šajā gadījumā jāizmanto āķveidīgais piederums. To izmanto šādi:

> kad ierīce ir apturēta, palikt maizi uz vienu pusi, kamēr tā vēl ir karsta, un ar vienu roku, pirms tam uzvelkot cimdu, turēt to,

> ar otru roku ievietot āķi mīklas mīcāmās lāpstiņas asī **-M**.

> viegli pavilkt, lai mīklas mīcāmā lāpstiņa tiktu atbrīvota **-M**,

> apgriezt maizes klaipu otrādi un novietot to uz režģa, lai atdziest.



SASTĀVDAĻAS

Tauki un eļļas: tauki padara maizi mīkstāku un garšīgāku. Tāda maize arī ilgāk un labāk glabājas. Pārāk daudz tauku aizkavē pacelšanos. Ja izmantojat sviestu, sagrieziet to mazos gabalos, lai tas būtu vienmērīgi sadalīts sastāvā, vai izkausējiet to. Varat aizvietot 15 g sviesta ar 1 ēdamkaroti eļļas. Nepievienojiet karstu sviestu. Ievērojiet, lai sviests nesaskaras ar raugu, jo tas var aizkavēt tā darbību. Neizmantojiet beztauku margarīnu vai sviesta aizvietotājus.

Olas: olas padara mīklu blīvāku, uzlabo maizes krāsu un palīdz mīkstās, baltās daļas veidošanai. Ja izmantojat olas, proporcionāli samaziniet izmantojamā šķidruma saturu. Sasitiet olu un pielejiet šķidrumu, kamēr sasniedzat receptē norādīto šķidruma daudzumu. Receptes izstrādātas, izmantojot 50 g smagu olu; ja jūsu izmantotās olas ir lielākas, pievienojiet nedaudz vairāk miltu; ja mazākas, izmantojiet mazāk miltu.

Piens: receptēs izmantots svaigs vai sausais piens. Izmantojot sauso pienu, pievienojiet receptē norādīto ūdens daudzumu. Tas uzlabo smaržu un maizes glabāšanas īpašības. Ja receptēs izmantots svaigais piens, varat to aizvietot ar ūdeni, bet kopējam apjomam jābūt vienādam ar receptē norādīto daudzumu. Vājpiens palīdz izvairīties no blīvas maizes tekstūras. Pienam ir arī emulgatora efekts, kas piešķir maizei gaisīgumu.

Ūdens: ūdens mitrina un palīdz raugam iedarboties. Tas arī mitrina cieti miltos un palīdz veidoties mīkstai baltajai maizes daļai. Ūdeni var pilnībā vai daļēji aizvietot ar pienu vai citiem šķidrumiem. Šķidrumiem jābūt istabas temperatūrā.

Milti: miltu svars nozīmīgi atšķiras atkarībā no miltu veida. Cepšanas rezultāti arī var atšķirties. Glabājiet miltus hermētiski noslēgtā tvertnē, jo milti reaģē uz atmosfēras apstākļiem, absorbējot vai zaudējot mitrumu. Izmantojiet maizes vai cepamos miltus, nevis parastos miltus. Pievienojot auzas, klijas, dīgļus, rudzu vai pilngraudu miltus maizei, jūs iegūsiet mazāku, smagāku klaipu.

Iesakām izmantot T55 miltus, ja receptē nav norādīts citādi.

Ja izmantojat speciālus miltu maisījumus maizes vai smalkmaizīšu cepšanai, nepārsniedziet maksimālo mīklas svaru 750 g.

Miltu maiņa arī ietekmē rezultātus: jo vairāk ir pilngraudu miltu (t.i., tie satur lielāku daļu ārējā grauda apvalka), jo mazāk paceļas mīkla un blīvāka ir maize. Tirgū ir pieejami gatavi maisījumi maizes cepšanai. Parasti programmas izvēle ir atkarīga no izmantotā sastāva. Pilngraudu maizei izmantojiet 4. programmu.

Cukurs: izmantojiet balto cukuru, brūno cukuru vai medu. Nelietojiet gabalcukuru. Mākslīgie saldinātāji nevar aizvietot cukuru, jo raugs ar tiem nereaģē.

Sāls : sāls piešķir ēdienam garšu un regulē rauga aktivitāti. Sāls nedrīkst saskarties ar raugu. Sāls dēļ mīkla ir blīva, kompakta un nepaceļas tik ātri. Izmantojiet parastu galda sāli. Neizmantojiet rupjo sāli vai sāls aizvietotājus.

Raugs: cepšanas raugs pieejams dažādās formās: svaigs mazos kubiņos, sauss un aktīvs, kuru nepieciešams samitrināt, vai sauss un šķīstošs. Svaigu raugu pārdod lielveikalos (konditorejas vai svaigo produktu nodaļā), bet varat nopirkt to arī no vietējā maiznieka. Svaigā vai šķīstošā formā raugs jāpievieno tieši cepšanas pannā kopā ar citām sastāvdaļām. Neaizmirstiet sadrupināt svaigo raugu ar pirkstiem, lai tas labāk izšķīst. Tikai aktīvs sausais raugs (granulās) pirms lietošanas jāsamaisa ar nelielu silta ūdens daudzumu. Izvēlieties temperatūru ap 35°C, zemākā temperatūrā maize tik labi nepacelsies, augstāka atņems rauga īpašības. Ievērojiet norādītos daudzumus un neaizmirstiet palielināt daudzumu, ja izmantojat svaigo raugu (sk. tabulu zemāk).

Daudzuma/svara ekvivalenti starp sauso un svaigo raugu:

Sausais raugs (tējk.)

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

Svaigais raugs (g)

9	13	18	22	25	31	36	40	45

Piedevas (olīvas, bekona gabaliņi utt.): padariet savu recepti īpašu, pievienojot vēlamās sastāvdaļas, bet ievērojiet šādus nosacījumus:

> pievienojiet pēc skaņas signāla, jo īpaši, ja tie ir trausli, piemēram, žāvēti augļi;

> pievienojiet sēklas (piemēram, lina vai sezama) mīcīšanas procesa sākumā, lai atvieglotu mašīnas darbu (piemēram, atliktais sākums);

> rūpīgi nosusiniet mitrus ingredientus (olīvas);

> viegli apberiet ar miltiem taukainas sastāvdaļas, lai tās labāk samaisās;

> nepievienojiet pārāk lielu papildu sastāvdaļu daudzumu, jo īpaši sieru, svaigus augļus un dārzeņus, jo tas var ietekmēt mīklas briedumu, ievērojiet receptēs norādītos daudzumus;

> smalki sagrieziet riekstus, jo tie var caurdurt maizi un samazināt tās augstumu;

> ievērojiet, lai sastāvdaļas neizkrīt no pannas.

TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

- Atvienojiet ierīci no tīkla.
- Iztīriet visas daļas, pašu ierīci un pannas iekšējo daļu ar mitru drānu. Rūpīgi nosusiniet **-L**.
- Izmazgājiet pannu un lāpstiņas karstā ziepju ūdenī. Ja lāpstiņas ir iestrēgušas pannā, iemērciet tās uz 5-10 minūtēm.
- Ja nepieciešams, vāku var mazgāt ar siltu ūdeni un švammi.

- **Nevienu daļu nedrīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.**
- Neizmantojiet mājsaimniecības tīrīšanas produktus, skrāpējošas švammes vai spirtu. Izmantojiet mīkstu, mitru drānu.
- Nekad neiegremdējiet ūdenī ierīci vai vāku.

RECEPTES

Katrai receptei pievienojiet sastāvdaļas norādītajā secībā. Atkarībā no izvēlētas receptes un atbilstošās programmas varat apskatīties kopējo pagatavošanas laiku tabulu (298-300.lpp.) un ievērot dažādu ciklu iedalījumu. Nemainiet daudzumus un izmantojiet visas sastāvdaļas, jo tas var ietekmēt receptes sabalansētību.

tējk. > tējkarote - **ēdamk.** > ēdamkarote

PROG. 1 - PARASTĀ BALTMAIZE
PROG. 2 - ĀTRI PAGATAVOJAMĀ BALTMAIZE

PARASTĀ BALTMAIZE	500 g	750 g	1000 g
1. Ūdens	190 ml	250 ml	330 ml
2. Eļļa	1 ēdamk.	1 1/2 ēdamk.	2 ēdamk.
3. Sāls	1 tējk.	1 tējk.	1 1/2 tējk.
4. Cukurs	2 tējk.	3 tējk.	1 ēdamk.
5. Sausais piens	1 ēdamk.	1 1/2 ēdamk.	2 ēdamk.
6. Kviešu milti T55	345 g	455 g	605 g
7. Raugs	1 tējk.	1 tējk.	1 1/2 tējk.

PROG. 3 - FRANČU MAIZE

FRANČU MAIZE	500 g	750 g	1000 g
1. Ūdens	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sāls	1 tējk.	1 1/2 tējk.	2 tējk.
3. Kviešu milti T55	350 g	465 g	620 g
4. Raugs	1 tējk.	1 tējk.	1 1/2 tējk.

PROG. 4 - RUPJA MALUMA MILTU MAIZE
PROG. 5 - ĀTRI PAGATAVOJAMĀ RUPJA MALUMA MILTU MAIZE

RUPJA MALUMA MILTU MAIZE	500 g	750 g	1000 g
1. Ūdens	205 ml	270 ml	355 ml
2. Eļļa	1 1/2 ēdamk.	2 ēdamk.	3 ēdamk.
3. Sāls	1 tējk.	1 1/2 tējk.	2 tējk.
4. Cukurs	1 1/2 tējk.	2 tējk.	3 tējk.
5. Kviešu milti T55	130 g	180 g	240 g
6. Pilngraudu milti T150	200 g	270 g	360 g
7. Raugs	1 tējk.	1 tējk.	1 1/2 tējk.

PROG. 6 - SALDĀ MAIZE
PROG. 7 - ĀTRI PAGATAVOJAMĀ SALDĀ MAIZE

SMALKMAIZĪTE	500 g	750 g	1000 g
1. Sakultas olas*	100 g	100 g	150 g
2. Sviests, mīksts	115 g	145 g	195 g
3. Sāls	1 tējk.	1 tējk.	1 1/2 tējk.
4. Cukurs	2 1/2 ēdamk.	3 ēdamk.	4 ēdamk.
5. Piens	55 ml	60 ml	80 ml
5. Kviešu milti T55	280 g	365 g	485 g
7. Raugs	1 1/2 tējk.	2 tējk.	3 tējk.

Pēc izvēles: 1 tējkarote apelsīnu ziedu ūdens.

* 1 vidēja ola = 50 g

PROG. 8 - SUPER ĀTRI PAGATAVOJAMĀ BALTMAIZE

SUPER ĀTRI PAGATAVOJAMĀ BALTMAIZE	500 g	750 g	1000 g
1. Ūdens (sasildīts, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Eļļa	3 tējk.	1 ēdamk.	1 1/2 ēdamk.
3. Sāls	1/2 tējk.	1 tējk.	1 1/2 tējk.
4. Cukurs	2 tējk.	3 tējk.	1 ēdamk.
5. Sausais piens	1 1/2 ēdamk.	2 ēdamk.	2 1/2 ēdamk.
5. Kviešu milti T55	325 g	445 g	565 g
7. Raugs	1 1/2 tējk.	2 1/2 tējk.	3 tējk.

PROG. 9 - MAIZE BEZ GLUTENA

1000 g

Izmantojiet tikai gatavu izmantošanai miltu maisījumu.

Nepārsniedziet 1000 g miklas

PROG. 10 - SĀLI NESATUROŠĀ MAIZE

SĀLI NESATUROŠĀ MAIZE

	500 g	750 g	1000 g
1. Ūdens	200 ml	270 ml	365 ml
2. Kviešu milti T55	350 g	480 g	620 g
3. Sausais maizes raugs	1/2 tējk.	1 tējk.	1 tējk.
Pievienojiet, kad atskan signāls			
4. Sezama sēkliņas	50 g	75 g	100 g

PROG. 12 - MAIZES MĪKLA

PICAS MĪKLA	500 g	750 g	1000 g
1. Ūdens	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olīveļļa	1 ēdamk.	1 1/2 ēdamk.	2 ēdamk.
3. Sāls	1/2 tējk.	1 tējk.	1 1/2 tējk.
5. Kviešu milti T55	320 g	480 g	640 g
7. Raugs	1/2 tējk.	1 tējk.	1 1/2 tējk.

PROG. 13 - PĪRĀGS

CITRONU TORTE	1000 g
1. Sakultas olas*	200 g
2. Cukurs	260 g
3. Sāls	1 šķipsna
4. Sviests, mīksts, bet atdzesēts	90 g
5. Citrona mīza	no 1 1/2 citrona
6. Citrona sula	no 1 1/2 citrona
7. Kviešu milti T55	430 g
8. Cepampulveris	3 1/2 tējk.

Sakuliet olas ar cukuru un sāli 5 minūtes, kamēr maisījums kļūst balts. Ielejiet mašīnas traukā. Pievienojiet atdzesētu kausētu sviestu. Tad pievienojiet citrona sulu un mīzu. Samaisiet miltus un cepamo pulveri un pievienojiet maisījumam. Pārliecinieties, ka milti ir iebērti kaudzītes formā, traukam pa vidu.

* 1 vidēja ola = 50 g

PROG. 14 - IEVĀRĪJUMS

IEVĀRĪJUMI UN KOMPOTI

Sagrieziet izvēlētos augļus pirms ielikšanas maizes cepšanas iericē.

1. Zemeņu, persiku, rabarberu vai aprikozu	580 g
2. Cukurs	360 g
3. Citrona sula	no 1 citrona
4. Pektīns	30 g
1. Apelsīnu vai greipfrūtu	500 g
2. Cukurs	400 g
3. Pektīns	50 g

PROG. 15 - MAKARONU MĪKLA

MAKARONU MĪKLA

	500 g	750 g	1000 g
1. Ūdens	45 ml	50 ml	70 ml
2. Sakultas olas*	150 g	200 g	275 g
3. Sāls	1 šķipsna	1/2 tējk.	1 tējk.
5. Kviešu milti T55	375 g	500 g	670 g

* 1 vidēja ola = 50 g

PROBLĒMU NOVĒRŠANA, KAS PALĪDZĒS UZLABOT JŪSU RECEPTES

Neiegūstat gaidāmos rezultātus? Jums palīdzēs šī tabula.	Maizes pārāk daudz	Pēc pacelšanas maize nokrīt	Maize paceļas nepietiekoši	Garoza nav pietiekami zeltaina	Sāni ir brūni, bet maize nav pietiekami gatava	Augšējā un sānu daļa miltainas
Cepšanas laikā uzspieda START/STOP taustiņu.				●		
Nepietiek miltu.		●				
Pārāk daudz miltu.			●			●
Nepietiek rauga.			●			
Pārāk daudz rauga.		●		●		
Nepietiek ūdens.			●			●
Pārāk daudz ūdens.		●			●	
Nepietiek cukura.			●			
Sliktas kvalitātes milti.			●	●		
Nepareizas proporcijas vai sastāvdaļas (pārāk daudz).	●					
Pārāk karsts ūdens.		●				
Pārāk auksts ūdens.			●			
Nepareiza programma.			●	●		

BOJĀJUMU NOVĒRŠANA

PROBLĒMAS	CĒLOŅI - RISINĀJUMI
Mīcīšanas lāpstiņa iestrēga pannā.	• Samitriniet pirms izņemšanas.
Uzspiežot START/STOP nekas nenotiek.	• E01 parādās un mirgo uz ekrāna, atskan signāls: mašīna pārāk karsta. Pagaidiet 1 stundu starp 2 cikliem. • E00 parādās un mirgo uz ekrāna, atskan signāls: mašīna ir pārāk auksta. Uzgaidiet, kamēr tā uzsildīsies līdz istabas temperatūrai. • HHH vai EEE parādās un mirgo uz ekrāna, atskan signāls: bojājums. Mašīna jānodod apkalpošanai attiecīgi pilnvarotiem darbiniekiem. • Ieprogrammēts atliktais starts.
Uzspiežot START/STOP motors darbojas, bet mīcīšana nenotiek.	• Panna nepareizi ielikta. • Mīcīšanas lāpstiņas nav vai tā nepareizi uzstādīta. Abos iepriekš minētājos gadījumos apstādiniet ierīci manuāli, ilgstoši nospiežot pogu START/STOP. Uzsāciet gatavošanu no sakuma.
Pēc atliktā starta maize nepietiekoši paceļas vai nekas nenotiek.	• Jūs aizmirsāt uzspiest START/STOP pēc programmēšanas. • Raugs saskaras ar sāli un/vai ūdeni. • Nav mīcīšanas lāpstiņas.
Degšanas smaka.	• Dažas sastāvdaļas izkritušas no pannas: Atvienojiet ierīci, ļaujiet atdzist un iztīriet iekšpusi ar mitru sūkli, neizmantojot tīrīšanas līdzekļus. • Sastāvs plūst pāri: izmantots pārāk liels sastāvdaļu daudzums, jo īpaši šķidrums. Ievērojiet receptē norādītās proporcijas.

APRAŠYMAS

1 – dangtelis su langeliu
2 – valdymo skydelis
  a – stovo ekranas
  b – įjungimo / išjungimo mygtukas
  c – svorio pasirinkimo mygtukas
  d – programos pradžios uždelsimo ir programos trukmės nustatymo mygtukai 11
  e – duonos plutos spalvos pasirinkimo mygtukas
  f – programų pasirinkimo mygtukas
  g – veikimo indikatorius
3 – duonos kepimo dubuo
4 – užminkymo mentė
5 – sugraduota stiklinė
6 – atitinkantis vieną arbatinį šaukštelį / atitinkantis vieną valgomąjį šaukštą
7 – kabliukas užminkymo mentelių iškėlimui

PRAKTINIAI PATARIMAI

Pasirengimas

1. Įdėmiai perskaitykite šias instrukcijas: duonos kepimas šiuo prietaisu skiriasi nuo duonos gaminimo rankomis.

2. Visos naudojamos sudedamosios dalys turi būti kambario temperatūros (jei nėra nurodyta kitaip) ir tiksliai pasvertos. **Skysčius dalykite naudodamiesi pridedama sugraduota stikline. Komplektuojamu dvigubu dalytuvu, kurio vienas kaušelis atitinka valgomąjį šaukštą, o kitas – arbatinį šaukštelį, atmatuokite kitas sudedamąsias dalis. Dalytuvo kaušelį reikia pripildyti lygiai (be kaupo).** Dėl blogai atmatuotų sudedamųjų dalių gali būti gaunami prasti rezultatai.

3. Norint iškepti skanią duoną, būtina naudoti tinkamas sudedamąsias dalis. Sudedamosios dalys turi būti saugomos vėsioje, sausoje vietoje, o jų galiojimo laikas turi būti nepasibaigęs.

4. Labai svarbu kruopščiai atmatuoti miltų kiekį. Dėl to miltus reikia sverti virtuvinėmis svarstyklėmis. Naudokite sausas mieles, sufasuotas pakeliuose. Jei recepte nėra nurodoma kitaip, nenaudokite kepimo miltelių. Pradarius mielių pakelį, jį reikia sandariai uždaryti, laikyti vėsioje vietoje ir suvartoti per 48 val.

5. Norėdami, kad tešla tinkamai pakiltų, visas sudedamąsias dalis į duonos kepimo dubenį sudėkite iš karto ir venkite darinėti duonkepės dangtelį (jei nėra nurodyta kitaip). Tiksliai laikykitės receptuose nurodytų kiekių ir sudedamųjų dalių. Pirmiausia skysčiai, o paskui kiti maisto produktai. **Mielės neturi kontaktuoti su skysčiais, cukrumi ar druska.**

Reikia laikytis tokio eiliškumo:
> Skysčiai (sviestas, aliejus, kiaušiniai, vanduo,
> pienas)
> Druska
> Cukrus
> Miltai, pirma pusė
> Pieno milteliai
> Specifinės kieto pavidalo sudedamosios dalys
> Miltai, antra pusė
> Mielės

Naudojimasis

- **Duonos gaminimo procesui didelę įtaką daro temperatūra ir drėgmė.** Didelio karščio atveju naudokite skysčius, kurie yra šaltesni nei paprastai. Taip pat, jei yra šalta, gali tekti pašildyti vandenį ar pieną (niekada neviršykite 35 °C).

- **Taip pat kartais gali būti naudinga patikrinti tešlos būklę antrojo minkymo metu:** ji turi susiformuoti į vientisą rutulį, kuris lengvai atlimpa nuo duonos kepimo dubens sienelių.
  – jei nei visi miltai buvo suminkyti į tešlą, įpilkite šiek tiek daugiau vandens,
  – jei tešla per drėgna ir limpa prie duonos kepimo dubens sienelių, įdėkite šiek tiek miltų.

  Tokie papildomi veiksmai turi būti vykdomi palaips-

niui (ne daugiau kaip vienas arbatinis šaukštelis per kartą), o prieš tęsiant, reikia palaukti ir įsitikinti, kad tešlos būklė pagerėjo.

- **Dažnai pasitaikanti klaida, tai galvoti, kad įdėjus daugiau mielių, tešla dar labiau pakils.** Dėl pernelyg didelio mielių kiekio, duona tampa labiau trapi, tešla labai pakyla, tačiau nusileidžia kepimo metu. Tešlos būklę prieš pat kepimą galite nustatyti ją nestipriai paliesdami pirštais: tešla turi lengvai priešintis spaudimui pirštu, o pirštas turi prasmegti joje po truputį.

PRIEŠ NAUDODAMIESI DUONKEPE PIRMĄJĮ KARTĄ

- Išimkite priedus ir nuplėškite lipdukus, esančius tiek prietaiso viduje, tiek išorėje -**A**.
- Naudodamiesi drėgnu skudurėliu, nuvalykite visus priedus ir patį prietaisą.

GREITAS NAUDOJIMASIS

- Visiškai išvyniokite elektros laidą ir jo šakutę įjunkite į elektros tinklo lizdą.
- Pirmąjį kartą naudojantis duonkepe, gali būti juntamas „naujo prietaiso“ kvapas.
- Išimkite duonos kepimo dubenį pakeldami rankenėlę ir šiek tiek pasukdami dubenį prieš laikrodžio rodyklę. Tada įstatykite užminkymo mentę **-B-C**.
- Tiksliai rekomenduojama tvarka į duonos kepimo dubenį sudėkite sudedamąsias dalis. Įsitikinkite, kad visos sudedamosios dalys buvo tiksliai pasvertos **-D-E**.
- Į duonkepę įdėkite duonos kepimo dubenį. Laikydami duonos kepimo dubenį už rankenėlės, įstatykite jį į duonkepę taip, kad jis būtų įtaisytas ant veleno (tam dubenį reikia šiek tiek pakreipti į šoną). Švelniai pasukite dubenį laikrodžio rodyklės kryptimi ir jis užsifiksuos **-F-G**.
- Uždarykite dangtelį. Įjunkite duonkepę į elektros tinklą ir įjunkite jos maitinimą. Išgirdus pyptelėjimą, stovo ekrane pagal nutylėjimą bus atvaizduojama 1-oji programa, tai yra, 1 000 g, vidutinio rudumo pluta **-H**.
- Paspauskite START STOP mygtuką. Blykčioja laikmačio dvitaškis ir vykdoma atgalinė laiko atskaita. Šviečia veikimo indikatorius **-I-J**.
- Pasibaigus gaminimui ar pašildymo ciklui, išjunkite duonkepę iš elektros tinklo. Iškelkite duonos kepimo dubenį iš duonkepės. Visada naudokitės pirštinėmis, nes duonos kepimo dubens rankenėlė ir vidinė dangtelio pusė yra karšta. Išimkite karštą duoną ir padėkite ją ant grotelių mažiausiai 1 val., kad ji atvėstų **-K**.

Susipažinimui su šia duonkepe pirmąjį kartą mes rekomenduojame pabandyti iškepti PAPRASTOS BALTOS DUONOS kepalą.

PAPRASTA BALTA DUONA (programa 1)	**SUDEDAMOSIOS DALYS** **v. š.** = valgomasis šaukštas - **a. š.** = arbatinis šaukštelis	
PLUTA = VIDUTINIO RUDUMO	1. VANDUO = 330 ml	5. PIENO MILTELIAI = 2 a. š.
SVORIS = 1 000 g	2. ALIEJUS = 2 a. š.	6. BALTOS DUONOS MILTAI = 605 g
TRUKMĖ = 3.09	3. DRUSKA = 1 1/2 v. š.	7. MIELĖS = 1 1/2 v. š.
	4. CUKRUS = 1 a. š.	

NAUDOJIMASIS DUONKEPE

Atvaizduojamos kiekvienai programai gamykloje užprogramuotos nuostatos. Pageidaujamas nuostatas galite pasirinkti rankiniu būdu.

Programos pasirinkimas

Pasirinkus programą, vienas po kito automatiškai bus įvykdyti žingsnių veiksmai.

MENU **Meniu mygtukas** įgalina pasirinkti programą iš tam tikro skaičiaus skirtingų programų. Bus atvaizduojamas išrinktosios programos vykdymo laikas. Kiekvienąkart paspaudus MENU, (meniu), stovo ekrane atvaizduojamas programos numeris keisis nuo 1 iki 15:

1. **Paprasta balta duona.** Paprastos baltos duonos programa naudojama gaminant beveik pagal visus duonos receptus, kai naudojami balti kvietiniai miltai.
2. **Greitai paruošiama paprastabalta duona.** Ši programa atitinka Paprastos baltos duonos programą, tačiau ji spartesnė. Naudojant šią programą iškeptos duonos plutelė yra šiek tiek kietesnė.
3. **Prancūziškasis batonas.** Ši prancūziškojo batono programa atitinka įprasto traškaus prancūziškojo batono receptą.
4. **Rupių miltų duona.** Rupių miltų duonos programa naudojama kepant duoną iš rupių miltų.
5. **Greitai paruošiama rupių miltų duona.** Ši programa atitinka Rupių miltų duonos programą, tačiau ji spartesnė. Naudojant šią programą, iškeptos duonos plutelė yra šiek tiek kietesnė.
6. **Saldus batonas.** Saldaus batono programa naudojama gaminant pagal receptus, kuriuose nurodoma daug cukraus ir riebalų, kaip antai, sviestines bandeles ir pan. Jei sviestinėms bandelėms ir vyniotiniams naudojate specialius miltų mišinius, bendra tešlos masė neturi viršyti 750 g.
7. **Greitai paruošiamas saldus batonas.** Ši programa atitinka Saldaus batono programą, tačiau ji spartesnė. Naudojant šią programą, iškeptos duonos plutelė yra šiek tiek kietesnė.
8. **Labai greitai paruošiama paprasta balta duona.** 8-ąją programa specialiai skirta gaminti pagal receptą Labai greitai paruošiama paprasta balta duona.
9. **Duona be glitimo.** Ji tinka asmenims, kurie netoleruoja grūduose (rugių, ryžių, miežių, avižų, kviečių ir pan.) esančio glitimo. Laikykitės ant mišinio pakuotės pateikiamų rekomendacijų. Duonos kepimo dubuo turi būti gerai išvalytas nuo kitokios rūšies miltų. Griežtos glitimo nevartojimo dietos atveju taip pat reikia naudoti mieles be glitimo. Naudojant miltus be glitimo, tešla būna neideali. Minkymo metu tešla limpa prie sienelių ir turi būti lanksčia plastikine lentele nukrapštoma. Duona be glitimo yra tirštesnės konsistencijos ir blyškesnė.
   Ši programa tinka tik 1 000 g svorio kepiniams kepti.
10. **Duona be druskos.** Vartojant duoną, organizmas gauna didžiausią dienos druskos normą. Sumažinant druskos suvartojimą, galima sumažinti problemų, susijusių su širdies ir kraujagyslių sistema, riziką.
11. **Duonos kepimas.** Duonos kepimo programa leidžia kepti nuo 10 iki 70 minučių (kiekvienos programos trukmė gali būti reguliuojama 10 minučių trukmės intervalais). Ji gali būti pasirinkta atskirai ir naudojama:
    a) su Duonos tešla programa;
    b) pašildyti iškeptus ar atvėsintus duonos gaminius ar juos paskrudinti;
    c) užbaigti kepimui, kai duonos kepimo metu ilgą laiką buvo nutrūkęs elektros tiekimas.
    Naudojant 11-ąją programą, draudžiama duonkepę palikti be priežiūros.
    Norint nutraukti ciklą jam nepasibaigus ir rankiniu būdu sustabdyti programos vykdymą, reikia paspausti ir palaikyti nuspaustą START STOP mygtuką.
12. **Duonos tešla.** Naudojant Duonos tešla programą, duona nekepama. Tai visų mielinių teštų, pavyzdžiui, picos, vyniotinio ir pan., minkymo ir pakėlimo programa.

13. **Pyragas.** Gali būti naudojama pyragaičiams ir pyragams pagaminti, kai naudojami kepimo milteliai. Ši programa tinka tik 1 000 g svorio kepiniams kepti.

14. **Džemas.** Džemo programa duonos kepimo dubenyje automatiškai verda uogienes ir kompotus (saldžių vaisių).

15. **Makaronų tešla.** 15-oji programa skirta tik minkymo ciklui. Ji naudojama mielinei, pavyzdžiui, makaronų, tešlai užminkyti.

Duonos svorio nustatymas

Pagal nutylėjimą nustatomas 1 000 g duonos svoris. Šis svoris rodomas orientavimuisi. Daugiau informacijos pateikiama receptuose. Naudojant 9, 11, 12, 13, 14, 15 programas, svorio nustatyti neįmanoma.

Paspausdami mygtuką, pasirinkite pageidaujamą svorio nuostatą – 500 g, 750 g ar 1 000 g. Ties išrinktąja nuostata įsižiebs indikatorius.

Duonos plutos spalvos pasirinkimas

Pagal nutylėjimą nustatoma MEDIUM (vidutinio rudumo) duonos plutos spalva. Naudojant 12, 14, 15 programas, duonos plutos spalvos nustatyti negalima. Galimos pasirinktys: LIGHT / MEDIUM / DARK. Jei pageidaujate pakeisti gamyklinę nuostatą, spaudykite mygtuką, kol įsižiebs indikatorius, esantis ties pageidaujama nuostata.

Įjungimas / išjungimas

Paspausdami START STOP mygtuką, įjunkite duonkepę. Prasidės atgalinė laiko atskaita. Norėdami sustabdyti programą ar atšaukti uždelstą programos vykdymo pradžią, paspauskite ir 3 sekundes palaikykite nuspaustą START STOP mygtuką.

CIKLAI

Išrinktos programos įvairūs ciklai pateikiami lentelėje (298–300 psl.).

Minkymas

Skirtas tešlos struktūrai suformuoti, kad ji geriau pakiltų.

Kai naudojamos programos 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, šio ciklo vykdymo metu galima įdėti sudedamąsias dalis: džiovintus vaisius ar riešutus, alyvuoges, kumpio gabalėlius ir pan. Pyptelėjimas nurodo, kada jūs galite įsiterpti. Apie įsiterpimo trukmes žr. lentelės (298–300 psl.) stulpelį „papildomai“. Šiame stulpelyje nurodomas laikas, kuris pasigirdus pyptelėjimui bus rodomas duonkepės stovo ekrane. Jei pageidaujate sužinoti, kiek laiko liko iki pyptelėjimo, stulpelyje „papildomai“ pateiktą laiką atimkite iš bendros kepimo trukmės.

Pavyzdžiui: kai „papildomai“ = 2.51 ir „bendra gaminimo trukmė“ = 3.13, sudedamąsias dalis bus galima sudėti po 22 min.

Pauzė

Leidžia tešlai ilsėtis, kad būtų pagerinta užminkymo kokybė.

Pakėlimas

Laikas, per kurį mielės pakelia tešlą ir pradedamas justi kvapas.

Kepimas

Transformuoja tešlą į duoną, o jos plutai suteikia rusvą spalvą.

Šildymas

Išlaiko duoną šiltą po kepimo. Iš karto po kepimo duoną rekomenduojama apversti.

Naudojant programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, iškeptą duoną galima palikti duonkepėje. Iš karto po kepimo automatiškai vykdomas vienos valandos trukmės šildymo ciklas. Per valandą, kol duona šildoma, stovo ekrane rodoma 0.00, o laikmatyje – dvitaškis :. Pasibaigus ciklui, duonkepė bus išjungta automatiškai po kelių garsinių signalų.

PROGRAMOS VYKDYMO PRADŽIOS UŽDELSIMAS

Jūs turite galimybę duonos kepimo programos pradžią atidėti iki 15 val., kad duona būtų iškepta jums reikiamu laiku. Ši funkcija negali būti naudojama su programomis 8, 11, 12, 13, 14, 15.

Programos vykdymo pradžią galima uždelsti pasirinkus programą, plutos spalvą ir kepalo svorį. Atvaizduojama programos trukmė. Apskaičiuokite laiko skirtumą tarp programos įjungimo momento ir laiko, kada pageidaujate, kad duona būtų iškepta. Duonkepė automatiškai įtraukia programos ciklų vykdymo trukmes.

Naudodamiesi ⊕ ir ⊖, mygtukais, atvaizduokite apskaičiuotą laiko skirtumą (⊕ padidina, o ⊖ sumažina). Paspaudžiant (pasigirsta pyptelėjimas) uždelsimo trukmė pakeičiama 10 min. intervalu. Laikant nuspaustą mygtuką, uždelsimo trukmė nuolat keičiama 10 min. trukmės intervalu.

Pavyzdžiui, yra 8 valandos vakaro ir jūs norite, kad duona būtų iškepta kitą rytą 7 val.

Naudodamiesi ⊕ ir ⊖ mygtukais, nustatykite 11.00. Paspauskite START/STOP mygtuką. Pasigirs pyptelėjimas. Ims blykčioti laikmačio dvitaškis ▪.

Jei suklydote ar pageidaujate pakeisti laiko nuostatą, paspauskite ir laikykite nuspaustą START/STOP mygtuką, kol pasigirs pyptelėjimas. Bus atvaizduojama pagal nutylėjimą nustatoma uždelsimo trukmė. Vėl visus veiksmus atlikite nuo pradžių.

Programos vykdymo uždelsimo funkcijos nenaudokite gamindami duoną, kuriai iškepti būtinas šviežias pienas, kiaušiniai, grietinė, jogurtas, sūris ar švieži vaisiai, nes šie produktai per naktį gali sugesti.

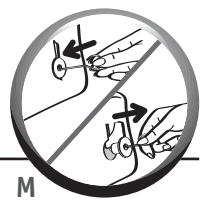
Praktinis patarimas

Jei nutrūko elektros energijos tiekimas: jei ciklo vykdymo metu programa buvo nutraukta dėl nutrūkusio elektros energijos tiekimo ar netinkamo valdymo veiksmo, dėl apsaugos funkcijos 7 min. programos nuostatos bus saugomos. Ciklas bus tęsiamas nuo sustabdymo vietos. Praėjus šiam laikui, programos nuostatos bus prarastos.

Jei pageidaujate iškepti du duonos kepalus paeiliui, prieš kepdami antrąjį atidarykite duonkepės dangtį ir palaukite 1 val.

Norėdami išimti duonos kepalą: duonos kepale gali likti įstrigusios užminkymo mentelės. Tokiu atveju aprašytuoju būdu naudokitės pridedamu kabliuku:

> išėmę duonos kepalą, padėkite jį ant šono kol kepalas karštas, ir prilaikykite jį viena ranka, mūvėdami virtuvės pirštinę,
> kita ranka į užminkymo mentelės ašį (**M**) įstatykite kabliuką,
> atsargiai traukdami, išimkite užminkymo mentelę (**M**),
> atverskite kepalą vertikaliai ir palikite jį ant grotelių ataušti.



SUDEDAMOSIOS DALYS

Riebalai ir aliejai: dėl riebalų duona tampa minkštesnė ir skanesnė. Be to, ji geriau ir ilgiau išsaugoma. Jei naudojate sviestą, supjaustykite jį nedideliais gabalėliais, kad jis pasiskirstytų tolygiai arba jį ištirpdykite. Vietoje 1 valgomojo šaukšto aliejaus galima naudoti 15 g sviesto ir atvirkščiai. Pasirūpinkite, kad riebalai nesiliestų su mielėmis. Priešingu atveju mielės gali prarasti savo savybes. Nenaudokite riebalų ar sviesto pakaitalų.

Kiaušiniai: dėl kiaušinių tešla tampa sodresnė, duonos pluta tampa gražesnė bei paskatinamas minkštos (baltos) dalies gaminimasis. Jei naudojate kiaušinius, atitinkamai sumažinkite skysčio kiekį. Įmuškite kiaušinį ir ant viršaus pilkite skystį, iki gausite recepte nurodytą skysčio kiekį. Receptai yra skirti vienam 50 g dydžio kiaušiniui; jei jūsų naudojami kiaušiniai didesni, įberkite šiek tiek miltų; jei jie mažesni, naudokite mažiau miltų.

Pienas: receptuose naudojamas šviežias pienas ar pieno milteliai. Jei naudojate pieno miltelius, supilkite recepte rekomenduojamą kiekį vandens. Pienas pagerina duonos skonį ir jos išlaikymo kokybę. Receptuose, kuriuose nurodoma naudoti šviežią pieną, jį galima šiek tiek praskiesti vandeniu, tačiau bendras tūris turi būti lygus nurodytam recepte. Siekiant išvengti uždaros duonos struktūros, rekomenduojama naudoti pusiau nugriebtą ar nugriebtą pieną. Pienas taip pat baltai duonos daliai suteikia gražesnę išvaizdą.

Vanduo: vanduo „nugesina“ ir suaktyvina mieles. Jis taip pat „nugesina“ miltuose esantį krakmolą ir padeda susiformuoti minkštai (baltai) duonos daliai. Vanduo visiškai arba jo dalis gali būti pakeičiama pienu ar kitais skysčiais. Naudokite kambario temperatūros skysčius.

Miltai: miltų svoris gerokai priklauso nuo naudojamų miltų tipo. Atsižvelgiant į miltų kokybę, taip pat gali skirtis kepimo rezultatai. Miltus laikykite sandariuose induose, nes miltai reaguoja į oro sąlygų pokyčius, atitinkamai sugeria arba praranda drėgmę. Vietoje įprastų miltų naudokite „stiprius miltus“, „duonai kepti skirtus miltus“ ar „kepėjo miltus“. Į duonos tešlą įdėjus avižų, sėlenų, kviečių gemalų, rugių ar nesmulkintų grūdų, iškeptas duonos kepalas bus mažesnis ir sunkesnis.

Rekomenduojama naudoti T55 miltus, jei recepte nėra nurodoma kitaip. Jei duonai, sviestinėms bandelėms ir pan. naudojate specialius miltų mišinius, bendra tešlos masė neturi viršyti 750 g. Sijoti miltai taip pat turi įtakos kepimo rezultatams: kuo miltai yra rupesni (tai yra, kuo daugiau miltuose yra išorinių grūdo apvalkalų), tuo mažiau tešla pakils, o duona bus sunkesnė. Prekyboje taip pat galima rasti specialiai duonos kepimui paruoštų miltų mišinių. Naudodami miltų mišinius, laikykitės gamintojo instrukcijų. Paprastai programos pasirinkimas priklauso nuo naudojamo paruošimo būdo. Pavyzdžiui: rupių miltų duona – 4-oji programa.

Cukrus: naudokite baltą cukrų, rudą cukrų ar medų. Nerekomenduojama naudoti cukraus kubelių. Cukrus yra kaip maistas mielėms, duonai suteikia skonį ir pagerina duonos plutos apskrudimą. Cukrus negali būti keičiamas dirbtiniais saldikliais, nes jie nereaguoja su mielėmis.

Druska: druska maistui suteikia skonį ir reguliuoja mielių aktyvumą. Ji neturi liestis su mielėmis. Dėl druskos tešla tampa tvirta, kompaktiška ir pakyla ne per greitai. Druska taip pat pagerina tešlos struktūrą. Naudokite įprastą valgomąją druską. Nenaudokite rupios druskos ar druskos pakaitalų.

Mielės: yra keletas mielių formų: šviežios mažų kubelių formos, džiovintos ir aktyvios nugesinimui ar džiovintos ir tirpios. Šviežios mielės parduodamos prekybos centruose (kepimo skyriuje ar šviežių produktų skyriuose), tačiau šviežių mielių taip pat galite įsigyti iš vietinio kepėjo. Jei mielės yra šviežios ar džiovintos, jas kartu su sudedamosiomis dalimis reikia dėti į duonos kepimo dubenį. Kad mielės lengviau ištirptų, sugnaibykite jas pirštais. Tik aktyvias džiovintas mieles (mažomis granulėmis) prieš naudojimą reikia išmaišyti nedideliame kiekyje drungno vandens. Pasirinkite temperatūrą, artimą 35 °C. Pasirinkus mažesnę temperatūrą, tešla nepakankamai pakils, o pasirinkus didesnę, mielės praras tešlos

pakėlimo galią. Naudokite receptuose nurodomą mielių kiekį ir nepamirškite padidinti mielių kiekio, jei naudojate šviežias mieles (žr. lentelę žemiau).
Kiekio / svorio ekvivalentai tarp džiovintų mielių ir šviežių mielių:

Džiovintos mielės (arbatiniais šaukšteliais)

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

Šviežios mielės (g)

9	13	18	22	25	31	36	40	45

Priedai (alyvuogės, kumpio gabalėliai ir pan.): savuosius receptus savo nuožiūra galite papildyti šiomis sudedamosiomis dalimis. Būtina vadovautis tokiais nurodymais:

> sudedamąsias dalis, ypač degias, pavyzdžiui, džiovintus vaisius, dėkite tik po pyptelėjimo, kuris nurodo, kad galima įdėti papildomus produktus;
> siekdami palengvinti duonkepės darbą (pavyzdžiui, uždelsto programos vykdymo pradžios atveju), kiečiausias sudedamąsias dalis (pavyzdžiui, sėmenis ar sezamo sėklas) sudėkite minkymo proceso pradžioje;
> gerai nusausinkite drėgnas sudedamąsias dalis (alyvuoges);
> kad riebios sudedamosios dalys būtų geriau suminkomos, jas apibarstykite miltais;
> neįdėkite per daug papildomų sudedamųjų dalių, kaip antai, sūrio, šviežių vaisių ir daržovių, nes jos gali daryti įtaką tešlos susiformavimui, be to, vadovaukitės receptuose nurodytais kiekiais;
> gerai susmulkinkite riešutus, nes nesmulkinti riešutai gali suardyti kepalo struktūrą ir taip sumažinti jo aukštį;
> pasirūpinkite, kad jokios sudedamosios dalys neiškristų už duonos kepimo dubens kraštų.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Išjunkite duonkepę iš elektros tinklo.
- Drėgnu skudurėliu nuvalykite visas dalis, patį prietaisą ir duonos kepimo dubens vidų. Gerai nusausinkite -**L**.
- Duonos kepimo dubenį ir užminkymo mentes plaukite karštame, muiliname vandenyje. Jei ant užminkymo menčių liko maisto likučių, pamerkite jas į vandenį 5–10 min.
- Esant reikalui, dangtelį galima valyti šiltu vandeniu ir kempine.

- **Draudžiama bet kokias duonkepės dalis plauti indaplovėje.**
- Draudžiama valymui naudoti buitinius valiklius, abrazyvines valymo priemones ar alkoholį. Naudokite švelnaus audeklo drėgną skudurėlį.
- Draudžiama duonkepės korpusą ar dangtelį panardinti į vandenį ar kitokį skystį.

RECEPTAI

Ruošdami pagal kiekvieną receptą, sudedamąsias dalis dėkite tiksliai nurodyta tvarka. Atsižvelgiant į pasirinktą receptą ir atitinkamą programą, galima pažvelgti į ciklų trukmių apžvalgos lentelę (298–300 psl.) ir pasidaryti atitinkamas pertraukėles. Nekeiskite receptuose nurodomų sudedamųjų dalių ar jų kiekių, nes tai gali sutrikdyti recepto kritinį balansą.

v. š. = valgomasis šaukštas – **a. š.** = arbatinis šaukštelis

1 PROG. - PAPRASTA BALTA DUONA
2 PROG. - GREITAI PARUOŠIAMA PAPRASTA BALTA DUONA

PAPRASTA BALTA DUONA

	500 g	750 g	1 000 g
1. Vanduo	190 ml	250 ml	330 ml
2. Aliejus	1 a. š.	1 1/2 a. š.	2 a. š.
3. Druska	1 v. š.	1 v. š.	1 1/2 v. š.
4. Cukrus	2 v. š.	3 v. š.	1 a. š.
5. Pieno milteliai	1 a. š.	1 1/2 a. š.	2 a. š.
6. Baltos duonos miltai T55	345 g	455 g	605 g
7. Mielės	1 v. š.	1 v. š.	1 1/2 v. š.

3 PROG. PRANCŪZIŠKASIS BATONAS

PRANCŪZIŠKASIS BATONAS

	500 g	750 g	1 000 g
1. Vanduo	200 ml	275 ml	365 ml
2. Druska	1 v. š.	1 1/2 v. š.	2 v. š.
3. Baltos duonos miltai T55	350 g	465 g	620 g
4. Mielės	1 v. š.	1 v. š.	1 1/2 v. š.

4 PROG. - RUPIŲ MILTŲ DUONA
5 PROG. - GREITAI PARUOŠIAMA RUPIŲ MILTŲ DUONA

RUPIŲ MILTŲ DUONA	500 g	750 g	1 000 g
1. Vanduo	205 ml	270 ml	355 ml
2. Aliejus	1 1/2 a. š.	2 a. š.	3 a. š.
3. Druska	1 v. š.	1 1/2 v. š.	2 v. š.
4. Cukrus	1 1/2 v. š.	2 v. š.	3 v. š.
5. Baltos duonos miltai T55	130 g	180 g	240 g
6. Rupūs miltai T150	200 g	270 g	360 g
7. Mielės	1 v. š.	1 v. š.	1 1/2 v. š.

6 PROG. - SALDUS BATONAS
7 PROG. - GREITAI PARUOŠIAMAS SALDUS BATONAS

SVIESTI N ĖS BANDELĖS	500 g	750 g	1 000 g
1. Plakti kiaušiniai*	100 g	100 g	150 g
2. Sviestas, ištirpdytas	115 g	145 g	195 g
3. Druska	1 v. š.	1 v. š.	1 1/2 v. š.
4. Cukrus	2 1/2 a. š.	3 a. š.	4 a. š.
5. Pienas	55 ml	60 ml	80 ml
5. Baltos duonos miltai T55	280 g	365 g	485 g
7. Mielės	1 1/2 v. š.	2 v. š.	3 v. š.

Papildoma: 11 arbatinis šaukštelis apelsinų žiedų vandens.

* 1 vidutinis kiaušinis = 50 g

8 PROG. - LABAI GREITAI PARUOŠIAMA PAPRASTA BALTA DUONA

LABAI GREITAI PARUOŠIAMA PAPRASTA BALTA DUONA

	500 g	750 g	1 000 g
1. Vanduo (pašildytas, 35 °C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Aliejus	3 v. š.	1 a. š.	1 1/2 a. š.
3. Druska	1/2 v. š.	1 v. š.	1 1/2 v. š.
4. Cukrus	2 v. š.	3 v. š.	1 a. š.
5. Pieno milteliai	1 1/2 a. š.	2 a. š.	2 1/2 a. š.
5. Baltos duonos miltai T55	325 g	445 g	565 g
7. Mielės	1 1/2 v. š.	2 1/2 v. š.	3 v. š.

9 PROG. - DUONA BE GLITIMO

1 000 g

Naudokite paruoštą miltų mišinį.

Neviršykite 1 000 g tešlos.

10 PROG. - DUONA BE DRUSKOS

DUONA BE DRUSKOS	500 g	750 g	1 000 g
1. Vanduo	200 ml	270 ml	365 ml
2. Baltos duonos miltai T55	350 g	480 g	620 g
3. Sausos kepimo mielės	1/2 v. š.	1 v. š.	1 v. š.
Prideti, kai išgirsite signalą			
4. Sezamo sėklos	50 g	75 g	100 g

12 PROG. - PICOS TEŠLA

PICOS TEŠLA	500 g	750 g	1 000 g
1. Vanduo	160 ml	240 ml	320 ml
2. Alyvų aliejus	1 a. š.	1 1/2 a. š.	2 a. š.
3. Druska	1/2 v. š.	1 v. š.	1 1/2 v. š.
5. Baltos duonos miltai T55	320 g	480 g	640 g
7. Mielės	1/2 v. š.	1 v. š.	1 1/2 v. š.

13 PROG. - PYRAGAS

CITRINŲ SKONIO PYRAGAS	1 000 g
1. Plakti kiaušiniai*	200 g
2. Cukrus	260 g
3. Druska	1 žiupsnelis
4. Sviestas, išlydytas ir atvėsintas	90 g
5. Citrinos žievelė	1 1/2 citrinos
6. Citrinos sultys	1 1/2 citrinos
7. Baltos duonos miltai T55	430 g
8. Kepimo milteliai	3 1/2 v. š.

5 min. plakite kiaušinius, cukrų ir druską, kol gausite baltos spalvos vienalytį mišinį. Supilkite į duonkepę. Sudėkite atvėsintą, ištirpdytą sviestą. Supilkite citrinos sultis ir sudėkite jos žievelę. Miltus sumaišykite su kepimo milteliais ir supilkite į mišinį. Miltus į kaupą supilkite mišinio centre.

* 1 vidutinis kiaušinis = 50 g

15 PROG. - MAKARONŲ TEŠLA

MAKARONŲ TEŠLA	500 g	750 g	1 000 g
1. Vanduo	45 ml	50 ml	70 ml
2. Plakti kiaušiniai*	150 g	200 g	275 g
3. Druska	1 žiupsnelis	1/2 v. š.	1 v. š.
5. Baltos duonos miltai T55	375 g	500 g	670 g

* 1 vidutinis kiaušinis = 50 g

14 PROG. - DŽEMAS

UOGIENĖS IR KOMPOTAI

Prieš sudėdami vaisius į duonkepę, juos supjaustykite ir susmulkinkite.

1. Braškių, persikių, rabarbarų ir abrikosų uogienė	580 g
2. Cukrus	360 g
3. Citrinos sultys	1 citrinos
4. Pectin	30 g

1. Apelsinų arba greipfrutų	500 g
2. Cukrus	400 g
3. Pectin	50 g

REKOMENDACIJOS RECEPTŲ PAGERINIMUI

Negaunate norimo rezultato? Ši lentelė padės nustatyti priežastį.	**Duona per daug iškilo**	**Duona per daug iškilo, o paskui susmego**	**Duonos viršus ir šonai išliko miltuoti**	**Pluta nepakankamai apskrudo**	**Šonai apskrudo, tačiau duona neiškepusi**	**Duonos viršus ir šonai miltuoti**
Kepimo metu buvo paspaustas START/STOP mygtukas				●		
Per mažai miltų		●				
Per daug miltų			●			●
Per mažai mielių			●			
Per daug mielių		●		●		
Per mažai vandens			●			●
Per daug vandens		●			●	
Per mažai cukraus			●			
Prastos kokybės miltai			●	●		
Neteisingos sudedamųjų dalių proporcijos (per daug)	●					
Per karštas vanduo		●				
Per šaltas vanduo			●			
Netinkama programa			●	●		

VEIKIMO SUTRIKIMŲ PAIEŠKA

PROBLEMOS	**PRIEŽASTYS IR SPRENDIMO BŪDAI**
Dubenyje užstrigo užminkymo mentė.	• Prieš išimdami, leiskite jiems pamirkti vandenyje.
Paspaudus START/STOP mygtuką, niekas nevyksta.	• E01 rodoma ir blyksi ekrane, prietaisas pypsi: duonkepė labai karšta. Padarykite 1 val. pertrauką tarp dviejų ciklų. • E00 rodoma ir blyksi ekrane, prietaisas pypsi: prietaisas per šaltas. Palaukite, kol jis pasieks kambario temperatūrą. • HHH arba EEE rodoma ir blyksi ekrane, prietaisas pypsi: gedimas. Prietaisą turi remontuoti įgaliotieji specialistai. • Programos vykdymo pradžia buvo atidėta.
Paspaudus START/STOP mygtuką, stovo ekranas įsijungia, tačiau minkymas nevyksta.	• Nebuvo tinkamai įstatytas duonos kepimo dubuo. • Neįstatyta arba įstatyta netinkamai užminkymo mentė. Abiem atvejais išjunkite prietaisą , ilgai laikydami nuspaudę START/STOP mygtuką. Pradėkite gaminimą nuo pradžių.
Po gaminimo pradžios atidėjimo duona neiškyla arba nieko neįvyksta.	• Po programavimo pamiršote paspausti START/STOP mygtuką. • Mielės lietėsi su druska ir (arba) vandeniu. • Neįstatyta užminkymo mentė.
Degėsių kvapas.	• Kai kurios sudedamosios dalys pateko už duonos kepimo dubens kraštų: išjunkite duonkepę iš elektros tinklo, leiskite jai atvėsti, tada drėgna kempinėle išvalykite duonos kepimo dubens vidų. Nenaudokite jokių valiklių. • Tešla išvirto per kraštus: per daug produktų, ypač skystų. Laikykitės recepte nurodytų proporcijų.

OPIS

1 - pokrywa z okienkiem
2 - panel sterowania
a - ekran wyświetlacza
b - przycisk włączania/wyłączania
c - wybór wagi
d - przyciski wyboru opóźnionego startu oraz wyboru czasu dla programu 12
e - wybór koloru wypieku
f - wybór programu
g - wskaźnik pracy w toku
3 - forma do wypieku chleba
4 - mieszadło
5 - kubek z podziałką
6 - łyżka stołowa / łyżeczka do herbaty
7 - hak służący do wyjmowania mieszadeł

PORADY PRAKTYCZNE

Przygotowanie

1. Należy dokładnie przeczytać instrukcję – z pomocą tego urządzenia chleb przyrządza się inaczej niż ręcznie.

2. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową (chyba że zaznaczono inaczej) i muszą **być staranie odmierzone. Płyny należy odmierzać korzystając z dołączonego kubka z podziałką. Należy korzystać z dołączonej miarki do odmierzania łyżeczek do herbaty oraz łyżek stołowych.** Miary dotyczą łyżek płaskich, a nie czubatych. Niedokładne odmierzanie składników może być przyczyną nieprawidłowych wyników.

3. Stosowanie odpowiednich składników do pieczenia chleba jest kluczowym czynnikiem mającym wpływ na osiągane rezultaty. Należy zawsze korzystać ze składników przechowywanych w chłodnym, suchym miejscu przed upływem ich daty przydatności do spożycia.

4. Ważne jest dokładne odmierzanie ilości mąki. Dlatego należy w tym celu korzystać z wagi kuchen-nej. Należy stosować paczkowane drożdże suszone. Po otwarciu paczki drożdży, należy ją szczelnie zamknąć, przechowywać w chłodnym miejscu i wykorzystać drożdże w ciągu 48 godzin.

5. Aby ciasto dobrze wyrosło, należy od razu umieścić w formie wszystkie składniki na samym początku procesu i unikać otwierania wieka (chyba że zaznaczono inaczej). Składniki należy dodawać zgodnie z kolejnością podaną w przepisie oraz dokładnie przestrzegać ich ilości. Najpierw należy dodawać składniki płynne, potem stałe. **Drożdże nie powinny stykać się z cieczami, cukrem lub solą.**

Należy przestrzegać następującej kolejności:
> Płyny (masło, olej, jaja, woda, mleko)
> Sól
> Cukier
> Mąka – pierwsza połowa
> Mleko w proszku
> Dodatkowe składniki stałe
> Mąka – druga połowa
> Drożdże

Sposób użycia

- **Przygotowanie chleba w znacznym stopniu zależy od temperatury i wilgotności.** W przypadku wysokiej temperatury otoczenia, należy używać cieczy chłodniejszych niż zwykle. Jeśli z kolei w pomieszczeniu jest chłodno, może zaistnieć potrzeba podgrzania wody lub mleka (nie należy przekraczać temperatury 35°C).

- **Czasem warto sprawdzić stan ciasta w czasie drugiego wyrabiania** – powinno mieć postać równej kuli i łatwo odchodzić od ścian formy.
  > jeśli całość mąki nie zmieszała się z ciastem, należy dodać nieco wody,
  > jeśli ciasto jest zbyt wilgotne i przykleja się do formy, warto dodać odrobinę mąki.

  Składniki te należy dodawać stopniowo (nie więcej niż po 1 łyżce stołowej), sprawdzając za każdym razem czy nastąpiła poprawa.

- **Często uznaje się błędnie, że dodanie większej ilości drożdży spowoduje lepsze wyrośnięcie ciasta**. Za duża ilość drożdży osłabi konsystencję chleba, co spowoduje, że ciasto najpierw znacznie urośnie, a potem opadnie w czasie pieczenia. Stan ciasta można sprawdzić tuż przed pieczeniem, dotykając go czubkami palców – ciasto powinno być sprężyste, a odcisk palca powinien znikać powoli.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usunąć akcesoria i naklejki zarówno z wnętrza jak i z obudowy zewnętrznej urządzenia **- A**.
- Wytrzeć wilgotną szmatką wszystkie elementy oraz samo urządzenie.

SZYBKIE URUCHOMIENIE

- Rozwinąć całkowicie przewód zasilający i podłączyć go do uziemionego gniazdka.
- W czasie pierwszego użycia urządzenie może wydzielać delikatny zapach.
- Wyjąć formę do chleba pociągając za uchwyt i przekręcając lekko przeciwnie do ruchu wskazówek zegara. Następnie należy umieścić mieszadło **-B-C**.
- Umieścić składniki w formie zgodnie z zalecaną kolejnością. Należy upewnić się, że precyzyjnie odmierzono proporcje **-D-E**.
- Włożyć formę do urządzenia trzymając ją za uchwyt, włożyć do wypiekacza tak by wpasowała się do elementu napędzającego (należy lekko przechylić jedną stronę formy) **-F-G**.
- Zamknąć pokrywę. Podłączyć urządzenie do prądu, a następnie je włączyć. Po sygnale, na ekranie zostanie wyświetlony program 1 jako ustawienie domyślne, czyli waga 1000 g oraz średnie zrumienienie **-H**.
- Wcisnąć przycisk START/STOP. Dwukropek zegara będzie migać, a zegar zacznie odliczanie. Podświetli się wskaźnik pracy w toku **-I-J**.
- Po zakończeniu cyklu pieczenia lub podgrzewania należy wyłączyć urządzenie z sieci. Wyjąć formę z urządzenia. Należy zawsze korzystać z rękawic kuchennych, ponieważ zarówno forma jak i wnętrze pokrywy są gorące. Ciepły chleb należy wyjąć z formy i na conajmniej godzinę umieścić na kratce by wystygł **-K**.

W celu zapoznania się z urządzeniem, przy pierwszym wypieku warto skorzystać z przepisu CHLEB PODSTAWOWY.

PODSTAWOWY CHLEB BIAŁY (program 1)	**SKŁADNIKI Ł** > łyżeczka do herbaty **Ł** > łyżka stołowa	
ZRUMIENIENIE = ŚREDNIE	1. WODA = 330 ml	5. MLEKO W PROSZKU = 2 Ł
WAGA = 1000 g	2. OLEJ = 2 Ł	6. BIAŁA MĄKA CHLEBOWA = 605 g
CZAS = 3:09	3. SÓL = 1 1/2 ł	7. DROŻDŻE = 1 1/2 ł
	4. CUKIER = 1 Ł	

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA DO PIECZENIA CHLEBA

Dla każdego programu wyświetlone zostaje ustawienie domyślne. Żądane ustawienia należy wprowadzić ręcznie.

Wybór programu

Wybranie programu uruchamia szereg etapów, które wykonywane są automatycznie jeden po drugim.

MENU

Przycisk menu pozwala na wybór różnych programów. Zostanie wyświetlony czas pracy danego programu. Za każdym razem po wciśnięciu przycisku MENU, liczba na ekranie wyświetlacza przechodzi do następnego programu od 1 do 15:

1. **Podstawowy Chleb Biały.** Z programu Podstawowy chleb biały korzysta się przy realizacji większości przepisów na chleb z mąki pszennej.
2. **Szybki Podstawowy Chleb Biały.** Ten program odpowiada programowi Podstawowy Chleb Biały, ale w wersji szybkiej. Uzyskiwany miąższ chleba może być mniej puszysty.
3. **Chleb Francuski.** Program Chleb francuski odpowiada przepisom na tradycyjny francuski chleb biały.
4. **Chleb Pełnoziarnisty.** Z programu Chleb pełnoziarnisty korzysta się przy przyrządzaniu chleba z mąki pełnoziarnistej.
5. **Szybki Chleb Pełnoziarnisty.** Ten program odpowiada programowi Chleb pełnoziarnisty, ale w wersji szybkiej. Uzyskiwany miąższ chleba może być mniej puszysty.
6. **Chleb Słodki.** Program Chleb słodki służy do realizacji przepisów z większą zawartością tłuszczu i cukru, np. bułeczek maślanych czy chleba mlecznego. W przypadku wykorzystania specjalnych gatunków mąki należy pamiętać o tym, by nie przekraczać całkowitej wagi 750 g. ciasta.
7. **Szybki Chleb Słodki.** Ten program odpowiada programowi Chleb słodki, ale w wersji szybkiej. Uzyskiwany miąższ chleba może być mniej puszysty.
8. **Super Szybki Podstawowy Chleb Biały.** Program 8 stosuje się dla przepisu Super Szybki Podstawowy Chleb Biały. Chleb zrobiony tym programem jest bardziej zwięzły niż ten robiony innymi programami.
9. **Chleb Bezglutenowy.** Taki chleb nadaje się dla osób, które nie przyswajają glutenu zawartego w wielu gatunkach zboża (pszenica, żyto, jęczmień, owies itp.). Należy sprawdzić zalecenia na opakowaniu. Urządzenie należy najpierw dokładnie wyczyścić by uniknąć ryzyka zanieczyszczenia innymi rodzajami mąki. W przypadku diety całkowicie bezglutenowej, należy upewnić się, że stosowane drożdże również nie zawierają glutenu. Konsystencja mąki bezglutenowej powoduje, że ciasto nie przyjmuje idealnej formy. Przykleja się do ścianek, co wymaga jego odlepiania za pomocą elastycznej plastikowej szpatułki w czasie wyrabiania. Chleb bezglutenowy będzie gęściejszy i jaśniejszy niż zwykły.
   Tylko waga 1000 g jest odpowiednia dla tego programu.
10. **Chleb bez Dodatku Soli.** Chleb jest jednym z głównych źródeł soli w codziennej diecie. Ograniczanie dodawania soli w spożywanych posiłkach może pomóc w uniknięciu problemów z układem sercowo-naczyniowym.
11. **Wypiekanie Bochenka.** Program Wypiekanie Bochenka pozwala na pieczenie od 10 do 70 minut (czas pieczenia może być ustawiony na 10 minutowe przerwy). Można wybrać go indywidualnie lub:
    a) wraz z programem Chleb zaczynowy,
    b) aby odgrzać upieczone i wystudzone bochenki lub by wypiec skórkę na bardziej chrupiącą,
    c) aby zakończyć wypiekanie po dłuższej przerwie w dostawie energii elektrycznej, która nastąpiła w czasie cyklu wypiekania.
    Urządzenia do pieczenia chleba nie można pozostawiać bez nadzoru w czasie korzystania z programu 11.
    Aby wstrzymać cykl przed zakończeniem, program można zatrzymać ręcznie przez przedłużone wciśnięcie przycisku START STOP.

12. **Ciasto na Chleb.** Program Ciasto chlebowe nie służy do wypiekania. Służy do wyrabiania i umożliwia rośnięcie ciasta na chleb zaczynowy, na pizzę i bułki słodkie.

13. **Ciasto.** Można korzystać z niego do wykonania wyrobów cukierniczych oraz ciast z proszkiem do pieczenia. Tylko waga 1000 g jest odpowiednia dla tego programu.

14. **Konfitura.** Program do konfitur automatycznie gotuje konfitury lub dżemy i kompoty w formie.

15. **Ciasto na Makaron.** Program 15 tylko wyrabia ciasto. Korzysta się z niego przy wyrabianiu ciasta bez zaczynu, takiego jak na makaron.

Wybór wagi chleba

Waga chleba domyślnie ustawiona jest na 1000 g. Waga ta zostaje wyświetlona w celach informacyjnych. Więcej szczegółów można znaleźć w przepisach. Programy 9, 11, 12, 13, 14, 15 nie umożliwiają zmiany ustawień wagi. Należy wcisnąć przycisk aby ustawić wagę wybranego produktu - 500 - 750 lub 1000 g. Wskaźnik włączy się ponownie przy wybraniu ustawień.

Wybór koloru wypieku

Domyślnie, kolor zrumienienia ustawiony jest jako ŚREDNI. Programy 12, 14, 15 nie mają ustawień koloru. Możliwe jest dokonanie trzech wyborów: JASNY/ ŚREDNI/CIEMNY. Celem zmiany ustawień domyślnych, należy wciskać przycisk dopóki nie podświetli się żądane ustawienie.

Start/Stop

Aby włączyć urządzenie, należy wcisnąć przycisk START STOP. Rozpocznie się odliczanie. Aby zatrzymać program lub anulować programowanie z opóźnieniem, należy wcisnąć i przytrzymać przycisk START STOP i przytrzymać przez 3 sekund.

CYKLE

Tabela (na stronie 298-300) pokazuje różne cykle w wybranym programie.

Wyrabianie

Pozwala uzyskać taką konsystencję ciasta by mogło wyrosnąć.
W czasie tego cyklu oraz w programach 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13 można dodawać następujące składniki: suszone owoce lub orzechy, oliwki, boczek, itp. Sygnał dźwiękowy wskazuje odpowiedni do tego moment. Więcej informacji na temat czasu przygotowania znajduje się w tabeli (strona 298-300) oraz w kolumnie „dodatki". Kolumna ta wskazuje czas, który pojawi się na wyświetlaczu w trakcie emisji sygnału dźwiękowego. Aby poznać dokładny czas włączenia sygnału dźwiękowego, należy odjąć czas podany w kolumnie "dodatki" od całkowitego czasu wypiekania. Na przykład: „dodatki" = 2:51 i „Czas łączny" = 3:13, co oznacza, że składniki można dodać po 22 minutach.

Odpoczynek

Umożliwia „odpoczywanie" ciasta co poprawia jego jakość.

Wyrastanie

Czas działania drożdży i wyrastania chleba oraz uzyskiwania aromatu.

Wypiekanie

Powoduje upieczenie chleba i uzyskanie zrumienionej i chrupiącej skórki.

Odgrzewanie

Umożliwia utrzymanie temperatury chleba po upieczeniu. Zaleca się jednak natychmiastowe wyjęcie chleba z formy po upieczeniu.
W przypadku programów 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 można pozostawić wypiek w urzadzeniu. Cykl godzinnego podgrzewania następuje bezpośrednio po etapie wypiekania. Podczas godziny w której utrzymywane jest ciepło, ekranik wypiekacza wskazuje 0:00 i kropki : na wyświetlaczu czasowym. Po zakończeniu cyklu urządzenie wyłącza się automatycznie po emisji kilku sygnałów dźwiękowych.

PROGRAM OPÓŹNIONEGO STARTU

Urządzenie można zaprogramować z piętnastogodzinnym wyprzedzeniem, aby pieczywo było gotowe o określonym czasie.
Z funkcji tej nie można korzystać w programach 8, 11, 12, 13, 14, 15.

Ten etap pojawia się po wyborze programu, poziomu zrumienienia oraz wagi. Czas programu zostanie wyświetlony. Należy wyliczyć różnicę czasu od chwili rozpoczęcia programu do momentu, w którym produkt ma być gotowy. Urządzenie automatycznie uwzględni czas trwania cykli programów.
Korzystając z przycisków ⊕ oraz ⊖, należy wyświetlić wyliczony czas (⊕ do przodu oraz ⊖ do tyłu). Krótkie przyciśnięcia zmieniają czas o 10 minut i sygnalizowane są krótkim dźwiękiem.
Przytrzymanie przycisków powoduje kolejne zmiany o 10 minut.
Na przykład, jest godzina 20.00, a chleb ma być gotowy na godzinę 7.00 rano.
Należy zaprogramować wartość 11:00, korzystając z przycisków ⊖ oraz ⊖. Należy wcisnąć przycisk START STOP. Pojawi się sygnał dźwiękowy. A dwukropek czasowy ▪ zacznie migać. Rozpoczyna się odliczanie. Włącza się wskaźnik pracy w toku.

W przypadku pomyłki lub konieczności zmiany ustawień, należy przytrzymać przycisk START STOP do chwili emisji sygnału dźwiękowego. Wyświetli się czas domyślny. Następnie operację należy rozpocząć od nowa.

W przypadku programu opóźnionego startu nie należy korzystać z przepisów zawierających świeże mleko, jaja, śmietanę, jogurt, sery lub świeże owoce, ponieważ produkty te mogą zepsuć się w ciągu nocy.

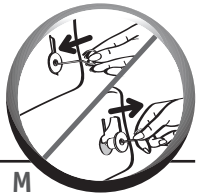
Porady praktyczne

W przypadku awarii zasilania: jeżeli w czasie cyklu, program zostanie przerwany z powodu awarii zasilania lub błędu użytkownika, urządzenie ma siedmiominutowe zabezpieczenie zachowujące stan ustawień. Cykl zostanie wznowiony od momentu, w którym został przerwany. Po upływie tego czasu, zaprogramowane ustawienia zostaną utracone.

Jeżeli planujesz uruchomić drugi program i upiec drugi bochenek, otwórz pokrywkę i odczekaj 1 godzinę przed rozpoczęciem drugiego przygotowywania, aby wszystkie części wypiekacza całkowicie wystygły.

Wyjmowanie upieczonego bochenka: może się tak zdarzyć, że po wyjęciu bochenka z wypiekacza, mieszadła utkną w bochenku.

W tym wypadku należy użyć haka do wyjmowania mieszadeł w następujący sposób:
> Wyjmij bochenek z wypiekacza połóż go na boku, kiedy jest jeszcze ciepły, i przytrzymaj jedną ręką (załóż rękawicę kuchenną)
> Drugą ręką włóż hak w mieszadło i przekręć hak wokół własnej osi -M,
> Pociągnij delikatnie mieszadło -M,
> Przekręć bochenek pionowo i zostaw do wystygnięcia.



SKŁADNIKI

Tłuszcze i oleje: tłuszcze powodują, że chleb jest bardziej miękki i smaczniejszy. Można go poza tym dłużej przechowywać w lepszym stanie. Zbyt duża ilość tłuszczu spowalnia proces wyrastania. Jeśli stosuje się masło, należy pokroić je na drobne kawałki, aby umożliwić jego równomierne rozprowadzenie w cieście. Masło można również uprzednio rozpuścić. Nie należy dodawać gorącego masła. Należy unikać kontaktu tłuszczu z drożdżami, ponieważ tłuszcz może powstrzymać nawilgotnienie drożdży. Nie należy stosować margaryny o niskiej zawartości tłuszczu i substytutów masła.

Jaja: jaja wzbogacają ciasto, pogłębiają barwę chleba i sprzyjają rozwojowi jego miękkiej konsystencji wewnętrznej. Jeżeli stosuje się jaja należy odpowiednio zmniejszyć ilość płynów. Jajo należy rozbić i uzupełnić cieczą do uzyskania ilości podanej w przepisie. Przepisy przewidują użycie jaj o przeciętnej wadze 50 g. Jeżeli jaja są większe, należy dodać odrobinę mąki; jeżeli są mniejsze, należy zmniejszyć ilość dodawanej mąki.

Mleko: przepisy zakładają użycie mleka świeżego lub mleka w proszku. W przypadku stosowania mleka w proszku, należy dodać podaną ilość wody. Mleko poprawia smak i wydłuża czas przechowywania chleba. Jeśli korzysta się z przepisu wymagającego zastosowania świeżego mleka, jego część można zastąpić wodą: łączna ilość musi jednak odpowiadać ilości przewidzianej w przepisie. Najlepiej korzystać z mleka chudego by uniknąć uzyskania zbytniej gęstości chleba. Mleko działa również jak emulgator, co pozwala na uzyskanie większej puszystości i miękkości pieczywa.

Woda: woda nawilża i aktywuje drożdże. Powoduje również nawilżenie skrobi w mące i umożliwia formowanie miękkiego, białego wnętrza bochenka. Wodę można zastąpić częściowo lub całkowicie mlekiem bądź innymi płynami. Należy stosować mleko o temperaturze pokojowej.

Mąka: waga mąki zmienia się w zależności od jej rodzaju. Wyniki pieczenia będą również ulegać zmianom zależnie od jakości mąki. Mąkę należy przechowywać w hermetycznym pojemniku, ponieważ reaguje na zmiany warunków zewnętrznych, nabierając wilgoci lub wysychając. Najlepiej korzystać z mąki "pełnoziarnistej", "pełnej" lub "tortowej" zamiast mąki zwykłej. Dodatki takie jak: owies, otręby, kiełki pszenicy, żyto lub ziarna powodują, że chleb staje się cięższy i mniejszy.
Zaleca się stosowanie mąki TYP 550, chyba że w przepisie podano inaczej. W przypadku wykorzystania specjalnych gatunków mąki należy pamiętać o tym, by nie przekraczać całkowitej wagi 750 g. ciasta.
Przesiewanie mąki ma również wpływ na osiągane wyniki: bardziej pełnoziarnista mąka (czyli taka, która zawiera większą ilość otoczki ziaren pszenicy) powoduje, że ciasto wyrośnie słabiej, a chleb będzie bardziej zwarty. Na rynku dostępne są równie gotowe mieszanki do pieczenia chleba. Należy postępować zgodnie z zaleceniami producenta mieszanki. Zwykle wybór programu zależny jest od przygotowywanego wypieku. Na przykład: chleb
pełnoziarnisty - program 4.

Cukier: należy stosować cukier biały, brązowy lub miód. Nie należy korzystać z cukru w kostkach. Cukier odżywia drożdże, nadaje chlebowi przyjemny smak i poprawia zrumienienie skórki.

Sól: nadaje jedzeniu smak i umożliwia regulowanie działania drożdży. Nie powinna stykać się z drożdżami. Dzięki soli ciasto jest jędrne, zwarte i nie wyrasta zbyt szybko. Należy korzystać ze zwykłej soli. Należy unikać soli gruboziarnistej oraz substytutów solnych.

Drożdże: drożdże występują pod kilkoma postaciami: świeże w kostkach, suszone do nawilgotnienia oraz suszone typu instant. Świeże drożdże sprzedawane są w supermarketach, ale można je kupić również w miejscowej piekarni wraz z innymi składnikami. W formie świeżej lub instant, drożdże można dodać bezpośrednio do formy wraz z innymi składnikami. Należy pamiętać o rozdrobnieniu drożdży w palcach, co umożliwi ich równomierne rozprowadzenie. Tylko aktywne drożdże suszone (granulat) należy przed użyciem zmieszać

z niewielką ilością letniej wody. Temperatura wody powinna wynosić około 35 C – jeśli tak nie będzie, drożdże nie wyrosną prawidłowo, tracąc część swych właściwości. Należy zawsze stosować podane ilości i pamiętać o pomnożeniu podanej ilości w przypadku stosowaniu świeżych drożdży.(poniżej znajduje się wykaz przeliczników).

Równoważniki ilości/wagi drożdży suszonych i świeżych:

Drożdże suszone (w łyżeczkach do herbaty)

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

Świeże drożdże (w gramach)

9	13	18	22	25	31	36	40	45

Dodatki (oliwki, kawałki boczku, itp.): przepisy można uzupełniać własnymi dodatkami, zwracając uwagę na:

> przestrzeganie sygnału dźwiękowego określającego moment dodania składników zwłaszcza w przypadku delikatnych dodatków, takich jak suszone owoce,

> twarde ziarna (takie jak len lub sezam) można dodać na początku wyrabiania ciasta dla ułatwienia użytkowania urządzenia (na przykład w razie startu opóźnionego),

> dokładne odsączanie wilgotnych dodatków (oliwki),

> delikatne posypanie mąką tłustych składników dla ich lepszego rozprowadzenia w cieście,

> nie dodawanie dużych ilości składników dodatkowych, zwłaszcza serów, świeżych owoców i warzyw, które mogą wpłynąć na proces formowania ciasta oraz zachowanie ilości podanych w przepisach.

> dokładne posiekanie orzechów, ponieważ mogą utrudniać wyrastanie pieczywa

> nie dopuścić, by dodatki wysypały się poza formę do pieczenia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Oczyścić wilgotną szmatką wszystkie elementy oraz samo urządzenie i wnętrze formy do wypieku chleba. Czyszczone powierzchnie należy starannie wysuszyć **-L**.
- Należy umyć formę oraz łopatki wyrabiające gorącą wodą z dodatkiem płynu. Jeśli łopatki wyrabiające przywarły do formy, należy je zostawić w wodzie na 5-10 minut by namokły.
- Kiedy zajdzie potrzeba wieko wypiekacza można umyć gąbką i ciepłą wodą.
- **Żadnego elementu urządzenia nie wolno myć w zmywarce.**

- Nie należy korzystać ze środków do czyszczenia powierzchni domowych, myjek drucianych ani alkoholu. Należy stosować miękką, wilgotną szmatkę.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia ani samej pokrywy w wodzie.

PRZEPISY

W przypadku każdego przepisu, należy dokładnie odmierzać ilość każdego składnika. W zależności od wybranego przepisu oraz stosownego programu, należy sprawdzić wartość w tabeli czasu przygotowania (strona 298-300) i postępować zgodnie z rozkładem dla każdego cyklu. Nie należy zmieniać ilości składników lub pomijać części z nich, ponieważ może to zaburzyć całość przepisu.

ł = łyżeczka do herbaty - **Ł** = łyżka stołowa

PROG. 1 - PODSTAWOWY CHLEB BIAŁY
PROG. 2 - SZYBKI PODSTAWOWY CHLEB BIAŁY

PODSTAWOWY CHLEB BIAŁY	500 g	750 g	1000 g
1. Woda	190 ml	250 ml	330 ml
2. Olej słonecznikowy	1 Ł	1 1/2 Ł	2 Ł
3. Sól	1 ł	1 ł	1 1/2 ł
4. Cukier	2 ł	3 ł	1 Ł
5. Mleko w proszku	1 Ł	1 1/2 Ł	2 Ł
6. Mąka TYP 550	345 g	455 g	605 g
7. Drożdże	1 ł	1 ł	1 1/2 ł

PROG. 3 - CHLEB FRANCUSKI

CHLEB FRANCUSKI	500 g	750 g	1000 g
1. Woda	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sól	1 ł	1 1/2 ł	2 ł
3. Mąka TYP 550	350 g	465 g	620 g
4. Drożdże	1 ł	1 ł	1 1/2 ł

PROG. 4 - CHLEB PEŁNOZIARNISTY
PROG. 5 - SZYBKI CHLEB PEŁNOZIARNISTY

CHLEB PEŁNOZIARNISTY	500 g	750 g	1000 g
1. Woda	205 ml	270 ml	355 ml
2. Olej słonecznikowy	1 1/2 Ł	2 Ł	3 Ł
3. Sól	1 ł	1 1/2 ł	2 ł
4. Cukier	1 1/2 ł	2 ł	3 ł
5. Mąka TYP 550	130 g	180 g	240 g
6. Mąka pełnoziarnista TYP 150	200 g	270 g	360 g
7. Drożdże	1 ł	1 ł	1 1/2 ł

PROG. 6 - CHLEB SŁODKI
PROG. 7 - SZYBKI CHLEB SŁODKI

BUŁKA SŁODKA	500 g	750 g	1000 g
1. Ubite jaja*	100 g	100 g	150 g
2. Masło, miękkie	115 g	145 g	195 g
3. Sól	1 ł	1 ł	1 1/2 ł
4. Cukier	2 1/2 Ł	3 Ł	4 Ł
5. Mleko	55 ml	60 ml	80 ml
5. Mąka TYP 550	280 g	365 g	485 g
7. Drożdże	1 1/2 ł	2 ł	3 ł

Opcja: 1 ł aromatu pomarańczowego

* 1 średnie jajko = 50 g

PROG. 8 - CIASTO NA MAKARON

CIASTO NA MAKARON	500 g	750 g	1000 g
1. Woda (podgrzana, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Olej słonecznikowy	3 ł	1 Ł	1 1/2 Ł
3. Sól	1/2 ł	1 ł	1 1/2 ł
4. Cukier	2 ł	3 ł	1 Ł
5. Mleko w proszku	1 1/2 Ł	2 Ł	2 1/2 Ł
5. Mąka TYP 550	325 g	445 g	565 g
7. Drożdże	1 1/2 ł	2 1/2 ł	3 ł

PROG. 9 - CHLEB BEZGLUTENOWY

	1000 g

Do użytku tylko z gotową mieszanką.

Nie należy przekraczać wagi 1000 g.

PROG. 10 - CHLEB BEZ DODATKU SOLI

CHLEB BEZ DODATKU SOLI

	500 g	750 g	1000 g
1. Woda	200 ml	270 ml	365 ml
2. Mąka TYP 550	350 g	480 g	620 g
3. Suszone śliwki lub inne owoce	1/2 ł	1 ł	1 ł
Dodać po sygnale dźwiękowym			
4. Ziarna sezamowe	50 g	75 g	100 g

PROG. 12 - WYPIEKANIE BOCHENKA

PIZZA	500 g	750 g	1000 g
1. Woda	160 ml	240 ml	320 ml
2. Oliwa z oliwek	1 Ł	1 1/2 Ł	2 Ł
3. Sól	1/2 ł	1 ł	1 1/2 ł
5. Mąka TYP 550	320 g	480 g	640 g
7. Drożdże	1/2 ł	1 ł	1 1/2 ł

PROG. 13 - CIASTO NA CHLEB

CIASTO CYTRYNOWE	1000 g
1. Ubite jaja*	200 g
2. Cukier	260 g
3. Sól	1 szczypta
4. Masło miękkie ale chłodne	90 g
5. Skórka z cytryny	1 1/2 cytryna
6. Sok z cytryny	1 1/2 cytryna
7. Mąka tortowa TYP 550	430 g
8. Proszek do pieczenia	3 1/2 ł

Ucierać jajka z cukrem i solą przez 5 minut do uzyskania piany. Wlać do formy. Dodać schłodzone, roztopione masło. Dodać sok i skórkę z cytryny. Wymieszać mąkę i proszkiem do pieczenia, a następnie dodać. Należy pamiętać, by mąkę usypać w stożek pośrodku urządzenia.

* 1 średnie jajko = 50 g

PROG. 14 - CIASTO

KONFITURY I KOMPOTY

Owoce pociąć lub poszatkować przed umieszczeniem w urządzeniu.

1. Truskawki, brzoskwinie, rabarbar lub gruszka	580 g
2. Cukier	360 g
3. Skórka z cytryny	z 1 cytryny
4. Pektyna	30 g

1. Pomarańcza lub grejpfrut	500 g
2. Cukier	400 g
3. Pektyna	50 g

PROG. 15 - CIASTO NA MAKARON

MAKARON	500 g	750 g	1000 g
1. Woda	45 ml	50 ml	70 ml
2. Ubite jaja*	150 g	200 g	275 g
3. Sól	1 szczypta	1/2 ł	1 ł
5. Mąka TYP 550	375 g	500 g	670 g

* 1 średnie jajko = 50 g

WSKAZÓWKI ODNOŚNIE ROZWIĄZANIA PROBLEMÓW WPŁYWAJĄCE NA POPRAWĘ JAKOŚCI WYROBÓW

Nie udało się osiągnąć spodziewanych rezultatów? Pomoc znajduje się w tabeli.	Chleb za mocno wyrasta	Chleb opada po tym, jak za mocno wyrósł	Chleb nie wyrasta	Skórka nie ma koloru	Brzegi brązowe, ale chleb nie jest upieczony	Góra i brzegi mączne
W czasie pieczenia wciśnięto przycisk STOP/STOP.				●		
Za mało mąki.		●				
Za dużo mąki.			●			●
Za mało drożdży.			●			
Za dużo drożdży.		●		●		
Za mało wody.			●			●
Za dużo wody.		●			●	
Za mało cukru.			●			
Słaba jakość mąki.			●	●		
Niewłaściwe proporcje składników.	●					
Za ciepła woda.		●				
Za zimna woda.			●			
Niewłaściwy program.			●	●		

WSKAZÓWKI ODNOŚNIE PROBLEMÓW TECHNICZNYCH

PROBLEMY	POWODY - ROZWIĄZANIA
Mieszadło przywarło do formy.	• Namoczyć mieszadło przed jego wyjęciem.
Po naciśnięciu przycisku START/STOP nic się nie dzieje.	• EO1 - urządzenie jest zbyt gorące. Należy odczekać godzinę między cyklami. • EOO - urządzenie jest zbyt zimne. Należy odczekać aż urządzenie osiągnie temperaturę pokojową. • HHH lub EEE - urządzenie uszkodzone. Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym. • Zaprogramowano opóźniony start.
Po naciśnięciu przycisku START/STOP działa silnik, ale ciasto nie jest wyrabiane.	• Niewłaściwie włożona forma. • Brak mieszadła lub jego nieprawidłowa instalacja. W 2 wyżej wymienionych przypadkach należy zatrzymać urządzenie poprzez dłuższe naciśnięcie guzika START/STOP. Po sprawdzeniu ułożenia formy lub umieszczeniu w prawidłowej pozycji mieszadła można rozpocząć pracę ponownie.
Po opóźnionym starcie, chleb nie wyrósł lub nic się nie stało.	• Po zaprogramowaniu nie naciśnięto przycisku START/STOP. • Drożdże zetknęły się z solą i/lub wodą. • Brak mieszadła.
Czuć spaleniznę.	• Część składników wypadła z formy: należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania, zaczekać aż wystygnie, a potem wyczyścić wnętrze wilgotną gąbką bez środków czyszczących. • Ciasto przygotowano z błędami: ilość składników jest zbyt duża – zapewne płynów. Należy postępować zgodnie z przepisem.

DESCRIPTION

1 - lid with window
2 - control panel
- **a** - display screen
- **b** - on/off button
- **c** - weight selection
- **d** - buttons for setting delayed start and adjusting the time for programmes 11
- **e** - select crust colour
- **f** - choice of programmes
- **g** - operating indicator light

3 - bread pan
4 - kneading paddle
5 - graduated beaker
6 - teaspoon measure/ tablespoon measure
7 - hook accessory for lifting out kneading paddle

PRACTICAL ADVICE

Preparation

1 Please read these instructions carefully: the method for making bread with this appliance is not the same as for hand-made bread.

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

3 For successful bread making using the correct ingredients is critical. Use ingredients before their use-by date and keep them in a cool, dry place.

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

5 To avoid spoiling the proving of the dough, we advise that all ingredients should be put in the bread pan at the start and that you should avoid opening the lid during use (unless otherwise indicated). Carefully follow the order of ingredients and quantities indicated in the recipes. First the liquids, then the solids. **Yeast should not come into contact with liquids, sugar or salt.**

General order to be followed:
> Liquids (butter, oil, eggs, water, milk)
> Salt
> Sugar
> Flour, first half
> Powdered milk
> Specific solid ingredients
> Flour, second half
> Yeast

Using

- **Bread preparation is very sensitive to temperature and humidity conditions.** In case of high heat, use liquids that are cooler than usual. Likewise, if it is cold, it may be necessary to warm up the water or milk (never exceeding 35°C).

- **It can also sometimes be useful to check the state of the dough during the second kneading:** it should form an even ball which comes away easily from the walls of the pan.
  - If not all of the flour has been blended into the dough, add a little more water,
  - if the dough is too wet and sticks to the sides, you may need to add a little flour.

  Such corrections should be undertaken very

gradually (no more than 1 tablespoon at a time) and wait to see if there is an improvement before continuing.

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

BEFORE YOU USE YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

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

QUICK-START

- Fully unwind the power cord and plug it into an earthed socket.
- A slight odour may be given off when used for the first time.
- Remove the bread pan by lifting the handle and turning the bread pan slightly anti-clockwise. Then insert the kneading paddle -**B**-**C**.
- Put the ingredients in the pan in exactly the order recommended. Make sure that all ingredients are weighed with precision -**D**-**E**.
- Place the bread pan in the breadmaker. By holding the bread pan thanks to the handle, insert it in the breadmaker so that it fits over the drive shaft (you will need to tilt it slightly to one side to do this). Turn it gently clockwise and it will lock into place -**F**-**G**.
- Close the lid. Plug in the breadmaker and switch it on. After you hear the beep, programme 1 will appear on the display as the default setting, i.e. 1000 g, medium browning -**H**.
- Press the button. The timer colon flashes. The operating indicator lights up -**I**-**J**.
- Unplug the breadmaker at the end of the cooking or warming cycle. Lift the bread pan out of the breadmaker. Always use oven gloves as the pan handle is hot, as is the inside of the lid. Turn out the hot bread and place it on a rack for at least 1 hour to cool -**K**.

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

BASIC WHITE BREAD (programme 1)	**INGREDIENTS** - **tsp** = teaspoon - **tbsp** = tablespoon	
BROWNING = MEDIUM	1. WATER = 330 ml	5. POWDERED MILK = 2 tbsp
WEIGHT = 1000 g	2. OIL = 2 tbsp	6. WHITE BREAD FLOUR = 605 g
TIME = 3:09	3. SALT = 1½ tsp	7. YEAST = 1½ tsp
	4. SUGAR = 1 tbsp	

Note: These instructions are not suitable for use in the UK as the ingredients and timings may differ for UK use and therefore the performance of the breadmaker may vary and be disappointing for the UK consumer.

USING YOUR BREADMAKER

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

Selecting a programme

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

MENU **The menu button** enables you to choose a certain number of different programmes. The time corresponding to the programme is displayed. Every time you press the MENU button, the number on the display panel switches to the next programme from 1 - 15:

1. **Basic White Bread.** The Basic White Bread programme is used to make most bread recipes using white wheat flour.
2. **Fast White Bread.** This programme is similar to the Basic White Bread programme but is quicker. The texture of the bread may be a little more compact.
3. **French Bread.** The French Bread programme corresponds to a traditional French crusty white bread recipe.
4. **Wholemeal Bread.** Wholemeal Bread Programme is used to make whole wheat bread using whole wheat flour.
5. **Fast Wholemeal Bread.** This programme is similar to the Wholemeal Bread programme but is quicker. The texture of the bread may be a little more compact.
6. **Sweet Bread.** The Sweet Bread programme is for recipes containing more sugar and fat such as brioches and milk breads. If you are using special flour blends for brioche or rolls, do not exceed 750 g of dough in total.
7. **Fast Sweet Bread.** This programme is similar to the Sweet Bread programme but is quicker. The texture of the bread may be a little more compact.
8. **Super Fast White Bread.** Programme 8 is specific to the Super Fast White Bread recipe. Bread made using fast programmes is more compact than that made with the other programmes.
9. **Gluten Free Bread.** It is suitable for persons with celiac disease, making them intolerant of the gluten present in many cereals (wheat, rye, barley, oats, Kamut, spelt wheat etc.). Refer to the specific recommendations on the packet. The trough must always be thoroughly cleaned to avoid any risk of contamination with other flours. In the case of a strictly gluten-free diet, take care that the yeast used is also gluten-free. The consistency of gluten-free flours does not yield an ideal dough. The dough sticks to the sides and must be scraped down with a flexible plastic spatula during kneading. Gluten-free bread will be of a denser consistency and paler than normal bread.
   Only the 1000 g setting is available for this programme.
10. **Salt Free Bread.** Bread is one of the foods that provide the largest daily contribution of salt. Reducing salt consumption can help reduce the risks of cardio-vascular problems.
11. **Loaf Cooking.** The Loaf cooking programme allows you to bake for 10 to 70 minutes (adjustable in steps of 10 min). It can be selected alone and used:
    a) with the Bread Dough programme,
    b) to reheat cooked and cooled breads or to make them crusty,
    c) to finish cooking in case of a prolonged electricity cut during a bread baking cycle.
    The breadmaker should not be left unattended when using programme 11.
    To interrupt the cycle before it is finished, the programme can be stopped manually by holding down the START STOP button.

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

13. **Cake.** Can be used to make pastries and cakes with baking powder.
Only the 1000 g setting is available for this programme.

14. **Jam.** The Jam programme automatically cooks jams and compots (stewed fruits) in the pan.

15. **Pasta.** Programme 15 only kneads. It is for unleavened pasta, like noodles for example.

Selecting the weight of the bread

The bread weight is set by default at 1000 g. This weight is shown for informational purposes. See the recipes for more details. Programmes 9, 11, 12, 13, 14, 15 do not have weight settings.
Press the button to set the chosen product - 500 g, 750 g or 1000 g. The indicator light against the selected setting comes on.

Selecting the crust colour

By default, the colour of the crust is set at MEDIUM. Programmes 12, 14, 15 do not have a colour setting. Three choices are possible: Light / Medium/ Dark.
If you want to change the default setting, press the button until the indicator light facing the desired setting comes on.

Start /Stop

Press the START STOP button to switch the appliance on. The countdown begins. To stop the programme or to cancel delayed programming, hold down on the START STOP button for 3 seconds.

CYCLES

A table (pages 298-300) indicates the breakdown of the various cycles for the programme chosen.

Kneading

For forming the dough's structure so that it can rise better.
During this cycle, and for programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, you can add ingredients: dried fruit or nuts, olives, etc. A beep indicates when you can intervene. See the summary table for preparation times (pages 298-300) and the "extra" column. This column indicates the time that will be displayed on your appliance's screen when the beep sounds. For more precise information on how long before the beep sounds, subtract the "extra" column time from the total baking time.
For example: "extra" = 2:51 and "total time" = 3:13, the ingredients can be added after 22 min.

Rest

Allows the dough to rest to improve kneading quality.

Rising

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

Baking

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

Warming

Keeps the bread warm after baking. It is recommended that the bread should be turned out promptly after baking, however.
for programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, you can leave your preparation in the appliance. A one-hour warming cycle automatically follows baking. During the hour for which the bread is kept warm, the display shows 0:00 and the dots on the timer flash.
At the end of the cycle, the appliance stops automatically after several sound signals.

DELAYED START PROGRAMME

You can programme the appliance up to start 15 hours in advance to have your preparation ready at the time you want. This function cannot be used on programmes 8, 11, 12, 13, 14, 15.

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

Using the + and − buttons, display the calculated time (+ up and − down). Short presses change the time by intervals of 10 min + a short beep. Holding the button down gives continuous scrolling of 10-min intervals.

For example, it is 8 pm and you want your bread to be ready for 7 am the next morning. Programme 11:00 using the + and −. Press the START/STOP button. A beep is emitted. The timer colon : blinks. The countdown begins. The operating indicator light comes on.

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

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

Practical advice

If there is a power cut: if, during the cycle, the programme is interrupted by a power cut or mishandling, the machine has a 7-min protection time during which the settings are saved.

The cycle starts again where it stopped. Beyond that time, the settings are lost.

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

To turn out your loaf of bread: it may happen that the kneading paddle remain stuck in the loaf when it is turned out. In this case, use the hook accessory as follows:

> once the loaf is turned out, lay it on its side while still hot and hold it down with one hand, wearing an oven glove,

> with the other hand, insert the hook in the axis of the kneading paddle **- M**,

> pull gently to release the kneading paddle **- M**,

> turn the loaf upright and stand on a grid to cool.

INGREDIENTS

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

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

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

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

Flour: the weight of the flour varies significantly depending on the type of flour used. Depending on the quality of the flour, baking results may also vary. Keep flour in a hermetically sealed container, as flour reacts to fluctuations in atmospheric conditions, absorbing moisture or losing it. Use “strong flour”, “bread flour” or “baker’s flour” rather than standard flour. Adding oats, bran, wheat germ, rye or whole grains to the bread dough will give a smaller, heavier loaf of bread.
Using T55 flour is recommended unless otherwise specified in the recipe. If you are using special flour blends for bread, brioche or rolls, do not exceed 750 g of dough in total.
Sifting the flour also affects the results: the more the flour is whole (i.e. the more of the outer envelope of the wheat it contains), the less the dough will rise and the denser the bread. You can also find ready-to-use bread preparations on the market. Follow the manufacturer’s instructions when using these preparations. Usually, the choice of the programme will depend on the preparation used. For example: Wholemeal bread - Programme 4.

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

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

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

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

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

Dried yeast (in tsp.)								
1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Fresh yeast (in g)								
9	13	18	22	25	31	36	40	45

Additives (dried fruit or nuts, olives.): add a personal touch to your recipes by adding whatever ingredients you want, taking care:

> to add following the beep for additional ingredients, especially those that are fragile such as dried fruit,

> to add the most solid grains (such as linseed or sesame) at the start of the kneading process to facilitate use of the machine (delayed starting, for example),

> to thoroughly drain moist ingredients (olives),

> to lightly flour fatty ingredients for better blending,

> not to add too large a quantity of additional ingredients, especially cheese, fresh fruit and fresh vegetables, as they can affect the development of the dough, respect the quantities indicated in the recipes,

> to have no ingredients fallen outside the pan.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance.

- Clean all the parts, the appliance itself and the inside of the pan with a damp cloth. Dry thoroughly -**L**.

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

- When necessary the lid can be cleaned with warm water and a sponge.

- **Do not wash any part in a dishwasher.**

- Do not use household cleaning products, scouring pads or alcohol. Use a soft, damp cloth.

- Never immerse the body of the appliance or the lid.

RECIPES

For each recipe, add the ingredients in the exact order indicated. Depending on the recipe chosen and the corresponding programme, you can take a look at the summary table of preparation times (pages 298-300) and follow the breakdown for the various cycles.
tsp = teaspoon - **tbsp** = tablespoon

PROG. 1 - BASIC WHITE BREAD
PROG. 2 - FAST BREAD

BASIC WHITE BREAD	500 g	750 g	1000 g
1. Water	190 ml	250 ml	330 ml
2. Sunflower oil	1 tbsp	1 1/2 tbsp	2 tbsp
3. Salt	1 tsp	1 tsp	1 1/2 tsp
4. Sugar	2 tsp	3 tsp	1 tbsp
5. Powdered milk	1 tbsp	1 1/2 tbsp	2 tbsp
6. White bread flour	345 g	455 g	605 g
7. Yeast**	1 tsp	1 tsp	1 1/2 tsp

PROG. 3 - FRENCH BREAD

FRENCH BREAD	500 g	750 g	1000 g
1. Water	200 ml	275 ml	365 ml
2. Salt	1 tsp	1 1/2 tsp	2 tsp
3. White bread flour	350 g	465 g	620 g
4. Yeast**	1 tsp	1 tsp	1 1/2 tsp

PROG. 4 - WHOLEMEAL BREAD
PROG. 5 - FAST WHOLEMEAL BREAD

WHOLEMEAL BREAD	500 g	750 g	1000 g
1. Water	205 ml	270 ml	355 ml
2. Sunflower oil	1 1/2 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
3. Salt	1 tsp	1 1/2 tsp	2 tsp
4. Sugar	1 1/2 tsp	2 tsp	3 tsp
5. White bread flour	130 g	180 g	240 g
6. Wholemeal flour T150	200 g	270 g	360 g
7. Yeast**	1 tsp	1 tsp	1 1/2 tsp

PROG. 6 - SWEET BREAD
PROG. 7 - FAST SWEET BREAD

BRIOCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Eggs*, beatened	100 g	100 g	150 g
2. Butter, softened	115 g	145 g	195 g
3. Salt	1 tsp	1 tsp	1 1/2 tsp
4. Sugar	2 1/2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
5. Milk	55 ml	60 ml	80 ml
5. White bread flour	280 g	365 g	485 g
7. Yeast**	1 1/2 tsp	2 tsp	3 tsp

Optional : 1 tsp of orange flower water

*1 medium egg = 50 g

PROG. 8 - SUPER FAST WHITE BREAD

SUPER FAST WHITE BREAD	500 g	750 g	1000 g
1. Water (warmed, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Sunflower oil	3 tsp	1 tbsp	1 1/2 tbsp
3. Salt	1/2 tsp	1 tsp	1 1/2 tsp
4. Sugar	2 tsp	3 tsp	1 tbsp
5. Powdered milk	1 1/2 tbsp	2 tbsp	2 1/2 tbsp
5. White bread flour	325 g	445 g	565 g
7. Yeast**	1 1/2 tsp	2 1/2 tsp	3 tsp

PROG. 9 - GLUTEN FREE BREAD

1000 g

Only use ready to use flour mix.
Do not exceed 1000 g of dough.

** Flaked dried type. In United Kingdom use "Easy Bake" or "Fast Action" yeast.

PROG. 10 - SALT FREE BREAD

SALT FREE BREAD	500 g	750 g	1000 g
1. Water	200 ml	270 ml	365 ml
2. White bread flour T55	350 g	480 g	620 g
3. Dried baker yeast	1/2 c à c	1 c à c	1 c à c
Add, when beeps			
4. Sesame seed	50 g	75 g	100 g

PROG. 12 - LOAF COOKING

PIZZA	500 g	750 g	1000 g
1. Water	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olive oil	1 c à s	1 1/2 c à s	2 c à s
3. Salt	1/2 c à c	1 c à c	1 1/2 c à c
5. White bread flour T55	320 g	480 g	640 g
7. Yeast**	1/2 c à c	1 c à c	1 1/2 c à c

PROG. 13 - CAKE

LEMMON CAKE	1000 g
1. Eggs*, beatened	200 g
2. Sugar	260 g
3. Salt	1 pinch
4. Butter, softened but cooled	90 g
5. Lemmon zest	of 1 1/2 lemmon
6. Lemmon juice	of 1 1/2 lemmon
7. White bread flour fluide T55	430 g
8. Chemical yeast	3 1/2 c à c

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

*1 medium egg = 50 g

PROG. 14 - JAM

JAMS AND COMPOTES

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

1. Strawberry, peach, rhubarb or apricot	580 g
2. Sugar	360 g
3. Lemmon juice	of 1 lemmon
4. Pectin	30 g
1. Orange or grapefruit	500 g
2. Sugar	400 g
3. Pectin	50 g

PROG. 15 - PASTA

PASTA	500 g	750 g	1000 g
1. Water	45 ml	50 ml	70 ml
2. Eggs*, beatened	150 g	200 g	275 g
3. Salt	1 pinch	1/2 c à c	1 c à c
5. White bread flour T55	375 g	500 g	670 g

*1 medium egg = 50 g

** Flaked dried type. In United Kingdom use "Easy Bake" or "Fast Action" yeast.

Note: These instructions are not suitable for use in the UK as the ingredients and timings may differ for UK use and therefore the performance of the breadmaker may vary and be disappointing for the UK consumer.

TROUBLESHOOTING GUIDE TO IMPROVE YOUR RECIPES

Not getting the expected results? This table will help you.	Bread rises too much	Bread falls after rising too much	Bread does not rise enough	Crust not golden enough	Sides brown but bread not fully cooked	Top and sides floury
The START/STOP button was pressed during baking.				●		
Not enough flour.		●				
Too much flour.			●			●
Not enough yeast.			●			
Too much yeast.		●		●		
Not enough water.			●			●
Too much water.		●			●	
Not enough sugar.			●			
Poor quality flour.			●	●		
Wrong proportions of ingredients (too much).	●					
Water too hot.		●				
Water too cold.			●			
Wrong programme.			●	●		

TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEMS	CAUSES - SOLUTIONS
The kneading paddle is stuck in the pan.	• Let it soak before removing it.
After pressing on START/STOP, nothing happens.	• E01 is displayed and flashes on the screen, the appliance beeps: the appliance is too hot. Wait 1 hour between 2 cycles. • E00 is displayed and flashes on the screen, the appliance beeps: the appliance is too cold. Wait for it to reach room temperature. • HHH or EEE is displayed and flashes on the screen, the appliance beeps: malfunction. The machine must be serviced by authorised personnel. • A delayed start has been programmed.
After pressing on START/STOP, the motor is on but no kneading takes place.	• The pan has not been correctly inserted. • Kneading paddle missing or not installed properly. In the two cases cited above, stop the appliance manually with a long press on the START/STOP button. Start the recipe again from the beginning.
After a delayed start, the bread has not risen enough or nothing happens.	• You forgot to press on START/STOP after programming the delayed start programme. • The yeast has come into contact with salt and/or water. • Kneading paddle missing.
Burnt smell.	• Some of the ingredients have fallen outside the pan: unplug the appliance, let it cool down, then clean the inside with a damp sponge and without any cleaning product. • The preparation has overflowed: the quantity of ingredients used is too great, notably liquid. Follow the proportions given in the recipe.

BESCHRIJVING

1 - deksel met kijkvenster
2 - bedieningspaneel
- **a** - display
- **b** - aan/uit-knop
- **c** - gewichtselectie
- **d** - insteltoetsen voor inschakeling van de timer en instelling van de tijd voor programma 11
- **e** - keuze van de kleur van de korst
- **f** - keuze van de programma's
- **g** - controlelampje

3 - bakblik
4 - kneder
5 - maatbeker
6 - theelepel/eetlepel
7 - haak accessoire voor het verwijderen van de kneder

PRAKTISCHE ADVIEZEN

Bereiding

1 Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door: het bereiden van brood met dit apparaat is niet hetzelfde als met de hand!

2 Alle gebruikte ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn (tenzij anders aangegeven) en nauwkeurig gewogen worden. **Meet de vloeistoffen af met de meegeleverde maatbeker. Gebruik het meegeleverde dubbele maatschepje voor het meten van theelepels aan de ene kant en eetlepels aan de andere kant.** Een verkeerde meting zal een slecht resultaat tot gevolg hebben.

3 Gebruik de ingrediënten vóór hun verbruiksdatum en bewaar ze op een koele, droge plaats.

4 Het is belangrijk de hoeveelheid meel zorgvuldig af te meten. Om die reden moet het meel gewogen worden met een keukenweegschaal. Gebruik gedroogde actieve bakkersgist uit een zakje. Gebruik geen bakpoeder tenzij dit in het recept vermeld staat. Wanneer een zakje gist open is, dient dit binnen 48 uur gebruikt te worden.

5 Teneinde te zorgen dat het deeg goed kan rijzen, raden wij u aan alle ingrediënten direct in de uitneembare binnenpan te doen en te vermijden tijdens het gebruik het deksel te openen. Houd u aan de volgorde van de ingrediënten en de in het recept aangegeven hoeveelheden. Eerst de vloeibare ingrediënten, vervolgens de vaste. **De gist mag niet in contact komen met de vloeistoffen en het zout.**

Algemene in acht te nemen volgorde:
> Vloeistoffen
(boter, olie, eieren, water, melk)
> Zout
> Suiker
> Meel eerste helft
> Melkpoeder
> Speciale vaste ingrediënten
> Meel tweede helft
> Gist

Gebruik

- **Het bereiden van brood is zeer gevoelig voor temperatuur en vocht.** Wanneer het heel warm is, is het aan te raden koelere vloeistoffen dan gebruikelijk te gebruiken. En wanneer het koud is, kan het nodig zijn het water of de melk iets op te warmen (echter nooit warmer dan 35°C).

- **Het is soms ook nuttig de toestand van het deeg tijdens het kneden te controleren:**
  - het moet een gelijkmatige bal vormen die niet aan de wanden blijft plakken,
  - als niet al het meel is opgenomen, moet u wat meer water toevoegen,
  - zo niet, dan moet u eventueel wat meel toevoegen.

Corrigeer heel voorzichtig (maximaal 1 eetlepel per keer) en wacht even om het resultaat te bekijken voordat u opnieuw wat toevoegt.

- **Een veel voorkomende fout is te denken dat door het toevoegen van gist het brood beter zal rijzen.** Te veel gist maakt de structuur van het deeg kwetsbaar, dit zal flink rijzen en tijdens het bakken inzakken. U kunt de toestand van het deeg vlak voor het bakken beoordelen door dit licht met uw vingertoppen aan te raken: het deeg moet lichte weerstand bieden en de vingerafdruk moet beetje bij beetje wegtrekken.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

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

SNEL STARTEN

- Rol het snoer volledig uit en sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.
- Bij het eerste gebruik kan er een lichte geur/rook vrijkomen.
- Verwijder de binnenpan door de handgreep op te tillen en de pan lichtjes te bewegen tegen de klok in. Zet vervolgens de kneder op zijn plaats -**B**-**C**.
- Doe de ingrediënten in de aanbevolen volgorde in de uitneembare binnenpan. Zorg dat u alle ingrediënten nauwkeurig gewogen heeft -**D**-**E**.
- Doe de uitneembare binnenpan terug in het apparaat. Houd de binnenpan aan de handgreep vast en plaats deze over de as (u moet de binnenpan iets kantelen om dit te doen). Beweeg het licht met de klok mee en klik het op zijn plaats -**F**-**G**.
- Sluit het deksel. Steek de stekker in het stop-contact en zet het apparaat aan. Na het geluidssignaal wordt programma 1 automatisch aangegeven, ofwel 1000 g met een gemiddeld goudbruin korstje -**H**.
- Druk op de toets START STOP. De 2 punten van de timer knipperen. Het controlelampje gaat branden -**I**-**J**.
- Haal aan het einde van de bakcyclus de stekker van de broodbakmachine uit het stopcontact. Neem de uitneembare binnenpan uit. Gebruik altijd ovenwanten, want de handgreep van de uitneembare binnenpan en de binnenzijde van het deksel zijn heet. Haal het brood uit de uitneembare binnenpan terwijl het nog warm is en zet het gedurende 1 uur op een rooster om af te koelen -**K**.

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

BASISBROOD (programma 1)	**INGREDIËNTEN** - **tl** = theelepel - **el** = eetlepel	
GOUDBRUIN KORSTJE = GEMIDDELD	1. WATER = 330 ml	5. MELKPOEDER = 2 el
GEWICHT = 1000 g	2. OLIE = 2 el	6. MEEL = 605 g
	3. ZOUT = 1½ tl	7. GIST = 1½ tl
TIJD = 3:09	4. SUIKER = 1 el	

HET GEBRUIK VAN UW BROODBAKMACHINE

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

Keuze van een programma

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

MENU

Met de **toets menu** kunt u een aantal verschillende programma's kiezen. De bij het programma horende tijd wordt weergegeven. Iedere keer dat u op de toets MENU drukt, gaat het nummer op het display over op het volgende programma, van 1 tot 15:

1. **Basisbrood.** Met het programma Basisbrood kunnen de meeste broodrecepten met behulp van tarwemeel gemaakt worden.
2. **Snel basisbrood.** Dit programma is gelijk aan het programma voor Basisbrood, maar is een snelle versie. Het is mogelijk dat het verkregen kruim iets minder luchtig is.
3. **Frans brood.** Het programma Frans brood komt overeen met een recept voor traditioneel Frans witbrood.
4. **Volkorenbrood.** Het programma Volkorenbrood moet geselecteerd worden wanneer u meel voor volkorenbrood gebruikt.
5. **Snel volkorenbrood.** Dit programma is gelijk aan het programma voor Volkorenbrood, maar is een snelle versie. Het is mogelijk dat het verkregen kruim iets minder luchtig is.
6. **Zoet brood.** Het programma Zoet brood is geschikt voor recepten die meer vet en suiker bevatten. Indien u een kant en klare mix voor brioches of melkbrood gebruikt, zorg dan dat u in totaal niet meer dan 750 g deeg heeft.
7. **Snel zoet brood.** Dit programma is gelijk aan het programma voor Zoet brood, maar is een snelle versie. Het is mogelijk dat het verkregen kruim iets minder luchtig is.
8. **Supersnel basisbrood.** Het programma 8 is specifiek voor het recept Supersnel basisbrood. Brood gemaakt met de snelle programma's is meer compacter dan brood gemaakt met andere programma's.
9. **Glutenvrij brood.** Dit brood is geschikt voor mensen die allergisch zijn voor gluten die in diverse graanproducten (tarwe, gerst, rogge, haver, kamut, spelt, enz...) voorkomen. Zie de speciale instructies op het pak. Het blik moet steeds gereinigd worden, om verontreiniging door andere meelsoorten te voorkomen. Bij een streng glutenvrij dieet moet u er voor zorgen dat de gebruikte gist ook glutenvrij is. Door de consistentie van meel zonder gluten is optimaal mengen niet mogelijk. U dient dan ook tijdens het kneden het deeg van de randen los te maken met een soepele kunststof spatel. Brood zonder gluten is compacter en de kleur is bleker dan van normaal brood.
   Alleen 1000 g is beschikbaar voor het programma.
10. **Zoutloos brood.** Brood is één van de voedingsmiddelen die zorgt voor de grootste dagelijkse hoeveelheid zout. Door minder zout te gebruiken, neemt het risico van hart- en vaatziekten af.
11. **Uitsluitend Bakken.** Met het Uitsluitend Bakken kan uitsluitend tussen 10 tot 70 min. gebakken worden, instelbaar in schijven van 10 min. Dit kan alleen geselecteerd worden en gebruikt worden:
    a) in combinatie met het programma Gerezen deeg,
    b) voor het verwarmen of knapperig maken van reeds gebakken en afgekoeld brood,
    c) voor het afbakken in geval van een langdurige stroomonderbreking tijdens een broodcyclus.
    De broodbakmachine dient tijdens het gebruik van programma 11 onder toezicht te blijven.

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

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

13. **Cake.** Voor het vervaardigen van taarten en gebak met bakpoeder. Alleen 1000 g is beschikbaar voor het programma.

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

15. **Pasta.** Het programma 15 kneedt alleen maar. Het is bestemd voor niet gerezen deeg. Bijv.: pasta.

Selectie van het gewicht

Het gewicht van het brood wordt automatisch ingesteld op 1000 g. Het gewicht wordt slechts ter indicatie gegeven. Zie de details van de recepten voor meer informatie. Bij de programma's 9, 11, 12, 13, 14, 15 is er geen instelling van het gewicht. Druk op de toets om het gekozen gewicht van 500 g, 750 g of 1000 g in te stellen. De aanduiding tegenover de gewenste instelling gaat branden.

Selectie van goudbruin

De kleur van de korst wordt automatisch ingesteld op GEMIDDELD. Bij de programma's 12, 14, 15, is er geen instelling van de kleur. Er zijn drie keuzes mogelijk: licht / gemiddeld / donker. Voor het wijzigen van de automatische instelling drukt u op de toets totdat de aanduiding tegenover de gewenste instelling gaat branden.

Inschakeling / Uitschakeling

Druk op de toets START STOP om het apparaat in te schakelen. Het aftellen begint. Voor het uitschakelen van het programma of het annuleren van de programmering van de timer drukt u 3 seconden op de toets START STOP.

DE CYCLI

Een tabel op pagina 298-300 geeft de verschillende cycli aan de hand van het gekozen programma aan.

Kneden

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

Tijdens deze cyclus en voor de programma's 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, kunt u ingrediënten toevoegen: droge vruchten, olijven, enz... Een geluidssignaal geeft aan op welk moment u dit kunt doen. Raadpleeg de overzichtstabel van de bereidingstijden (pagina 298-300) en de kolom "extra". Deze kolom geeft de tijd aan die op het display van uw apparaat zal verschijnen terwijl het geluidssignaal te horen is. Om precies te weten na hoeveel tijd het geluidssignaal te horen is, trekt u de tijd uit de kolom "extra" af van de totale baktijd.
Bijv.: "extra" = 2:51 en "totale tijd" = 3:13, de ingrediënten kunnen na 22 min. toegevoegd worden.

Rust

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

Rijzen

De tijd waarin het gist actief is om het brood te laten rijzen en zijn aroma te ontwikkelen.

Bakken

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

Warm houden

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

Voor de programma's 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, u kunt de bereiding in het apparaat laten. Na het bakken wordt het brood automatisch gedurende een uur warm gehouden. Tijdens het warmhouden gedurende een uur blijft het display op 0:00 staan en de 2 punten ⁝ van de timer knipperen. Aan het einde van de cyclus schakelt het apparaat automatisch uit na diverse pieptonen.

PROGRAMMA MET TIMER

U kunt het apparaat zodanig programmeren dat uw bereiding klaar is op een door u gekozen tijdstip, tot maximaal 15 u van tevoren. Het programma met timer mag niet gebruikt worden voor de programma's 8, 11, 12, 13, 14, 15.

Deze stap geschiedt na het selecteren van het programma, de bakkleur en het gewicht. De programmatijd wordt weergegeven. Bereken het tijdsverschil tussen het moment waarop u het programma start en het uur waarop u wilt dat de bereiding klaar is. Het apparaat telt hier automatisch de tijdsduur van de cycli van het programma bij op. Met behulp van de toetsen ⊕ en ⊖, geeft u de gevonden tijd weer (⊕ naar boven en ⊖ naar beneden). Door kort te drukken, verspringt de tijd in schijven van 10 min. + korte pieptoon. Door lang te drukken verspringt de tijd continu in schijven van 10 min. Bijv.: Het is 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 START STOP. Er klinkt een geluidssignaal. De 2 punten ⁝ van de timer knipperen. Het aftellen begint. Het controlelampje gaat branden.

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

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

Praktische adviezen

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

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

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

Om uw brood uit de bakvorm te halen: het kan gebeuren dat tijdens het uit de bakvorm halen de kneder in het brood bekneld blijft zitten. Gebruik in dat geval het accessoire "haak" als volgt:

> wanneer het brood eenmaal uit de bakvorm is, legt u het nog warme brood op een zijde en houdt u het vast met één hand met ovenhandschoen,

> steek de haak in de as van de kneder - **M**,

> trek voorzichtig om de kneder te verwijderen - **M**,

> zet het brood rechtop en laat het op een rooster afkoelen.

DE INGREDIËNTEN

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

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

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

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

Meel : het gewicht van het meel kan aanzienlijk variëren aan de hand van het gebruikte type meel. Afhankelijk van de kwaliteit van het meel kunnen ook de bakresultaten van het brood variëren. Bewaar het meel in een hermetisch gesloten blik, want meel reageert op veranderingen in de weersomstandigheden en absorbeert zo vocht of verliest dit juist. Gebruik bij voorkeur zogenaamd “krachtig”meel, meel van “bakkwaliteit” of “bakkersmeel” in plaats van gewoon meel. Door haver, zemelen, tarwekiemen, rogge of hele granen toe te voegen aan het brooddeeg, krijgt u een zwaarder en minder groot brood.
Het gebruik van een meelsoort T55 wordt aanbevolen, tenzij in het recept anders vermeld staat. Indien u een kant-en-klare mix voor brood, brioche of melkbrood gebruikt, maak dan niet meer dan in totaal 750 g deeg.
Het zeven van het meel heeft ook invloed op het resultaat: hoe bruiner het meel is (dat wil zeggen, hoe meer graanvliesjes aanwezig zijn), hoe minder het deeg zal rijzen en hoe compacter het brood zal zijn. U vindt in de winkel ook kant-en-klaar mixen voor broodbereiding. Raadpleeg de aanbevelingen van de fabrikant voor het gebruik van deze mixen. Over het algemeen kiest u het programma aan de hand van de gebruikte bereiding. Bijv.: Volkorenbrood - Programma 4.

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

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

Gist : Bakkersgist bestaat in meerdere vormen: vers in kleine blokjes, actief droog om aan te lengen met water en gedroogde instantgist. Gist is verkrijgbaar in supermarkten (afde-

ling vers of bakkerij), maar u kunt ook verse gist kopen bij uw bakker. Alle soorten gist in alle vormen worden rechtstreeks toegevoegd, samen met de andere ingrediënten. Denk er wel aan de verse gist goed te versnipperen met uw vingers om het beter te verdelen. Alleen actief gedroogde gist (in kleine bolletjes) moet vóór gebruik aangelengd worden met een beetje lauw water. Kies een temperatuur die dicht bij 35 °C ligt, daaronder is het minder efficiënt, daarboven werkt de gist niet meer. Gebruik de voorgeschreven dosis en denk eraan de hoeveelheid gist aan te passen aan de gebruiktesoort (zie de verhoudingstabel hieronder).

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

Droge gist (in tl.)								
1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Verse gist (in g)								
9	13	18	22	25	31	36	40	45

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

> dat u goed naar het geluidssignaal luistert voor het toevoegen van de ingrediënten, met name de meest kwetsbare,

> dat de hardste granen (zoals lijn- en sesamzaad) vanaf het begin van het kneden kunnen worden toegevoegd om het apparaat gemakkelijker te kunnen gebruiken (bijvoorbeeld bij programmering van de timer),

> dat de zeer vochtige ingrediënten (olijven) goed moeten uitlekken,

> dat de vette ingrediënten met een beetje meel moeten worden bestrooid om beter opgenomen te kunnen worden,

> dat u niet een te grote hoeveelheid extra ingrediënten, zoals kaas, vers fruit en verse groenten, toevoegt omdat deze de ontwikkeling van het deeg kunnen beïnvloeden. Respecteer de hoeveelheden aangeduid in de recepten.

> laat geen ingrediënten buiten de uitneembare binnenpan vallen.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Haal de stekker van het apparaat uit het stop-contact.

- Reinig het apparaat en de binnenzijde van de bak met een vochtige spons. Goed afdrogen. -**L**.

- Was de kom en de kneder af met warm zeepwater. Indien de kneder in de uitneembare binnenpan blijft, laat deze dan 5 tot 10 min. weken.

- Desnoods, was het deksel met een spons en warm water.

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

- Gebruik geen huishoudproduct, geen schuursponsje en geen alcohol. Gebruik een zachte, vochtige doek.

- Dompel het apparaat of het deksel niet onder water.

DE RECEPTEN

Houd voor ieder van deze recepten de aangegeven volgorde van de ingrediënten in acht. Afhankelijk van het gekozen recept en het bijbehorende programma kunt u de overzichtstabel van de bereidingstijden (pagina 298-300) bekijken en nagaan hoe de verschillende cycli verlopen.

tl = theelepel - **el** = eetlepel

PROG. 1 - BASISBROOD
PROG. 2 - SNEL BASISBROOD

BASISBROOD	500 g	750 g	1000 g
1. Water	190 ml	250 ml	330 ml
2. Olie	1 el	1 1/2 el	2 el
3. Zout	1 tl	1 tl	1 1/2 tl
4. Suiker	2 tl	3 tl	1 el
5. Melkpoeder	1 el	1 1/2 el	2 el
6. Meel T55	345 g	455 g	605 g
7. Gist	1 tl	1 tl	1 1/2 tl

PROG. 3 - FRANS BROOD

FRANS BROOD	500 g	750 g	1000 g
1. Water	200 ml	275 ml	365 ml
2. Zout	1 tl	1 1/2 tl	2 tl
3. Meel T55	350 g	465 g	620 g
4. Gist	1 tl	1 tl	1 1/2 tl

PROG. 4 - VOLKORENBROOD
PROG. 5 - SNEL VOLKORENBROOD

VOLKORENBROOD	500 g	750 g	1000 g
1. Water	205 ml	270 ml	355 ml
2. Olie	1 1/2 el	2 el	3 el
3. Zout	1 th	1 1/2 th	2 th
4. Suiker	1 1/2 tl	2 tl	3 tl
5. Meel T55	130 g	180 g	240 g
6. Volkorenmeel T150	200 g	270 g	360 g
7. Gist	1 tl	1 tl	1 1/2 tl

PROG. 6 - ZOET BROOD
PROG. 7 - SNEL ZOET BROOD

BRIOCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Eieren geklopt*	100 g	100 g	150 g
2. Boter, gesmolten	115 g	145 g	195 g
3. Zout	1 tl	1 tl	1 1/2 tl
4. Suiker	2 1/2 el	3 el	4 el
5. Melk	55 ml	60 ml	80 ml
5. Meel T55	280 g	365 g	485 g
7. Gist	1 1/2 tl	2 tl	3 tl

Naar keuze : 1 th oranjebloesem water.

* 1 middelgroot ei = 50 g

PROG. 8 - SNEL ZOET BROOD

SNEL ZOET BROOD	500 g	750 g	1000 g
1. Water (lauw, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Olie	3 tl	1 el	1 1/2 el
3. Zout	1/2 tl	1 tl	1 1/2 tl
4. Suiker	2 tl	3 tl	1 el
5. Melkpoeder	1 1/2 el	2 el	2 1/2 el
5. Meel T55	325 g	445 g	565 g
7. Gist	1 1/2 tl	2 1/2 tl	3 tl

PROG. 9 - BROOD ZONDER GLUTEN

1000 g

Gebruik alleen kant-en-klare mix.
Maak niet meer dan 1000 g deeg.

PROG. 10 - ZOUTLOOS BROOD

ZOUTLOOS BROOD	500 g	750 g	1000 g
1. Water	200 ml	270 ml	365 ml
2. Meel T55	350 g	480 g	620 g
3. Droge bakkersgist	1/2 tl	1 tl	1 tl
Toevoegen, na geluidssignaal			
4. Sesamzaad	50 g	75 g	100 g

PROG. 12 - GEREZEN DEEG

PIZZADEEG	500 g	750 g	1000 g
1. Water	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olijfolie	1 el	1 1/2 el	2 el
3. Zout	1/2 tl	1 tl	1 1/2 tl
5. Meel T55	320 g	480 g	640 g
7. Gist	1/2 tl	1 tl	1 1/2 tl

PROG. 13 - CAKE

CITROENCAKE	1000 g
1. Eieren geklopt*	200 g
2. Suiker	260 g
3. Zout	1 snufje
4. Boter, gesmolten en afkoelen	90 g
5. Citroen schil	van 1 1/2 citroen
6. Citroen sap	van 1 1/2 citroen
7. Meel T55	430 g
8. Gist chimique	3 1/2 tl

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

* 1 middelgroot ei = 50 g

PROG. 15 - PASTA

PASTA	500 g	750 g	1000 g
1. Water	45 ml	50 ml	70 ml
2. Eieren geklopt*	150 g	200 g	275 g
3. Zout	1 snufje	1/2 tl	1 tl
5. Meel T55	375 g	500 g	670 g

* 1 middelgroot ei = 50 g

PROG. 14 - JAM

VRUCHTENMOES EN JAM

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

1. Aardbeien-, perziken-, rabarber- of abrikozen	580 g
2. Suiker	360 g
3. Citroen sap	van 1 citroen
4. Pectine	30 g

1. Sinaasappel of grapefruit	500 g
2. Suiker	400 g
3. Pectine	50 g

HANDLEIDING VOOR BETERE BAKRESULTATEN

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

TECHNISCHE STORINGSGIDS

PROBLEMEN	OPLOSSINGEN
De kneder blijft in het bakblik bekneld zitten.	• Laten weken voor u hem gaat verwijderen.
Na een druk op START/STOP gebeurt er niets.	• E01 verschijnt knipperend op het display, gevolgd door een geluidssignaal: het apparaat is te warm. Wacht 1 uur tussen 2 cycli. • E00 verschijnt knipperend op het display, gevolgd door een geluidssignaal: het apparaat is te koud. Wacht tot deze op kamertemperatuur is. • HHH of EEE verschijnt knipperend op het display, gevolgd door een geluidssignaal: storing. Het apparaat moet worden nagekeken door de technische dienst. • U heeft de timer geprogrammeerd.
Na op START/STOP gedrukt te hebben draait de motor maar er wordt niet gekneed.	• De uitneembare binnenpan zit niet goed op zijn plaats. • De kneder is afwezig of zit niet goed op zijn plaats. In geval van bovenstaande situaties stopt u het apparaat handmatig door lang op de START/STOP knop te drukken. Begin met het recept van voor af aan.
Na een programmering met de timer is het brood niet voldoende gerezen of er is niets gebeurd.	• U heeft vergeten na de programmering op START/STOP te drukken. • De gist is in contact gekomen met het zout en/of het water. • Kneder afwezig.
Brandgeur.	• Een deel van de ingrediënten is naast de uitneembare binnenpan gevallen: laat het apparaat afkoelen en maakt de binnenzijde van de apparaat schoon met een vochtige spons en zonder reinigingsproduct. • De bereiding is overgelopen: te grote hoeveelheid ingrediënten, met name vloeistof. Neem de juiste verhoudingen van het recept in acht.

Beskrivelse

1 - Låg med åbning
2 - Instrumentpanel
- **a** - Display
- **b** - Tænd/sluk knap
- **c** - Valg af vægt
- **d** - Taster til indstilling af tidsindstillet start og tilpasning af tiden for program 11
- **e** - Valg af bruning
- **f** - Valg af program
- **g** - Funktionsindikator

3 - Brødform
4 - Ælter
5 - Målebæger
6 - Teskefuld/spiseskefuld
7 - Krog tilbehør til at tage ælterne ud

PRAKTISKE RÅD

Forberedelse

1 Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem: Man laver ikke brød med dette apparat ligesom i hånden!

2 Alle de anvendte ingredienser skal have stuetemperatur (medmindre andet er anført) og de skal vejes præcist. **Afmål væskerne med det medfølgende målebæger. Brug den medfølgende dobbelte måleske til at afmåle en teskefuld i den ene side og en spiseskefuld i den anden side.** Ukorrekte målinger vil give sig udtryk i et dårligt resultat.

3 Brug ingredienserne før deres udløbsdato og opbevar dem et køligt og tørt sted.

4 Det er vigtigt at veje melet præcist. Derfor skal melet vejes på en køkkenvægt. Brug aktivt, dehydreret gær i pose. Brug ikke bagepulver medmindre andet er anført i opskrifterne. Når en pose gær er åbnet, skal den bruges indenfor 48 timer.

5 For at undgå at forstyrre tilberedningernes hævning, anbefaler vi at komme alle ingredienserne ned i formen lige fra starten og undgå at åbne låget under brug (medmindre andet er anført). Overhold ingrediensernes rækkefølge og mængderne anført i opskrifterne. Kom først de flydende og derefter de faste ingredienser i. **Gæren må ikke komme i kontakt med væskerne eller saltet.**

Generel rækkefølge der skal overholdes:
> Flydende ingredienser (smør, olie, æg, vand, mælk)
> Salt
> Sukker
> Mel, første halvdel
> Pulvermælk
> Specifikke faste ingredienser
> Mel, anden halvdel
> Gær

Brug

- **Vær opmærksom på temperatur og fugtighed, da disse kan påvirke brødets tilberedning.** Hvis det er meget varmt, anbefales det at bruge mere kølige væsker end sædvanlig. Hvis det er meget koldt, er det på samme måde nødvendigt at varme vandet eller mælken op, så det er lunkent (overskrid aldrig 35°C).

- **Det kan til tider være en god idé at kontrollere dejens tilstand midt i ældningen:** Den skal samle sig i en homogen kugle, der let slipper siderne.
  - Hvis der stadig skal kommes mel i, skal man også tilsætte lidt vand.
  - Hvis ikke, kan man eventuelt tilsætte lidt mel.

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

- **En udbredt fejl er at tro, at hvis man tilsætter mere gær, vil brødet hæve mere.** For meget gær svækker strukturen af en dej, der hæver meget, og den vil falde sammen under bagningen. Man kan vurdere dejens tilstand lige før bagningen ved at slå lidt på den med fingerspidserne: Dejen skal give lidt modstand og fingrenes aftryk skal forsvinde lidt efter lidt.

Før apparatet anvendes første gang

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

HURTIG START

- Rul ledningen helt ud og sæt stikket i en kontakt med jordforbindelse.
- Første gang apparatet tages i brug, kan der komme en svag lugt.
- Tag brødformen ud ved at løfte håndtaget op og trække mod uret for at gøre formen fri af klipsene. Sæt derefter ælterne i. -**B**-**C**.
- Kom ingredienserne ned i formen i den anbefalede rækkefølge. Pas på at veje ingredienserne nøjagtigt -**D**-**E**.
- Sæt brødformen i apparatet. Ved at holde i brødformens håndtag sænkes formen ned i bagemaskinen, hvor den kobles på drevet (formen vinkles en smule, når den sættes i). Drej formen en smule med uret for at klipse den på plads. -**F**-**G**.
- Luk låget. Sæt bagemaskinens stik i og tænd. Efter et bip vises program 1 i standard, dvs. 1000 g middel bruning -**H**.
- Tryk på tasten START STOP. Timerens 2 punkter blinker. Kontrollampen for brug tænder -**I**-**J**.
- Tag bagemaskinens stik ud i slutningen af bagecyklussen. Tag brødformen ud. Brug altid isolerende grydelapper, da formens håndtag og indersiden af låget er meget varme. Tag det varme brød ud af formen og stil det på en rist i en time for at lade det afkøle -**K**.

For at lære din bagemaskine at kende foreslår vi, at du prøver denne opskrift med STANDARDBRØD til at bage dit første brød.

STANDARDBRØD (program 1)	**INGREDIENSER** - **tsk.** = teskefuld - **spsk.** = spiseskefuld	
BRUNING = MIDDEL	1. VAND = 330 ml	5. PULVERMÆLK = 2 spsk.
VÆGT = 1000 g	2. OLIE = 2 spsk.	6. MEL = 605 g
	3. SALT = 1½ tsk.	7. GÆR = 1½ tsk.
TID = 3:09	4. SUKKER = 1 spsk.	

BRUG AF BAGEMASKINEN

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

Valg af et program

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

MENU

MENU-tasten gør det muligt at vælge et vist antal forskellige programmer. Tiden, der svarer til programmet vises. Hver gang, man trykker på tasten MENU, skifter nummeret i displayet over til det næste program fra 1 til 15:

1. **Standardbrød.** Med programmet "Standardbrød" kan man lave de fleste brødopskrifter med hvedemel.
2. **Hurtigt brød.** Dette program svarer til programmet for Standardbrød, men tilberedningen er hurtigere. Brødet bliver lidt mere kompakt.
3. **Franskbrød.** Programmet "Franksbrød" svarer til en traditionel fransk brødopskrift.
4. **Fuldkornsbrød.** Man skal vælge programmet "Fuldkornsbrød", når man bruger mel til fuldkornsbrød.
5. **Hurtigt fuldkornsbrød.** Dette program svarer til programmet for Fuldkornsbrød, men tilberedningen er hurtigere. Brødet bliver mere kompakt.
6. **Sødt brød.** Programmet Sødt brød er velegnet til opskrifter, der indeholder mere fedtstof og sukker. Hvis du bruger færdige blandinger klar til brug til brioche eller boller, overskrid ikke 750 g dej i alt.
7. **Hurtigt sødt brød.** Dette program svarer til programmet for Sødt brød, men tilberedningen er hurtigere. Brødet bliver mere kompakt.
8. **Super hurtigt brød.** Programmet 8 er specielt beregnet til en Super hurtigt brødopskrift. Brød, som tilberedes med hurtig-programmerne bliver mere kompakte end brød tilberedte med de andre programmer.
9. **Brød uden gluten.** Det er velegnet til personer, der har sprue og ikke kan tåle gluten, som findes i flere kornsorter (hvede, byg, rug, havre, kamut, spelt, etc.). Se de specifikke anbefalinger, der er anført på pakken. Brødformen skal rengøres grundigt, så der ikke er risiko for blanding med rester fra andre slags mel. I tilfælde af en streng diæt uden gluten, skal man også sørge for, at den anvendte gær er uden gluten. Konsistensen af mel uden gluten tillader ikke en optimal blanding. Man skal derfor skubbe dejen ned fra kanterne med en smidig skraber i plastic under ældningen. Brød uden gluten har en mere fyldig konsistens og en mere bleg farve end normalt brød.
   Kun vægtindstillingen 1000 g kan anvendes ved dette program.
10. **Brød uden salt.** Brød er den fødevare, der bidrager mest til den daglige indtagelse af salt. En reduktion af saltforbruget gør det muligt at reducere risikoen for hjertekarsygdomme.
11. **Kun bagning.** "Kun bagning" programmet tillader kun at bage i 10 til 70 min, som kan indstilles i trin på 10 min. Det kan vælges alene eller bruges:
    a) Sammen med programmet "Hævet dej".
    b) Til at genopvarme eller gøre allerede bagte og afkølede brød sprøde.
    c) Til at afslutte en bagning i tilfælde af længere strømsvigt under en brødcyklus.
    Bagemaskinen skal være under opsyn, når program 11 bruges.
    Man kan afbryde cyklussen, før den er slut ved at standse programmet manuelt med et langt tryk på tasten START STOP.
12. **Hævet dej.** Programmet "Hævet dej" bager ikke. Det svarer til et program med ældning og hævning af alle gærdeje, f.eks. dej til pizza.

13. **Kage.** Gør det muligt at lave konditorkager og formkager med bagepulver. Kun vægtindstillingen 1000 g kan anvendes ved dette program.
14. **Marmelade.** Programmet "Marmelade" koger automatisk marmeladen i formen.
15. **Pasta.** Program 15 er kun til ældning. Det er beregnet til ikke hævede deje, f.eks. nudler.

Valg af brødets vægt

Brødets vægt er indstillet som standard på 1000 g. Denne vægt er vejledende. Se de enkelte opskrifter for nærmere oplysninger. Program 9, 11, 12, 13, 14, 15 har ingen indstilling af vægten. Tryk på tasten for at indstille den valgte vægt 500 g, 750 g eller 1000 g. Kontrollampen tænder ud for den valgte vægt.

Valg af bruning

Skorpens farve er indstillet som standard på MIDDEL. Program 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 START STOP for at starte apparatet. Nedtællingen begynder. Tryk på tasten START STOP i 5 sekunder for at standse programmet eller for at annullere et tidsindstillet program.

CYKLUSSER

Et skema (side 298-300) viser opdelingen i forskellige cyklusser, afhængig af det valgte program.

Ældning

Gør det muligt at skabe dejens struktur og dermed dens evne til at hæve.
I denne cyklus, og med program 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13 har man mulighed for at tilsætte ingredienser: Tørrede frugter, oliven, etc.
Et bip angiver, hvornår man kan gøre det. Se oversigtsskemaet med tilberedningstider (side 298-300) og kolonnen "ekstra". Denne kolonne angiver den tid, der vil blive vist i apparatets display, når der høres et bip. For at vide helt nøjagtigt, hvornår apparatet bipper, skal man blot trække tiden i "ekstra" kolonnen fra den samlede bagetid.
F.eks.: "ekstra" = 2:51 og "samlet tid" = 3:13, ingredienserne kan tilsættes efter 22 min.

Hvile

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

Hævning

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

Bagning

Forvandler dejen til brød og gør skorpen brun og sprød.

Holde varm

Denne funktion holder brødet varmt efter bagning. Det anbefales dog at tage brødet ud af formen efter bagning.
Holde varm: Med program 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 kan man lade tilberedningen blive i apparatet. En holde varm-cyklus fortsætter automatisk efter bagningen. En kontrollampe tænder ud for. Displayet viser hele tiden 0:00 mens holde varm-funktionen er i gang og prikkerne blinker. Apparatet udsender regelmæssigt et bip. I slutningen af cyklussen standser apparatet automatisk og udsender flere bip.

TIDSINDSTILLET PROGRAM

Det er muligt at programmere apparatet, så tilberedningen er klar på et bestemt tidspunkt, som man kan vælge op til 15 timer forud. Tidsindstillet program kan ikke bruges til program 8, 11, 12, 13, 14, 15.

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

F.eks.: Klokken er 20.00 og du ønsker, at brødet skal være bagt kl. 7.00 næste morgen. Sæt programmet til 11.00 ved hjælp af tasterne + og −. Tryk på tasten START/STOP. Der lyder et bip. Punkter : blinker. Nedtællingen begynder. Kontrollampen for brug tænder.

Hvis du har taget fejl, eller hvis du ønsker at ændre indstillingen, tryk et langt tryk på tasten START/STOP, indtil du hører et bip. Standardtiden 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. hvor programmeringen er gemt. Cyklussen starter igen, hvor den blev standset. Efter dette tidsrum, er programmeringen tabt.

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

For at tage brødet ud af formen: Det kan ske, at ælterne bliver siddende i brødet, når det tages ud af formen.
Brug i så fald "krog" tilbehøret på denne måde:

> Når brødet er taget ud af formen, læg det ned på siden mens det endnu er varmt og hold det fast med en grydelap med den ene hånd.
> Før krogen ind i ælterens akse - **M**.
> Træk forsigtigt i krogen for at trække ælteren ud - **M**.
> Ret brødet op igen og lad det køle af på en rist.

INGREDIENSER

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

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

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

Vand: Vandet fugter og aktiverer gæren. Det giver også fugt til melets 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. Bagningens 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 "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 medmindre andet er anført i opskrifterne. Hvis man bruger blandinger klar til brug til at lave brød, brioche og boller, må man ikke overskride 750 g dej i alt.
Melets sigtning indvirker også på resultatet: Jo mere fuldkorns melet er (dvs., at det indeholder en del af kornets kapsel), jo mindre vil brødet hæve, og jo tungere bliver brødet. Man kan også købe blandinger af mel, der er klar til brug. Se fabrikantens anbefalinger ved brug af disse typer mel. Generelt skal man vælge programmet i forhold til den anvendte type mel, f.eks.: Fuldkornsbrød - Program 4.

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

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

Gær: Gær fås i forskellige former: Frisk gær i små firkanter, tørret og aktiv gær i pose. Hvad enten det er frisk eller tørret gær, skal gæren sættes i bageformen sammen med de andre ingredienser. Frisk gær bør smuldres med fingrene, så det bedre opløses og blandes med de andre ingredienser. Aktiv tørgær "(i form af små korn)", må fugtes med lidt vand med en temperatur på cirka 35 grader. Sørg for at følge mængdeangivelserne opgivet i opskrifterne.

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

Tørgær (tsk.)

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

Frisk gær (i g)

9	13	18	22	25	31	36	40	45

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

> At overholde bippet for tilføjelse af ingredienser, især de mest sarte.

> Mere hårde frø (såsom hør eller sesam) kan kommes i lige fra starten af ældningen 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, for at undgå, at forstyrre dejens udvikling. Følg mængderne angivet i opskrifterne.

> Ingredienserne må kun komme i brødformen og de må ikke falde ned i selve bagemaskinen.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Sluk for apparatet.
- Rengør selve apparatet og formens inderside med en fugtig klud. Tør grundigt af -**L**.
- Vask skålen og ælteren i varmt sæbevand. Hvis ælteren bliver i formen, lad den stå i blød i 5 til 10 min.
- Tag låget af og rengør det i varmt vand.
- **Ingen af delene må vaskes i opvaskemaskine.**
- Brug ikke rengøringsprodukter, skuresvampe eller sprit. Brug en blød og fugtig klud.
- Dyp aldrig selve apparatet eller låget ned i vand.

OPSKRIFTER

Man skal overholde den anførte rækkefølge i opskrifterne. For en valgt opskrift og det tilsvarende program, se oversigtskemaet med tilberedningstid (side 298-300) og de forskellige cyklussers varighed.
tsk. = teskefuld - **spsk.** = spiseskefuld

PROG. 1 - STANDARDBRØD
PROG. 2 - HURTIGT BRØD

STANDARDBRØD	500 g	750 g	1000 g
1. Vand	190 ml	250 ml	330 ml
2. Solsikkeolie	1 spsk.	1 1/2 spsk.	2 spsk.
3. Salt	1 tsk.	1 tsk.	1 1/2 tsk.
4. Sukker	2 tsk.	3 tsk.	1 spsk.
5. Pulvermælk	1 spsk.	1 1/2 spsk.	2 spsk.
6. Mel T55	345 g	455 g	605 g
7. Gær	1 tsk.	1 tsk.	1 1/2 tsk.

PROG. 3 - FRANSKBRØD

FRANSKBRØD	500 g	750 g	1000 g
1. Vand	200 ml	275 ml	365 ml
2. Salt	1 tsk.	1 1/2 tsk.	2 tsk.
3. Mel T55	350 g	465 g	620 g
4. Gær	1 tsk.	1 tsk.	1 1/2 tsk.

PROG. 4 - FULDKORNSBRØD
PROG. 5 - HURTIGT FULDKORNSBRØD

FULDKORNSBRØD	500 g	750 g	1000 g
1. Vand	205 ml	270 ml	355 ml
2. Solsikkeolie	1 1/2 spsk.	2 spsk.	3 spsk.
3. Salt	1 tsk.	1 1/2 tsk.	2 tsk.
4. Sukker	1 1/2 tsk.	2 tsk.	3 tsk.
5. Mel T55	130 g	180 g	240 g
6. Fuldkornsmel T150	200 g	270 g	360 g
7. Gær	1 tsk.	1 tsk.	1 1/2 tsk.

PROG. 6 - SØDT BRØD
PROG. 7 - HURTIGT SØDT BRØD

BRIOCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Piskede æg*	100 g	100 g	150 g
2. Blødt smør	115 g	145 g	195 g
3. Salt	1 tsk.	1 tsk.	1 1/2 tsk.
4. Sukker	2 1/2 spsk.	3 spsk.	4 spsk.
5. Mælk	55 ml	60 ml	80 ml
5. Mel T55	280 g	365 g	485 g
7. Gær	1 1/2 tsk.	2 tsk.	3 tsk.

Valgfrit: : 1 teskefuld orangeblomst.

* 1 medium æg = 50 g

PROG. 8 - SUPER HURTIGT BRØD

SUPER HURTIGT BRØD	500 g	750 g	1000 g
1. Varmt vand (35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Solsikkeolie	3 tsk.	1 spsk.	1 1/2 spsk.
3. Salt	1/2 tsk.	1 tsk.	1 1/2 tsk.
4. Sukker	2 tsk.	3 tsk.	1 spsk.
5. Pulvermælk	1 1/2 spsk.	2 spsk.	2 1/2 spsk.
5. Mel T55	325 g	445 g	565 g
7. Gær	1 1/2 tsk.	2 1/2 tsk.	3 tsk.

PROG. 9 - BRØD UDEN GLUTEN

1000 g

Brød uden gluten må udelukkende tilberedes med blandinger uden gluten klar til brug.
Vægtindstillingen 1000 g må ikke overskrides.

PROG. 10 - BRØD UDEN SALT

BRØD UDEN SALT	500 g	750 g	1000 g
1. Vand	200 ml	270 ml	365 ml
2. Mel T55	350 g	480 g	620 g
3. Tørgær	1/2 tsk.	1 tsk.	1 tsk.
På bip, tilføj			
4. Sesamfrø	50 g	75 g	100 g

PROG. 12 - HÆVET DEJ

PIZZA	500 g	750 g	1000 g
1. Vand	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olivenolie	1 spsk.	1 1/2 spsk.	2 spsk.
3. Salt	1/2 tsk.	1 tsk.	1 1/2 tsk.
5. Mel T55	320 g	480 g	640 g
7. Gær	1/2 tsk.	1 tsk.	1 1/2 tsk.

PROG. 13 - KAGE

CITRONKAGE	1000 g
1. Piskede æg*	200 g
2. Sukker	260 g
3. Salt	1 knivspids
4. Smør smeltet, men afkølet	90 g
5. Citronskal	Af 1 1/2 citron
6. Citronsaft	Af 1 1/2 citron
7. Mel T55	430 g
8. Bagepulver	3 1/2 tsk.

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

* 1 medium æg = 50 g

PROG. 14 - MARMELADE

KOMPOT OG MARMELADE

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

1. Jordbær-, fersken-, rabarber- eller abrikosmarmelade:	580 g
2. Sukker	360 g
3. Citronsaft	Af 1 citron
4. Pektin	30 g

1. Appelsin og grapefrugtmarmelade	500 g
2. Sukker	400 g
3. Pektin	50 g

PROG. 15 - PASTA

PASTA	500 g	750 g	1000 g
1. Vand	45 ml	50 ml	70 ml
2. Piskede æg*	150 g	200 g	275 g
3. Salt	1 knivspids	1/2 tsk.	1 tsk.
5. Mel T55	375 g	500 g	670 g

* 1 medium æg = 50 g

FEJLFINDINGS VEJLEDNING TIL FORBEDRING AF DINE TILBEREDNINGER.

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 START/STOP 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	ÅRSAGER OG LØSNINGER
Ælterne sidder fast i formen.	• Lad den stå i blød, før den tages ud.
Der sker ikke noget efter et tryk på START/STOP.	• E01 vises og blinker på skærmen, apparatet bipper: Apparatet er for varmt. Vent 1 time mellem 2 cyklusser. • E00 vises og blinker på skærmen, apparatet bipper: Apparatet er for koldt. Vent på at det når stuetemperatur. • HHH eller EEE vises og blinker på skærmen, apparatet bipper: Funktionsfejl. Apparatet skal sendes til et autoriseret serviceværksted. • Der er blevet programmeret en tidsindstillet start.
Efter et tryk på START/STOP kører motoren, men ældningen starter ikke.	• Formen er ikke sat korrekt i. • Ælteren er ikke sat i, eller den sidder forkert. I de to ovenstående tilfælde, stop apparatet manuelt med et langt tryk på START/STOP knappen. Start bageprogrammet forfra.
Efter en tidsindstillet start er brødet ikke hævet nok, eller der er ikke sket noget.	• Du har glemt at trykke på START/STOP efter programmeringen. • Gæren er kommet i kontakt med saltet og/eller vandet. • Ælteren er ikke sat i.
Lugt af brændt.	• En del af ingredienserne er faldet ved siden af formen: Lad apparatet køle af og rengør det indvendigt med en fugtig klud uden rengøringsmiddel. • Tilberedningen er løbet over: Der er for store mængder ingredienser, blandt andet for megen væske. Overhold forholdene i opskrifterne.

BESKRIVELSE

1 - lokk med gjennomsiktig vindu
2 - kontrollpanel
- **a** - skjerm
- **b** - på/av-knapp
- **c** - vektvalg
- **d** - taster for tidsinnstilling og for justering av programtiden 11
- **e** - fargevalg for gyllenhet
- **f** - programvalg
- **g** - funksjonslampe

3 - brødbeholder
4 - eltepinne
5 - målebeger
6 - teskje/spiseskje
7 - tilbehør krok for å ta ut eltepinnene

PRAKTISKE RÅD

Forberedelse

1 Les bruksanvisningen grundig og bruk oppskriftene: denne maskinen baker ikke brød slik det gjøres for hånd!

2 Alle ingrediensene som inngår i oppskriftene skal ha romtemperatur og skal veies nøyaktig. **Mål all væske med målebegeret levert som tilbehør. Bruk den doble måleskjeen for å måle teskjeer på den ene siden og spiseskjeer på den andre siden.** Unøyaktige mål gir dårlige resultater.

3 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 aktiv tørrgjær i pakker. Ikke bruk bakepulver med mindre oppskriften spesielt oppgir denne ingrediensen. Etter at en pakke tørrgjær har blitt åpnet, må den brukes innen 48 timer.

5 For å unngå negativ innvirkning på heveprosessen, anbefaler vi å ha alle ingrediensene i beholderen i begynnelsen av prosessen og unngå å åpne lokket mens maskinen er i gang. Pass på å bruke ingrediensene i riktig rekkefølge og i de mengdene som oppskriftene angir. Først væsken, så tørrvarene. **Gjæren 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

Bruk

- **Temperatur og fuktighet innvirker på tilberedningen av brødet.** I tilfelle sterk varme, anbefales det å bruke kjøligere væsker enn vanlig. Når det er kaldt, kan det være nødvendig å varme opp melken eller vannet litt (aldri over 35 °C).

- **Noen ganger kan det også være nyttig å sjekke deigen midt i eltingen:** den skal bli til en homogen klump som løsner lett fra sidene.
  - Hvis det er igjen ublandet mel, skal litt vann tilsettes.
  - Eller det kan bli nødvendig å tilsette litt mel.
  Korrigering skal skje med meget små mengder (maks 1 spiseskje om gangen), og vent til du ser om deigen blir bedre eller ikke før du tilsetter mer.

- **En vanlig feil er å tro at mer gjær gir bedre heving.** For mye gjær svekker deigens struktur, og den vil heve mye for så å synke under steking. Du kan se på deigen like før den stekes ved å trykke lett på den med fingrene: deigen skal vise litt motstand, og merket etter fingrene skal bli borte etter hvert.

FØR APPARATET BRUKES FOR FØRSTE GANG

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

HURTIG OPPSTART

- Vikle strømledningen helt ut, og koble den til en jordet stikkontakt.
- Det kan lukte svakt av maskinen ved første gangs bruk.
- Ta ut brødbeholderen ved å løfte håndtaket og vri brødbeholderen lett mot klokkeretningen. Tilpass eltepinnen -**B**-**C**.
- Tilsett ingrediensene i beholderen i anbefalt rekkefølge. Sørg for at alle ingrediensene veies nøyaktig -**D**-**E**.
- Sett brødbeholderen på plass. Hold i håndtaket på brødbeholderen, og sett den inn i brødmaskinen slik at den passer over drivakselen (du må vippe den lett til én side for å gjøre dette). Vri den forsiktig i klokkeretningen, så vil den låses på plass -**F**-**G**.
- Lukk lokket. Koble til brødmaskinen og slå den på. Etter lyssignalet vises program 1 på skjermen som standard, dvs. 1000 g middels gyllen -**H**.
- Trykk på knappen START STOP. De to tidsinnstillingspunktene blinker. Indikatoren tennes og viser at maskinen fungerer -**I**-**J**.
- Ved slutten av hver bakesyklus, koble fra brødmaskinen. Ta ut brødbeholderen ved å dra i håndtaket. Bruk alltid grytekluter ettersom håndtaket på beholderen og innsiden av beholderen er varme. Ta brødet ut av formen mens det er varmt, og la det avkjøles i 1 time på en rist -**K**.

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

STANDARDBRØD (program 1)	**INGREDIENSER** - **ts** = teskje - **ss** = spiseskje	
GYLLEN = MIDDELS	1. VANN = 330 ml	5. PULVERMELK = 2 ss
VEKT = 1000 g	2. OLJE = 2 ss	6. MEL = 605 g
TID = 3:09	3. SALT = 1½ ts	7. GJÆR = 1½ ts
	4. SUKKER = 1 ss	

BRUKE BRØDMASKINEN

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

Programvalg

Programvalget starter en rekke etapper som følger hverandre automatisk.

MENU

Med knappen MENU kan du velge et visst antall forskjellige program. Tiden som tilsvarer programmet vises på skjermen. Hver gang du trykker på knappen MENU går nummeret på kontrollpanelet over til neste program; numrene går fra 1 til 15:

1. **Standardbrød.** Programmet for Standardbrød brukes for de fleste brødoppskriftene som inneholder hvetemel.
2. **Hurtigbrød.** Dette programmet ligner programmet for Standardbrød, men er raskere. Konsistensen på brødet kan bli litt mer kompakt.
3. **Pariserloff.** Programmet for Pariserloff tilsvarer en oppskrift for tradisjonelt hvitt fransk brød.
4. **Grovt brød.** Programmet for Grovt brød skal velges når grovt mel inngår i oppskriften.
5. **Grovt hurtigbrød.** Dette programmet ligner programmet for Grovt brød, men er raskere. Konsistensen på brødet kan bli litt mer kompakt.
6. **Søtt brød.** Programmet for Søtt brød er tilpasset oppskrifter som inneholder mer fett og sukker. Hvis du bruker ferdigblandinger for brioche eller boller, må ikke deigen overstige 750 g totalt.
7. **Søtt hurtigbrød.** Dette programmet ligner programmet for Søtt brød, men er raskere. Konsistensen på brødet kan bli litt mer kompakt.
8. **Superhurtig brød.** Programmet 8 er spesifikt tilpasset oppskriften for SUPERHURTIG BRØD. Brød som lages med hurtigprogrammer er mer kompakte enn brød som lages med de andre programmene.
9. **Glutenfritt brød.** Dette brødet er tilpasset personer som ikke tåler gluten (cøliakisykdom) som finnes i flere korntyper (hvete, bygg, rug, havre, kamut, spelt osv.). Les de detaljerte anbefalingene angitt på pakken. Beholderen skal rengjøres nøye for å unngå at andre meltyper blandes i brødet. For en fullstendig glutenfri diett, sørg for at gjæren som brukes også er uten gluten. Konsistensen i meltyper uten gluten gjør at eltingen ikke er optimal. Deigen må derfor løsnes fra kanten i løpet av eltingen med en myk plastspatel. Glutenfritt brød vil ha en mer kompakt konsistens og en lysere farge enn normalt brød.
   Kun innstillingen 1000 g er tilgjengelig for dette programmet.
10. **Brød uten salt.** Brød er én av matvarene som bidrar i størst grad til vårt saltinntak. En reduksjon av vårt saltforbruk bidrar til å redusere risikoene for hjerte- og karsykdommer.
11. **Kun steking.** Med stekeprogrammet kan du steke i 10 til 70 min justerbart i trinn på 10 min. Det kan velges alene og kan brukes:
    a) sammen med programmet for Gjærdeig,
    b) for å varme opp eller sprøsteke allerede stekt eller avkjølt brød,
    c) for å steke ferdig i tilfelle av langvarige strømbrudd i løpet av en bakesyklus.
    Brødmaskinen skal ikke gå uten tilsyn mens program 11 benyttes.
    For å avbryte syklusen før den er fullført, stoppes programmet manuelt ved et langt trykk på knappen START STOP.
12. **Gjærdeig.** Programmet for Gjærdeig steker ikke. Det tilsvarer et elte- og heveprogram for alle hevedeiger. F. eks: Pizzadeig.
13. **Kake.** Du kan lage kaker og bakverk med bakepulver. Kun innstillingen 1000 g er tilgjengelig for dette programmet.

14. **Syltetøy.** Programmet for syltetøy koker syltetøy automatisk i beholderen.

15. **Pasta.** Program 15 er kun for elting. Det skal brukes for deiger som ikke hever. F.eks. pasta.

Valg av brødvekt

Brødets vekt er satt som standard til 1000 g. Vekten er gitt for informasjon. Se på detaljene i oppskriftene for mer nøyaktige opplysninger. Programmene 9, 11, 12, 13, 14, 15 har ikke vektjustering. Trykk på knappen for å justere vekten mellom 500 g, 750 g og 1000 g. Indikatoren tennes overfor den valgte innstillingen.

Valg av gyllenhet

Fargen på skorpen er innstilt som standard på MIDDELS. Programmene 12, 14 og 15 har ikke fargejustering.
Du har tre valg: LYS / MIDDELS / MØRK. Hvis du vil endre standard innstilling, trykk på knappen inntil indikatoren tennes overfor den valgte innstillingen.

Start / Stopp

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

SYKLUSER

En tabell (side 298-300) viser oppdelingen av de ulike syklusene for det valgte programmet.

Elting

Brukes for å lage deigens struktur og dermed dens hevedyktighet.
I løpet av denne syklusen, og for programmene 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12 og 13, har du muligheten til å tilsette ingredienser: tørkede frukter, oliven osv. Et lydsignal indikerer når du kan tilsette ingrediensene. Se på oppsummeringsskjemaet for tilberedelsestidene (side 298-300) og kolonnen "ekstra". Denne kolonnen indikerer tiden som vises på skjermen når lydsignalet aktiveres. For å vite nøyaktig etter hvor lang tid lydsignalet aktiveres, kan du bare trekke tiden i kolonnen "ekstra" fra den totale steketiden.
F. eks: "ekstra" = 2:51 og "total tid" = 3:13, ingrediensene kan tilsettes etter 22 min.

Hvile

Brukes for at deigen kan strekkes for å forbedre eltekvaliteten.

Heving

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

Steketid

Lager deigen til brød og danner en gyllen skorpe.

Fortsatt oppvarming

Brukes for å holde brødet varmt etter steking. Det anbefales likevel å ta brødet ut av formen ved slutten av stekingen.
For programmene 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 og 13 kan du la innholdet ligge i maskinen. En syklus for fortsatt oppvarming på én time begynner automatisk etter stekingen. Skjermen viser 0:00 i den timen innholdet holdes varmt og prikkene på tidsinnstilleren. Ved slutten av syklusen stopper maskinen automatisk etter flere lydsignaler.

TIDSINNSTILLING

Du kan programmere maskinen slik at maten er ferdig til den tiden du velger inntil 15 timer i forveien. Programmet for tidsinnstilling kan ikke brukes for programmene 8, 11, 12, 13, 14 og 15.

Denne etappen kommer etter å ha valgt programmet, gyllenhetsgrad og vekt. Programtiden vises på skjermen. Beregn tiden mellom tidspunktet du setter i gang programmet og klokkeslettet du ønsker at maten skal være ferdig. Maskinen inkluderer automatisk syklustiden for programmet. Ved hjelp av knappene + og − (+ oppover og − nedover). Korte trykk gir intervaller på 10 min + kort pipelyd. Med et langt trykk, går 10 minutters intervaller uavbrutt.

F. eks: klokken er 20:00, og du ønsker at brødet skal bli ferdig til klokken 7:00 neste morgen. Sett programmet på 11:00 ved hjelp av knappene + og −. Trykk på knappen START STOP. Et lydsignal blir avgitt. De 2 punktene : på tidsinnstilleren blinker. Nedtelling begynner. Funksjonsindikatoren tennes.

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

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

Praktiske råd

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

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

Når du tar brødet ut av formen, kan det hende at eltepinnene sitter fast i brødet. I dette tilfellet, bruk tilbehøret "krok" på følgende måte:

> Når brødet er tatt ut av formen, legg det på siden mens det ennå er varmt, og hold det nede med hånden i en grillvott.
> Stikk kroken i aksen på eltepinnen - **M**.
> Dra forsiktig for å ta ut eltepinnen - **M**.
> Løft opp brødet og la det avkjøles på en rist.

INGREDIENSER

Fettstoffer og olje: Fettstoffer gjør brødet mykere og gir det mer smak. Det holder seg også bedre og lenger. For mye fettstoffer forsinker hevingen. Hvis du bruker smør, skjær det opp i terninger for å fordele smøret likt i blandingen, eller varm det opp for å mykne det. Ikke bland inn varmt smør. Unngå at fettstoffene kommer i kontakt med gjæren, fordi fettet 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 er 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. Den gir også fuktighet til stivelsen i melet, og den gjør at innmaten i brødet dannes. Vannet kan erstattes delvis eller helt med melk eller andre væsker. Bruk væsker med romtemperatur.

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

Det anbefales å bruke mel av typen T55 med mindre annet er oppgitt i oppskriftene. Når det brukes ferdigblandinger for brød, brioche og boller, ikke overstig totalt 750 g deig.

Når melet siktes, har dette også innvirkning på resultatene: Jo grovere melet er (det vil si at det inneholder en del av skallet til hvetekornet), jo mindre vil deigen heves og jo mer kompakt vil brødet bli. Du kan også finne ferdigblandinger for brød i butikkene. Følg anbefalingene til produsenten når du bruker slike ferdigblandinger. Generelt sett vil programvalget gjøres ut fra hvilken blanding som brukes. F. eks: Grovt brød - Program 4.

Sukker: Det anbefales å bruke hvitt eller brunt sukker eller honning. Ikke bruk sukkerbiter. Sukkeret gir næring til gjæren, det gir god smak til brødet og forbedrer skorpens farge.

Salt: Gir smak til maten og regulerer gjærens aktivitet. Det skal ikke komme i kontakt med gjæren. Saltet gjør at deigen blir fast, kompakt og ikke hever for raskt. Det forbedrer også deigens struktur.

Gjær: Gjær finnes i flere varianter: Fersk gjær i små biter, aktiv tørrgjær som skal rehydreres eller vanlig tørrgjær. Fersk gjær selges i supermarkeder (i ferskvareavdelingen). Fersk gjær eller vanlig tørrgjær tilsettes direkte i brødbeholderen på brødmaskinen sammen med de andre ingrediensene. Husk å smuldre den ferske gjæren med fingrene for å få den til å oppløses lettere. Kun aktiv tørrgjær (i små korn) må blandes med litt lunket vann før bruk. Velg en temperatur på omlag 35 °C. Er temperaturen lavere, vil ikke deigen heve like bra, er den høyere vil gjæren miste heveevnen sin. Overhold de angitte mengdene, og husk å

øke mengden dersom du bruker fersk gjær (se sammenlignende tabell nedenfor).

Samsvarende mengde/vekt mellom tørrgjær og fersk gjær:

Tørrgjær (mengde angitt i ts)

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

Fersk gjær (mengde angitt i gram)

9	13	18	22	25	31	36	40	45

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

> Å respektere lydsignalet for tilsetning av ingredienser, spesielt de mer ømtålige.

> Å iblande hardere frø (som lin eller sesam) så snart eltingen starter for å gjøre det enklere å bruke maskinen (tidsinnstilling for eksempel).

> Å 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, overhold mengdene som er angitt i oppskriftene.

> Å sørge for at ingen ingredienser faller utenfor brødbeholderen.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Trekk støpselet ut av stikkontakten.

- Rengjør utsiden av maskinen og innsiden av beholderen med en fuktig svamp. Tørk den godt -**L**.

- Vask beholderen og eltepinnen med varmt såpevann. Hvis eltepinnen sitter fast, la den ligge i bløt i 5 til 10 min.

- Ved behov kan lokket rengjøres med varmt vann og en svamp.

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

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

- Ikke dypp maskinen eller lokket i vann.

OPPSKRIFTER

Følg rekkefølgen for angitte ingredienser i hver av oppskriftene. Alt etter oppskriften du velger og tilsvarende program, kan du se på oppsummeringsskjemaet for tilberedelsestidene (side 298-300) og følge inndelingen i forskjellige sykluser.
ts = teskje - **ss** = spiseskje

PROG. 1 - STANDARDBRØD
PROG. 2 - HURTIGBRØD

STANDARDBRØD	500 g	750 g	1000 g
1. Vann	190 ml	250 ml	330 ml
2. Solsikkeolje	1 ss	1 1/2 ss	2 ss
3. Salt	1 ts	1 ts	1 1/2 ts
4. Sukker	2 ts	3 ts	1 ss
5. Pulvermelk	1 ss	1 1/2 ss	2 ss
6. Mel	345 g	455 g	605 g
7. Tørrgjær	1 ts	1 ts	1 1/2 ts

PROG. 3 - PARISERLOFF

PARISERLOFF	500 g	750 g	1000 g
1. Vann	200 ml	275 ml	365 ml
2. Salt	1 ts	1 1/2 ts	2 ts
3. Mel	350 g	465 g	620 g
4. Tørrgjær	1 ts	1 ts	1 1/2 ts

PROG. 4 - GROVT BRØD
PROG. 5 - GROVT HURTIGBRØD

GROVT BRØD	500 g	750 g	1000 g
1. Vann	205 ml	270 ml	355 ml
2. Solsikkeolje	1 1/2 ss	2 ss	3 ss
3. Salt	1 ts	1 1/2 ts	2 ts
4. Sukker	1 1/2 ts	2 ts	3 ts
5. Mel	130 g	180 g	240 g
6. Grovt mel	200 g	270 g	360 g
7. Tørrgjær	1 ts	1 ts	1 1/2 ts

PROG. 6 - SØTT BRØD
PROG. 7 - SØTT HURTIGBRØD

KUVERTBRØD	500 g	750 g	1000 g
1. Pisket egg*	100 g	100 g	150 g
2. Myknet smør	115 g	145 g	195 g
3. Salt	1 ts	1 ts	1 1/2 ts
4. Sukker	2 1/2 ss	3 ss	4 ss
5. Melk	55 ml	60 ml	80 ml
5. Mel	280 g	365 g	485 g
7. Tørrgjær	1 1/2 ts	2 ts	3 ts

Valgfritt: 1 teskje appelsinessens.

* 1 middels egg = 50 g

PROG. 8 - SUPERHURTIG BRØD

SUPERHURTIG BRØD	500 g	750 g	1000 g
1. Vann (lunkent, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Solsikkeolje	3 ts	1 ss	1 1/2 ss
3. Salt	1/2 ts	1 ts	1 1/2 ts
4. Sukker	2 ts	3 ts	1 ss
5. Pulvermelk	1 1/2 ss	2 ss	2 1/2 ss
5. Mel	325 g	445 g	565 g
7. Tørrgjær	1 1/2 ts	2 1/2 ts	3 ts

PROG. 9 - GLUTENFRITT BRØD

	1000 g

Bruk kun ferdige brødblandinger.
Ikke overstig 1000 g med deig.

PROG. 10 - BRØD UTEN SALT

BRØD UTEN SALT	500 g	750 g	1000 g
1. Vann	200 ml	270 ml	365 ml
2. Mel	350 g	480 g	620 g
3. Aktiv tørrgjær	1/2 ts	1 ts	1 ts
Tilsettes ved lydsignal			
4. Sesamfrø	50 g	75 g	100 g

PROG. 12 - GJÆRDEIG

PIZZADEIG	500 g	750 g	1000 g
1. Vann	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olivenolje	1 ss	1 1/2 ss	2 ss
3. Salt	1/2 ts	1 ts	1 1/2 ts
5. Mel	320 g	480 g	640 g
7. Tørrgjær	1/2 ts	1 ts	1 1/2 ts

PROG. 13 - KAKE

SITRONKAKE	1000 g
1. Pisket egg*	200 g
2. Sukker	260 g
3. Salt	1 knivsodd
4. Smør, smeltet og avkjølt	90 g
5. Sitronskall	1 1/2 sitron
6. Sitronsaft	1 1/2 sitron
7. Siktet mel	430 g
8. Bakepulver	3 1/2 ts

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

* 1 middels egg = 50 g

PROG. 14 - SYLTETØY

KOMPOTT OG SYLTETØY

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

1. Jordbær, fersken, rabarbra eller aprikos	580 g
2. Sukker	360 g
3. Sitronsaft	1 sitron
4. Pektin	30 g
1. Appelsin eller grapefrukt	500 g
2. Sukker	400 g
3. Pektin	50 g

PROG. 15 - PASTA

PASTA	500 g	750 g	1000 g
1. Vann	45 ml	50 ml	70 ml
2. Pisket egg*	150 g	200 g	275 g
3. Salt	1 knivsodd	1/2 ts	1 ts
5. Mel	375 g	500 g	670 g

* 1 middels egg = 50 g

EVENTUELLE PROBLEMER MED OPPSKRIFTENE

Fikk du ikke det forventede resultatet? Dette skjemaet vil hjelpe deg.	Brød hevet for mye	Nedsunket 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 STOP/START 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	ÅRSAKER - LØSNINGER
Eltepinnene sitter fast i beholderen.	• La dem ligge i bløt før de tas ut.
Etter å ha trykket på START/STOP, skjer ingenting.	• E01 vises og blinker på skjermen, apparatet piper: Maskinen er for varm. Vent 1 time mellom 2 sykluser. • E00 vises og blinker på skjermen, apparatet piper: Apparatet er for kaldt. Vent til det når romtemperatur. • HHH eller EEE vises og blinker på skjermen, apparatet piper: Teknisk feil. Maskinen må repareres av godkjente fagfolk. • En tidsinnstilling er programmert.
Etter å ha trykket på STOP/START går motoren, men eltingen starter ikke.	• Beholderen er ikke satt riktig på plass. • Eltepinnen mangler eller er ikke riktig satt på plass. I de to tilfellene som er nevnt ovenfor, stopp apparatet manuelt med et langt trykk på STOP/START knappen. Start prosedyren forfra på nytt.
Etter en tidsinnstilt oppstart, har ikke brødet hevet nok eller ingenting har skjedd.	• Du har glemt å trykke på STOP/START etter programmeringen. • Gjæren har kommet i kontakt med salt og/eller vann. • Eltepinnen mangler.
Brent lukt.	• En del av ingrediensene har falt ut ved siden av beholderen: La maskinen avkjøles, og rengjør innsiden av maskinen med en fuktig svamp uten rengjøringsmiddel. • Blandingen har rent over: for stor mengde ingredienser, spesielt væske. Følg målene i oppskriftene.

BESKRIVNING

1 - lock med fönster
2 - kontrollpanel
- **a** - display
- **b** - knapp start/stopp
- **c** - brödstorlek
- **d** - timerinställning och tidsinställning för program 11
- **e** - val av färg på skorpan
- **f** - programval
- **g** - driftindikator

3 - bakform
4 - knådare
5 - mätbägare
6 - tesked/matsked
7 - tillbehör: krok för att ta av knådaren

PRAKTISKA RÅD

Förberedelser

1 Läs bruksanvisningen noggrant och använd recepten som står i den: man bakar inte bröd på samma sätt i bakmaskinen som för hand!

2 Alla ingredienserna ska vara rumstemperade 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. 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
> Torrmjölkspulver
> Specifika fasta ingredienser
> Mjöl andra hälften
> Jäst

Användning

- **När man bakar bröd är degen mycket känslig för temperatur och fuktighet.** Om det är mycket varmt, använd kallare vätskor än vanligt. Om det är mycket kallt, kan det vara nödvändigt att använda ljummet vatten eller mjölk (men överskrid aldrig 35°C).
- **Ibland kan det vara lämpligt att kontrollera degen mitt i knådningen:** degen ska forma en jämn boll som inte fastnar på bakformens sidor,
  - om det finns kvar mjöl som inte blandats i degen, tillsätt då lite mer vatten,
  - annars kan det eventuellt behövas tillsättas ytterligare lite mjöl.

  Var mycket försiktig när du tillätter 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 tillsät-**

ter mer jäst kommer brödet att jäsa högre. För mycket jäst gör degens struktur ömtålig, först jäser den mycket, för att sedan sjunka ihop under gräddningen. Du kan känna på degen precis innan gräddningen genom att försiktigt trycka på den med fingret: degen skall göra ett lätt motstånd och finger-avtrycket skall sakta försvinna.

INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖRSTA GÅNGEN

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

SNABBSTART

- Rulla ut nätsladden helt och hållet och plugga in stickkontakten i ett jordat uttag.
- En lätt odör kan förekomma vid den första användningen.
- Ta ur bakformen genom att lyfta handtaget och vrida bakformen en aning moturs. Sätt knådaren på plats -**B**-**C**.
- Tillsätt ingredienserna i bakformen i rätt ordning. Mät upp alla ingredienserna noga -**D**-**E**.
- Sätt tillbaka bakformen. Genom att hålla bakformen med hjälp av handtaget, sänk ner den i bakmaskinen så att den passar över drivaxeln (du måste luta bakformen litet åt ena sidan för att göra detta). Vrid försiktigt medurs och den låser fast på drivaxeln -**F**-**G**.
- Stäng locket. Anslut kontakten till ett eluttag och starta apparaten. En summersignal hörs och program 1 som är förprogrammerat visas, dvs 1000 g, färg medium -**H**.
- Tryck på knappen START STOP. De 2 punkterna på timern blinkar. Kontrollampan tänds -**I**-**J**.
- När gräddningen är klar, dra ut kontakten. Ta ut bakformen genom att lyfta i handtaget. Använd alltid grytlappar eftersom formens handtag och lockets insida är mycket heta. Ta ut brödet på ett bakgaller och låt svalna i 1 timme -**K**.

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

BASRECEPT (program 1)	**INGREDIENSERNA** - **tsk** = tesked - **msk** = matsked	
FÄRG = MEDIUM	1. VATTEN = 330 ml	5. TORRMJÖLKSPULVER = 2 msk
STORLEK = 1000 g	2. OLJA = 2 msk	6. VETEMJÖL = 605 g
TID = 3:09	3. SALT = 1½ tsk	7. JÄST = 1½ tsk
	4. SOCKER = 1 msk	

ANVÄNDNING AV BAKMASKINEN

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

Programval

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

MENU **Knappen MENU** ger dig möjlighet att välja ett visst antal olika program. Tiden det tar för respektive program visas. För varje tryck på knappen MENU övergår numret i displayen till följande program, från 1 - 15:

1. **Basrecept.** Programmet Basrecept kan användas till de flesta brödrecept med vetemjöl.
2. **Snabbt Bröd.** Detta program är likadant som Basreceptet men det går snabbare. Brödets konsistens blir en aning mer kompakt.
3. **Franskbröd.** Programmet Franskbröd används till traditionellt vitt franskbröd.
4. **Fullkornsbröd.** Programmet fullkornsbröd används till grövre mjölsorter.
5. **Snabbt Fullkornsbröd.** Detta program är likadant som Fullkornsbrödet men det går snabbare. Brödets konsistens blir en aning mer kompakt.
6. **Sött Bröd.** Programmet Sött bröd är lämpligt till recept som innehåller mer fett och socker. Om du använder färdiga brödmixer för att baka briocher eller vetebröd, överskrid inte totalt 750 g deg.
7. **Snabbt Sött Bröd.** Detta program är likadant som Sött Bröd men det går snabbare. Brödets konsistens blir en aning mer kompakt.
8. **Super Snabbt Bröd.** Programmet Super snabbt bröd används till receptet Super snabbt bröd. Bröd som bakas med de snabba programmen blir mer kompakta är om de bakas med andra programmen.
9. **Glutenfritt Bröd.** Det är lämpligt till glutenallergiker (celiaki), gluten finns i många sädesslag (vete, korn, råg, havre, kamut, dinkel, etc...). Se anvisningarna på paketet. Bakformen ska systematiskt rengöras så att det inte finns risk för att andra mjölsorter hamnar i brödet. Vid svåra glutenallergier, se till att även jästen är glutenfri. Glutenfritt mjöl gör det inte möjligt att uppnå en optimal blandning. För därför ner degen från sidorna vid knådningen med en plastspatel. Glutenfritt bröd får en mer kompakt konsistens och en ljusare färg än vanligt bröd.
   Det går bara att använda inställningen 1000 g till detta program.
10. **Bröd utan Salt.** Bröd är ett av de livsmedel som tillför mest salt i den dagliga kosten. Ett reducerat saltintag minskar risken för hjärt- och kärlsjukdomar.
11. **Enbart Gräddning.** Programmet Enbart gräddning gör det möjligt att endast grädda i 10–70 min, med inställning i intervaller på 10 min. Det kan användas ensamt eller användas:
    a) tillsammans med programmet deg
    b) för uppvärmning eller för en knaprigare yta av redan färdiggräddat, svalnat bröd,
    c) för att avsluta gräddningen i händelse av längre strömavbrott under gräddning.
    Bakmaskinen skall inte lämnas utan tillsyn vid användning av program 11.
    För att avbryta en bakningscykel innan den är klar, avbryt programmet manuellt genom ett långt tryck på knappen START STOP.
12. **Deg.** Programmet Deg gräddar inte. Det är ett program som knådar och jäser deg. T.ex.: pizzadeg.
13. **Mjuk Kaka.** För bakverk och kakor med bakpulver. Det går bara att använda inställningen 1000 g till detta program.
14. **Sylt.** Programmet Sylt kokar automatiskt sylt i formen.

15. **Pasta.** Program 15 knådar enbart. Det är avsett för deg som inte jäser. T.ex.: pasta.

Val av brödstorlek

Brödstorleken är förprogrammerad på 1000 g. Vikten är ungefärlig. Se recepten för ytterligare precision. Program 9, 11, 12, 13, 14, 15 har ingen inställning av storlek. Tryck på knappen för att välja 500g, 750 g eller 1000 g. Symbolen tänds mittemot vald inställning.

Val av färg

Gräddningsgraden är förprogrammerad på MEDIUM. Program 12, 14, 15 har ingen inställning av gräddningsgrad.
Tre val är möjliga: LJUS / MEDIUM / MÖRK. Om du önskar ändra den förprogrammerade inställningen, tryck på knappen ända tills symbolen tänds mittemot vald inställning.

Start / Stopp

Tryck på knappen START STOP för att starta bakmaskinen. Nedräkningen börjar. För att avbryta programmet eller ta bort timerinställningen, tryck 3 sekunder på knappen START STOP.

BAKNINGSPROCESSEN

En tabell på sidorna 298-300 visar hur bakningen sker beroende på vilket program som valts.

Knådning

Formar brödets struktur för att uppnå en optimal jäsning.
I denna etapp och i program 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13 har du möjlighet att tillsätta ingredienser: torkad frukt, oliver, etc. En summersignal indikerar när du kan tillsätta ingredienser. Se översiktstabellen för bakningsprocessen (sidan 298-300) och kolumnen “extra”. Kolumnen indikerar tiden som kommer att visas i bakmaskinens display när signalen hörs. För att veta exakt efter hur lång tid signalen hörs, dra av tiden i kolumnen “extra” från den totala bakningen.
T. ex. “extra” = 2:51 och “total tid” = 3:13, ingredienserna kan tillsättas efter 22 min.

Vila

Låter degen vila för att förbättra kvaliteten på knådningen.

Jäsning

Brödet jäser och utvecklar sin arom.

Gräddning

Gräddar brödet och ger det en brun och knaprig gräddningsyta.

Varmhållning

Håller brödet varmt efter bakningen. Vi rekommenderar dock att brödet tas ut ur maskinen så snart det är klart.
Varmhållning: efter program 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, kan du låta brödet vara kvar i maskinen. Varmhållningen varar i en timme och startas automatiskt efter gräddningen.En symbol tänds mittemot.
Displayen visar 0:00 under hela varmhållningen och prickarna : på timern blinkar. Vid slutet av programmet stoppar apparaten automatiskt efter ett flertal ljudsignaler.

TIMERINSTÄLLNING

Du kan programmera bakmaskinen så att brödet är klart vid önskad tidpunkt, upp till 15 timmar i förväg. Timerinställningen kan inte användas i program 8, 11, 12, 13, 14, 15.

Timern kan ställas in efter val av program, gräddningsgrad och brödstorlek. Programmets tid visas. Räkna ut tidsskillnaden mellan när du startar programmet och tidpunkten när du vill att brödet ska vara klart. Bakmaskinen 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 START STOP. Ett pip hörs. De 2 punkterna ⁝ på timern blinkar. Nedräkningen börjar. Kontrollampan tänds.

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

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

Praktiska råd

I händelse av strömavbrott: om pågående program avbryts av ett strömavbrott eller en felaktig inställning, kommer bakmaskinen att spara programmet i 7 min. Bakningsprocessen fortsätter därefter där den avbröts. Om det däremot dröjer längre, kommer programmeringen att förloras.

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

När du tar ut brödet ur bakformen: det kan hända att knådaren sitter fast i brödet.
I så fall, använd tillbehöret "kroken" enligt följande:

> ta ut brödet ur bakformen, lägg det varma brödet på sidan och håll fast det med handen försedd med en grytlapp,
> för in kroken i knådarens axel - **M**,
> dra försiktigt för att ta av knådaren - **M**,
> ställ brödet upp och låt det svalna på ett bakgaller.

INGREDIENSERNA

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

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

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

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

Mjöl: mjölets vikt varierar påtagligt beroende på mjölsort. Mjölets kvalitet kan också inverka på resultatet. Förvara mjölet i tättslutande burkar eftersom mjöl är känsligt för luftfuktighet och lätt kan absorbera eller 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 eller vetemjöl rekommenderas, om inget annat anges i recepten. Vid användning av färdiga brödmixer för att baka bröd, brioche och vetebröd, överskrid inte totalt 750 g deg.
Resultatet beror också på hur siktat mjölet är: ett grövre mjöl (dvs som innehåller en del av kornet), ger inte ett lika högt bröd och blir mer kompakt. Du kan givetvis också använda färdiga brödmixer som finns i handeln. Se tillverkarens anvisningar på paketet. Programvalet görs beroende på vilken typ av brödmix som används. T. ex. fullkornsbröd - Program 4.

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

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

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

Torrjäst (tsk)								
1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Färsk jäst (gram)								
9	13	18	22	25	31	36	40	45

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

> att tillsätta ingredienserna, speciellt ömtåliga ingredienser, när summersignalen hörs,

> hårda fröer (som linfrö och sesam) kan tillsättas så snart knådningen börjar för en enklare användning av bakmaskinen (t.ex. vid timerinställning),

> låt mycket fuktiga ingredienser rinna av noga (oliver),

> feta ingredienser ska först mjölas lätt så att de inte klumpar sig i degen,

> tillsätt inte för stora mängder, brödet riskerar då en sämre jäsning, följ noga de angivna mängderna i recepten,

> se till att det inte hamnar några ingredienser på utsidan av bakformen.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Dra ur sladden ur vägguttaget.
- Rengör bakmaskinen utsida och insida med en fuktig svamp. Torka noggrant -**L**.
- Diska bakformen och knådaren i varmt vatten med diskmedel. Om knådaren fastnat i bakformen, blötlägg i 5 - 10 min.
- Vid behov kan locket rengöras med varmt vatten och en svamp.
- **Diska inte någon del av bakmaskinen i diskmaskin.**
- Använd inte rengöringsmedel, skursvamp eller alkohol. Använd en mjuk och fuktig trasa.
- Doppa aldrig ner bakmaskinen eller locket i vatten.

RECEPT

För alla recepten gäller det att lägga i ingredienserna i rätt ordning. Beroende på vilket recept du valt och motsvarande program, så kan du se översiktstabellen för bakningsprocessen (sidan 298-300)hur brödet kommer att bakas.
tsk = tesked - **msk** = matsked

PROG. 1 - BASRECEPT
PROG. 2 - SNABBT BRÖD

BASRECEPT	500 g	750 g	1000 g
1. Vatten	190 ml	250 ml	330 ml
2. Solrosolja	1 msk	1 1/2 msk	2 msk
3. Salt	1 tsk	1 tsk	1 1/2 tsk
4. Socker	2 tsk	3 tsk	1 msk
5. Torrmjölkspulver	1 msk	1 1/2 msk	2 msk
6. Vetemjöl	345 g	455 g	605 g
7. Torrjäst	1 tsk	1 tsk	1 1/2 tsk

PROG. 3 - FRANSKBRÖD

FRANSKBRÖD	500 g	750 g	1000 g
1. Vatten	200 ml	275 ml	365 ml
2. Salt	1 tsk	1 1/2 tsk	2 tsk
3. Vetemjöl	350 g	465 g	620 g
4. Torrjäst	1 tsk	1 tsk	1 1/2 tsk

PROG. 4 - FULLKORNSBRÖD
PROG. 5 - SNABBT FULLKORNSBRÖD

FULLKORNSBRÖD	500 g	750 g	1000 g
1. Vatten	205 ml	270 ml	355 ml
2. Solrosolja	1 1/2 msk	2 msk	3 msk
3. Salt	1 tsk	1 1/2 tsk	2 tsk
4. Socker	1 1/2 tsk	2 tsk	3 tsk
5. Vetemjöl	130 g	180 g	240 g
6. Fullkornsmjöl	200 g	270 g	360 g
7. Torrjäst	1 tsk	1 tsk	1 1/2 tsk

PROG. 6 - SÖTT BRÖD
PROG. 7 - SNABBT SÖTT BRÖD

BRIOCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Ägg, uppvispade*	100 g	100 g	150 g
2. Mjukt smör	115 g	145 g	195 g
3. Salt	1 tsk	1 tsk	1 1/2 tsk
4. Socker	2 1/2 msk	3 msk	4 msk
5. Mjölk	55 ml	60 ml	80 ml
5. Vetemjöl	280 g	365 g	485 g
7. Torrjäst	1 1/2 tsk	2 tsk	3 tsk

Efter smak: 1 tsk apelsinblomsvatten.

* 1 medium ägg = 50 g

PROG. 8 - SUPER SNABBT BRÖD

SUPER SNABBT BRÖD	500 g	750 g	1000 g
1. Vatten, ljummet (35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Solrosolja	3 tsk	1 msk	1 1/2 msk
3. Salt	1/2 tsk	1 tsk	1 1/2 tsk
4. Socker	2 tsk	3 tsk	1 msk
5. Torrmjölkspulver	1 1/2 msk	2 msk	2 1/2 msk
5. Vetemjöl	325 g	445 g	565 g
7. Torrjäst	1 1/2 tsk	2 1/2 tsk	3 tsk

PROG. 9 - GLUTENFRITT BRÖD

1000 g

Använd endast färdigblandad mjölmix.
Överskrid inte mängden 1000g deg

PROG. 10 - BRÖD UTAN SALT

BRÖD UTAN SALT	500 g	750 g	1000 g
1. Vatten	200 ml	270 ml	365 ml
2. Vetemjöl	350 g	480 g	620 g
3. Torrjäst	1/2 tsk	1 tsk	1 tsk
Tillsätt när det piper			
4. Sesamfrön	50 g	75 g	100 g

PROG. 12 - DEG

PIZZADEG	500 g	750 g	1000 g
1. Vatten	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olivolja	1 msk	1 1/2 msk	2 msk
3. Salt	1/2 tsk	1 tsk	1 1/2 tsk
5. Vetemjöl	320 g	480 g	640 g
7. Torrjäst	1/2 tsk	1 tsk	1 1/2 tsk

PROG. 13 - MJUK KAKA

CITRON KAKA	1000 g
1. Ägg, uppvispade*	200 g
2. Socker	260 g
3. Salt	1 kryddmått
4. Smält, avsvalnat smör	90 g
5. Citronskal	1 1/2 citron
6. Citronsaft	1 1/2 citron
7. Vetemjöl	430 g
8. Bakpulver	3 1/2 tsk

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

* 1 medium ägg = 50 g

PROG. 14 - SYLT

FRUKTMOS OCH SYLT

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

1. Jordgubbar, persikor, rabarber eller aprikoser	580 g
2. Socker	360 g
3. Citronsaft	1 citron
4. Pektin	30 g

1. Apelsin och/eller grapefrukt	500 g
2. Socker	400 g
3. Pektin	50 g

PROG. 15 - PASTA

PASTA	500 g	750 g	1000 g
1. Vatten	45 ml	50 ml	70 ml
2. Ägg, uppvispade*	150 g	200 g	275 g
3. Salt	1 kryddmått	1/2 tsk	1 tsk
5. Vetemjöl	375 g	500 g	670 g

* 1 medium ägg = 50 g

FELSÖKNINGSTABELL FÖR ATT FÖRBÄTTRA DINA RECEPT

Resultatet blev inte vad du väntade dig? Tabellen hjälper dig att hitta felet.	Brödet har jäst för högt	Brödet har sjunkit ihop efter att ha jäst för mycket	Brödet har inte jäst tillräckligt	Skorpan är inte tillräckligt gräddad	Sidorna är bruna men brödet är inte tillräckligt gräddat	Sidorna och ovansidan är mjöliga
Knappen START/STOP 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	ORSAKER - ÅTGÄRD
Knådaren sitter fast i bakformen	• Blötlägg innan den tas av.
Ingenting händer START/STOP efter att ha tryckt på.	• E01 visas på displayen och blinkar, apparaten piper: Apparaten är för varm. Vänta 1 timme mellan 2 bakningsprocesser. • E00 visas på displayen och blinkar, apparaten piper: apparaten är för kall. Vänta tills den har fått rumstemperatur. • HHH eller EEE visas på skärmen och blinkar, apparaten piper: funktionsstörning. Bakmaskinen måste lämnas till en auktoriserad serviceverkstad. • En timerinställning har programmerats.
Efter att ha tryckt på START/STOP fungerar motorn men bakmaskinen knådar inte.	• Bakformen är inte ordentligt på plats. • Knådaren är inte på plats eller felaktigt isatt.. I båda fallen, stoppa bakmaskinen manuellt med ett långt tryck på START/STOP -knappen. Börja om med receptet från början.
Efter en timerinställning har brödet inte jäst tillräckligt eller så har ingenting hänt.	• Du har glömt att trycka på START/STOP efter programmeringen. • Jästen har kommit i kontakt med saltet och/eller vattnet. • Knådaren är inte på plats.
Det luktar bränt.	• En del av ingredienserna har kommit utanför bakformen: låt apparaten svalna och rengör insidan av bakmaskinen med en fuktig svamp utan rengöringsmedel. • Degen har svämmat över: för stor mängd ingredienser, i synnerhet vätska. Var noga med proportionerna i recepten..

KUVAUS

1 - ikkunalla varustettu kansi
2 - kojetaulu
- **a** - näyttöruutu
- **b** - näppäin päälle/pois
- **c** - painon valinta
- **d** - myöhemmäksi ohjelmoidun käynnistyksen säätövalitsin ja ajan säätövalitsin ohjelmassa 11
- **e** - leivän paahto
- **f** - ohjelmavalinta
- **g** - käynnistyksen merkkivalo

3 - leipäkulho
4 - sekoitin
5 - mittamuki
6 - teelusikka/ruokalusikka
7 - koukkulisälaite sekoittimien poistamiseksi

KÄYTÄNNÖN NEUVOJA

Ensi askeleet

1 Lue tarkoin käyttöohje ja sovella annettuja valmistusohjeita : kone ei valmista leipää samoin menetelmin kuin käsin leivottaessa!

2 Kaikkien leipomiseen käytettyjen aineksien on oltava huoneenlämpöisiä ja ne on punnittava tarkasti. **Mittaa nesteet koneen mukana toimitetulla mittamukilla. Käytä koneen mukana toimitettua kaksiosaista annostinta ja mittaa sen yhdellä puolella teelusikallisia ja toisella ruokalusikallisia.** Jos mitat eivät ole tarkat, tulokset epäonnistuvat.

3 Käytä aineksia ennen niiden viimeistä ilmoitettua käyttöpäivää ja säilytä ne viileässä ja kuivassa paikassa.

4 Jauhot on mitattava hyvin tarkasti. Tästä syystä ne on punnittava keittiövaa'alla. Käytä pussiin pakattua kuivattua leipomohiivaa. Ellei valmistusohjeessa ole neuvottu toisin, älä käytä leivinpulveria. Kun hiivapussi on avattu, se on käytettävä 48 tunnin kuluessa.

5 Jotta taikinan nousemisprosessi ei häiriytyisi, kehoitamme kaikkien aineksien sijoittamista astiaan heti alussa ja välttämään kannen avaamista koneen käytön aikana. Noudata tarkoin valmistusohjeissa ilmoitettuja aineksien järjestystä ja määrää. Ensin nesteet ja sitten kiinteät ainekset. **Hiivaa ei saa sekoittaa nesteeseen tai suolaan.**

Tavallisesti noudatettava järjestys :
> Nesteet (voi, ruokaöly, munat, vesi, maito)
> Suola
> Sokeri
> Jauhot, puolet määrästä
> Maitojauhe
> Muut kiinteät ainekset
> Jauhot, toinen puoli määrästä
> Hiiva

Käyttö

- **Leivän valmistus riippuu suuresti lämpöja 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 seinämistä.
  > jos koko jauhomäärä ei ole sekoittunut taikinaan, on lisättävä hieman vettä,
  > muussa tapauksessa on lisättävä hieman jauhoja.

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

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

ENNEN KUIN KÄYTÄT LAITETTA ENSIMMÄISTÄ KERTAA

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

NOPEASTI ALKUUN

- Poista virtajohdon suojapakkaus ja aseta se maadoitettuun pistorasiaan.
- Laitteesta leviää mahdollisesti hieman epämiellyttävää tuoksua ensimmäisellä käyttökerralla.
- Poista vuoka nostamalla kahvasta ja samalla kääntäen sitä hieman vastapäivään. Aseta sen jälkeen sekoitin paikoilleen -**B**-**C**.
- Lisää ainekset astiaan neuvotussa järjestyksessä. Tarkista, että kaikki ainekset on punnittu tarkasti -**D**-**E**.
- Sijoita leipäkulho paikoilleen. Pidä vuokaa kahvoista ja aseta se leipäkoneeseen ja käännä samalla hieman myötäpäivään lukitaksesi sen -**F**-**G**.
- Sulje kansi. Käynnistä leipäkone ja kytke pistoke rasiaan. Äänimerkin jälkeen tulee näyttöön ohjelma 1, t.s. 1000 g paahto keskitasoa -**H**.
- Paina näppïntä START STOP. Aikakytkimen kaksoispiste (:) vilkkuu. Koneen käynnin merkkivalo syttyy -**I**-**J**.
- Irrota koneen pistoke pistorasiasta paistovaiheen loppuessa. Ota leipäkulho ylös nostamalla kahvaa. Käytä aina suojakäsineitä sillä leipäkulhon kansi on kuuma, samoin kannen sisäpuoli. Irrota leipä kulhosta kuumana ja aseta se ritilälle jäähtymään 1 tunnin ajaksi -**K**.

Tutustuaksesi leipäkoneeseen, ehdotamme, että kokeilet ensimmäiseksi PERUSLEIVÄN valmistusohjetta.

PERUSLEIPÄ (ohjelma 1)	**AINEKSET** - **tl** = teelusikka - **rkl** = ruokalusikka	
PAAHTO = KESKITASO	1. VETTÄ = 330 ml	5. MAITOJAUHE = 2 rkl
PAINO = 1000 g	2. RUOKAÖLJY = 2 rkl	6. VEHNÄJAUHOJA = 605 g
AIKA = 3:09	3. SUOLA = 1½ tl	7. HIIVAA = 1½ tl
	4. SOKERI = 1 rkl	

KUN KÄYTÄT LEIPÄKONETTA

Jokaisen ohjelman kohdalla näyttöön ilmestyy oletussäätö. Sinun on kuitenkin valittava 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 - 15 :

1. **Perusleipä.** Perusleipäohjelmalla voit valmistaa useimpia leipälajeja, joissa käytetään vehnäjauhoja.
2. **Pikaleipä.** Tämä ohjelma on samanlainen kuin perusleipä, mutta nopeampi. Leivän koostumus saattaa olla hieman kiinteämpi.
3. **Ranskanleipä.** Ranskanleipäohjelmalla valmistetaan perinteellistä ranskalaista valkoista leipää.
4. **Kokojyväleipä.** Kokojyväleipäohjelma valitaan, kun valmistukseen käytetään kokojyväjauhoja.
5. **Kokojyväpikaleipä.** Tämä ohjelma on samanlainen kuin kokojyväleipä, mutta nopeampi. Leivän koostumus saattaa olla hieman kiinteämpi.
6. **Makea Leipä.** Makea leipäohjelma soveltuu valmistusohjeisiin, joissa käytetään enemmän rasvaa ja sokeria. Jos käytät valmisteita brioche-leipiä tai pikkusämpylöitä varten, älä ylitä 750 g kokonaistaikinamäärää.
7. **Makea Pikaleipä.** Tämä ohjelma on samanlainen kuin makea leipä, mutta se on nopeampi. Leivän koostumus saattaa olla hieman kiinteämpi.
8. **Erityisnopea.** 8-ohjelma on tarkoitettu Erityisnopea leipäreseptiä varten. Leipä, joka on valmistettu pikaohjelmalla on koostumukseltaan kiinteämpi kuin muilla ohjelmilla valmistetut.
9. **Gluteeniton Leipä.** Se sopii gluteeni-intoleranssista kärsiville henkilöille (keliakiaa sairastavat henkilöt), sitä on paljon monissa viljoissa (vehnä, ohra, ruis, kaura, kamut-vehnä, kaksijyväisvehnä, jne...). Katso erityissuosituksia pakkauksesta. Kulho tulee puhdistaa säännöllisesti, jotta ei ole vaaraa sekaantumisesta muihin jauhoihin. Jos noudatetaan tiukkaa gluteenitonta ruokavaliota, varmista, että hiiva on myös gluteenitonta. Gluteenitonten jauhojen koostumus ei salli hyvää sekoitusta. Taikinan reunat tulee kääntää joustavalla muovilastalla. Gluteeniton leipä on koostumukseltaan tiiviimpää ja väriltään vaaleampaa kuin tavallinen leipä.
   Tällä ohjelmalla voi valmistaa vain 1000g leivän.
10. **Suolaton Leipä.** Leipä on eräs elintarvikkeista, jotka antavat suurimman osan päivittäisestä suolasta. Suolan käytön vähentäminen vähentää sydän- ja verisuonitautien riskiä.
11. **Vain Paisto.** Paisto-ohjelman avulla voi paistaa vain 10 - 70 min, se on säädettävissä 10 min. Ohjelma voidaan valita ja käyttää erillisenä:
    a) kohotaikina-ohjelman yhteydessä,
    b) jo leivottujen ja jäähdytettyjen leipien lämmitykseen ja rapeuttamiseen,
    c) paiston jatkamiseen pitkän sähkökatkon sattuessa leivän paistovaiheessa.
    Leipäkonetta ei saa jättää ilman valvontaa käytettäessä ohjelmaa 11.
    Voit keskeyttää ohjelman ennen sen päättymistä painamalla pohjaan START STOP näppäintä.
12. **Kohotaikinat.** Kohotaikinaohjelmat eivät paista. Ne ovat taikinan vaivaamisohjelmia kaikille kohoaville taikoinoille. Esim : pizzataikina.

13. **Kakku.** Sen avulla voi valmistaa leivonnaisia ja leivoksia kemiallisella hiivalla. Tällä ohjelmalla voidaan valmistaa vain 1000g kokoisen leivoksen.

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

15. **Pasta.** Ohjelma 15 vaivaa pelkästään. Se on tarkoitettu taikinoille, jotka eivät nouse. Esim: pastat.

Leivän painon valinta

Leivän painon oletussäätö on 1000 g. Paino on siis vain ohjeellinen. Seuraa valmistusohjetta tarkemman painon määrittelyyn . Ohjelmissa 9, 11, 12, 13, 14, 15 ei ole painon säätöä. Paina näppäintä , kun valitset painon 500 g, 750 g tai 1000 g. Merkkivalo syttyy valtsemasi painon kohdalla.

Leivän paahto

Kuoren väri on säädetty automaattisesti asentoon KESKITASO. Ohjelmissa 12, 14, 15 ei ole värin säätöä. Kolme valintamahdollisuutta on olemassa : VAALEA / KESKITASO / TUMMA.
Jos haluat muuttaa oletussäätöä, paina näppäintä , kunnes merkkivalo syttyy valtsemasi painon kohdalla.

Päälle / pois

Käynnistä laite painamalla näppäintä START STOP. Aikakytkin kytkeytyy päälle. Voit lopettaa ohjelman tai peruuttaa myöhemmäksi tarkoitetun ohjelmoinnin painamalla näppäintä START STOP 3 sekuntia.

VAIHEET

Taulukon sivu 298-300 näyttää sinulle eri syklien koostumuksen valitun ohjelman mukaisesti.

Alustus

Alustaa taikinan ja lisää sen kohoamiskykyä.
Tässä vaiheessa ja ohjelmissa 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13 on mahdollista lisätä taikinaan muita aineksia kuten : kuivia hedelmiä, oliiveja, jne... Äänimerkki ilmoittaa, milloin ainesten lisääminen on mahdollista. Katso ajastintaulukkoa (sivu 298-300) 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.

Lepo

Taikinan lepovaihe parantaa alustuksen laatua.

Kohotus

Kohotuksen aikana hiiva vaikuttaa leivän kohoamiseen ja sen aromin tehostumiseen.

Paisto

Kypsentää taikinan ja paahtaa kuoren kauniin väriseksi.

Pito lämpimänä

Pitää leivän lämpimänä paiston jälkeen. Suosittelemme kuitenkin leivän irrottamista kulhosta heti paistovaiheen päätyttyä.
Ohjelmissa 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, voit jättää leivän laitteeseen. Tunnin lämpimänäpitotoiminto paistamisen jälkeen. Tämän aikana näytössä on luku 0:00 ja ajastimen valot vilkkuvat. Lopuksi laite pysähtyy automaattisesti, antaen ensin muutaman äänimerkin.

KONEEN OHJELMOINTI MYÖHEMPÄÄN AJANKOHTAAN

Voit ohjelmoida laitteen siten, että leipäsi on valmiina valitsemallasi ajalla, jopa 15 t. aikaisemmin. Ohjelmointia ei voi käyttää ohjelmille 8, 11, 12, 13, 14, 15.

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

Näppäile näppäimien ⊕ ja ⊖ avulla näytölle saatu aika (⊕ ylös ja ⊖ alas).

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

Esim. : kello on 20.00 ja haluat leivän olevan valmiina kello 7. 00 seuraavana aamuna. Ohjelmoi kello 11.00 näppäimillä ⊕ ja ⊖. Paina näppäintä START STOP. Kuulet äänimerkin. Ajastimen kaksoispiste vilkkuu. Lähtölaskenta alkaa. Käynnistimen merkkivalo syttyy.

Jos teet erehdyksen tai haluat muuttaa ajan säätöä, paina pitkään näppäintä START STOP kunnes se antaa äänimerkin. Oletusaika tulee näytölle. Toista operaatio.

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

Käytännön neuvoja

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

Jos katko jatkuu pitempään, ohjelmointi häviää.

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

Leivän ottaminen vuoasta : sekoittimet voivat jäädä kiinni leipään.

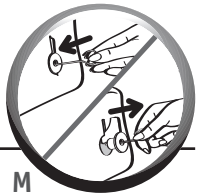
Käytä tässä tapauksessa ”koukkulisälaitetta” seuraavalla tavalla:

> kun leipä on otettu vuoasta, laita se kyljelleen ja pitele sitä eristävällä käsineellä varustetulla kädellä,

> laita koukku sekoittimen kierrättimelle - **M**,

> vedä varovasti irrottaaksesi sekoitin - **M**,

> laita leipä normaaliin asentoon ja anna sen jäähtyä 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 mieluimmin jauhoja, joissa on mainiinta “karkea”, kuin tavallisia vakiojauhoja. Kauran, leseen, vehnänalkion, rukiin ja kokojyvien lisääminen leipätaikinaan tekee leivästä painavamman ja tiukemman.

T45- tai T55- tyyppisten jauhojen käyttöä suositellaan, ellei valmistusohjeissa ole toisin ilmoitettu. Jos käytät valmiita leipävalmisteita leipää, briochia tai pikkusämpylöitä varten, älä anna taikinan kokonaismäärän ylittää 750 g.

Jauhon siivilöinti vaikuttaa myös tulokseen : mitä täydempää jauho on (toisin sanoen: mitä enemmän se sisältää vehnänjyvän kuoriosaa), sitä vähemmän taikina kohoaa ja sitä kiinteämpää leipä on. Liikkeistä löytyy myös valmiita sellaisenaan käytettäviä leipätaikinoita. Noudata valmistajan antamia ohjeita näiden taikinoiden käytössä. Yleensä ohjelman valinta tehdään käytettävän taikinan mukaisesti.
Esim. : Täysjyväleipä - Ohjelma 4.

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

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

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

kosta hiivan oikea määrä!

Vastaavat määrät:

Kuivahiiva (tl)

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

Tuorehiiva (g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

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

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

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

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

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

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

> ja toimi sen mukaisesti.

PUHDISTUS JA HUOLTO

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

- **Älä puhdista mitään osaa astianpesukoneessa.**
- Älä käytä puhdistusaineita, hankausvälineitä tai alkoholia. Käytä pehmeätä ja kosteaa riepua.
- Älä upota koskaan laitetta tai kantta veteen..

VALMISTUSOHJEET

Aineksien lisäämisessä on noudatettava jokaisessa valmistusohjeessa ilmoitettua järjestystä. Valtsemasi valmistusohjeen ja siihen liittyvän ohjelman mukaisesti voit tarkistaa valmistukseen tarvittavan ajan taulukosta (sivu 298-300) ja seurata eri vaiheiden vaihtumista.

tl = teelusikka - **rkl** = ruokalusikka

PROG. 1 - PERUSLEIPÄ
PROG. 2 - PIKALEIPÄ

PERUSLEIPÄ	500 g	750 g	1000 g
1. Vettä	190 ml	250 ml	330 ml
2. Ruokaöljyä	1 rkl	1 1/2 rkl	2 rkl
3. Suolaa	1 tl	1 tl	1 1/2 tl
4. Sokeria	2 tl	3 tl	1 rkl
5. Maitojauhetta	1 rkl	1 1/2 rkl	2 rkl
6. Jauhoja T55	345 g	455 g	605 g
7. Hiivaa	1 tl	1 tl	1 1/2 tl

PROG. 3 - RANSKANLEIPÄ

RANSKANLEIPÄ	500 g	750 g	1000 g
1. Vettä	200 ml	275 ml	365 ml
2. Suolaa	1 tl	1 1/2 tl	2 tl
3. Jauhoja T55	350 g	465 g	620 g
4. Hiivaa	1 tl	1 tl	1 1/2 tl

PROG. 4 - KOKOJYVÄLEIPÄ
PROG. 5 - KOKOJYVÄPIKALEIPÄ

KOKOJYVÄLEIPÄ	500 g	750 g	1000 g
1. Vettä	205 ml	270 ml	355 ml
2. Ruokaöljyä	1 1/2 rkl	2 rkl	3 rkl
3. Suolaa	1 tl	1 1/2 tl	2 tl
4. Sokeria	1 1/2 tl	2 tl	3 tl
5. Jauhoja T55	130 g	180 g	240 g
6. Kokojyväjauhoja T150	200 g	270 g	360 g
7. Hiivaa	1 tl	1 tl	1 1/2 tl

PROG. 6 - MAKEA LEIPÄ
PROG. 7 - MAKEA PIKALEIPÄ

PULLA	500 g	750 g	1000 g
1. Kananmunia rikottu*	100 g	100 g	150 g
2. Voita, pehmeä	115 g	145 g	195 g
3. Suolaa	1 tl	1 tl	1 1/2 tl
4. Sokeria	2 1/2 rkl	3 rkl	4 rkl
5. Maito	55 ml	60 ml	80 ml
5. Jauhoja T55	280 g	365 g	485 g
7. Hiivaa	1 1/2 tl	2 tl	3 tl

*1 normaalikokoinen kananmuna = 50 g

PROG. 8 - ERITYISNOPEA

ERITYISNOPEA	500 g	750 g	1000 g
1. Vettä (lämmitetty 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Ruokaöljyä	3 tl	1 rkl	1 1/2 rkl
3. Suolaa	1/2 tl	1 tl	1 1/2 tl
4. Sokeria	2 tl	3 tl	1 rkl
5. Maitojauhetta	1 1/2 rkl	2 rkl	2 1/2 rkl
5. Jauhoja T55	325 g	445 g	565 g
7. Hiivaa	1 1/2 tl	2 1/2 tl	3 tl

PROG. 9 - GLUTEENITON LEIPÄ

1000 g

Käytä vain valmiita jauhoja.
Älä ylitä 1000g taikinakokoa.

PROG. 10 - SUOLATON LEIPÄ

SUOLATON LEIPÄ	500 g	750 g	1000 g
1. Vettä	200 ml	270 ml	365 ml
2. Jauhoja T55	350 g	480 g	620 g
3. Kuivattu leipurin hiiva	1/2 tl	1 tl	1 tl
Lisää piippauksen kuultuasi			
4. Seesaminsiemen	50 g	75 g	100 g

PROG. 12 - KOHOTAIKINAT

PIZZATAIKINA	500 g	750 g	1000 g
1. Vettä	160 ml	240 ml	320 ml
2. Oliiviöljyä	1 rkl	1 1/2 rkl	2 rkl
3. Suolaa	1/2 tl	1 tl	1 1/2 tl
5. Jauhoja T55	320 g	480 g	640 g
7. Hiivaa	1/2 tl	1 tl	1 1/2 tl

PROG. 13 - KAKKU

SITRUUNA KAKKU	1000 g
1. Kananmunia rikottu*	200 g
2. Sokeria	260 g
3. Suolaa	1 hyppysellinen
4. Voita pehmeä, jäähtynyt	90 g
5. Sitruuna jotakin	1 1/2 sitruuna
6. Sitruunamehu	1 1/2 sitruuna
7. Jauhoja T55	430 g
8. Kuivahiiva	3 1/2 tl

Vatkaa kananmunat, sokeri ja suola n. 5 minuuttia, kunnes seos on valkoista. Kaada koneen kulhoon ja lisää jäähtynyt voisula. Lisää sitruunan mehu ja kuori. Yhdistä jauhot ja leivinjauhe ja lisää seos kulhoon. Varmista, että lisäät jauhot taikinan keskelle.

*1 normaalikokoinen kananmuna = 50 g

PROG. 14 - HILLO

SOSEET JA HILLOT

Paloittele tai murskaa valitsemasi hedelmät ennen kuin lisäät ne leipäkoneeseen.

1. Mansikka-, persikka-, raparperi- tai aprikoosihillo	580 g
2. Sokeria	360 g
3. Sitruunamehu	1 sitruuna
4. Pektiini	30 g
1. Appelsiini ja grapehedelmähillo	500 g
2. Sokeria	400 g
3. Pektiini	50 g

PROG. 15 - PASTA

PASTA	500 g	750 g	1000 g
1. Vettä	45 ml	50 ml	70 ml
2. Kananmunia rikottu*	150 g	200 g	275 g
3. Suolaa	1 hyppysellinen	1/2 tl	1 tl
5. Jauhoja T55	375 g	500 g	670 g

*1 normaalikokoinen kananmuna = 50 g

OPASTEET SAADAKSESI HALUTUN LOPPUTULOKSEN

Ellet saa toivottua tulosta ? Seuraava taulukko voi auttaa.	Liiaksi kohonnut leipä	Laskenut leipä, joka oli aluksi liiaksi kohonnut	Ei tarpeeksi kohonnut leipä	Leipä jäänyt liian vaaleaksi	Sivut paahtuneet, mutta leipä ei tarpeeksi kypsä	Leivän sivut ja päällys jauhoiset
Näppäintä START/STOP 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 leipään.	• Liota sitä ennen poisottoa.
Painettuasi näppäintä START/STOP mitään ei tapahdu.	• E01 ilmaantuu ja vilkkuu näytössä, laite piippaa: kone on liian kuuma. Odota 1 tunti 2 kierroksen välillä. • E00 ilmaantuu ja vilkkuu näytössä, laite piippaa: laite on liian kylmä. Odota saavuttaaksesi oikean lämpötilan. • HHH tai EEE ilmaantuu ja vilkkuu näytössä, laite piippaa: toimintahäiriö. Kone on huollettava valtuutetussa huoltopalvelussa. • Olet ohjelmoinut käynnistyksen myöhemmäksi.
Painettuasi näppäintä START/STOP moottori käy mutta alustus ei toimi.	• Kulhoa ei ole painettu pohjaan asti. • Sekoitin puuttuu tai se on asetettu väärin paikoilleen. Kahdessa edellä mainitussa tilanteessa, pysäytä laite painamalla pitkään START/STOP näppäintä pohjaan. Aloita resepti alusta.
Myöhemmäksi ohjelmoidun käynnistyksen jälkeen leipä ei ole kohonnut tarpeeksi tai mitään ei tapahdu.	• Olet unohtanut painaa näppäintä START/STOP ohjelmoinnin jälkeen. • Hiiva on sekoittunut suolaan ja/tai veteen. • Sekoitin puuttuu.
Palaneen käry.	• Osa aineksista on joutunut kulhon viereen : anna koneen jäähtyä ja puhdista koneen sisus kostealla sienellä ilman puhdistusainetta. • Taikina paisuu kulhon yli : liian paljon aineksia, varsinkin nestettä. Noudata tarkoin valmistusohjeissa annettuja määriä.

TANIMLAMA

1 - pencereli kapak
2 - kontrol paneli
- **a** - gösterge ekranı
- **b** - çalıştırma/durdurma düğmesi
- **c** - ağırlık göstergesi
- **d** - Program 11 için ileri zamana programlama
- **e** - kızarma seviyesi
- **f** - program seçimi
- **g** - çalışma göstergesi

3 - ekmek haznesi
4 - karıştırıcı mikser
5 - ölçekli bardak
6 - tatlı kaşığı/yemek kaşığı
7 - karıştırıcıları çıkarmak için kanca aksesuarı

PRATİK TAVSİYELER

Hazırlama

1. Kullanım talimatını dikkatle okuyun: bu cihazda ekmek, elde yapıldığı gibi yapılmamaktadır !

2. Kullanılan tüm malzemeler ortam ısısında olmalı (aksi belirtilmediği taktirde) ve hassasiyetle tartılmalıdır. **Sıvıları, verilen dereceli bardak ile ölçün. Bir tarafta çay kaşığı ve diğer tarafta çorba kaşığı ölçüsü bulunan çift dozlayıcıyı kullanın**. Kötü ölçümler sonucu kötü neticeler ortaya çıkabilir.

3. Başarılı bir şekilde ekmek yapmak için doğru malzemeleri kullanmak çok önemlidir. Son kullanma tarihi dolmamış malzemeler kullanın ve bunları kuru ve serin yerlerde muhafaza edin.

4. Un miktarı ölçümünün hassas yapılması önemlidir. Bu nedenle, un, bir mutfak terazisi yardımıyla tartılmalıdır. Poşette sunulan, nemi alınmış aktif ekmek mayası kullanın. Tariflerde aksi belirtilmedikçe kabartma tozu kullanmayın. Bir maya poşeti açıldığında 48 saat içinde tüketilmelidir.

5. Hazırladığınız besinlerin kabarmasını bozmamak için, bütün malzemeleri başlangıçtan itibaren hazneye koymanızı ve kullanım esnasında kapağı açmaktan kaçınmanızı (aksi belirtilmediği taktirde) tavsiye ederiz. Malzemelerin sırasına ve tariflerde belirtilen miktarlara tam olarak uyun. Önce sıvılar, daha sonra katı malzemeler. **Maya, sıvılarla, tuz ve şekerle temas etmemelidir**.

Uyulacak genel sıra:

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

Kullanmadan

- **Ekmek hazırlanması, ısı ve nem koşullarına karşı çok hassastır.** Havanın çok sıcak olması halinde, her zamankinden daha taze sıvılar kullanılması tavsiye edilir. Aynı şekilde, soğuk havalarda, suyun veya sütün ılıtılması gerekebilir (hiçbir zaman 35°C aşılmamalıdır).

- **Bazen, yoğurmanın ortasında hamurun durumunu kontrol etmek yararlı olabilir:** haznenin kenarlarına yapışmayan homojen bir topak oluşturmalıdır.
  > yoğrulmamış unlar kalmışsa, biraz daha su ekleyin,
  > aksine, hamur çok nemli ise ve haznenin kenarlarına yapışıyorsa biraz un eklemek gerekir.

  Bu eklemeler yavaş yavaş yapılmalıdır (her seferinde en fazla 1 çorba kaşığı) ve yeniden

müdahalede bulunmadan önce iyileşme olup olmadığını gözlemlenmelidir.

- **Çokça yapılan bir hata, maya ekleyerek ekmeğin daha fazla kabaracağını düşünmektir.** Oysa, fazla maya hamurun yapısını kırılganlaştırır ve hamur fazla kabarır fakat söner. Pişirmeden hemen önce parmak ucuyla hafifçe yoklayarak hamurun durumunu değerlendirebilirsiniz: hamur hafif bir direnç göstermeli ve parmak izi yavaş yavaş kaybolmalıdır.

CIHAZI İLK KEZ KULLANMADAN ÖNCE

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

HIZLI BAŞLANGIÇ

- Kordonu çözünüz ve topraklı bir prize takınız.
- İlk kullanımda hafif bir koku hissedilebilir.
- Ekmek haznesini hafifçe yana eğin ve klipsini açarak çıkarın. Daha sonra karıştırıcıları takın **- B - C**.
- Malzemeleri önerilen sırayla hazneye ekleyin. Bütün malzemelerin tam olarak tartıldığından emin olun **- D - E**.
- Ekmek haznesini yerine takın. Karıştırıcıları iç içe geçirmek için yanlardan bastırın ve her iki taraftaki klipsleri kapatın **- F - G**.
- Ekmek yapma makinesini prize takı. Sesli sinyalden sonra, program 1 (1P) başlangıç ayarı olarak görüntülenir, yani 1000 gr ortalama kızarma, daha sonra **- H**.
- START/STOP düğmesine basın. Gösterge ışığı yanar. Zaman ayarlayıcının 2 noktası yanıp söner ve zaman ayarı geri sayıma başlar. Çalışma gösterge ışığı yanar. Çevrim başlar **- I - J**.
- Pişirme çevriminin sonunda, ekmek yapma makinesini prizden çekin. Ekmek haznesini hafifçe yan tarafa eğerek ve çekerek çıkarın. Daima koruyucu eldiven kullanın, çünkü haznenin sapı ve kapağın içi sıcaktır. Sıcakken ekmeği kalıptan çıkarın ve soğutmak için 1 saat bir ızgara üzerine yerleştirin **- K**.

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

TEMEL EKMEK (program 1)	**MALZEMELER** - **tk** > tatlı kaşığı - **yk** > yemek kaşığı	
KIZARMA = ORTA	1. SU = 330 ml 2. SIVI YAĞ = 2 yk 3. TUZ = 1 1/2 tk 4. ŞEKER = 1 yk	5. SÜT TOZU = 2 yk 6. UN = 605 gr 7. MAYA = 1 1/2 tk
AĞIRLIK = 1.000 gr		
ZAMAN = 3:09		

EKMEK MAKİNENİZİN KULLANIMI

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

Program seçimi

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

MENU

MENÜ düğmesi belirli bir sayıda farklı program seçmenize imkan verir. Programa karşılık gelen zaman görüntülenir. Düğmeye MENU her basışınızda, bu şekilde1'den 15'e kadar olmak üzere, gösterge panosundaki numara sonraki programa geçer:

1. **Temel Ekmek Hamuru.** Temel Ekmek Hamuru programı, buğday unu kullanılan ekmek tariflerinin büyük kısmını hazırlamanıza olanak tanır.
2. **Hızlı Temel Ekmek.** Bu program Temel Beyaz Ekmek programına benzer fakat daha hızlıdır. Ekmeğin kıvamı biraz daha yoğun olabilir.
3. **Fransız Ekmeği.** Fransz Ekmeği programı, bir Fransız geleneksel beyaz ekmeği tarifine karşılık gelir.
4. **Tam Buğday Ekmeği.** Tam Buğday Ekmeği programı, Tam Buğday unu kullanıldığında seçilmelidir.
5. **Hızlı Buğday Ekmeği.** Bu program Tam Buğday Ekmeği programına benzer fakat daha hızlıdır. Ekmeğin kıvamı biraz daha yoğun olabilir.
6. **Tatlı Ekmek.** Tatlı Ekmek programı, daha fazla yağlı madde ve şeker içeren tarifler için uygundur. Kullanıma hazır poğaçalar veya sütlü ekmekler için malzemeler kullanırsanız, toplam 750 gr hamuru aşmayın..
7. **Hızlı Tatlı Ekmek.** Bu program Tatlı Ekmek programına benzer fakat daha hızlıdır. Ekmeğin kıvamı biraz daha yoğun olabilir.
8. **Hızlı Temel Ekmek Hamuru.** 8 programı, Hızlı Temel Ekmek Hamuru tarifine özgüdür. Hızlı programlar kullanılarak yapılan ekmekler diğer programlarla yapılanlardan daha yoğundur.
9. **Glütensiz Ekmek.** Bir çok tahılda (buğday, arpa, çavdar, yulaf, vs.) mevcut glütene karşı toleransı olmayan kişiler (koeliak hastalığı) için uygundur. Paket üzerinde belirtilen özel talimatlara bakınız. Başka unlarla bulaşma riski olmaması için kap sistematik olarak temizlenmelidir. Glütensiz katı bir rejim uyguluyorsanız, kullanılan mayanın da aynı şekilde glütensiz olduğundan emin olun. Glütensiz unların içeriği, optimal bir karışıma imkan vermez. Dolayısıyla, yoğurma esnasında kenarların hamurunu esnek plastikten bir spatula ile çevirmek gerekir. Glütensiz ekmek, normal ekmeğe göre daha yoğun içerikte ve daha soluk renkte olacaktır.
   Bu program için, sadece 1000 g ağırlık kullanılabilmektedir.
10. **Tuzsuz Ekmek.** Tuz tüketiminin azaltılması, kalp ve damar hastalığı risklerinin azaltılmasına imkan verir.
11. **Somun Ekmek.** Somun ekmek, yalnızca 10 ila 70 dakika arası pişirmeye imkan vermektedir. 10 dakikalık dilimler halinde. Bu program tek başına kullanılabildiği gibi:
    a) Mayalı hamurlar programı ile birlikte,
    b) daha önceden pişmiş ve soğutulmuş ekmekleri ısıtmak veya kıtır yapmak için,
    c) bir ekmek çevrimi esnasında uzun süren elektrik kesintisinden sonra.
    11 numaralı programın kullanımı esnasında, ekmek makinesi gözetimsiz bırakılmamalıdır.
    Kabuğun istenen rengi elde edildiğinde, pişirme süreci bitmese dahi MENU düğmesine uzun bir basış ile program manüel olarak durdurulabilir.
12. **Mayalı hamurlar.** Mayalı hamurlar programı pişirmez. Bütün Mayalı hamurlar için bir hamur yoğurma ve kabartma programına karşılık gelmektedir. Örnek: pizza hamuru.

13. **Kek.** Kek programı, kabartma tozu ile kek ve pastalar yapmaya imkan verir. Bu program için, sadece 1000 gr ağırlık kullanılabilmektedir.

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

15. **Makarna Hamuru.** Program 15 yalnızca yoğurur. Kabarmamış hamurlara yöneliktir. Örnek : erişteler.

Ekmeğin ağırlığının seçimi

Ekmek ağırlığı, başka seçim yapılmadığı taktirde otomatik olarak 1000 gr olarak ayarlanır. Ağırlık bilgi amaçlı verilmiştir. Daha fazla detay için tariflere bakın. 9, 11, 12, 13, 14, 15 programlarının ağırlık ayarı yoktur.
Seçili ürünü ayarlamak için düğmesine basın: 500 gr, 750 gr veya 1000 gr. Seçilen ayarın karşısındaki gösterge ışığı yanar.

Kızarma seviyesi seçimi

Kabuk rengi, başka seçim yapılmadığı taktirde otomatik olarak ORTA Seviye olarak ayarlanır. 13, 14, 15 programlarının renk ayarı yoktur. Üç seçim mümkündür: AÇIK/ORTA/KOYU. Ilk verilen ayarı değiştirmek isterseniz, seçilen ayarın karşısındaki gösterge ışığı yanıncaya kadar düğmesine basın.

Başlatma/durdurma

Cihazı çalıştırmak için START STOP düğmesine basın. Geri sayım başlar. Programı durdurmak veya zaman ayarlı programlamayı iptal etmek için, START STOP düğmesine 3 saniye basın.

ETAPLAR

Sayfa 298-300'teki bir tablo, seçilen programa göre değişik etapların adımlarını gösterir.

Yoğurma

Hamurun yapısının ve dolayısıyla iyi kabarmasının kapasitesinin oluşturulmasına imkan verir.
Bu çevrim esnasında ve 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13 programları için malzemeleri ekleyebilirsiniz: kuru yemişler, zeytinler, vs… Sesli bir sinyal, hangi anda müdahale etmeniz gerektiğini size bildirir. Hazırlama zamanları tekrar tablosuna (Sayfa 298-300) ve "extra" sütununa bakın. Bu sütun, sesli sinyal duyulduğunda cihazınızın ekranında görüntülenecek zamanı belirtir. Sesli sinyalin hangi zaman sonunda duyulacağını daha kesinlikle bilmek için, "extra" sütunu zamanını toplam pişirme zamanından çıkarmak yeterli olacaktır. Örnek: "extra" = 2:51 ve "toplam zaman" = 3:13, malzemeler 22 dakikanın sonunda eklenebilecektir.

Dinlenme

Yoğurmanın kalitesinin iyileşmesi için hamurun gevşemesine imkan verir.

Kabarma

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

Pişirme

Hamuru ekmeğe dönüştürür ve kabuğun kızararak kıtır olmasına imkan verir.

Sıcak tutma

Pişirme sonrası ekmeğin sıcak tutulmasını sağlar. Bununla birlikte yine de, Pişirme tamamlandığında ekmeğin kalıbından çıkarılması tavsiye edilir.
1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, numaralı programlar için, hazırlanan ekmeği cihazda bırakabilirsiniz. Pişirme sonrası, bir saatlik bir sıcakta tutma etabı otomatik olarak olarak başlar. Sıcakta tutma saati esnasında zamanlayıcı 0:00'da kalır ve zamanlayıcıdaki noktalar sürekli yanıp söner. Devrenin sonunda cihaz birkaç kez sesli işaret verdikten sonra kendiliğinden durur.

ZAMAN AYARLI PROGRAM

Hazırladığınız ekmeğin seçtiğiniz saatte hazır olması için, cihazı 15 saat öncesine kadar önceden programlayabilirsiniz. Zaman ayarlı program 8, 11, 12, 13, 14, 15, programları için kullanılamaz.

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

⊕ ve ⊖ düğmeleri yardımıyla, hesapladığınız süreyi seçin (⊕ yukarı doğru ve ⊖ aşağı doğru). Kısa basışlar, zamanı 10'ar dakikalık aralıklarla değiştirir ve kısa bir bip sesi duyulur. Düğmeye devamlı basınca, zaman sürekli 10'ar dakika ilerler.

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

⊕ ve ⊖ düğmeleri yardımıyla 11 saat programlayın.

START/STOP düğmesine basın. Bir bip sinyali duyulur. 2 ⋮ geri sayım başlar. Işleyiş göstergesi yanar.

Eğer hata yaparsanız veya saat ayarını değiştirmek isterseniz, bir sesli sinyal gelinceye kadar uzun şekilde START/STOP düğmesine basın. Ilk ayarlı zaman görüntülenir. Işlemi tekrar edin. Bazı besinler bozulabilir.

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

Pratík tavsíyeler

Elektrik kesintisi halinde: eğer dönme işlemi esnasında, program bir elektrik kesintisi ile veya hatalı bir işlem dolayısıyla kesintiye uğrarsa, makinenin, programlamanın korunacağı 7 dakikalık bir koruma süresi vardır. Çevrim, kaldığı yerden tekrar başlayacaktır. Bu sürenin ötesinde, programlama iptal olur.

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

Ekmeğinizi kalıptan çıkarmak için: kalıptan çıkarma esnasında, karıştırıcılar, ekmeğin içinde sıkışıp kalabilir. Bu durumda, "kanca" aksesuarını aşağıdaki şekilde kullanın:

> ekmek kalıptan çıkarıldıktan sonra, henüz sıcakken kenarı üzerine yatırın ve fırın eldiveni olan elinizde tutun,
> kancayı karıştırıcının ekseni içine yerleştirin **- M**,
> karıştırıcıyı çıkarmak için hafifçe çekin **- M**,
> diğer karıştırıcı için işlemi tekrar edin.

MALZEMELER

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

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

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

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

Unlar: unun ağırlığı, kullanılan un tipine bağlı olarak önemli ölçüde değişir. Unun kalitesine göre, ekmek pişirme sonuçları da değişebilir. Unu geçirimsiz bir kapta muhafaza edin, çünkü un, iklim koşulları değişikliklerine tepkime gösterir ve nem emer veya kaybeder. Standart bir un yerine, tercihen, "güçlü", "ekmek yapılabilir" veya "fırıncı" unu olarak adlandırılan bir un kullanın. Ekmek hamuruna, yulaf, kepek, buğday filizi, çavdar veya bütün tohumlar eklenmesi, daha ağır ve daha az kabarmış bir ekmeği ortaya çıkaracaktır.

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

Ekmek veya çörek veya sütlü ekmek için özel un karışımlarının kullanılması durumunda, hamurun ağırlığının toplamda 750 g'ı aşmaması gerekmektedir.

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

Örnek: Tam Buğday Ekmeği - Program 4.

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

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

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

Yalnızca kuru etkin maya (küçük kürecikler ha-

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

Kuru maya ile taze maya arasındaki miktar/ağırlık eşdeğerlikleri:

Kuru maya (cm3 cinsinden)

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

Taze maya (gr cinsinden)

9	13	18	22	25	31	36	40	45

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

istediğiniz ilave katkı maddeleri ile tariflerinizi size özel kılabilirsiniz fakat aşağıdakilere dikkat edin:

> katkı maddelerinin ve özellikle kurutulmuş meyve gibi en kırılgan olanlarının ilavesi için sesli sinyale uyun,

> en katı tohumlar (örneğin keten veya susam), makinenin kullanımını kolaylaştırmak için (örneğin, zaman ayarlı başlangıç), yoğurmanın başlangıcından itibaren dahil edilebilir,

> çok nemli malzemeleri (zeytinler) iyice durulayın,

> daha iyi bir karışım için, yağlı malzemeleri hafifçe unlayın,

> hamurun oluşumunun bozulmaması için fazla miktarlar eklemeyin, tariflerde belirtilen miktarlara uyun,

> Haznenin dışına katkı maddeleri düşürmeyin.

TEMIZLIK VE BAKIM

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

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

TARİFLER

Tariflerden her biri için, belirtilen malzeme sırasına uyun. Seçili tarife ve ilgili programa göre, hazırlık zamanları tekrar tablosuna (sayfa 298-300) bakabilir ve değişik çevrimlerin dağılımını izleyebilirsiniz.

tk > tatlı kaşığı - **yk** > yemek kaşığı

PROG. 1 - TEMEL EKMEK HAMURU
PROG. 2 - HIZLI TEMEL EKMEK

TEMEL EKMEK HAMURU

	500 gr	750 gr	1000 gr
1. Su	190 ml	250 ml	330 ml
2. Sıvı yağ	1 yk	1 1/2 yk	2 yk
3. Tuz	1 tk	1 tk	1 1/2 tk
4. Şeker	2 tk	3 tk	1 yk
5. Süt tozu	1 yk	1 1/2 yk	2 yk
6. Un T55	345 gr	455 gr	605 gr
7. Maya	1 tk	1 tk	1 1/2 tk

PROG. 3 - FRANSIZ EKMEĞİ

FRANSIZ EKMEĞİ

	500 gr	750 gr	1000 gr
1. Su	200 ml	275 ml	365 ml
2. Tuz	1 tk	1 1/2 tk	2 tk
3. Un T55	350 gr	465 gr	620 gr
4. Maya	1 tk	1 tk	1 1/2 tk

PROG. 4 - TAM BUĞDAY EKMEĞİ
PROG. 5 - HIZLI BUĞDAY EKMEĞİ

TAM BUĞDAY EKMEĞİ

	500 gr	750 gr	1000 gr
1. Su	205 ml	270 ml	355 ml
2. Sıvı yağ	1 1/2 yk	2 yk	3 yk
3. Tuz	1 tk	1 1/2 tk	2 tk
4. Şeker	1 1/2 tk	2 tk	3 tk
5. Un T55	130 gr	180 gr	240 gr
6. Tam un T150	200 gr	270 gr	360 gr
7. Maya	1 tk	1 tk	1 1/2 tk

PROG. 6 - TATLI EKMEK
PROG. 7 - HIZLI TATLI EKMEK

BRÍYOS (ÇÖREK)

	500 gr	750 gr	1000 gr
1. Çırpılmış yumurta*	100 gr	100 gr	150 gr
2. Yumuşamış tereyağı	115 gr	145 gr	195 gr
3. Tuz	1 tk	1 tk	1 1/2 tk
4. Şeker	2 1/2 yk	3 yk	4 yk
5. Süt	55 ml	60 ml	80 ml
5. Un T55	280 gr	365 gr	485 gr
7. Maya	1 1/2 tk	2 tk	3 tk

Isteğe bağı olarak : 1 çay kaşığı portakal çiçeği suyu.

* 1 ortalama yumurta = 50 gr

PROG. 8 - HIZLI TEMEL EKMEK HAMURU

HIZLI TEMEL EKMEK HAMURU

	500 gr	750 gr	1000 gr
1. Ilık su (35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Sıvı yağ	3 tk	1 yk	1 1/2 yk
3. Tuz	1/2 tk	1 tk	1 1/2 tk
4. Şeker	2 tk	3 tk	1 yk
5. Süt tozu	1 1/2 yk	2 yk	2 1/2 yk
5. Un T55	325 gr	445 gr	565 gr
7. Maya	1 1/2 tk	2 1/2 tk	3 tk

PROG. 9 - GLÜTENSİZ EKMEK

1000 gr

Sadece kullanıma hazır un karışımı kullanınız.
Hamur miktarı 1000 gramı geçmesin.

PROG. 10 - TUZSUZ EKMEK

TUZSUZ EKMEK

	500 gr	**750 gr**	**1000 gr**
1. Su	200 ml	270 ml	365 ml
2. Un T55	350 gr	480 gr	620 gr
3. Kuru maya	1/2 tk	1 tk	1 tk
4. Susam	50 gr	75 gr	100 gr

PROG. 12 - MAYALI HAMURLAR

PIZZA HAMURU

	500 gr	**750 gr**	**1000 gr**
1. Su	160 ml	240 ml	320 ml
2. Zeytin yağı	1 yk	1 1/2 yk	2 yk
3. Tuz	1/2 tk	1 tk	1 1/2 tk
5. Un T55	320 gr	480 gr	640 gr
7. Maya	1/2 tk	1 tk	1 1/2 tk

PROG. 13 - KEK

LİMONLU KEK

	1000 gr
1. Çırpılmış yumurta*	200 gr
2. Şeker	260 gr
3. Tuz	1 tutam
4. Tereyağı, eritilmiş ve soğutulmuş	90 gr
5. Limon kabuğu	1 1/2 limon
6. Limon suyu	1 1/2 limon
7. Un T55	430 gr
8. Kimyasal maya	3 1/2 tk

Yumurtaları beyaz renk alıncaya kadar şeker ve tuzla 5 dakika çırpınız. Eritilmiş ve soğutulmuş tereyağını ekleyiniz. Limonun suyunu ve kabuğunu ekleyiniz. Un ile kabartma tozunu karıştırıp bu karışıma ekleyiniz. Unu kaptaki malzemenin tam ortasına yığmaya özen gösteriniz.

* 1 ortalama yumurta = 50 gr

PROG. 14 - REÇEL

KOMPOSTOLAR VE REÇELLER

Meyvelerinizi ekmek makinenize koymadan önce isteğinize göre kesin veya kıyın.

1. Çilek, şeftali, ravent veya kayısı reçeli	580 gr
2. Şeker	360 gr
3. Limon suyu	1 limon
4. Pektin	30 gr
1. Portakal veya greyfurt reçeli	500 gr
2. Şeker	400 gr
3. Pektin	50 gr

PROG. 15 - MAKARNA HAMURU

MAKARNA HAMURU

	500 gr	**750 gr**	**1000 gr**
1. Su	45 ml	50 ml	70 ml
2. Çırpılmış yumurta*	150 gr	200 gr	275 gr
3. Tuz	1 tutam	1/2 tk	1 tk
5. Un T55	375 gr	500 gr	670 gr

* 1 ortalama yumurta = 50 gr

TARİFLERİNİZİ GELİŞTİRMENİZ İÇİN SORUN GİDERME KILAVUZU

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

TEKNİK SORUN GİDERME KILAVUZU

PROBLEMLER	NEDENLER - ÇÖZÜMLER
Karıştırıcı kapta sıkışmış kalıyor.	• Çıkarmadan önce suda bekletin.
START/STOP üzerine bastıktan sonra bir şey olmuyor.	• Ekranda yanıp sönen EO1 ibaresi görünüyor, cihazdan bip sesi duyuluyor: makine çok sıcak. 2 çevrim arasında 1 saat bekleyin. • Ekranda yanıp sönen EOO ibaresi görünüyor, cihazdan bip sesi duyuluyor: Cihaz çok sıcaktır. Oda sıcaklığına inmesini bekleyiniz. • Ekranda yanıp sönen HHH veya EEE ibaresi görünüyor, cihazdan bip sesi duyuluyor: Cihaz arızalanmıştır. Cihazı yetkili personele gösteriniz. • Zaman ayarlı bir başlangıç programlanmış.
START/STOP üzerine bastıktan sonra motor dönüyor fakat yoğurma yapılmıyor.	• Tekne tam olarak yerine oturmamış. • Karıştırıcı yok veya karıştırıcı kötü yerleştirilmiş. Yukarıda belirtilen iki durumda düğmeye uzun süre basarak cihazı durdurunuz START/STOP. Tarifi yeni baştan başlatınız.
Zaman ayarlı bir başlangıçtan sonra, ekmek yeterince kabarmamış veya hiçbir şey olmamış.	• Programlama sonrası START/STOP'e basmayı unuttunuz. • Maya, tuz ve/veya su ile temasa geçmiş. • Karıştırıcı yok
Yanık kokusu.	• Malzemelerin bir kısmı haznenin kenarına düşmüş:makineyi soğumaya bırakın ve makinenin içini, temizleyici ürün kullanmaksızın nemli bir sünger ile temizleyin. • Hazırlanan ekmek taşmış: çok fazla malzeme var, özellikle sıvılar. Tariflerde belirtilen oranlara uyun.

DESCRIPCIÓN

1 - tapa con ventanita
2 - cuadro de mandos
- **a** - pantalla de visualización
- **b** - botón puesta en marcha/parada
- **c** - selección del peso
- **d** - botones de ajuste de puesta en marcha diferida y de ajuste del tiempo del programa 11
- **e** - selección del dorado
- **f** - selección de programas
- **g** - indicador luminoso de funcionamiento

3 - cuba de pan
4 - mezclador
5 - vaso graduado
6 - cucharada de café/ cucharada sopera
7 - accesorio "gancho" para retirar el mezclador

CONSEJOS PRÁCTICOS

Preparación

1. Lea atentamente el modo de empleo: en ésta máquina no se hace pan como se hace a mano!
2. Todos los ingredientes utilizados deberán estar a temperatura ambiente (salvo que se indique lo contrario), y deberán pesarse con precisión. **Mida los líquidos con el vaso graduado provisto. Utilice el dosificador doble provisto para medir por un lado, las cucharadas de café y por otro, las cucharadas soperas.** Las medidas incorrectas se traducirán en resultados inadecuados.
3. Utilice ingredientes antes de la fecha límite de consumo y consérvelos en lugares frescos y secos.
4. La precisión de la medida de la cantidad de harina es importante. Por este motivo, la harina debe pesarse con una báscula de cocina. Utilice levadura activa deshidratada en sobres o de panadería fresca. Excepto indicación contraria en las recetas, no utilice levadura química. Cuando un sobre de levadura está abierto debe utilizarse en 48 horas.
5. Para evitar perturbar la subida de las preparaciones, le aconsejamos que ponga todos los ingredientes en la cuba desde el principio y evite abrir la tapa durante la utilización (salvo que se indique lo contrario). Respete cuidadosamente el orden de los ingredientes y las cantidades indicadas en las recetas. En primer lugar, los líquidos y a continuación los sólidos. **La levadura no debe entrar en contacto con los líquidos y la sal.**

Orden general a respetar:
Líquidos
(mantequilla, aceite, huevos, agua, leche)
Sal
Azúcar
Harina (primera mitad)
Leche en polvo
Ingredientes específicos sólidos
Harina (segunda mitad)
Levadura

Utilización

- **La preparación del pan es muy sensible a las condiciones de temperatura y humedad.** En caso de excesivo calor, es aconsejable utilizar líquidos más frescos que los acostumbrados. Al igual, en caso de frío, es posible que sea necesario templar el agua o la leche (sin sobrepasar nunca los 35°C).
- **Algunas veces es útil también comprobar el estado de la masa en mitad del amasado:** debe formar una bola homogénea que se despegue bien de las paredes:

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

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

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

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

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

PUESTA MARCHA RÁPIDA

- Desenrosque completamente el cable. Sólo conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.
- Se puede desprender un ligero olor durante la primera utilización.
- Retire la bandeja levantando el mango y girándola ligeramente a la izquierda. Adapte luego el mezclador -**B**-**C**.
- Añada los ingredientes en la cuba en el orden aconsejado. Asegúrese de que todos los ingredientes se pesen con exactitud -**D**-**E**.
- Introduzca la cuba de pan. Sujetando la bandeja con el mango, insertarlo en la panificadora para que se corresponda con la unidad eje (tendrá que inclinar ligeramente hacia un lado). Gire suavemente hacia la derecha y se bloqueará en su lugar -**F**-**G**.
- Cierre la tapa. Conecte la máquina panificadora. Después de la señal sonora, el programa 1 se visualizará por defecto, es decir 1000 g con dorado medio -**H**.
- Presione el botón START STOP. Los 2 puntos del reloj parpadearán. El ciclo comienza -**I**-**J**.
- Al final del ciclo de cocción, desconecte la máquina panificadora. Retire la cuba de pan. Utilice siempre guantes aislantes porque el asa de la cuba está caliente así como el interior de la tapa. Retire el pan en caliente y colóquelo 1 h sobre una rejilla para enfriarlo -**K**.

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

PAN BÁSICO (programa 1)	**INGREDIENTES** - **c de c** > cucharada de café - **c s** > cucharada sopera	
DORADO = MEDIO	1. AGUA = 330 ml	5. AZÚCAR = 2 c s
PESO = 1000 g	2. ACEITE = 2 c s	6. HARINA = 605 g
TIEMPO = 3:09	3. SAL = 1½ c de c	7. LEVADURA = 1½ c de c
	4. AZÚCAR = 1 c s	

UTILICE LA MÁQUINA PANIFICADORA

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

Selección de un programa

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

MENU **El botón menu** le permitirá elegir un determinado número de programas diferentes. El tiempo correspondiente al programa se visualizará. Cada vez que presione el botón MENU, el número en el panel de visualización pasará al programa siguiente y de este modo de 1 a 15 :

1. **Pan básico.** El programa Pan básico permite realiza la mayoría de las recetas de pan utilizando harina de trigo.
2. **Pan rápido.** Este programa equivale al programa Pan básico pero en versión rápida. La miga del pan obtenido puede quedar un poco menos ligera.
3. **Pan francés.** El programa Pan francés corresponde a una receta de pan blanco tradicional francés.
4. **Pan integral.** El programa Pan integral se debe seleccionar cuando utilice harina para pan integral.
5. **Pan integral rápido.** Este programa equivale al programa Pan integral pero en versión rápida. La miga del pan obtenido puede quedar un poco menos ligera.
6. **Pan dulce.** El programa Pan dulce está adaptado a las recetas que contienen más materia grasa y azúcar. Si utiliza preparaciones para brioches o pan con leche, listos para su uso, no sobrepase los 750 g de masa en total.
7. **Pan dulce rápido.** Este programa equivale al programa Pan dulce pero en versión rápida. La miga del pan obtenido puede quedar un poco menos ligera.
8. **Pan super rápido.** El programa 8 es específico para la receta del Pan super rápido. El pan hecho con los programas ultra rápidos es más compacto que el realizado con los demás programas.
9. **Pan sin gluten.** Es adecuado para las personas con intolerancia al gluten (enfermedad celiaca) presente en la mayoría de los cereales (trigo, cebada, centeno, avena, kamut, escanda común, etc...). Diríjase a las recomendaciones específicas indicadas en el paquete. La cuba deberá limpiarse sistemáticamente para que no haya riesgo de contaminación con otras harinas. En caso de una dieta sin gluten estricta, asegúrese de que la levadura utilizada tampoco contenga gluten. La consistencia de las harinas sin gluten no permite un mezclado óptimo. Por consiguiente, es necesario doblar la masa de los bordes durante el amasado con una espátula de plástico suave. El pan sin gluten tendrá una consistencia más densa y un color más pálido que el pan normal. Este programa sólo acepta el peso de 1000 g.
9. **Pan sin sal.** La reducción del consumo de sal permite reducir los riesgos cardiovasculares.
11. **Cocción Únicamente.** El programa Cocción Únicamente permite cocer de 10 mn a 70 mn, ajustable por periodos de 10 min. Puede seleccionarse solo y utilizarse:
    a) en combinación con el programa Masa para pan,
    b) para calentar o hacer pan crujiente ya cocido y frío,
    c) para acabar una cocción en caso de corte de corriente prolongada durante un ciclo de pan.
    La máquina panificadora debe supervisarse durante la utilización del programa 11.
    Cundo se haya obtenido el color deseado de la corteza, pare manualmente el programa mediante una presión prolongada del botón START STOP.

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

13. **Pastel.** Permite elaborar dulces y pasteles con levadura química. Este programa sólo acepta el peso de 1000 g.

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

15. **Masa para pasta fresca.** El programa 15 amasa únicamente. Está destinado a masas que no necesitan subir. Ej: tallarines.

Selección del peso del pan

El peso del pan se ajusta por defecto en 1000 g. El peso se proporciona a título indicativo. Consulte el detalle de las recetas para más información. Los programas 9, 11, 12, 13, 14, 15 no poseen el ajuste del peso. Presione el botón para ajustar el producto elegido 500 g, 700 g o 1000 g. El indicador visual se encenderá en frente del ajuste seleccionado.

Selección del dorado

El color de la corteza se ajusta por defecto en MEDIO. Los programas 12, 14, 15 no poseen el ajuste del color. Se pueden elegir tres opciones: CLARO / MEDIO / OSCURO. Si desea modificar el ajuste por defecto, presione el botón hasta que el indicador visual se encienda en frente del ajuste seleccionado.

Puesta en marcha/parada

Presione prolongadamente el botón START STOP para poner en marcha el aparato. La cuenta atrás comenzará. Para parar el programa o anular la programación diferida, presione 3 segundos el botón START STOP.

LOS CICLOS

La tabla (pág. 298-300) muestra la distribución de los diferentes ciclos en función del programa elegido.

Amasado

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

Durante este ciclo, y para los programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, tiene la posibilidad de añadir ingredientes: frutos secos, aceitunas, etc... Una señal sonora le indicará en que momento debe intervenir. Diríjase a la tabla resumen de los tiempos de preparación (página 298-300) y a la columna “extra”. Esta columna indica el tiempo que se visualizará en la pantalla del aparato cuando la señal sonora suene. Para saber al cabo de cuanto tiempo se produce la señal sonora, hay que restar el tiempo de la columna “extra” del tiempo total de cocción.

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

Reposo

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

Subida

Tiempo durante el cual la levadura actúa para que el pan suba y desarrolle su aroma.

Cocción

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

Mantenimiento en caliente

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

Mantenimiento en caliente: para los programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, puede dejar la preparación en el aparato. Un ciclo de mantenimiento en caliente de una hora se activará

automáticamente después de la cocción. La pantalla permanecerá en 0:00 durante la hora de mantenimiento en caliente y los 2 puntos del reloj parpadearán. Al final del ciclo el aparato se parará automáticamente después de la emisión de varios bips sonores.

PROGRAMA DIFERIDO

Puede programar el aparato para tener su preparación lista a la hora que haya elegido, hasta 15h antes. Los programas 8, 11, 12, 13, 14, 15 no tienen programa diferido.
Esta etapa interviene después de haber seleccionado el programa, el nivel de dorado y el peso. El tiempo del programa se visualizará. Calcule la diferencia de tiempo entre el momento en el que inicia el programa y la hora a la que le gustaría que su preparación esté lista.
La máquina incluye automáticamente la duración de los ciclos del programa. Con los botones ⊕ y ⊖, visualizará el tiempo encontrado (⊕ hacia arriba y ⊖ hacia abajo). Las presiones cortas permiten que el tiempo desfile por periodos de 10 min + bip corto. Con una presión larga, el tiempo desfila de manera continua por periodos de 10 min. Ej: si son las 20:00 h y quiere el pan listo para las 7:00 h del día siguiente. Programe 11 horas con los botones ⊕ y ⊖. Presione el botón START STOP. Se emitirá una señal sonora. los 2 puntos del reloj parpadearán. La cuenta atrás comienza. El indicador de funcionamiento se encenderá.

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

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

Consejos prácticos

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

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

Para desmoldar el pan: puede suceder que los mezcladores queden atrapados en el pan cuando lo desmolde. En ese caso utilice el accesorio “gancho” de la siguiente manera:

> una vez haya desmoldado el pan, colóquelo todavía caliente sobre uno de sus lados y sujételo con la mano protegida por un guante aislante,
> introduzca el gancho en el eje del mezclador **- M**,
> tire con cuidado para extraer el mezclador **- M**,
> enderece el pan y déjelo enfriar sobre una rejilla.

LOS INGREDIENTES

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

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

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

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

Harinas : el peso de la harina varía sensiblemente en función del tipo de harina utilizado. Según la calidad de la harina, los resultados de la cocción pueden variar también. Conserve la harina en un recipiente hermético, ya que la harina reacciona a las fluctuaciones de las condiciones climáticas, absorbiendo la humedad o por el contrario perdiéndola.
Utilice preferentemente una harina llamada "de fuerza", "panificable" o "de panadería" mejor que una harina estándar. En caso de utilización de mezclas de harinas especiales para pan o bollo o pan de leche, no exceda 750 g de pasta en total.
Si añade avena, salvado, germen de trigo, centeno o incluso semillas enteras a la masa, conseguirá un pan más consistente y menos graso. Se recomienda utilizar una harina fuerte o media, excepto indicación contraria en las recetas. El refinado de la harina influye también en los resultados: cuanto más integral sea la harina (es decir, que contenga una parte de la envoltura del grano de trigo), menos subirá la masa y más denso será el pan. Encontrará también, en la tienda, preparaciones para pan listas para usar. Diríjase a las recomendaciones del fabricante para utilizar estas preparaciones. En términos generales, la selección del programa se hará en función de la preparación utilizada. Ej: Pan integral - Programa 4.

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

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

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

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

Equivalencias cantidad/peso entre levadura seca y levadura fresca :

Levadura seca (en c.c.)

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

Levadura fresca (en g)

9	13	18	22	25	31	36	40	45

Los aditivos (frutos secos, aceitunas, etc) : puede personalizar sus recetas con todos los ingredientes adicionales que desee teniendo cuidado de:

> respetar la señal sonora para añadir ingredientes, sobre todo los más frágiles,

> las semillas más sólidas (como el lino o el sésamo) pueden incorporarse desde el comienzo del amasado para facilitar la utilización de la máquina (puesta en marcha diferida por ejemplo),

> escurrir bien los ingredientes muy húmedos (aceitunas),

> añadir un poco de harina a los ingredientes grasos para incorporarlos mejor,

> no incorporarlos en cantidades demasiado grandes, para no perturbar el buen desarrollo de la masa, respetar las cantidades indicadas en las recetas,

> que no caigan ingredientes fuera de la cuba.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte el aparato.

- Limpie todos los elementos, el aparato y el interior de la cuba con una esponja húmeda. Seque cuidadosamente -**L**.

- Lave la cuba y el mezclador con agua caliente
  y jabonosa. Si el mezclador se queda en la cuba, póngalo en remojo de 5 a 10 min.

- Si procede, limpiare la tapa con agua caliente y una esponja.

- **No introduzca ninguna parte en el lavavajillas.**

- No utilice ningún producto de limpieza, estropajos abrasivos, ni alcohol. Utilice un paño suave y húmedo.

- Nunca sumerja el cuerpo del aparato o la tapa.

LAS RECETAS

Para cada una de las recetas, respetar el orden de los ingredientes indicados. Según la receta elegida y el programa correspondiente, puede dirigirse a la tabla resumen de preparación (página 298-300) y seguir el desglose de los diferentes ciclos.

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

PROG. 1 -PAN BÁSICO
PROG. 2 -PAN BÁSICO RÁPIDO

PAN BÁSICO	500 g	750 g	1000 g
1. Agua	190 ml	250 ml	330 ml
2. Aceite	1 cs	1 1/2 cs	2 cs
3. Sal	1 cdec	1 cdec	1 1/2 cdec
4. Azúcar	2 cdec	3 cdec	1 cs
5. Leche en polvo	1 cs	1 1/2 cs	2 cs
6. Harina T55	345 g	455 g	605 g
7. Levadura	1 cdec	1 cdec	1 1/2 cdec

PROG. 3 -PAN FRANCÉS

PAN FRANCÉS	500 g	750 g	1000 g
1. Agua	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sal	1 cdec	1 1/2 cdec	2 cdec
3. Harina T55	350 g	465 g	620 g
4. Levadura	1 cdec	1 cdec	1 1/2 cdec

PROG. 4 -PAN INTEGRAL
PROG. 5 -PAN INTEGRAL RÁPIDO

PAN INTEGRAL	500 g	750 g	1000 g
1. Agua	205 ml	270 ml	355 ml
2. Aceite	1 1/2 cs	2 cs	3 cs
3. Sal	1 cdec	1 1/2 cdec	2 cdec
4. Azúcar	1 1/2 cdec	2 cdec	3 cdec
5. Harina T55	130 g	180 g	240 g
6. Harina integral T150	200 g	270 g	360 g
7. Levadura	1 cdec	1 cdec	1 1/2 cdec

PROG. 6 -PAN AZUCARADO
PROG. 7 -PAN AZUCARADO RÁPIDO

BRIOCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Huevos batidos*	100 g	100 g	150 g
2. Mantequilla derretida	115 g	145 g	195 g
3. Sal	1 cdec	1 cdec	1 1/2 cdec
4. Azúcar	2 1/2 cs	3 cs	4 cs
5. Leche	55 ml	60 ml	80 ml
5. Harina T55	280 g	365 g	485 g
7. Levadura	1 1/2 cdec	2 cdec	3 cdec

Opcional : 1 c de c de agua de flor de naranjo.

* 1 huevo medio = 50 g

PROG. 8 -PAN SUPER RÁPIDO

PAN SUPER RÁPIDO	500 g	750 g	1000 g
1. Agua (calentada, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Aceite	3 cdec	1 cs	1 1/2 cs
3. Sal	1/2 cdec	1 cdec	1 1/2 cdec
4. Azúcar	2 cdec	3 cdec	1 cs
5. Leche en polvo	1 1/2 cs	2 cs	2 1/2 cs
5. Harina T55	325 g	445 g	565 g
7. Levadura	1 1/2 cdec	2 1/2 cdec	3 cdec

PROG. 9 -PAN SIN GLUTEN

1000 g

Utilícelo sólo para usar la mezcla de harina.
No se debe exceder 1000 gramos de pasta.

PROG. 10 - PAN SIN SAL

PAN SIN SAL	500 g	750 g	1000 g
1. Agua	200 ml	270 ml	365 ml
2. Harina T55	350 g	480 g	620 g
3. Levadura seca de panadería	1/2 cdec	1 cdec	1 cdec
Añadir, cuando emita un pitido.			
4. Semillas de sésamo	50 g	75 g	100 g

PROG. 12 - MASA PARA PAN

MASA PARA PIZZA	500 g	750 g	1000 g
1. Agua	160 ml	240 ml	320 ml
2. Aceite de oliva	1 cs	1 1/2 cs	2 cs
3. Sal	1/2 cdec	1 cdec	1 1/2 cdec
5. Harina T55	320 g	480 g	640 g
7. Levadura	1/2 cdec	1 cdec	1 1/2 cdec

PROG. 13 - PASTEL

PASTEL DE LIMÓN	1000 g
1. Huevos batidos*	200 g
2. Azúcar	260 g
3. Sal	1 pizca
4. Mantequilla, derretirsa sino enfriara	90 g
5. Corteza de limón	de 1/2 limón
6. Zumo de limón	de 1/2 limón
7. Harina fluide T55	430 g
8. Levadura química	3 1/2 cdec

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

* 1 huevo medio = 50 g

PROG. 14 - MERMELADA

COMPOTAS Y MERMELADAS

Corte las frutas antes de introducirlas en la máquina panificadora.

1. Fresa, melocotón, ruibarbo o albaricoque	580 g
2. Azúcar	360 g
3. Zumo de limón	de 1 limón
4. Pectina	30 g

1. Naranja o pomelo	500 g
2. Azúcar	400 g
3. Pectina	50 g

PROG. 15 - MASA PARA PASTA FRESCA

MASA PARA PASTA FRESCA	500 g	750 g	1000 g
1. Agua	45 ml	50 ml	70 ml
2. Huevos batidos*	150 g	200 g	275 g
3. Sal	1 pizca	1/2 cdec	1 cdec
5. Harina T55	375 g	500 g	670 g

* 1 huevo medio = 50 g

GUÍA DE AVERÍAS PARA MEJORAR SUS RECETAS

¿No ha obtenido el resultado esperado? Esta tabla le ayudará a obtenerlo.	Pan demasiado subido	Pan hundido después de haber subido demasiado	Pan que no ha subido bastante	Corteza que no se ha dorado bastante	Lados quemados pero el pan no está bastante cocido	Lados y parte superior con harina
El botón START/STOP se ha accionado durante la cocción.				●		
Falta harina.		●				
Demasiada harina.			●			●
Falta levadura.			●			
Demasiada levadura.		●		●		
Falta agua.			●			●
Demasiada agua.		●			●	
Falta azúcar.			●			
Harina de mala calidad.			●	●		
Los ingredientes no están en las proporciones adecuadas (demasiada cantidad).	●					
Agua demasiado caliente.		●				
Agua demasiado fría.			●			
Programa no adecuado.			●	●		

GUÍA DE SOLUCIÓN A PROBLEMAS TÉCNICOS

PROBLEMAS	SOLUCIONES
El mezclador se queda atrapado en la cuba.	• Dejarlo en remojo antes de retirarlo.
Después de presionar en START/STOP no pasa nada.	• E01 se muestra y parpadea en la pantalla, el aparato emite un sonido: la máquina está demasiado caliente. Espere 1 hora entre los 2 ciclos. • E00 se muestra y parpadea en la pantalla, el aparato emite un sonido: el dispositivo está demasiado frío. Esperar a que llegue a la temperatura ambiente de la habitación. • HHH o EEE se muestra y parpadea en la pantalla, el aparato emite un sonido: mal funcionamiento. La máquina debe ser revisada por personal autorizado. • Se ha programado una puesta en marcha diferida.
Después de presionar en START/STOP el motor gira pero no amasa.	• La cuba no está completamente encajada. • No hay mezclador o el mezclador está mal colocado. En los dos casos citados anteriormente, parar el aparato manualmente con una pulsación larga en el botón START/STOP. Iniciar la receta de nuevo desde el principio.
Después de una puesta en marcha diferida, el pan no ha subido bastante o no ha pasado nada.	• Ha olvidado presionar en START/STOP después de la programación de la marcha diferida. • La levadura ha entrado en contacto con la sal y/o el agua. • No hay mezclador.
Olor a quemado.	• Una parte de los ingredientes se ha salido por un lado de la cuba: desconecte la máquina, deje enfriar y limpie el interior la máquina con una esponja húmeda y sin productos de limpieza. • La preparación se ha desbordado: ingredientes en demasiada cantidad, sobre todo de líquido. Respetar las proporciones de las recetas.

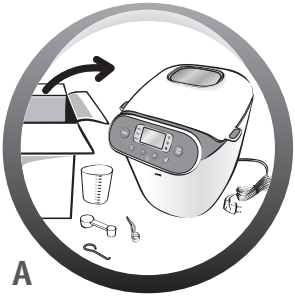
ТАБЛИЦА НА ЦИКЛИТЕ - CIKLUSI PEČENJA - TABULKA CYKLŮ - CIKLUSOK - TABEL CICLURI - TABUĽKA CYKLOV - TABLICA CIKLUSA - TABELA CIKLOV - TABELA CIKLUSA - TSÜKLITE TABEL - CIKLU TABULA - CIKLŲ LENTELĖ - TABELA CYKLI - TABLE OF CYCLES - CYCLI TABEL - OVERSIGTSSKEMA AF CYKLUSSER - TABELL OVER SYKLUSER - TABELL ÖVER BAKPROGRAMMEN PAISTAMISENERI VAIHEET - DEVİR TABLOLARI - TABLA DE CICLOS

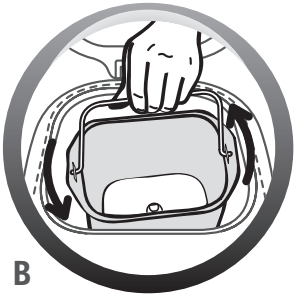
PROG. ПРОГ.	g-гр		h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.
BG	КОЛИЧЕСТВО	ПРЕПИЧАНЕ	ОБЩО ВРЕМЕ	ПРИГОТВЯНЕ НА ТЕСТОТО (Месене, Покой, Бухване)	ГОТВЕНЕ	ПОТДЪРЖАНЕ ТОПЛО	ДОПЪЛНИТЕЛНО
BS	TEŽINA	TAMNJENJE	UKUPNO VRIJEME	PRIPREMA TIJESTA (Mješenje-Odmaranje-Podizanje)	PEČENJE	ODRŽAVANJE TOPLOTE	EXTRA
CS	HMOTNOST	VYPEČENÍ	CELKOVÝ ČAS	PŘÍPRAVA TĚSTA (Hnětení-Odpočinek-Kynutí)	PEČENÍ	UCHOVÁNÍ V TEPLE	EXTRA
HU	MÉRET	HÉJ-ÁRNYALAT	IDŐTARTAM	TÉSZTAKÉSZÍTÉS (Dagasztás-Pihenés-Kelesztés)	SÜTÉS	MELEGEN TARTÁS	EXTRA
RO	COACERE	GREUTATE	TIMP TOTAL	PREAPARAREA ALUATULUI (Frământare-Repaus-Creștere)	COACERE	MENȚINERE LA CALD	SUPLI-MENTAR
SK	VEĽKOSŤ	VYPEČENIE	ČAS	PRÍPRAVA CESTA (Hnetenie-Odpočinok-Kysnutie)	PEČENIE	UCHOVANIE V TEPLE	EXTRA
SL	TEŽA	ZAPEČENOST	CELOTNI ČAS	PRIPRAVA TESTA (Gnetenje – Počivanje – Vzhajanje)	PEKA	OGREVANJE	DODATNO
SR	TEŽINA	ZAPEČE-NOST	UKUPNO VREME	PRIPREMANJE TESTA (Mešenje-Odmaranje-Narastanje)	PEČENJE	ODRŽAVANJE TOPLOTE	EXTRA
HR	TEŽINA	TAMNJENJE	UKUPNO VRIJEME	PRIPREMA TIJESTA (Miješenje-Odmaranje-Dizanje)	PEČENJE	ODRŽAVANJE TOPLINE	EXTRA
ET	KAAL	PRUUNIS-TAMINE	AEG	TAIGNA ETTE-VALMISTAMINE (Sõtkumine-hoidmine-kergitamine)	KÜPSETA-MINE	SOOJANA HOIDMINE	LISA
LV	SVARS	GATAVĪBA	KOPĒJAIS LAIKS	MĪKLAS GATAVOŠANA (micīšana-uzbriešana-pacelšana)	CEPŠANA	TEMPERATŪRAS SAGLABĀŠANA	PAPILDUS
LT	SVORIS	PASKRUDI-NIMAS	VISAS LAIKAS	TEŠLOS PAŠILDYMAS (minkymas-pauzė-pakėlimas)	KEPIMAS	PAPILD	ŠILDYMAS
PL	WAGA	ZARUMIENIENIE	CZAS	PRZYGOTOWANIE CIASTA (Wyrabianie, Odpoczynek, Wyrastanie)	WYPIEKANIE	ODGRZEWANIE	DODATKI
EN	WEIGHT (g)	BROWNING	TOTAL TIME (h)	PREPARING THE DOUGH (Kneading-Rest-Rising) (h)	COOKING (h)	KEEP WARM (h)	EXTRA (h)
NL	GEWICHT (g)	BRUINING	TOTAL TIJD (u)	VOORBEREIDING VAN HET DEEG (Kneden-Rust-Rijzen) (u)	BAKKEN (u)	WARMHOUDEN (u)	EXTRA (u)
DA	VÆGT (g)	BRUNING	TID I ALT (h)	TILBEREDNING AF DEJEN (Ældning-Hvile-Hævning) (h)	BAGNING (h)	HOLDE VARM (h)	EKSTRA (h)
NO	VEKT (g)	GYLLEN	TOTAL TID (h)	FORBEREDELSE AV DEIGEN (Elting-Hvile-Heving) (h)	STEKETID (h)	VARMEHOLDING (h)	EKSTRA (h)
SV	STORLEK (g)	FÄRG	TOTAL TID (h)	PREPAREING AV DEGEN (Knådning-Vila-Jäsning) (h)	GRÄDDNING (h)	VARMHÅLLNING (h)	EXTRA (h)
FI	PAINO (g)	PAAHTO	AIKA YHTEENSÄ (h)	TAIKINAN VALMISTAMINEN (Alustus-Lepo-Kohotus) (h)	PAISTO (h)	PITO LÄMPIMÄNÄ (h)	EXTRA (h)
TR	EBAT (gr)	KIZARMA	TOPLAM SÜRE (saat)	HAMURUN HAZIRLANMASI (Yoğurma-Dinlenmek-Abarma) (saat)	SIPIŞİRME (saat)	SICAK TUTMA (saat)	EKSTRA (saat)
ES	PESO (g)	DORADO	TIEMPO TOTAL (h)	PREPARACIÓN DE LA MASA (Amasado-Reposo-Rubido) (h)	COCCIÓN (h)	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (h)	EXTRA (h)

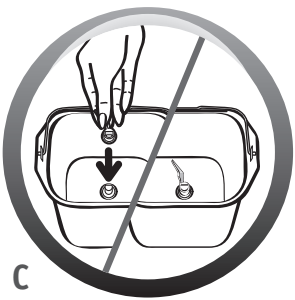
1	500 750 1000	1 2 3	2:59 3:04 3:09	2:11	0:48 0:53 0:58	1:00	2:30 2:35 2:40
2	500 750 1000	1 2 3	2:04 2:09 2:14	1:16	0:48 0:53 0:58	1:00	1:44 1:49 1:54
3	500 750 1000	1 2 3	3:04 3:09 3:19	2:16	0:48 0:53 1:03	1:00	2:42 2:47 2:57
4	500 750 1000	1 2 3	3:11 3:16 3:21	2:16	0:55 1:00 1:05	1:00	2:41 2:46 2:51
5	500 750 1000	1 2 3	2:11 2:16 2:21	1:21	0:50 0:55 1:00	1:00	1:56 2:01 2:06
6	500 750 1000	1 2 3	3:15 3:20 3:25	2:27	0:48 0:53 0:58	1:00	2:45 2:50 2:56
7	500 750 1000	1 2 3	2:19 2:24 2:29	1:31	0:48 0:53 0:58	1:00	1:51 1:56 2:01
8	500 750 1000	1 2 3	1:25 1:30 1:35	0:40	0:45 0:50 0:55	1:00	1:15 1:20 1:25
9	1000	1 2 3	2:15	1:20	0:55	1:00	-
10	500 750 1000	1 2 3	3:06 3:11 3:16	2:16	0:50 0:55 1:00	1:00	2:44 2:49 2:54
11	-	1 2 3	0:10 ▼ 1:10	-	0:10 ▼ 1:10	-	-
12	-	-	1:21	-	-	-	1:06
13	1000	1 2 3	2:06	0:23	1:43	1:00	1:48
14	-	-	1:05	-	0:50	-	-
15	-	-	0:15	0:15	-	-	-

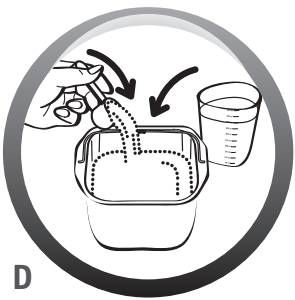
1 СВЕТЛО - SVUETLO - SVĒTLĀ - VILÁGOS - DESCHISĂ - SVETLÁ - SVETLO - LIGHT - SVJETLO - HELE - GAIŠA - LIGHT - JASNY - LIGHT - LICHT - LYS - LYS - LJUS - VAALEA - AÇIK - CLARO
2 СРЕДНО - SREDNJE - STŘEDNÍ - KÖZEPES - MEDIE - STREDNÁ - SREDNJE - MEDIUM - SREDNJE - KESKMINE - VIDĒJA - MEDIUM - ŠREDNI - MEDIUM - GEMIDDELD - MIDDEL - MIDDELS - MEDIUM - KESKITASO - ORTA - MEDIO
3 ТЪМНО - TAMNO - TMAVÁ - SÖTÉT - ÎNCHISĂ - TMAVÁ - TEMNO - DARK - TAMNO - TUME - TUMŠA - DARK - CIEMNY - DARK - DONKER - MØRK - MØRK - MÖRK - TUMMA - KOYU - OSCURO

Бележка: В общата продължителност не се включва времето за поддържане на топлината.
Napomena: ukupno vrijeme ne uključuje vrijeme održavanja toplote.
Poznámka: celkové trvání nezahrnuje dobu uchování v teple.
Megjegyzés: a teljes időtartam nem tartalmazza a melegen tartási időtartamot.
Observaţie: durata totală nu include timpul de menţinere la cald.
Poznámka: celkové trvanie nezahŕňa čas uchovania v teple.
Opomba: Celotni čas delovanja ne vključuje časa segrevanja.
Napomena: Dužina trajanja programa ne uključuje zagrevanje.
Napomena: ukupno vrijeme trajanja ne uključuje vrijeme zagrijavanja.
Märkus: kogupikkus ei sisalda kuumutamisaega.
Piezīme: kopējā ilgumā nav iekļauta siltuma uzturēšana.
Pastaba: į bendrą trukmę nėra įskaičiuotas numatytas įšilimo laikas.
Uwaga: łączny czas nie obejmuje czasu podtrzymania temperatury.
Comment: the total duration does not include warming time.
Opmerking: bij de totale tijdsduur zit niet de tijd van het warmhouden.
Bemærk: den samlede varighed indbefatter ikke tiden med at holde varm.
Merknad: Den totale tiden inkluderer ikke tiden for varmeholding.
Notera: den totala tiden inkluderar inte tiden för varmhållning.
Huom! Yhteenlasketussa ajassa ei ole huomioitu lämpimänä pitoa.
Not: toplam süreye için sıcak tutma zamanı dahil değildir.
Nota: la duración total no incluye el tiempo de mantenimiento del calor.

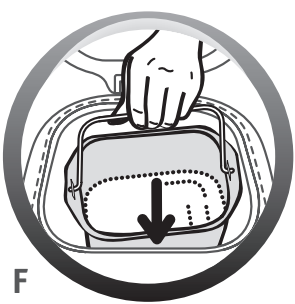

A

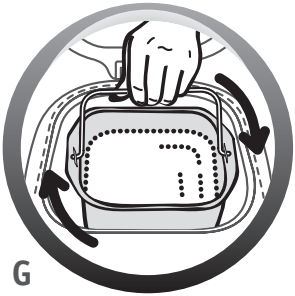

B


C


D

E

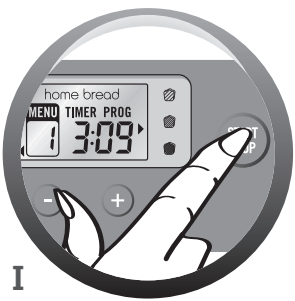

F



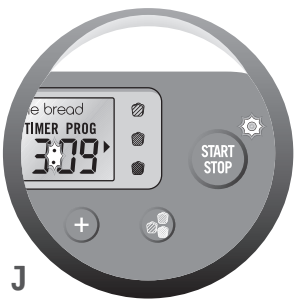
G

500 gr
750 gr
1000 gr
home bread
MENU
TIMER PROG
1
3:09
-
+

H


home bread
MENU
TIMER PROG
1
3:09
-
+

I


TIMER PROG
START
STOP
+

J

1 H

K

L

BG	2-5 - 88-97	LT	46-49 - 198-207
BS	6-9 - 98-107	PL	50-53 - 208-217
CS	10-13 - 108-117	EN	54-57 - 218-227
HU	14-17 - 118-127	NL	58-61 - 228-237
RO	18-21 - 128-137	DA	62-65 - 238-247
SK	22-25 - 138-147	NO	66-69 - 248-257
SL	26-29 - 148-157	SV	70-73 - 258-267
SR	30-33 - 158-167	FI	74-77 - 268-277
HR	34-37 - 168-177	TR	78-81 - 278-287
ET	38-41 - 178-187	ES	82-85 - 288-297
LV	42-45 - 188-197		

Ref. NC00123206