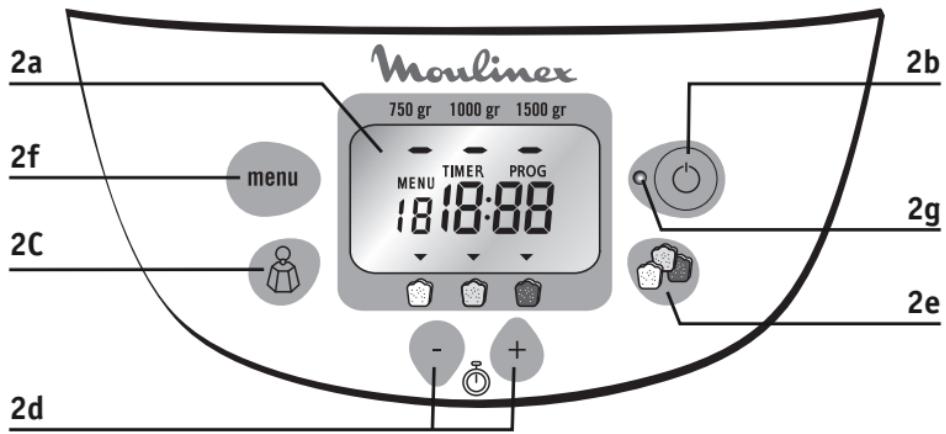
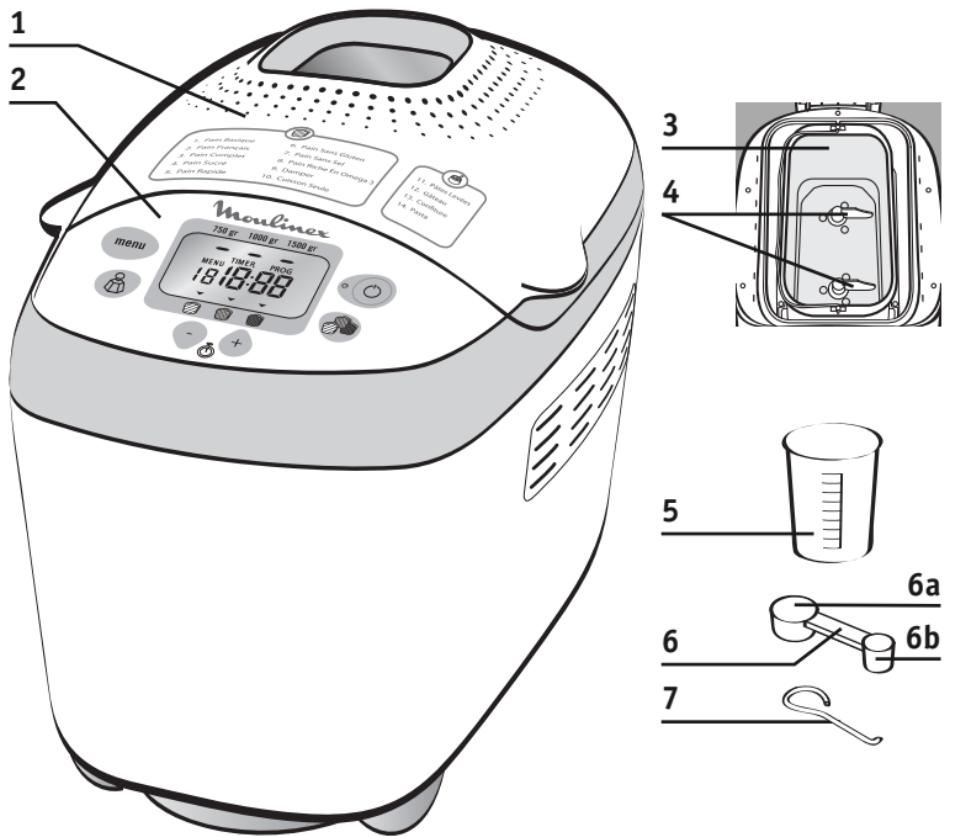


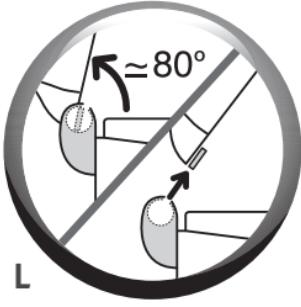
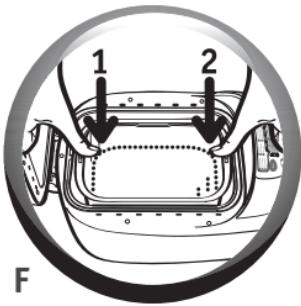
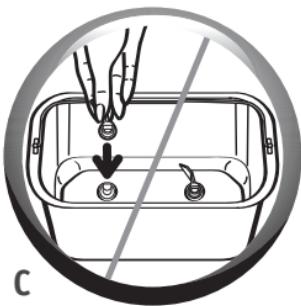
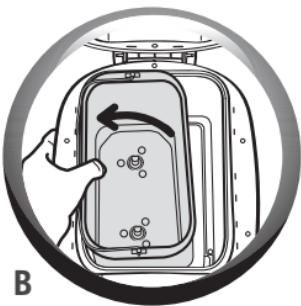
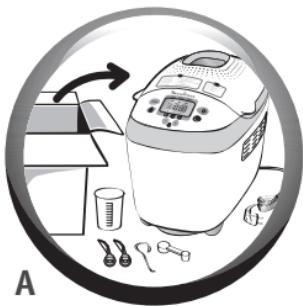
Moulinex®

home bread



FR
EN
DE
ES
IT
TR
NL
DA
NO
SV
FI
AR
FA





DESCRIPTION

- FR
- 1 - couvercle avec hublot
 - 2 - tableau de bord
 - a - écran de visualisation
 - b - bouton départ/arrêt
 - c - sélection du poids
 - d - touches de réglage du départ différé et du réglage de temps pour le programme 10
 - e - sélection du dorage
 - f - choix des programmes
 - g - voyant de fonctionnement
 - 3 - cuve à pain
 - 4 - mélangeurs
 - 5 - gobelet gradué
 - 6 a - cuillère à soupe
b - cuillère à café
 - 7 - accessoire "crochet" pour retirer les mélangeurs

CONSIGNES DE SECURITE



Participons à la protection de l'environnement !

① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

② Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait le fabricant de toute responsabilité.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité Electromagnétique, matériaux en contact avec des aliments, environnement...).
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Utilisez un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau et en aucun cas dans une niche de cuisine intégrée.
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique. Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Branchez impérativement votre appareil sur une prise de courant reliée à la terre. Le non respect de cette obligation peut provoquer un choc électrique et entraîner éventuellement des lésions graves. Il est indispensable pour votre sécurité que la prise de terre corresponde aux normes d'installation électrique en vigueur dans votre pays. Si votre installation ne comporte pas de prise de courant reliée à la terre, il est impératif que vous fassiez intervenir, avant tout branchement, un organisme agréé qui mettra en conformité votre installation électrique.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la maison.
- Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie:
 - dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
 - dans des fermes,

- par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
- dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous voulez le nettoyer.
- N'utilisez pas l'appareil si :
 - celui-ci a un cordon endommagé ou défectueux.
 - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.
- Dans chacun de ces cas, l'appareil doit être envoyé au centre SAV le plus proche afin d'éviter tout danger. Consulter la garantie.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur angle vif.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement.
- **Ne pas toucher le hublot pendant et juste après le fonctionnement. La température du hublot peut être élevée.**
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.
- Ne placez pas l'appareil sur d'autres appareils.
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- N'utilisez pas l'appareil pour cuire d'autres préparations que des pains et des confitures.
- Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamme, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Débranchez l'appareil. Étouffez les flammes avec un linge humide.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.
- **En fin de programme, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler la cuve ou les parties chaudes de l'appareil. L'appareil devient très chaud pendant l'utilisation.**
- N'obstruez jamais les grilles d'aération.
- Faites très attention, de la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez le couvercle en fin ou en cours de programme.
- **Lorsque vous êtes en programme n°13 (confiture, compote) faites attention au jet de vapeur et aux projections chaudes à l'ouverture du couvercle.**
- Ne dépassez pas les quantités indiquées dans les recettes.
 - Ne dépassez pas 1500 g de pâte au total.
 - Ne dépassez pas 900 g de farine et 13 g de levure.
- Le niveau de puissance acoustique relevé sur ce produit est de 55 dBa.

CONSEILS PRATIQUES

Préparation

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

Ordre général à respecter :

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

Utilisation

- **La préparation du pain est très sensible aux conditions de température et d'humidité.** En cas de forte chaleur, il est conseillé d'utiliser des liquides plus frais qu'à l'accoutumée. De même, en cas de froid, il est possible qu'il soit nécessaire de faire tiédir l'eau ou le lait (sans jamais dépasser 35°C).
- **Il est aussi parfois utile de vérifier l'état de la pâte en milieu de pétrissage :** elle doit former une boule homogène qui se décolle bien des parois,
 - s'il reste de la farine non incorporée,
 - c'est qu'il faut mettre un peu plus d'eau,
 - sinon, il faudra éventuellement ajouter un peu de farine.Il faut corriger très doucement (1 cuillère à soupe maxi à la fois) et attendre de constater l'amélioration ou non avant d'intervenir de nouveau.
- **Une erreur courante est de penser qu'en ajoutant de la levure le pain lèvera davantage.** Or, trop de levure fragilise la structure de la pâte qui lèvera beaucoup et s'affaîssera lors de la cuisson. Vous pouvez juger de l'état de la pâte juste avant la cuisson en tâtant légèrement du bout des doigts : la pâte doit offrir une légère résistance et l'empreinte des doigts doit s'estomper peu à peu.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

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

DEMARRAGE RAPIDE

- Déroulez le cordon et branchez-le sur une prise électrique reliée à la terre.
- Une légère odeur peut se dégager lors de la première utilisation.
- Retirez la cuve à pain en la basculant légèrement sur le côté pour la déclipser. Adaptez ensuite les mélangeurs - **B - C**.
- Ajoutez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre préconisé. Assurez-vous que tous les ingrédients soient pesés avec exactitude - **D**.
- Introduisez la cuve à pain. Appuyez sur la cuve d'un coté puis de l'autre pour l'enclencher sur l'entraineur et de manière à ce qu'elle soit bien clipsée des 2 côtés - **E - F**.
- Fermez le couvercle. Branchez la machine à pain et mettez-la sous tension. Après le signal sonore, le programme 1 s'affiche par défaut, soit 1000 g dorage moyen - **G**.
- Appuyez sur la touche . Le témoin de fonctionnement s'allume. Les 2 points de la minuterie clignotent. Le cycle commence - **H - I**.
- A la fin du cycle de cuisson, débranchez la machine à pain. Retirez la cuve à pain en la basculant légèrement sur le côté pour la déclipser. Utilisez toujours des gants isolants car la poignée de la cuve est chaude ainsi que l'intérieur du couvercle. Démoulez le pain à chaud et placez-le 1 h sur une grille pour refroidir - **J**.

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

PAIN BASIQUE (programme 1)	INGRÉDIENTS - c à c = cuillère à café - c à s = cuillère à soupe	
DORAGE = MOYEN	- HUILE = 2 c à s	- LAIT EN POUDRE = 2,5 c à s
POIDS = 1000 g	- EAU = 325 ml	- FARINE = 600 g
TEMPS = 3:20	- SEL = 2 c à c - SUCRE = 2 c à s	- LEVURE = 1,5 c à c

UTILISEZ VOTRE MACHINE A PAIN

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

Sélection d'un programme

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

menu

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

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

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

- 7. Pain sans sel.** La réduction de la consommation de sel permet de réduire les risques cardio-vasculaires.
- 8. Pain riche en oméga 3.** Ce pain est riche en acide gras Oméga 3 grâce à une recette équilibrée et complète sur le plan nutritionnel. Les acides gras Oméga 3 contribuent au bon fonctionnement du système cardiovasculaire.
- 9. Damper.** Le damper s'inspire d'une recette australienne traditionnellement cuite sur des pierres chaudes. Elle donne un pain compact légèrement brioché.
- 10. Cuisson seule.** Le programme cuisson permet de cuire uniquement de 10 à 70 mn, réglable par tranche de 10 mn en dorage clair, moyen ou foncé. Il peut être sélectionné seul et être utilisé :
 - en association avec le programme Pâtes Levées,
 - pour réchauffer ou rendre croustillants des pains déjà cuits et refroidis,
 - pour finir une cuisson en cas de panne de courant prolongée pendant un cycle de pain.

La machine à pain ne doit pas être laissée sans surveillance lors de l'utilisation du programme 10.

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

11. Pâtes levées. Le programme pâtes levées ne cuit pas. Il correspond à un programme de pétrissage et de pousse pour toutes les pâtes levées. Ex : la pâte à pizza.

12. Gâteau. Permet la confection des pâtisseries et gâteaux avec de la levure chimique. Pour ce programme, seul le poids de 1000g est disponible.

13. Confiture. Le programme Confiture cuit automatiquement la confiture dans la cuve.

14. Pasta. Le programme 14 pétrit uniquement. Il est destiné aux pâtes non levées. Ex : nouilles.

Sélection du poids du pain

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

Les programmes 5, 9, 10, 11, 12, 13, 14 ne possèdent pas le réglage du poids. Appuyez sur la touche pour régler le poids choisi 750 g, 1000 g ou 1500 g. Le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi.

Sélection du dorage

La couleur de la croûte se règle par défaut sur MOYEN. Les programmes 5, 9, 11, 13, 14 ne possèdent pas le réglage de la couleur. Trois choix sont possibles : clair / moyen / foncé. Si vous souhaitez modifier le réglage par défaut, appuyez sur la touche jusqu'à ce que le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi.

Départ / Arrêt

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

LES CYCLES

Un tableau (page 114-115) vous indique la décomposition des différents cycles suivant le programme choisi.

Pétrissage

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

La pâte se trouve dans le 1er ou 2ème cycle de pétrissage ou en période de brassage entre les cycles de levées. Au cours de ce cycle, et pour les programmes 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 12, vous avez la possibilité d'ajouter des ingrédients : fruits secs, olives, etc... Un signal sonore vous indique à quel moment intervenir.

Reportez-vous au tableau récapitulatif des temps de préparation (page 114-115) et à la colonne "extra". Cette colonne indique le temps qui sera affiché sur l'écran de votre appareil lorsque le signal sonore retentira. Pour savoir plus précisément au bout de combien de temps se produit le signal sonore, il suffit de

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

Repos

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

Levée

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

Cuisson

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

Le pain se trouve dans le cycle final de cuisson.

Maintien au chaud

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

Pour les programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, vous pouvez laisser la préparation dans

l'appareil. Un cycle de maintien au chaud d'une heure s'enchaîne automatiquement après la cuisson. L'afficheur reste à 0:00 pendant l'heure de maintien au chaud. Un signal sonore retentit à intervalles réguliers. En fin de cycle l'appareil s'arrête automatiquement après l'émission de plusieurs signaux sonores.

PROGRAMME DIFFERE

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

Cette étape intervient après avoir sélectionné le programme, le niveau de dorage et le poids. Le temps du programme s'affiche. Calculez l'écart de temps entre le moment où vous démarrez le programme et l'heure à laquelle vous souhaitez que votre préparation soit prête. La machine inclut automatiquement la durée des cycles du programme.

A l'aide des touches + et -, affichez le temps trouvé (+ vers le haut et - vers le bas). Les appuis courts permettent un défilement par tranche de 10 mn + bip court. Avec un appui long, le défilement est continu par tranche de 10 mn.

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

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

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

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

Conseils pratiques

En cas de coupure de courant : si en cours de cycle, le programme est interrompu par une coupure de courant ou une fausse manœuvre, la machine dispose d'une protection de 7 mn pendant lesquelles la programmation sera sauvegardée. Le cycle reprendra où il s'est arrêté. Au-delà de ce temps, la programmation est perdue.

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

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

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

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



LES INGREDIENTS

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

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

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

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

Farines : le poids de la farine varie sensiblement en fonction du type de farine utilisé. Selon la qualité de la farine, les résultats de cuisson du pain peuvent également varier. Conservez la farine dans un contenant hermétique,

car la farine réagira aux fluctuations des conditions climatiques, en absorbant de l'humidité ou au contraire en perdant. Utilisez de préférence une farine dite "de force", "panifiable" ou "boulangère" plutôt qu'une farine standard. L'addition d'avoine, de son, de germe de blé, de seigle ou encore de grains entiers à la pâte à pain, vous donnera un pain plus lourd et moins gros.

L'utilisation d'une farine T55 est recommandée, sauf indication contraire dans les recettes. Dans le cas d'utilisation de mélanges de farines spéciales pour pain ou brioche ou pain au lait, ne dépassez pas 1000 g de pâte au total.

Le tamisage de la farine influe aussi sur les résultats : plus la farine est complète (c'est à dire qu'elle contient une partie de l'enveloppe du grain de blé), moins la pâte lèvera et plus le pain sera dense. Vous trouverez également, dans le commerce, des préparations pour pains prêtes à l'emploi. Reportez-vous aux recommandations du fabricant pour l'utilisation de ces préparations. De façon générale, le choix du programme se fera en fonction de la préparation utilisée. Ex : Pain complet - Programme 3.

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

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

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

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

Équivalences quantité/poids entre levure sèche et levure fraîche :

Levure sèche (en c.c.)

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

Levure fraîche (en g)

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

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

- Ne lavez aucune partie au lave vaisselle.
- N'utilisez pas de produit ménager, ni tampon abrasif, ni alcool. Utilisez un chiffon doux et humide.
- N'immergez jamais le corps de l'appareil ou le couvercle.



GUIDE DE DEPANNAGE POUR AMELIORER VOS RECETTES

Vous n'obtenez pas le résultat attendu ? Ce tableau vous aidera à vous repérer.	Pain trop levé	Pain affaissé après avoir trop levé	Pain pas assez levé	Croûte pas assez dorée	Côtés bruns mais pain pas assez cuit	Côtés et dessus enfarinés
La touche a été actionnée pendant la cuisson.				●		
Pas assez de farine.		●				
Trop de farine.			●			●
Pas assez de levure.			●			
Trop de levure.	●			●		
Pas assez d'eau.			●			●
Trop d'eau.	●				●	
Pas assez de sucre.			●			
Mauvaise qualité de farine			●	●		
Les ingrédients ne sont pas dans les bonnes proportions (trop grande quantité).	●					
Eau trop chaude.		●				
Eau trop froide.			●			
Programme inadapté.			●	●		

GUIDE DE DEPANNAGE TECHNIQUE

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

DESCRIPTION

- 1 - lid with window
- 2 - control panel
 - a - display screen
 - b - on/off button
 - c - weight selection
 - d - buttons for setting delayed start and adjusting the time for programme 10
 - e - select crust colour
 - f - choice of programmes
 - g - operating indicator light

- 3 - bread pan
- 4 - kneading paddles
- 5 - graduated beaker
- 6 a - tablespoon measure
 - b - teaspoon measure
- 7 - hook accessory for lifting out kneading paddles

EN

SAFETY RECOMMENDATIONS



Let's help to protect the environment!

① Your appliance contains many materials that can be reused or recycled.

② Take it to a collection point so it can be processed.

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

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- Unplug the appliance when you have finished using it and when you want to clean it.
 - Do not use the appliance if:
 - the supply cord is defective or damaged,
 - the appliance has fallen to the floor and shows visible signs of damage or does not function correctly.In either case, the appliance must be sent to the nearest approved service centre to eliminate any risk. See the guarantee documents.
 - If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
 - All interventions other than cleaning and everyday maintenance by the customer must be performed by an authorised service centre.
 - Do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
 - Do not leave the power cord hanging within reach of children.
 - The power cord must never be close to or in contact with the hot parts of your appliance, near a source of heat or over a sharp corner.
 - Do not move the appliance when in use.
 - **Do not touch the viewing window during and just after operation. The window can reach a high temperature.**
 - Do not pull on the supply cord to unplug the appliance.
 - Only use an extension cord that is in good condition, has an earthed socket and is suitably rated.
 - Do not place the appliance on other appliances.
 - Do not use the appliance as a source of heating.
 - Do not use the appliance to cook any other food than breads and jams.
 - Do not place paper, card or plastic in the appliance and place nothing on it.
 - Should any part of the appliance catch fire, do not attempt to extinguish it with water. Unplug the appliance. Smother flames with a damp cloth.
 - For your safety, only use accessories and spare parts designed for your appliance.
 - **At the end of the programme, always use oven gloves to handle the pan or hot parts of the appliance. The appliance gets very hot during use.**
 - Never obstruct the air vents.
 - Be very careful, steam can be released when you open the lid at the end of or during the programme.
 - **When using programme No. 13 (jam, compotes) watch out for steam and hot spattering when opening the lid.**
 - Do not exceed the quantities indicated in the recipes.
 - Do not exceed a total of 1500 g of dough,
 - Do not exceed a total of 900 g of flour and 13 g of yeast.
 - The measured noise level of this product is 55 dBA.

PRACTICAL ADVICE

Preparation

- 1 Please read these instructions carefully: the method for making bread with this appliance is not the same as for hand-made bread.
- 2 All ingredients used must be at room temperature (unless otherwise indicated) and must be weighed exactly. **Measure liquids with the graduated beaker supplied. Use the double doser supplied to measure teaspoons on one side and tablespoons on the other. All spoon measures are level and not heaped.** Incorrect measurements give bad results.
- 3 For successful bread making using the correct ingredients is critical. Use ingredients before their use-by date and keep them in a cool, dry place.
- 4 It is important to measure the quantity of flour precisely. That is why you should weigh out flour using a kitchen scale. Use packets of flaked dried yeast (sold in the UK as Easy Bake or Fast Action Yeast). Unless otherwise indicated in the recipe, do not use baking powder. Once a packet of yeast has been opened, it should be sealed, stored in a cool place and used within 48 hours.
- 5 To avoid spoiling the proving of the dough, we advise that all ingredients should be put in the bread pan at the start and that you should avoid opening the lid during use (unless otherwise indicated). Carefully follow the order of ingredients and quantities indicated in the recipes. First the liquids, then the solids. **Yeast should not come into contact with liquids, sugar or salt.**

General order to be followed:

- > Liquids (butter, oil, eggs, water, milk)
- > Salt
- > Sugar
- > Flour, first half
- > Powdered milk
- > Specific solid ingredients
- > Flour, second half
- > Yeast

Using

- **Bread preparation is very sensitive to temperature and humidity conditions.** In case of high heat, use liquids that are cooler than usual. Likewise, if it is cold, it may be necessary to warm up the water or milk (never exceeding 35°C).
- **It can also sometimes be useful to check the state of the dough during the second kneading:** it should form an even ball which comes away easily from the walls of the pan.
 - If not all of the flour has been blended into the dough, add a little more water,
 - if the dough is too wet and sticks to the sides, you may need to add a little flour.Such corrections should be undertaken very gradually (no more than 1 tablespoon at a time) and wait to see if there is an improvement before continuing.
- **A common error is to think that adding more yeast will make the bread rise more.** Too much yeast makes the structure of the bread more fragile and it will rise a lot and then fall while baking. You can determine the state of the dough just before baking by touching it lightly with your fingertips: the dough should be slightly resistant and the fingerprint should disappear little by little.

BEFORE YOU USE YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

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

QUICK-START

- Fully unwind the power cord and plug it into an earthed socket.
- A slight odour may be given off when used for the first time.
- Tilt the bread pan slightly to the side then unclip to remove it. Fit the kneading paddles - **B** - **C**.
- Put the ingredients in the pan in exactly the order recommended. Make sure that all ingredients are weighed with precision - **D**.
- Replace the bread pan in the breadmaker. press on one side then the other to engage the mixer drives and clip it in on both sides - **E** - **F**.

- Close the lid. Plug in the breadmaker and switch it on. After you hear the beep, programme 1 will appear on the display as the default setting, i.e. 1000 g, medium browning - **G**.
- Press the  button. The indicator light will come on. The timer colon flashes. The cycle will start - **H** - **I**.
- Unplug the breadmaker at the end of the cooking. Tilt the bread tank slightly to the side then unclip to remove it. Always use oven gloves as the pan handle is hot, as is the inside of the lid. Turn out the hot bread and place it on a rack for at least 1 hour to cool - **J**.

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

BASIC WHITE BREAD (programme 1)		INGREDIENTS - tsp = teaspoon - tbsp = tablespoon
BROWNING = MEDIUM		- OIL = 2 tbsp
WEIGHT = 1000 g		- POWDERED MILK = 2.5 tbsp
TIME = 3:20		- WATER = 325 ml
		- WHITE BREAD FLOUR = 600 g
		- SALT = 2 tsp
		- YEAST = 1.5 tsp
		- SUGAR = 2 tbsp

USING YOUR BREADMAKER

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

Selecting a programme

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

menu

The **menu** button enables you to choose a certain number of different programmes. The time corresponding to the programme is displayed. Every time you press the **menu** button, the number on the display panel switches to the next programme from 1 to 14 :

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

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

- 7. Salt Free Bread.** Reducing salt consumption can help reduce the risks of cardio-vascular problems.
- 8. Bread Rich in Omega 3.** This bread is rich in omega 3 fatty acids, thanks to a complete and nutritionally balanced recipe. Omega 3 fatty acids contribute to the proper function of the cardiovascular system.
- 9. Damper.** The damper is based on a traditional Australian recipe, cooked on hot stones. It produces a compact, slightly brioche-like bread.
- 10. Loaf Cooking.** The cooking programme is limited to 10 to 70 min. only, adjustable in steps of 10 min, with light medium or dark browning. It can be selected alone and used:
 - a) with the Bread Dough programme,
 - b) to reheat cooked and cooled breads or to make them crusty,
 - c) to finish cooking in case of a prolonged electricity cut during a bread baking cycle.
- The breadmaker should not be left unattended when using programme 10.** To interrupt the cycle before it is finished, the programme can be stopped manually by holding down the .
- 11. Bread Dough.** The Bread Dough programme does not bake. It is a kneading and rising programme for all leavened doughs such as pizza dough, rolls, sweet buns.

12. Cake. Can be used to make pastries and cakes with baking powder. Only the weight of 1000 g is suitable for this programme.

13. Jam. The Jam programme automatically cooks jams and compots (stewed fruits) in the pan.

14. Pasta. Programme 14 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 5, 9, 10, 11, 12, 13, 14 do not have weight settings. Press the  button to set the chosen product – 750 g, 1000 g ou 1500 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 5, 9, 11, 13, 14 do not have a colour setting.

Three choices are possible: LIGHT / MEDIUM / DARK. If you want to change the default setting, press the  button until the indicator light facing the desired setting comes on.

Start / Stop

Press the  button to switch the appliance on. The countdown begins. To stop the programme or to cancel delayed programming, hold down on the  button for 5 seconds.

CYCLES

A table (page 114-115) indicates the breakdown of the various cycles for the programme chosen.

Kneading

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

The dough is in the 1st or 2nd kneading cycle or in a stirring period between rising cycles. During this cycle, and for programmes 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 12, you can add ingredients: dried fruit or nuts, olives, etc. A beep indicates when you can intervene. See the summary table for preparation times (page 114-115) 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.

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

Baking

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

The bread is in the final baking cycle.

Warming

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

For programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, you can leave your preparation in the appliance. A one-hour warming cycle automatically follows baking. The display remains at 0:00 for one hour of warming. The appliance beeps at regular intervals. At the end of the cycle, the appliance stops automatically after several sound signals.

DELAYED START PROGRAMME

You can programme the appliance up to start 15 hours in advance to have your preparation ready at the time you want. This function cannot be used on programmes 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14.

This step comes after selecting the programme, browning level and weight. The programme time is displayed. Calculate the time difference between the moment when you start the programme and the time at which you want your preparation to be ready. The machine automatically includes the duration of the programme cycles.

Using the + and - buttons, display the calculated time (+ up and - down). Short presses change the time by intervals of 10 min + a short beep. Holding the button down gives continuous scrolling of 10-min intervals.

For example, it is 8 pm and you want your bread to be ready for 7 am the next morning. Programme 11:00 using the + and -. Press the  button. A beep is emitted. The facing indicator light  switches on  and the timer colon  blinks. The countdown begins. The operating indicator light comes on.

If you make a mistake or want to change the time setting, hold down the  button until it makes a beep. The default time is displayed. Start the operation again.

With the delayed start programme do not use recipes which contain fresh milk, eggs, soured cream, yoghurt, cheese or fresh fruit as they could spoil or stale overnight.

Practical advice

If there is a power cut: if, during the cycle, the programme is interrupted by a power cut or mishandling, the machine has a 7-min protection time during which the settings are saved. The cycle starts again where it stopped. Beyond that time, the settings are lost.

If you plan to run a second programme bake a second loaf, open the lid and wait 1 hour before beginning the second preparation.

To turn out your loaf of bread: it may happen that the kneading paddles 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,
- > repeat for the second kneading paddle,
- > turn the loaf upright and stand on a grid to cool.



M

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 hermeti-

cally 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 1 kg of dough in total.

Sifting the flour also affects the results: the more the flour is whole (i.e. the more of the outer envelope of the wheat it contains), the less the dough will rise and the denser the bread. You can also find ready-to-use bread preparations on the market. Follow the manufacturer's instructions when using these preparations. Usually, the choice of the programme will depend on the preparation used. For example: Wholemeal bread - Programme 3.

Sugar: use white sugar, brown sugar or honey. Do not use unrefined sugar or lumps. Sugar acts as food for the yeast, gives the bread its good taste and improves browning of the crust. Artificial sweeteners cannot be substituted for sugar as the yeast will not react with them.

Salt: salt gives taste to food and regulates the yeast's activity. It should not come into contact with the yeast. Thanks to salt, the dough is firm, compact and does not rise too quickly. It also improves the structure of the dough. Use ordinary table salt. Do not use coarse salt or salt substitutes.

Yeast: baker's yeast exists in several forms: fresh in small cubes, dried and active to be rehydrated or dried and instant. Fresh yeast is sold in supermarkets (bakery or fresh produce departments), but you can also buy fresh yeast from your local baker's. In its fresh or instant

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

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

Dried yeast (in tsp.)

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

Fresh yeast (in g)

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

- Additives (dried fruit or nuts, olives.):** add a personal touch to your recipes by adding whatever ingredients you want, taking care:
- > to add following the beep for additional ingredients, especially those that are fragile such as dried fruit,
 - > to add the most solid grains (such as linseed or sesame) at the start of the kneading process to facilitate use of the machine (delayed starting, for example),
 - > to thoroughly drain moist ingredients (olives),
 - > to lightly flour fatty ingredients for better blending,
 - > not to add too large a quantity of additional ingredients, especially cheese, fresh fruit and fresh vegetables, as they can affect the development of the dough, respect the quantities indicated in the recipes,
 - > to finely chop nuts as they can cut through the loaf structure and reduce the cooked height,
 - > to have no ingredients fallen outside the pan.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

• Do not wash any part in a dishwasher.

• Do not use household cleaning products, scouring pads or alcohol. Use a soft, damp cloth.

• Never immerse the body of the appliance or the lid.



TROUBLESHOOTING GUIDE TO IMPROVE YOUR RECIPES

Not getting the expected results? This table will help you.	Bread rises too much	Bread falls after rising too much	Bread does not rise enough	Crust not golden enough	Sides brown but bread not fully cooked	Top and sides floury
The button was pressed during baking				●		
Not enough flour	●					
Too much flour			●			●
Not enough yeast			●			
Too much yeast	●			●		
Not enough water			●			●
Too much water	●				●	
Not enough sugar			●			
Poor quality flour			●	●		
Wrong proportions of ingredients (too much)	●					
Water too hot		●				
Water too cold			●			
Wrong programme			●	●		

TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

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

BESCHREIBUNG

- 1 - abnehmbarer Deckel mit Sichtfenster
- 2 - Bedienfeld
 - a - Anzeigefenster
 - b - Start / Stopp-Taste
 - c - Brotgröße
 - d - Tasten für den verzögerten Start und Einstellung der Zeit für das Programm 10
 - e - Einstellung der Krustenfarbe
 - f - Programmwahl
 - g - Betriebskontrollleuchte
- 3 - Backform
- 4 - Mischhaken
- 5 - Messbecher
- 6 a - Esslöffel
b - Teelöffel
- 7 - Zubehörteil „Haken“ zum Entfernen der Mischhaken

SICHERHEITSHINWEISE

DE



Denken Sie an den Umweltschutz!

- ① Das Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ② Geben Sie Ihr Gerät bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

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

In diesen Fällen muss das Gerät zur nächsten autorisierten Servicestelle gebracht werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden. Bitte lesen Sie sich die Garantiebedingungen durch.

- Wenn das Anschlusskabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Netzkabel nicht herabhängen lassen, Kinder könnten daran ziehen.
- Das Gerät, das Kabel oder den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Jeder Eingriff, außer der normalen Reinigung und Pflege durch den Kunden, muss durch den Kundendienst erfolgen.
- Das Gerät außen und innen mit einem feuchten Schwamm auswaschen und sorgfältig trocknen. Backform und Knethaken mit heißem Wasser reinigen. Deckel abnehmen und mit heißem Wasser reinigen und sorgfältig trocknen. Teile nicht in der Spülmaschine reinigen. Keine haushaltsüblichen Reinigungsmittel, Topfkratzer oder Brennspiritus verwenden. Gehäuse und Deckel nie in Wasser tauchen.
Keine Reinigungssprays (Backofen Spray) verwenden.
- Das Netzkabel nicht in die Nähe oder in Kontakt mit heißen Geräteteilen, Hitzequellen oder scharfen Kanten bringen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während es in Betrieb ist.
- **Das Sichtfenster während und direkt nach dem Betrieb nicht berühren. Das Sichtfenster kann sehr heiß werden.**
- Das Gerät nicht durch Ziehen am Stromkabel vom Stromnetz trennen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht solange es heiß ist.
- Nur geerdete Verlängerungskabel in gutem Zustand benutzen, deren Durchmesser mindestens so groß ist wie der des Gerätekabels. Das Kabel muss so verlegt werden, dass niemand darüber stolpern kann.

- Das Gerät darf nicht auf andere Geräte gestellt werden.
- Das Gerät darf nicht als Wärmequelle benutzt werden.
- Das Gerät nicht unter leicht entflammbare Gegenstände (z. B. Gardinen, Vorhänge, Regale) stellen.
- Keine anderen Gerichte als Teig und Marmelade in dem Gerät zubereiten.
- Legen Sie nie Papier, Karton oder Plastik ins Innere des Gerätes und stellen Sie nichts drauf ab.
- Wenn Teile des Gerätes Feuer fangen, nie mit Wasser löschen. Das Gerät ausschalten und die Flammen mit einem feuchten Tuch ersticken.
- Verwenden Sie für Ihre Sicherheit nur Zubehör und Ersatzteile, die für dieses Gerät bestimmt sind.
- **Am Ende des Programms zur Herausnahme der Form oder zum Berühren heißer Flächen immer Ofenhandschuhe tragen. Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß.**

Vorsicht im Umgang mit heißen Speisen.

- Die Belüftungsschlitz nie verstopfen.
- Vorsicht. Am Ende oder während des Programms kann beim Öffnen des Deckels Dampf austreten.
- **Achten Sie bei Programm 13 (Marmelade, Kompott) darauf, dass beim Öffnen des Deckels Dampf oder heiße Spritzer entstehen können.**
Achtung: überlaufender Teig, der das Heizelement berührt, kann sich entzünden.
- Die Mengenangaben in den Rezepten nicht überschreiten.
Das Gesamtgewicht von 1500 g Teig nicht überschreiten.
900 g Mehl und 13 g Hefe nicht überschreiten.
- Der an diesem Gerät gemessene Geräuschpegel liegt bei 55 dBA.

PRAKTISCHE TIPPS

Zubereitung

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

Einzuhaltende Reihenfolge :

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

Inbetriebnahme

- **Die Brotzubereitung ist sehr empfindlich gegenüber bestimmten Temperatur -und Feuchtigkeitsbedingungen.** An heißen Tagen wird geraten, kältere Flüssigkeiten als gewöhnlich zu verwenden. An kalten Tagen sollte das Wasser oder die Milch dagegen angewärmt werden (aber nie über 35°C).
- **Manchmal ist es nützlich, den Teig nach dem halben Knetprozess zu prüfen.** Er soll homogen sein und nicht an den Wänden der Backform kleben.
 - bei Mehrlückständen noch etwas Wasser nachgießen,
 - bei klebrigem Teig noch etwas Mehl hinzufügen. Diese Korrekturen sehr behutsam vornehmen (max. 1 Esslöffel auf einmal) und erst das Ergebnis abwarten bevor Sie noch weitere Korrekturen vornehmen.
- **Es ist ein weitverbreiteter Irrtum, dass das Brot durch die Zugabe von Hefe besser aufgeht.** Zuviel Hefe schwächt hingegen die Teigstruktur. Das Brot geht zwar schön auf, fällt aber nach dem Backen in sich zusammen. Sie können die Beschaffenheit des Teigs kurz vor dem Backen mit leichtem Fingerdruck prüfen: der Teig muss geschmeidig sein und etwas Widerstand bieten. Der Fingerabdruck verschwindet allmählich.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNNAHME

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

SCHNELLANLEITUNG

- Rollen Sie das Stromkabel ab und schließen Sie es an eine geerdete Steckdose an.
- Während des ersten Gebrauchs kann sich ein leichter Geruch entwickeln.
Das Gerät muss vor der ersten Benutzung, unbedingt solange bei geöffnetem Fenster aufgeheizt werden, bis keine Geruchs- und Rauchentwicklung mehr feststellbar ist.
- Zum Herausnehmen der Brotbackform kippen Sie diese leicht zur Seite, um sie zu lösen. Anschließend den Mischhaken einsetzen - B - C.
- Die Zutaten in der genannten Reihenfolge in die Backform geben. Zutaten präzise abwiegen - D.
- Backform einsetzen und den Antrieb einrasten lassen. Nacheinander auf die beiden Seiten der Backform drücken, um sie auf dem Antrieb einrasten zu lassen. Beide Seiten der Form sollten gut arretiert sein - E - F.
- Den Brotbackautomaten anschließen. Stecker in die Steckdose stecken und den Brotbackautomaten einschalten. Es ertönt ein Summer und im Anzeigefenster erscheint danach Programm 1 (Standardprogramm), d.h. Brotgröße 1000 g, Kruste mittelbraun - G.
- Drücken Sie auf . Die Betriebskontrollleuchte geht an. Der Doppelpunkt blinkt. Der Backzyklus beginnt.
- H - I.
- Am Ende des Backzyklus ziehen Sie den Netzstecker. Zum Herausnehmen der Brotbackform kippen Sie diese leicht zur Seite, um sie zu lösen. Achtung! Griff und Deckelinnenseite sind heiß. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe. Brot aus der Form nehmen und 1 Stunde auf einem Kuchengitter abkühlen lassen - J.

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

BROT-GRUNDREZEPT (programm 1)	ZUTATEN - TL = Teelöffel - EL = Esslöffel	
KRUSTENFARBE = MITTEL	- ÖL = 2 EL	- MILCHPULVER = 2,5 el
BROTGRÖSSE = 1000 g	- Wasser = 325 ml	- MEHL = 600 g
ZEIT = 3:20	- SALZ = 2 TL	- HEFE = 1,5 tl
	- ZUCKER = 2 EL	

GEBRAUCH IHRES BROTBACAUTOMATEN

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

Programmwahl

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

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

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

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

- Salzfreies Brot.** Durch eine Verringerung der Salzzufuhr kann das Risiko kardio-vaskulärer Erkrankungen gesenkt werden.
- Omega-3-Brot.** Dieses Brot ist dank seiner ernährungstechnisch ausgewogenen und vollwertigen Rezeptur reich an Omega 3 Fettsäuren. Omega 3 Fettsäuren unterstützen das reibungslose Funktionieren des kardio-vaskulären Systems.
- Damperbrot.** Das Rezept für Buschbrot kommt aus Australien, wo dieses Brot traditionell auf heißen Steinen gebacken wird. Buschbrot ist kompakt und ähnelt einer Brioche.
- Nur Backen.** Dieses Backprogramm bietet Backzeiten von 10 bis 70 Minuten, die jeweils im 10-Minuten-Takt eingestellt werden können. Für die Bräunungsgrade hell, mittel oder dunkel. Es kann allein ausgewählt werden, oder:
 - in Verbindung mit dem Programm für Hefeteig,
 - zum Aufbacken oder Nachbacken von bereits gebackenen und abgekühlten Broten,
 - zum Fertigbacken eines unterbrochenen Backzyklus, z.B. bei längerem Stromausfall.

Den Brotbackautomaten bei laufen dem Programm 10 nicht unbeaufsichtigt lassen.

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

11. Hefeteig. Das Programm Hefeteig backt nicht. Diese Einstellung knetet den Teig und lässt ihn ruhen, damit er aufgehen kann, z.B. für Pizzateig.

12. Kuchen. Zur Zubereitung von Torten und Kuchen mit Trockenhefe. Für dieses Programm steht nur das Gewicht 1000 g Verfügung.

13. Konfitüre. Das Konfitüre-Programm bereitet automatisch Marmeladen zu.

14. Nudelteig. Das Programm 14 knetet nur und ist für Teige bestimmt, die nicht aufgehen sollen.

Einstellung der Brotgröße

Die Brotgröße steht standardmäßig auf 1000 g. Es handelt sich um eine Grundeinstellung. Einzelheiten entnehmen Sie den jeweiligen Rezepten. Die Programme 5, 9, 10, 11, 12, 13, 14 haben keine Einstellung der Brotgröße. Drücken

Sie die Taste , um das gewünschte Produkt auf 750 g, 1000 g oder 1500 g einzustellen. Das Hinweislicht leuchtet neben der ausgewählten Größe auf.

Einstellung der Krustenfarbe

Bräunungsgrad der Kruste ist standardmäßig auf MITTELBRAUN eingestellt. Die Programme 5, 9, 11, 13, 14 haben keine Einstellung des Bräunungsgrads. Drei Bräunungsgrade stehen zur Auswahl: HELL / MITTEL / DUNKEL.

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

Start / Stop

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

PROGRAMM-ZYKLEN

Auf dem Schema (Seite 114-115) ist der Ablauf der verschiedenen Zyklen je nach eingestelltem Programm abzulesen.

Kneten

Verleiht dem Teig Struktur, damit er gut aufgeht.

Der Teig befindet sich im ersten oder zweiten Knetstadium oder wird zwischen den Gehzyklen durchgeknetet. Während dieses Zyklus können Sie für die Programme 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 12 weitere Zutaten, z.B. Trockenfrüchte, Oliven, usw. zufügen. Sie werden durch einen Signalton darauf hingewiesen.

Siehe Tabelle mit der Zusammenfassung der Vorbereitungszeiten (Seite 114-115) und Spalte „Extra“. Diese Spalte nennt die Zeit, die im Anzeigefenster steht, wenn der Signalton zu hören ist. Um genauer zu wissen, nach welcher Zeit dieses Signal ertönt, genügt es, die Zeitangabe in der Spalte „Extra“ von der Gesamtbackzeit abzuziehen.

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

Ruhen

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

Gehen

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

Der Teig geht im ersten, zweiten oder dritten Zyklus.

Backen

Der Teig bekommt eine knusprige und goldbraune Kruste.

Das Brot befindet sich im letzten Backzyklus.

Warmhalten

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

Bei den Programmen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 können Sie das Backgut im Gerät lassen.

Nach Ende des Backzyklus schaltet der Brotbackautomat automatisch auf Warmhalten (1 Stunde). Während dem Warmhaltemodus steht im Anzeigefenster 0:00 und ein Piepsignal ertönt in regelmäßigen Abständen. Am Ende des Gerätezyklus erfolgt eine automatische Abschaltung und es ertönen mehrere Piepsignale.

ZEITVERSETzte PROGRAMMIERUNG (TIMER-FUNKTION)

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

Dieses Stadium wird nach der Auswahl des Programms, der Einstellung der Krustenfarbe und der Brotgröße aktiv. Im Anzeigefeld steht die Programmzeit. Sie berechnen die Zeitdifferenz zwischen dem Zeitpunkt, an dem Sie das Programm starten und die Zeit, zu der das Brot fertig sein soll. Die Maschine fügt die Dauer der Programmzyklen automatisch ein.

Die errechnete Zeit anhand der + und - anzeigen (+ zum Wert heraufsetzen, - vom Wert herabsetzen). Durch kurzes Drücken stellt sich der Timer in 10 Minuten-Schritten weiter und

es ertönt ein kurzer Signalton. Durch langes Drücken stellt sich der Timer kontinuierlich in 10 Minuten-Schritten weiter. Beispiel: Es ist 20h00 und Sie möchten ein frisches Brot für den nächsten Morgen 7h00. Sie programmieren mit der + und - 11h00. Drücken Sie auf . Es ertönt ein Signalton und das Hinweislicht ▲ neben ☰ leuchtet und der Doppelpunkt : es Timers blinks. Der Countdown beginnt. Die Betriebskontrollleuchte ist an. Wenn Sie die Programmierung verändern möchten, drücken Sie länger auf , bis ein Signalton zu hören ist. Die Standardzeit wird im Anzeigefenster angezeigt. Wiederholen Sie die Programmierung.

Manche Zutaten sind verderblich. Aus diesem Grunde darf das zeitlich verschobene Programm nicht für Rezepte mit folgenden Zutaten verwendet werden: frische Milch, Eier, Joghurt, Käse, frisches Obst.

Praktische Tipps

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

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

Stürzen des Brotes: es kann vorkommen, dass die Mischhaken beim Stürzen des Brotes in demselben stecken bleiben. Benutzen Sie in

diesem Fall das Zubehörteil „Haken“ wie folgt:

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



DIE ZUTATEN

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

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

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

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

Mehl: Die Mehlmengen schwanken je nach verwendetem Mehltyp. Das Backergebnis ist ebenfalls stark von der Mehlqualität bestimmt. Das Mehl in einer dicht schließenden Verpackung aufbewahren, denn es reagiert auf Veränderungen

der klimatischen Bedingungen, nimmt Feuchtigkeit auf oder, im Gegenteil, gibt Feuchtigkeit ab. Verwenden Sie bevorzugt backstarkes Mehl, Backmehl oder Bäckermehl anstatt Standardmehl. Die Zugabe von Haferflocken, Kleie, Weizenkeimen, Roggen oder sonstigen Körnern ergibt schwerere und kleinere Brote.

Wenn in den Rezepten nicht anders angegeben, verwenden Sie am besten Mehlsorten der Typ 405 oder Typ 550. Bei der Benutzung von speziellen Mehlmixschungen für Brot, Brioche oder Milchbrot: Bereiten Sie nicht mehr als insgesamt 1000 g Teig zu.

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

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

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

Hefe: Die Backhefe existiert in mehreren Formen: als Frischhefe in Würfelform oder als Trockenhefe zur sofortigen Verwendung. Die Hefe wird in allen gängigen Supermärkten (Abteilung Backwaren oder Frischwaren) verkauft, oder aber Sie kaufen die Hefe direkt und frisch bei Ihrem Bäcker. Als Frischhefe oder sofort verwendbare Trockenform wird die Hefe direkt mit den übrigen Zutaten in die Form Ihrer Ma-

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

Umrechnungstabelle Menge/Gewicht zwischen Trockenhefe und frischer Hefe:

Trockenhefe (in TL.)

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

Frische Hefe (in g)

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

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

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

REINIGUNG UND PFLEGE

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

• Die Bestandteile nicht in der Spülmaschine reinigen.

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



FEHLERSUCHANLEITUNG UM IHRE REZEPTE ZU VERBESSERN

Das Backergebnis entspricht nicht Ihren Erwartungen? Die folgende Tabelle kann Ihnen helfen.	Brot zu stark aufgegangen	Brot zu stark aufgegangen, dann zusamengefallen	Brot nicht genug aufgegangen	Kruste nicht braun genug	Brot außen braun, aber innen nicht genug gebacken	Oberseite und Seiten bemehlt
Während des Backzyklus wurde die bedient.				●		
Zu wenig Mehl.		●				
Zu viel Mehl.			●			●
Zu wenig Hefe.			●			
Zu viel Hefe.	●			●		
Zu wenig Wasser.			●			●
Zu viel Wasser.	●				●	
Zu wenig Zucker.			●			
Schlechte Mehlqualität.			●	●		
Falsche Proportionen der Zutaten (zu große Mengen).	●					
Wasser zu warm.		●				
Wasser zu kalt.			●			
Falsches Programm.			●	●		

SUCHANLEITUNG FÜR TECHNISCHE STÖRUNGEN

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

DESCRIPCIÓN

- 1 - tapa con ventanita
- 2 - cuadro de mandos
 - a - pantalla de visualización
 - b - botón puesta en marcha/parada
 - c - selección del peso
 - d - botones de ajuste de puesta en marcha diferida y de ajuste del tiempo del programa 10
 - e - selección del dorado
 - f - selección de programas
 - g - indicador luminoso de funcionamiento
- 3 - cuba de pan
- 4 - mezcladores
- 5 - vaso graduado
- 6 a - cucharada sopera
b - cucharada de café
- 7 - accesorio "gancho" para retirar los mezcladores

CONSEJOS DE SEGURIDAD



¡Participemos en la protección del medio ambiente!

① El aparato contiene muchos materiales valorizables o reciclables.



② Llévelo a un punto de recogida para que realice su tratamiento.

ES

- Lea atentamente el modo de empleo antes de utilizar el aparato por primera vez: un uso no conforme al modo de empleo libra al fabricante de cualquier responsabilidad.
- Para su seguridad, este aparato es conforme a las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente...).
- Este aparato no está destinado para ser puesto en marcha mediante un reloj exterior o un sistema de mando a distancia separado.
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas provistas de experiencia o de conocimiento, excepto sin han podido beneficiarse a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o instrucciones previas referentes al uso del aparato. Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Utilice una superficie de trabajo estable protegida de proyecciones de agua y, en ningún caso, en un nicho de cocina integrada.
- Compruebe que la tensión de alimentación del aparato corresponde a la de la instalación eléctrica. Cualquier error de conexión anularía la garantía.
- Conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra. Si no respeta esta obligación podría provocar un cortocircuito y producirse ocasionalmente lesiones graves. Es imprescindible para su seguridad que la toma de tierra corresponda a las normas de instalación eléctrica en vigor de su país. Si la instalación no dispone de un enchufe con toma de tierra, antes de utilizarlo es obligatorio que contacte con personal técnico autorizado para que adapte correctamente su instalación eléctrica.
- El aparato está destinado únicamente a uso dentro del hogar.
- Este aparato se ha diseñado únicamente para un uso doméstico. El aparato no se ha diseñado para ser utilizado en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:
 - En zonas de cocina reservadas al personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales,
 - En granjas,

- Por los clientes de hoteles, moteles y demás entornos de tipo residencial,
- En entornos de tipo casas de turismo rural.
- Desconecte el aparato cuando lo deje de utilizar y si desea limpiarlo.
- No utilice el aparato si:
 - éste tiene un cable dañado o defectuoso.
 - el aparato se ha caído y presenta daños visibles o anomalías de funcionamiento.En cada uno de estos casos, deberá enviar el aparato al Servicio Técnico Autorizado más próximo para evitar cualquier peligro. Consultar la garantía.
- Si el cable de alimentación está dañado, éste tiene que ser sustituido por el fabricante, o en un Servicio Técnico autorizado, o una persona cualificada, para evitar cualquier peligro.
- Cualquier intervención que no sea la limpieza y el mantenimiento habitual por parte del cliente, debe realizarla un servicio técnico autorizado.
- No introduzca el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
- No deje colgando el cable de alimentación al alcance de los niños.
- El cable de alimentación no debe estar cerca o en contacto con las partes calientes del aparato, cerca de una fuente de calor o en un ángulo vivo.
- No mueva el aparato mientras esté en uso.
- **No toque la ventanita durante ni justo después del funcionamiento. La temperatura de la ventanita puede ser elevada.**
- No desconecte el aparato tirando del cable.
- Sólo utilice un alargador que esté en buen estado, que tenga toma de tierra y un cable conductor de sección al menos igual al cable suministrado con el producto.
- No coloque el aparato sobre otros aparatos.
- No utilice el aparato como fuente de calor.
- No utilice el aparato para cocinar cualquier otro alimento que no sea pan y mermeladas.
- Nunca coloque papel, plástico o cartón en el aparato, y no ponga nada encima de él.
- Si ocurriera que algunas partes del aparato se inflaman, nunca intente apagarlas con agua. Desconecte el aparato. Apague las llamas con un paño húmedo.
- Para su seguridad, sólo utilice accesorios y piezas sueltas adaptadas al aparato.
- **Al final del programa, utilice siempre guantes de cocina para manipular la cuba o las partes calientes del aparato. El aparato está muy caliente cuando está funcionando.**
- Nunca obstruya las rejillas de ventilación.
- Preste mucha atención el vapor puede salir cuando abra la tapa al final o durante el programa.
- **Cuando esté en el programa nº 13 (mermelada, compota) preste atención al chorro de vapor y a las salpicaduras calientes al abrir la tapa.**
- No sobrepase las cantidades indicadas en las recetas.
 - No sobrepase los 1500 g de masa en total.
 - No exceda 900 g de harina y 13 g de levadura.
- El nivel de potencia acústica anotado en este producto es de 55 dBA.

CONSEJOS PRÁCTICOS

Preparación

1. Lea atentamente el modo de empleo: en ésta máquina no se hace pan como se hace a mano!
2. Todos los ingredientes utilizados deberán estar a temperatura ambiente (salvo que se indique lo contrario), y deberán pesarse con precisión. **Mida los líquidos con el vaso graduado provisto. Utilice el dosificador doble provisto para medir por un lado, las cucharadas de café y por otro, las cucharadas soperas.** Las medidas incorrectas se traducirán en resultados inadecuados.
3. Utilice ingredientes antes de la fecha límite de consumo y consérvelos en lugares frescos y secos.
4. La precisión de la medida de la cantidad de harina es importante. Por este motivo, la harina debe pesarse con una báscula de cocina. Utilice levadura activa deshidratada en sobres o de panadería fresca. Excepto indicación contraria en las recetas, no utilice levadura química. Cuando un sobre de levadura está abierto debe utilizarse en 48 horas.
5. Para evitar perturbar la subida de las preparaciones, le aconsejamos que ponga todos los ingredientes en la cuba desde el principio y evite abrir la tapa durante la utilización (salvo que se indique lo contrario). Respete cuidadosamente el orden de los ingredientes y las cantidades indicadas en las recetas. En primer lugar, los líquidos y a continuación los sólidos. **La levadura no debe entrar en contacto con los líquidos y la sal.**

Orden general a respetar:

Líquidos

(manteca, 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 cuchara sopera como máximo a la vez) y esperar a constatar que ha mejorado o no, antes de intervenir de nuevo.
- **Un error corriente es pensar que añadiendo levadura, el pan subirá antes.** Sin embargo, demasiada levadura fragiliza la estructura de la masa que subirá mucho y se hundirá durante la cocción. Puede valorar el estado de la masa justo antes de la cocción palpándola con la punta de los dedos: la masa debe presentar una ligera resistencia y la huella de los dedos debe irse poco a poco.

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

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

PUESTA MARCHA RÁPIDA

- Desenrosque completamente el cable. Sólo conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.
- Se puede desprender un ligero olor durante la primera utilización.
- Retire la cuba para pan basculándola ligeramente hacia un lado para liberarla del clip. Adapte luego los mezcladores - **B - C**.
- Añada los ingredientes en la cuba en el orden aconsejado. Asegúrese de que todos los ingredientes se pesen con exactitud - **D**.
- Introduzca la cuba de pan. Presione la cuba por un lado y luego por el otro para encajarla en el arrastrador, de tal manera que quede bien encajada por los 2 lados - **E - F**.
- 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 - **G**.
- Presione el botón . El indicador de funcionamiento se enciende. Los 2 puntos del reloj parpadearán. El ciclo comienza - **H - I**.
- Al final del ciclo de cocción, desconecte la máquina panificadora. Retire la cuba para pan basculándola ligeramente hacia un lado para liberarla del clip. Utilice siempre guantes aislantes porque el asa de la cuba está caliente así como el interior de la tapa. Retire el pan en caliente y colóquelo 1 h sobre una rejilla para enfriarlo - **J**.

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

PAN BÁSICO (programa 1)	INGREDIENTES - c de c > cucharada de café - c s > cucharada sopera	
DORADO = MEDIO	- ACEITE = 2 c s	- LECHE EN POLVO = 2,5 c s
PESO = 1000 g	- AGUA = 325 ml	- HARINA = 600 g
TIEMPO = 3:20	- SAL = 2 c de c	- LEVADURA = 1,5 c de c
	- AZÚCAR = 2 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 14 :

- Pan Básico.** El programa Pan Básico permite realizar la mayoría de las recetas de pan utilizando harina de trigo.
- Pan Francés.** El programa Pan Francés corresponde a una receta de pan blanco tradicional francés.
- Pan Integral.** El programa Pan Integral se debe seleccionar cuando utilice harina para pan integral.
- Pan Azucarado.** El programa Pan Dulce está adaptado a las recetas que contienen más materia grasa y azúcar. Si utiliza preparaciones para brioches o pan con leche, listos para su uso, no sobrepase los 1000 g de masa en total.
- Pan Básico Rápido.** El programa Pan Básico Rápido es específico para la receta del PAN BÁSICO RÁPIDO. En este programa no se puede ajustar el peso ni el color.
- Pan Sin Gluten.** El pan sin gluten se ha de preparar exclusivamente a partir de preparaciones sin gluten listas para su uso. Es adecuado para las personas con intolerancia al gluten (enfermedad celiaca) presente en la mayoría de los cereales (trigo, cebada, centeno, avena, kamut, escanda común, etc...). Diríjase a las recomendacio-

nes 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.

- Pan Sin Sal.** La reducción del consumo de sal permite reducir los riesgos cardiovasculares.
 - Pan Rico En Omega 3.** Este pan es rico en ácidos grasos Omega 3 gracias a una receta equilibrada e integral en el plan nutritivo. Los ácidos grasos Omega 3 contribuyen al buen funcionamiento del sistema cardiovascular.
 - Damper.** El damper se inspira en una receta tradicionalmente australiana que se cocinaba encima de piedras calientes. Proporciona un pan compacto ligeramente subido.
 - Cocción Únicamente.** El programa de Cocción permite cocer de 10 a 70 min., ajustable por períodos de 10 min., para un dorado claro, medio u oscuro. Puede seleccionarse solo y utilizarse:
 - en combinación con el programa Masa Para Pan,
 - para calentar o hacer pan crujiente ya cocido y frío,
 - 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 10.** Cuando se haya obtenido el color deseado de la corteza, pare manualmente el programa mediante una presión prolongada del botón **○**.

11. Masa Para Pan. El programa Masa Para Pan no cuece. Corresponde a un programa de amasado y de subida para todas las masas subidas. Ej.: la masa de pizza.

12. Pastel. Permite elaborar dulces y pasteles con levadura química. Este programa sólo acepta el peso de 1000 g.

13. Mermelada. El programa Mermelada cuece automáticamente la mermelada en la cuba.

14. Pasta. El programa 14 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 5, 9, 10, 11, 12, 13, 14 no poseen el ajuste del peso. Presione el botón

para ajustar el producto elegido 750 g, 1000 g o 1500 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 5, 9, 11, 13, 14 no poseen el ajuste del color. Se pueden elegir tres opciones: CLARO / MEDIO / OSCURO. Si desea modificar el ajuste por defecto, presione el botón hasta que el indicador visual se encienda en frente del ajuste seleccionado.

Puesta en marcha/parada

Presione prolongadamente el botón para poner en marcha el aparato. La cuenta atrás comenzará. Para parar el programa o anular la programación diferida, presione 5 segundos el botón .

LOS CICLOS

Amasado

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

la masa se encuentra en el 1er o 2º ciclo de amasado o en periodo de mezcla entre los ciclos de subidas. Durante este ciclo, y para los programas 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 12, 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 114-115) y a la columna "extra". Esta columna indica el tiempo que se visualizará en la pantalla del aparato cuando la señal sonora suene.

Para saber al cabo de cuanto tiempo se produce la señal sonora, hay que restar el tiempo de la columna "extra" del tiempo total de cocción.

Ej.: "extra" = 2:51 y "tiempo total" = 3:13, los ingredientes pueden añadirse al cabo de 22 min.

Reposo

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

Subida

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

Cocción

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

el pan se encuentra en el ciclo final de cocción.

Mantenimiento en caliente

Permitir 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, 12, puede dejar la preparación en el aparato. Un ciclo de mantenimiento en caliente de una hora se activará automáticamente después de la cocción. La pantalla permanecerá en 0:00 durante la hora de mantenimiento en caliente. Un bip sonará a intervalos regulares. Al final del ciclo el aparato se parará automáticamente después de la emisión de varios bips sonores.

● PROGRAMA DIFERIDO

Puede programar el aparato para tener su preparación lista a la hora que haya elegido, hasta 15h antes. Los programas 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14 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 períodos de 10 min + bip corto. Con una presión larga, el tiempo desfila de manera continua por períodos de 10 min.

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

Programe 11 horas con los botones + y -. Presione el botón . Se emitirá una señal sonora. El indicador visual se visualizará en frente y los 2 puntos : del reloj parpadearán. La cuenta atrás comienza. El indicador de funcionamiento se encenderá.

Si se equivoca o desea modificar el ajuste de la hora, presione de manera prolongada el botón hasta que emita una señal sonora. El tiempo por defecto se visualizará. Repita la operación.

Algunos ingredientes son perecederos. No utilice el programa de puesta en marcha diferida con recetas que contengan: leche fresca, huevos, yogur, queso, trutias 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 sujetelo 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,
- > repita la operación con el otro mezclador,
- > 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, desmiguela en pequeños trozos para distribuirla de manera homogénea en la preparación o ablándela. No añada la mantequilla caliente. Evite que la grasa entre en contacto con la levadura, ya que la grasa podría impedir que la levadura se rehidrate.

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

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

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

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

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

Utilice preferentemente una harina llamada "de fuerza", "panificable" o "de panadería" mejor que una harina estándar. En caso de utilización de mezclas de harinas especiales para pan o bollo o pan de leche, no exceda 1000 g de pasta en total.

Si añade avena, salvado, germen de trigo, centeno o incluso semillas enteras a la masa, conseguirá un pan más consistente y menos graso. Se recomienda utilizar una harina fuerte o media, excepto indicación contraria en las recetas. El refinado de la harina influye también en los resultados: cuanto más integral sea la harina (es decir, que contenga una parte de la envoltura del grano de trigo), menos subirá la masa y más denso será el pan. Encontrará también, en la tienda, preparaciones para pan lisitas para usar. Diríjase a las recomendaciones del fabricante para utilizar estas preparaciones. En términos generales, la selección del programa se hará en función de la preparación utilizada. Ej: Pan integral - Programa 3.

Azúcar : utilice preferentemente azúcar blanco, moreno o miel. No utilice azúcar refinado o en trozos. El azúcar nutre la levadura, le da buen sabor al pan y mejora el dorado de la corteza.

Sal : da gusto al alimento, y permite regular la actividad de la levadura. No debe entrar en contacto con la levadura. Gracias a la sal, la masa se cierra, se compacta y no sube demasiado deprisa. Mejora también la estructura de la masa.

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

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

Equivalencias cantidad/peso entre levadura seca y levadura fresca :

Levadura seca (en c.c.)

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

Levadura fresca (en g)

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

Los aditivos (frutos secos, aceitunas, etc) : puede personalizar sus recetas con todos los ingredientes adicionales que desee teniendo cuidado de:

- > respetar la señal sonora para añadir ingredientes, sobre todo los más frágiles,
- > las semillas más sólidas (como el lino o el sésamo) pueden incorporarse desde el comienzo del amasado para facilitar la utilización de la máquina (puesta en marcha diferida por ejemplo),
- > escurrir bien los ingredientes muy húmedos (aceitunas),
- > añadir un poco de harina a los ingredientes grasos para incorporarlos mejor,
- > no incorporarlos en cantidades demasiado grandes, para no perturbar el buen desarrollo de la masa, respetar las cantidades indicadas en las recetas,
- > que no caigan ingredientes fuera de la cuba.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

- No introduzca ninguna parte en el lavavajillas.

- No utilice ningún producto de limpieza, estropajos abrasivos, ni alcohol. Utilice un paño suave y húmedo.
- Nunca sumerja el cuerpo del aparato o la tapa.



GUÍA DE AVERÍAS PARA MEJORAR SUS RECETAS

¿No ha obtenido el resultado esperado? Esta tabla le ayudará a obtenerlo.

	Pan demasiado subido	Pan hundido después de haber subido demasiado	Pan que no ha subido bastante	Corteza que no se ha dorado bastante	Lados quemados pero el pan no está bastante cocido	Lados y parte superior con harina
						
El botón  se ha accionado durante la cocción.				●		
Falta harina.		●				
Demasiada harina.			●			●
Falta levadura.			●			
Demasiada levadura.	●			●		
Falta agua.			●			●
Demasiada agua.	●				●	
Falta azúcar.			●			
Harina de mala calidad.			●	●		
Los ingredientes no están en las proporciones adecuadas (demasiada cantidad).	●					
Aqua demasiado caliente.		●				
Aqua demasiado fría.			●			
Programa no adecuado.			●	●		

GUÍA DE SOLUCIÓN A PROBLEMAS TÉCNICOS

PROBLEMAS	SOLUCIONES
Un mezclador se queda atrapado en la cuba.	<ul style="list-style-type: none"> Dejarlo en remojo antes de retirarlo.
Un mezclador se queda atrapado en el pan.	<ul style="list-style-type: none"> Utilizar el accesorio para desmoldar el pan - M.
Después de presionar en  no pasa nada.	<ul style="list-style-type: none"> La máquina está demasiado caliente. Espere 1 hora entre los 2 ciclos. Se ha programado una puesta en marcha diferida.
Después de presionar en  el motor gira pero no amasa.	<ul style="list-style-type: none"> La cuba no está completamente encajada. No hay mezcladores o los mezcladores están mal colocado.
Después de una puesta en marcha diferida, el pan no ha subido bastante o no ha pasado nada.	<ul style="list-style-type: none"> Ha olvidado presionar en  después de la programación de la marcha diferida. La levadura ha entrado en contacto con la sal y/o el agua. No hay mezcladores.
Olor a quemado.	<ul style="list-style-type: none"> Una parte de los ingredientes se ha salido por un lado de la cuba: Desconecte la máquina, deje enfriar y limpie el interior la máquina con una esponja húmeda y sin productos de limpieza. La preparación se ha desbordado: ingredientes en demasiada cantidad, sobre todo de líquido. Respetar las proporciones de las recetas.

DESCRIZIONE

- 1 - coperchio con oblò
- 2 - pannello comandi
 - a - display
 - b - interruttore on/off
 - c - selezione del peso
 - d - tasti di regolazione dell'avvio programmato e di regolazione del tempo per il programma 10
 - e - selezione della doratura
 - f - scelta dei programmi
 - g - spia di funzionamento

- 3 - cestello per il pane
- 4 - miscelatori
- 5 - dosatore graduato
- 6 a - cucchiaio da minestra
 - b - cucchiaino da caffè
- 7 - accessorio "a gancio" per estrarre i miscelatori

CONSIGLI DI SICUREZZA



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente!

① Il vostro apparecchio contiene materiali riciclabili.

② Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un centro assistenza autorizzato.

IT

• Questo apparecchio non viene messo in funzione per mezzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza separato.

• Questo apparecchio non dovrebbe essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una supervisione o di istruzioni preliminari relative all'utilizzo dell'apparecchio. È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

• Collocate l'apparecchio su un piano da lavoro stabile, al riparo dagli spruzzi d'acqua e in nessun caso in una nicchia di una cucina a incasso.

• Assicuratevi che la tensione di alimentazione del vostro apparecchio corrisponda a quella del vostro impianto elettrico. Qualsiasi errore di collegamento elettrico annulla il diritto alla garanzia.

• Collegate sempre l'apparecchio ad una presa provvista di messa a terra. Onde evitare rischi di folgorazione e le lesioni gravi che ne conseguono è obbligatorio rispettare la suddetta prescrizione. Per la vostra sicurezza utilizzate solo prese provviste di messa a terra conformi alle norme d'impianto elettrico in vigore nel vostro paese. Se il vostro impianto non è dotato di prese provviste di messa a terra, dovette assolutamente, prima di qualunque collegamento, fare mettere a norma il vostro impianto da personale specializzato.

• L'apparecchio è destinato al solo uso domestico, all'interno della vostra abitazione.

• Questo apparecchio è stato concepito per uso unicamente domestico. Non è stato ideato per essere utilizzato nei seguenti casi, che restano esclusi dalla garanzia:

- in angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali,
- nelle fabbriche,

- dai clienti di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali,
- in ambienti tipo camere per vacanze.
- Scollegare l'apparecchio immediatamente dopo l'uso e prima di procedere alla pulizia.
- Non utilizzate un apparecchio che:
 - presenti un cavo difettoso o danneggiato,
 - sia caduto e presenti danni visibili o anomalie di funzionamento.
- In ciascuno dei casi elencati, l'apparecchio dovrà essere portato presso il centro assistenza autorizzato più vicino, alfine di evitare eventuali rischi. Consultate la garanzia.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio assistenza o da persone con qualifica simile per evitare pericoli.
- Eventuali interventi diversi dalla pulizia e dalle normali operazioni di manutenzione effettuate dal cliente devono essere svolti presso un Centro di Assistenza autorizzato.
- Non immergete mai l'apparecchio, il cavo o la presa elettrica nell'acqua o in altro liquido.
- Non lasciate pendere il cavo di alimentazione a portata di mano dei bambini.
- Il cavo non deve mai trovarsi in prossimità o a contatto delle parti calde dell'apparecchio, vicino ad una fonte di calore o premuto contro uno spigolo vivo.
- Non muovere l'apparecchio in uso.
- **Non toccate l'oblò durante e immediatamente dopo il funzionamento. L'oblò può raggiungere temperature molto elevate.**
- Evitate di scollegare l'apparecchio tirando il cavo.
- Utilizzate esclusivamente prolunghe in buono stato con una presa provvista di messa a terra e con un cavo conduttore avente sezione almeno uguale al cavo fornito con il prodotto.
- Non posizionate l'apparecchio su altri apparecchi.
- Non utilizzate l'apparecchio come fonte di riscaldamento.
- Non utilizzare l'apparecchio per preparare altri cibi che non siano pane e marmellata.
- Evitate accuratamente d'introdurre carta, cartone o plastica all'interno dell'apparecchio e non collocate alcun oggetto sopra di esso.
- Non tentate in alcun caso di spegnere con acqua eventuali fiamme scaturite da componenti del prodotto. Scollegate l'apparecchio. Soffocate le fiamme con un panno umido.
- Per la vostra sicurezza utilizzate solo accessori e ricambi adatti al vostro apparecchio.
- **Al termine del programma, utilizzate sempre guanti isolanti per manipolare il contenitore o le parti calde dell'apparecchio. L'apparecchio diventa molto caldo durante l'utilizzo.**
- Non ostruite le griglie d'aerazione.
- Fate molta attenzione alla fuoriuscita di vapore che può avvenire al momento dell'apertura del coperchio durante il funzionamento o al termine di un programma.
- **Quando è in funzione il programma n°13 (marmellata, composta) fate attenzione al getto di vapore e agli schizzi caldi durante l'apertura del coperchio.**
- Non superate le quantità indicate sulle ricette, il volume totale dell'impasto non deve superare i 1500 g,
non superate 900 g di farina e 13 g di lievito.
- Il livello di potenza acustica rilevato su questo prodotto è pari a 55 dBa.

CONSIGLI PRATICI

Preparazione

- 1 Leggere attentamente le istruzioni per l'uso e utilizzare le proprie ricette: con questo apparecchio non si fa pane come quello fatto a mano!
- 2 Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente (salvo diverse indicazioni) e pesati con precisione. **Misurate i liquidi con il dosatore graduato in dotazione. Utilizzate il dosatore doppio in dotazione per misurare da un lato i cucchiaini da caffè e dall'altro i cucchiai da minestra.** Se non si rispettano scrupolosamente le dosi si possono ottenere cattivi risultati.
- 3 Utilizzate gli ingredienti prima della data di scadenza e conservateli in un luogo fresco e asciutto.
- 4 La farina deve essere pesata con precisione utilizzando una bilancia da cucina. Utilizzate lievito per pane attivo disidratato in bustina. Non utilizzate lievito chimico, salvo diverse indicazioni nelle ricette. Una volta aperta la bustina di lievito, utilizzatela entro 48 ore.
- 5 Per non ostacolare la lievitazione delle preparazioni, si consiglia di versare tutti gli ingredienti fin dall'inizio e di non aprire il coperchio durante il funzionamento (salvo diverse indicazioni). Rispettate precisamente l'ordine degli ingredienti e le quantità indicate nelle ricette. Prima mettete i liquidi, poi i solidi. **Il lievito non deve entrare in contatto diretto con i liquidi o con il sale.**

Ordine generale da rispettare:

- > Liquidi (burro, olio, uova, acqua, latte)
- > Sale
- > Zucchero
- > Farina prima metà dose
- > Latte in polvere
- > Ingredienti specifici solidi
- > Farina seconda metà dose
- > Lievito

Utilizzo

- **La preparazione del pane è molto sensibile alle condizioni di temperatura e di umidità.** In caso di forte calore, si consiglia l'utilizzo di liquidi più freschi del solito. Ugualmente in caso di freddo si consiglia di intiepidire l'acqua o il latte (non superare mai i 35°C).
- **Può essere utile verificare lo stato dell'impasto durante la lavorazione:** deve formare una palla omogenea che si scollì bene dalle pareti del cestello.
 - > se rimane della farina non impastata, aggiungete ancora un po' d'acqua.
 - > in caso contrario, aggiungete un po' di farina.Correggete molto lentamente (massimo 1 cucchiaio per volta) e verificate prima di intervenire di nuovo.
- **Un errore diffuso è quello di pensare che aggiungendo del lievito il pane si alzerà di più.** Al contrario, troppo lievito rende fragile la struttura dell'impasto che si alzerà troppo e si affloscerà durante la cottura. Potete giudicare lo stato dell'impasto subito prima della cottura saggiantolo con la punta delle dita: l'impasto deve offrire una leggera resistenza e l'impronta delle dita deve scomparire lentamente.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

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

AVVIO RAPIDO

- Svolgere completamente il cavo. Collegare l'apparecchio solamente ad una presa con messa a terra incorporata.
- Al primo utilizzo potrebbe verificarsi una lieve fuoriuscita di odore.
- Togliere il cestello del pane, inclinandolo leggermente su un lato per sganciarlo. Adattate i miscelatori - **B** - **C**.
- Aggiungete gli ingredienti nel cestello nell'ordine consigliato. Assicuratevi che tutti gli ingredienti siano pesati con precisione - **D**.
- Introducete il cestello. Premete il cestello per pane agendo prima su un lato e poi sull'altro e inseritelo sul trascinatore in modo da fissarlo saldamente sui 2 lati - **E** - **F**.
- Chiudere il coperchio Collegate la macchina del pane alla presa elettrica. Dopo il bip sonoro, sul display compare il programma 1 predefinito, ovvero 1.000 g doratura media - **G**.
- Premete il tasto . La spia di avvio si accende. I 2 led del timer lampeggiano. Il ciclo inizia - **H** - **I**.
- Alla fine del ciclo di cottura, scollegate la macchina del pane dalla presa di corrente. Togliere il cestello del pane, inclinandolo leggermente su un lato per sganciarlo. Utilizzate sempre dei guanti isolanti poiché l'impugnatura e l'interno del coperchio sono caldi. Sforzate il pane ancora caldo e lasciatelo raffreddare su una griglia per 1 ora. - **J**.

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

PANE CLASSICO (programma 1)	INGREDIENTI - c = cucchiaino da caffè - C = cucchiaio da minestra
DORATURA = MEDIA	- OLIO = 2 C
PESO = 1000 g	- LATTE IN POLVERE = 2,5 C - ACQUA = 325 ml - FARINA = 600 g
TEMPO = 3:20	- SALE = 2 c - ZUCCHERO = 2 C - LIEVITO = 1,5c

FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA DEL PANE

Per ogni programma viene visualizzata una regolazione predefinita. Dovete pertanto selezionare manualmente le regolazioni desiderate.

Selezione di un programma

La scelta di un programma avvia una serie di fasi che si susseguono automaticamente le une dopo le altre.

menu Il tasto **menu** permette di scegliere svariati programmi diversi. Il tempo corrispondente a ogni programma è visualizzato sul display. Ogni volta che premete il tasto **menu** il numero visualizzato sul display passa al programma successivo da 1 a 14 :

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

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

- 7. Pane Senza Sale.** Ridurre il consumo di sale consente di diminuire i rischi cardiovascolari.
- 8. Pane Ricco Di Omega-3.** Grazie a una ricetta equilibrata e completa dal punto di vista nutrizionale, questo pane è ricco di acidi grassi Omega-3. Gli acidi grassi Omega-3 contribuiscono al buon funzionamento del sistema cardiovascolare.
- 9. Damper.** Il damper si ispira a una ricetta della tradizione australiana che prevede la cottura su pietre roventi. Il risultato è un impasto compatto, leggermente dolce.
- 10. Solo Cottura.** Il programma Solo Cottura consente di cuocere per un minimo di 10 fino a un massimo di 70 minuti, regolabili a intervalli di 10 minuti in doratura chiara, media o scura. Può essere selezionato da solo ed essere utilizzato:
 - in associazione al programma per la Impasto Pane,
 - per riscaldare o rendere croccante del pane già cotto e raffreddato,
 - per ultimare una cottura in caso d'interruzione prolungata dell'alimentazione di corrente elettrica durante un ciclo di preparazione del pane.

Non lasciate la macchina del pane senza sorveglianza quando è in funzione il programma 10.

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

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

12. Torte. Si presta alla preparazione di dolci e torte con l'aggiunta di lievito chimico. Per questo programma è disponibile solo il peso di 1000 g.

13. Marmellata. Il programma Marmellata cuoce automaticamente la marmellata nel cestello per pane.

14. Pasta. Il programma 14 impasta solamente. È destinato alla pasta non lievitata Es.: le tagliatelle).

Selezione del peso del pane

Il peso del pane si regola su un valore preimpostato di 1.000 g. Il peso è dato a titolo indi-

cattivo. Per maggiore precisione consultate la lista delle ricette. I programmi 5, 9, 10, 11, 12, 13, 14 non sono provvisti di regolazione del peso. Premete il tasto  per impostare il peso desiderato (750 g, 1000 g ou 1500 g). La spia luminosa si accende in corrispondenza della regolazione scelta.

Selezione della doratura

Il colore della crosta è preimpostato su MEDIO. I programmi 5, 9, 11, 13, 14 non sono provvisti di regolazione della doratura.

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

Avvio / Spegnimento

Premete il tasto  per accendere l'apparecchio. Il conto alla rovescia inizia. Per interrompere il programma o annullare l'avvio programmato, premete il tasto  per 5 secondi.

I CICLI

Impasto

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

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

Nel corso di questo ciclo, e per i programmi 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 12, avete la possibilità di aggiungere gli ingredienti: frutta secca, olive, pancetta, ecc... Un bip sonoro vi indica il momento in cui intervenire. Consultate la tabella riassuntiva dei tempi di preparazione (pagina 114-115) e la colonna "extra". Questa colonna indica il tempo che comparirà sul display del vostro apparecchio al momento del bip sonoro. Per sapere più precisamente dopo quanto tempo verrà emesso il bip sonoro, è sufficiente sottrarre il tempo della colonna "extra" dal tempo totale di cottura.

Es.: "extra" = 2:51 e "tempo totale" = 3:13, gli ingredienti possono essere aggiunti dopo 22 min.

Riposo

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

Lievitazione

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

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

Cottura

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

Il pane si trova nel ciclo finale di cottura.

Mantenimento al caldo

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

Per i programmi 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, potete lasciare il preparato nell'apparecchio. A fine cottura, il preparato viene mantenuto al

caldo automaticamente per un'ora. Una spia luminosa si accende.

Il display si mantiene a 0:00 durante l'ora di mantenimento al caldo. Un bip sonoro suona a intervalli regolari. Alla fine del ciclo l'apparecchio si ferma automaticamente dopo l'emissione di più bip.

FUNZIONE AVVIO PROGRAMMATO

Potete impostare l'avvio programmato dell'apparecchio fino a 15 ore, ottenendo una preparazione all'ora preferita. L'avvio programmato non può essere utilizzato per i programmi 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14.

Questa fase ha inizio dopo aver selezionato il programma, il livello di doratura e il peso. Il tempo del programma compare sul display. Calcolate il tempo tra l'avvio del programma e l'ora in cui desiderate trovare la preparazione pronta. La macchina prende automaticamente in considerazione la durata dei cicli del programma.

Tramite i tasti + e -, visualizzate il tempo trovato (+ verso l'alto e - verso il basso). Pressioni brevi consentono uno scorrimento a intervalli di 10 min + bip corto. Una pressione prolungata consente uno scorrimento continuo a intervalli di 10 min.

Consigli pratici

In caso di interruzione della corrente elettrica : se durante il ciclo il programma smette di funzionare a causa della mancanza di energia elettrica o di un errore da parte vostra, la macchina mantiene la programmazione memorizzata per 7 minuti. Il ciclo riprenderà da dove si era fermato. Trascorso questo tempo, la programmazione è cancellata.

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

Per sfornare il pane: è possibile che i miscelatori rimangano incastrati nel pane. In tal caso, utilizzate l'accessorio "a gancio" osser-

Es.: sono le 20.00 e volete che il pane sia pronto il giorno successivo alle 7.00.

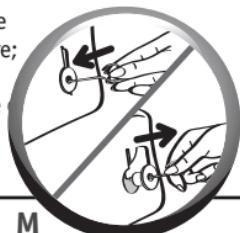
Programmate 11 ore tramite i tasti + e -. Premete il tasto . Viene emesso un bip sonoro. La spia luminosa è visualizzata in corrispondenza e i 2 led del timer lampeggiano. Il conto alla rovescia inizia. La spia di avvio si accende.

Se fate un errore o desiderate modificare l'impostazione dell'ora, premete a lungo il tasto fino a quando non viene emesso un bip sonoro. Il tempo predefinito compare sul display. Ripetete l'operazione.

Alcuni ingredienti sono deperibili. Non utilizzate l'avvio programmato per ricette che contengono latte fresco, uova, yogurt, formaggio e frutta fresca.

vando le seguenti raccomandazioni:

- > dopo aver sfornato il pane, posatelo inclinandolo su un lato e tenetelo fermo con una mano utilizzando un guanto isolante finché è ancora caldo;
- > inserite il gancio all'interno del perno del miscelatore - M ;
- > tirate delicatamente per estrarre il miscelatore - M ;
- > ripetete l'operazione per l'altro miscelatore;
- > riportate il pane in posizione orizzontale su una griglia.



GLI INGREDIENTI

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

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

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

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

Farine: il peso della farina varia sensibilmente in funzione del tipo di farina utilizzato. In base alla qualità della farina, anche i risultati di cottura del pane possono variare. Conservate la farina in un contenitore ermetico poiché la farina è sensibile alla variazione delle condizioni climatiche, assorbendo o perdendo umidità. Utile-

ziate di preferenza una farina detta "di forza", "panificabile" o "da panificazione" e non una farina comune reperibile in commercio. L'aggiunta all'impasto di avena, di crusca, di germi di grano, di segale o ancora di semi interi, renderanno più pesante e meno voluminoso il pane.

Si consiglia l'utilizzo di una farina di tipo 00, salvo diverse indicazioni nella ricetta. Qualora utilizziate miscele di farina speciali per pane o brioche o pane al latte, non superate in alcun caso 1000 gr. di pasta in totale.

La setacciatura della farina influenza anche sui risultati: più la farina è integrale (cioè che contiene una parte del rivestimento del chicco di grano), meno la pasta lieviterà e più il pane sarà consistente. Troverete in commercio anche dei preparati per pane pronti all'uso. Seguite i consigli del produttore per l'utilizzo di questi preparati. In generale, la scelta del programma si farà in funzione del preparato utilizzato. Es.: Pane integrale - Programma 3.

Zucchero: preferite lo zucchero bianco, di canna o il miele. Non utilizzate lo zucchero raffinato o a cubetti. Lo zucchero nutre il lievito, dà un buon sapore al pane e migliora la doratura della crosta.

Sale: insaporisce gli alimenti e consente di regolare l'attività del lievito. Non deve entrare in contatto diretto con il lievito. Grazie al sale, la pasta risulta soda, compatta e non lievita troppo velocemente. Anche la struttura della pasta risulterà migliore.

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

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

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

Equivalenti quantità/peso tra lievito secco e lievito fresco :

lievito secco (in c.c.)

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

lievito fresco (in g)

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

Gli additivi (frutta secca, olive, ecc...) : potete personalizzare le vostre ricette aggiungendo i vostri ingredienti preferiti stando attenti a:

- > rispettare il bip sonoro prima di aggiungere gli ingredienti, soprattutto i più delicati,
- > introdurre fin dall'inizio della lavorazione i semi più solidi (come il lino o il sesamo) per facilitare l'utilizzo della macchina (partenza programmata ad esempio),
- > sgocciolare bene gli ingredienti molto umidi (olive),
- > infarinare leggermente gli ingredienti grassi per incorporarli meglio,
- > non versarli in grosse quantità per non impedire lo sviluppo dell'impasto, rispetta le quantità indicate nelle ricette.
- > non versare gli ingredienti fuori dal recipiente.

PULIZIA E MANUTENZIONE

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



• Non lavate nessun accessorio in lavastoviglie.

- Non utilizzate prodotti di pulizia, spugne abrasive o alcool. Utilizzate un panno morbido e umido.
- Non immergete mai il corpo dell'apparecchio o il coperchio in alcun liquido.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI PER MIGLIORARE LE VOSTRE RICETTE

Non ottenete il risultato atteso? Consultate questa tabella di riferimento.	Pane troppo lievitato	Pane afflosciato dopo aver lievitato troppo	Pane non abbastanza lievitato	Crosta non abbastanza dorata	Bordi scuri ma pane non abbastanza cotto	Superficie infarinata
Il tasto è stato premuto durante la cottura.				●		
Quantità di farina insufficiente.	●					
Eccessiva quantità di farina.			●			●
Quantità di lievito insufficiente.			●			
Eccessiva quantità di lievito.	●			●		
Quantità d'acqua insufficiente.			●			●
Eccessiva quantità d'acqua.	●				●	
Quantità di zucchero insufficiente.			●			
Farina di scarsa qualità.			●	●		
Gli ingredienti non sono nelle dovute proporzioni (quantità eccessiva).	●					
Acqua troppo calda.		●				
Acqua troppo fredda.			●			
Programma non adatto.			●	●		

GUIDA DI RIPARAZIONE TECNICA

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

TANIMLAMA

- 1 - pencereli kapak
- 2 - kontrol paneli
 - a - gösterge ekranı
 - b - çalışma/durdurma düğmesi
 - c - ağırlık göstergesi
 - d - Program 10 için ileri zamana programlama
 - e - kzarma seviyesi
 - f - program seçimi
 - g - çalışma göstergesi

- 3 - ekmek haznesi
- 4 - karıştırıcı mikser
- 5 - ölçekli bardak
- 6 a - yemek kaşığı
- b - tatlı kaşığı
- 7 - karıştırıcıları çıkarmak için "kanca" aksesuarı

GÜVENLİK ÖNERİLERİ



Önce çevre koruma !

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

- Cihazınızın ilk kullanımından önce kullanım talimatını dikkatle okuyun: kullanım talimatına uygun olmayan bir kullanım halinde üreticinin her türlü sorumluluğu ortadan kalkacaktır.
- TR • Güvenliğiniz açısından bu cihaz yürütükteki tüm standart ve düzenlemelere (Düşük voltaj Yönergesi, Elektromanyetik Uyumluluk, Gıda Katkı Maddeleri, Çevre...) uygundur.
- Bu cihaz harici bir zaman ayarlayıcı veya bir kumanda sistemi ile çalıştırılmaya yönelik değildir.
- Bu cihaz, fiziki, 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.
- Cihazı su sıçramayan sabit bir zeminde kullanın ve asla ankastre mutfakta bölme içinde kullanmayın.
- Cihazınızın besleme geriliminin elektrik tesitinizin ile uyumlu olduğundan emin olun. Her türlü elektrik bağlantı 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.
- Bu cihaz yalnız evsel bir kullanım için tasarlanmıştır.
 - Mağaza, ofis ve diğer iş ortamlarında personele ayrılmış olan mutfak köşelerinde,
 - Çiftliklerde,
 - Otel, motel ve konaklama özelliği bulunan yerlerin müşterileri tarafından,
 - Otel odaları türünden ortamlarda.
- Kullanmayı bıraktığınızda ve temizlerken, cihazınızı prizden çekiniz.
- Aşağıdaki durumlarda cihazı kullanmayın :
 - cihazın kordonu arızalı ise,
 - cihaz düşmüşse ve gözle görünür hasarlar veya işleyiş anormallikleri arz ediyorsa.

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

- Cihazın güç kordonu zarar gördüğünde, olası herhangi bir tehlikeyi önlemek açısından kablonun yalnızca üretici veya yetkili servis tarafından ya da benzer niteliklere sahip bir elektrikçi tarafından değiştirilmesi gereklidir.
- Müşteri tarafından yapılan temizlik ve olagın bakımındaki her türlü müdahale, yetkili servis merkezi tarafından yapılmalıdır.
- Cihazı, besleme kordonu veya fişi, suya veya her türlü diğer sıvıya sokmayın.
- Besleme kordonu, çocukların erişebileceği yerlerde salınmaya bırakmayın.
- Besleme kordonu, hiçbir zaman, cihazın sıcak kısımları ile temasta veya yakında, bir ısı kaynağının yakınında veya keskin bir yüzey üzerinde olmamalıdır.
- Cihazı çalışırken hareket ettirmeyin.
- **İşleyiş esnasında ve hemen sonrasında pencereye dokunmayın. Pencerenin ısısı yüksek olabilir.**
- Cihazın fişini kordonundan çekerek prizden çıkmayın.
- Yalnızca, iyi durumda, topraklı prizli ve iletken telinin çapı en az ürünle birlikte verilene eşit bir uzatma kablosu kullanın.
- Cihazı başka cihazlar üzerine koymayın.
- Cihazı ısı kaynağı olarak kullanmayın.
- Cihazı ekmek ve reçel dışında besinler pişirmek için kullanmayın.
- Cihazın içine hiçbir zaman kağıt, karton veya plastik koymayın ve üzerine bir şey yerleştirmeyein.
- 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, hazırlaçılık veya cihazın sıcak kısımlarına dokunmak için daima mutfak fırın eldiveni kullanın. Kullanım esnasında cihaz aşırı derecede isınmaktadır.**
- Havalandırma kanallarını hiçbir zaman tikamayın.
- Çok dikkatli olun, program esnasında veya sonunda kapağı açtığınızda buhar çıkabilir.
- **13 numaralı programı (reçel, komposto) kullandığınızda, kapağı açtığınızda oluşacak buhar ve diğer sıçramalara karşı dikkatli olun.**
- Tariflerde belirtilmiş miktarları aşmayın, Toplamda 1500 gr hamur miktarını aşmayı, Toplamda 900 gr un ve 13 gr maya, miktarını aşmayı.
- Bu ürün üzerinde kaydedilmiş akustik güç seviyesi 55 dBA'dır.

PRATİK TAVSİYELER

Hazırlama

- Kullanım talimatını dikkatle okuyun: bu ci-hazda ekmek, elde yapıldığı gibi yapılmamaktadır !
- Kullanılan tüm malzemeler ortam ısısında ol-malı (aksi belirtilmediği taktirde) ve hassasi-yetle 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.
- 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.
- Un miktarı ölçümünün hassas yapılması önemlidir. Bu nedenle, un, bir mutfak terazisi yardımıyla tartılmalıdır. Poşette sunulan, nem alılmış aktif ekmek mayası kullanın. Tariflerde aksi belirtilmedikçe kabartma tozu kullanmayı. Bir maya poşeti açıldığında 48 saat içinde tüketilmelidir.
- Hazırladığınız besinlerin kabarmasını bozma-mak için, bütün malzemeleri başlangıçtan iti-baren hazneye koyma-nızı ve kullanım esnasında kapağı açmaktan kaçınma-nızı (aksi belirtilmediği taktirde) tavsiye ederiz. Malzemelerin sırasına ve tariflerde belirtilen miktarlara tam olarak uyın. Önce sıvılar, daha sonra katı malzemeler. **Maya, sıvi-larla, tuz ve şekerle temas etmemelidir.**

Uyulacak genel sıra:

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

Kullanmadan

- Ekmek hazırlanması, ısı ve nem koşulla-rına karşı çok hassastır.** Havanın çok sıcak olması halinde, her zamankinden daha taze sıvılar kullanılması tavsiye edilir. Aynı şekilde, soğuk havalarda, suyun veya sütün ılıtilması 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 yapıştıysa biraz un eklemek gereklidir.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 düşünü-mektir.** Oysa, fazla maya hamurun yapısını kirilganlaştırır ve hamur fazla kabarır fakat söner. Pişirmeden hemen önce parmak ucuyla hafifçe yoklayarak hamurun durumunu de-ğerlendirebilirsiniz: hamur hafif bir direnç göstergemeli ve parmak izi yavaş yavaş kaybolmalıdır.

CİHAZI İLK KEZ KULLANMADAN ÖNCE

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

HIZLI BAŞLANGIÇ

- Kordonu çözünüz ve topraklı bir prize takınız.
- İlk kullanımda hafif bir koku hissedilebilir.
- 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.
- Ekmek haznesini yerine takın. Karıştırıcıları iç içe geçirmek için yanlardan bastırın ve her iki taraftaki klipsleri kapatın - E - F.
- Ekmek yapma makinesini prize takın ve. Sesli sinyalden sonra, program 1 (1P) başlangıç ayarı olarak görüntülenir, yani 1000 gr ortalamaya kırmızı, daha sonra - G.
-  düğmesine basın. Gösterge ışığı yanar. Zaman ayarlayıcının 2 noktası yanıp söner ve zaman ayarı geri sayıma başlar. Çalışma göstergesi ışığı yanar. Çevrim başlar - H - I.
- Pişirme çevriminin sonunda, ekmek yapma makinesini prizden çekin. Ekmek haznesini hafifçe yan tarafa eğerek ve çekerek çıkarın. Daima koruyucu eldiven kullanın, çünkü haznenin sapi ve kapağı içi sıcaktır. Sıcakken ekmeği kalıptan çıkarın ve soğutmak için 1 saat bir izgara üzerine yerleştirin - J.

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	- SIVI YAĞ = 2 yk	- SÜT TOZU = 2,5 yk
AĞIRLIK = 1.000 g	- SU = 325 ml	- UN = 600 g
ZAMAN = 3:20	- TUZ = 2 tk	- MAYA = 1,5 tk
	- ŞEKER = 2 yk	

EKMEK MAKİNEİNİZİN KULLANIMI

Her program için, farklı bir program seçilmeli taktirde otomatik olarak beliren bir ayar vardır. Dolayısıyla, istenen ayarları manuel olarak seçebilirsiniz.

Program seçimi

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

menu

MENÜ düğmesi belirli bir sayıda farklı program seçeneklerine imkan verir. Programa karşılık gelen zaman görüntülenir. Düğmeye  her basınızda, bu şekilde 1'den 14'e kadar olmak üzere, göstergedeki panosundaki numara sonraki programa geçer:

- Temel Ekmek Hamuru.** Temel Ekmek Hamuru programı, buğday unu kullanılan ekmek tariflerinin büyük kısmını hazırlamanıza olanak tanır.
- Fransız Ekmeği.** Fransız Ekmeği programı, bir Fransız geleneksel beyaz ekmeği tarifine karşılık gelir.
- Tam Buğday Ekmeği.** Tam Buğday Ekmeği programı, Tam Buğday unu kullanıldığından seçilmelidir.
- Tatlı Ekmek.** Tatlı Ekmek programı, daha fazla yağlı madde ve şeker içeren tarifler için uygundur. Kullanımı hazır poğaçalar veya sütlü ekmekler için malzemeler kullanırsanız, toplam 1000 gr hamuru aşmayı.
- Hızlı Temel Ekmek.** Hızlı Temel Ekmek programı, HIZLI TEMEL EKMEK tarifine özgüdür. Bu program için, ağırlık ve renk ayarı mevcut değildir.
- Glütsensiz Ekmek.** Glütsensiz ekmek, yalnızca, kullanıma hazır glütsensiz malzemelerden hareketle hazırlanmalıdır. Bir çok tıhdada (buğday, arpa, çavdar, yulaf, vs.) mevcut glütenle karşı toleransı olmayan kişiler (koeliyik hastalığı) için uygundur. Paket üzerinde belirtilen özel talimatlara bakın. Başka unlarla bulaşma riski olmaması için kap sistematik olarak temizlenmelidir. Glütsensiz katı bir rejim uyguluyorsanız, kullanılan mayanın

da aynı şekilde glütsensiz olduğundan emin olun. Glütsensiz unların içeriği, optimal bir karışma imkanı vermez. Dolayısıyla, yoğurma esnasında kenarların hamurunu esnek plastikten bir spatula ile çevirmek gereklidir. Glütsensiz ekmek, normal ekmeğe göre daha yoğun içerikte ve daha soluk renkte olacaktır.

- Tuzsuz Ekmek.** Tuz tüketiminin azaltılması, kalp ve damar hastalığı risklerinin azaltılmasına imkan verir.
- Omega3 Bakımından Zengin Ekmek.** Bu ekmek Omega 3 yağ asitleri açısından zengindir. Beslenme açısından dengeli ve eksiksiz bir tarife sahiptir. Omega 3 yağ asitleri kalp ve damar sisteminin düzgün işlemesine katkıda bulunurlar.
- Mayasz Ekmek.** Mayasz ekmek (damper), sıcak taşlar üzerinde pişirilen bir geleneksel Avustralya tarifinden esinlenmektedir. Hafifçe poğaçamsı sıkıştırılmış bir ekmek ortaya çıkmaktadır.
- Somun ekmek.** Somun ekmek, yalnızca 10 ila 70 dakika arası pişirmeye imkan vermektedir. 10 dakikalık dilimler halinde, açık, orta veya iyi kızarmış olarak ayarlanabilmektedir. Bu program tek başına kullanılabildiği gibi:
 - Mayali hamurlar programı ile birlikte,
 - daha önceden pişmiş ve soğutulmuş ekmekleri ısıtmak veya kırı yapmak için,
 - bir ekmek çevrimi esnasında uzun süren elektrik uzun süren elektrik kesintisinden sonra.
- 10 numaralı programın kullanımı esnasında, ekmek makinesi gözetimsiz bırakılmamalıdır.**
Kabığın istenen rengi elde edildiğinde, pişirme süreci bitmese dahi  düğmesine uzun bir basış ile program manuel olarak durdurulabilir.
- Mayali hamurlar.** Mayali hamurlar programı pişirmez. Bütün Mayali hamurlar için bir hamur yoğurma ve kabartma programına karşılık gelmektedir. Örnek: pizza hamuru.

12. Kek. Kek programı, kabartma tozu ile kek ve pastalar yapmaya imkan verir. Bu program için, sadece 1000 g ağırlık kullanılabilmektedir.

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

14. Makarna Hamuru. Program 14 yalnızca yoğurur. Kabarmamış hamurlara yöneliktir. Örnek : erişteler.

Ekmeğin ağırlığının seçimi

Ekmek ağırlığı, başka seçim yapılmadığı taktirde otomatik olarak 1000 gr üzerine ayarlanır. Ağırlık bilgi amaçlı verilmiştir. Daha fazla detay için tariflere bakın. 5, 9, 10, 11, 12, 13, 14 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. 5, 9, 11, 13, 14 programlarının renk ayarı yoktur. Üç seçim mümkündür: AÇIK/ORTA/KOYU. İlk verilen ayarı değiştirmek isterseniz, seçilen ayarın karşısındaki gösterge ışığı yanincaya kadar düşmesine basın.

Başlatma/durdurma

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

CEVRİMLER

Sayfa 114-115'teki bir tablo, seçilen programa göre değişik çevrimlerin adımlarını gösterir.

Yoğurma

Hamurun yapısının ve dolayısıyla iyi kabarmasının kapasitesinin oluşturulmasına imkan verir.

Hamur, kabarma çevrimleri arasında 1. veya 2. yoğunlaşma çevriminde veya mayalanma döneminde bulunur. Bu çevrim esnasında ve 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 12 programları için malzemeleri ekleyebilirsiniz: kuru yemişler, zeytinler, vs...

Sesli bir sinyal, hangi anda müdahale etmeniz gerektiğini size bildirir. Hazırlama zamanları tekrar tablosuna (Sayfa 114-115) 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 zama-

nından çıkarmak yeterli olacaktır. Örnek: "extra" = 2:51 ve "toplam zaman" = 3:13, malzemeler 22 dakikanın sonunda eklenebilecektir.

Dinlenme

Yoğurmanın kalitesinin iyileşmesi için hamur gevşemesine imkan verir.

Kabarma

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

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

Pişirme

Hamuru ekmeğe içine dönüştürür ve kabuğun kızararak kıtır olmasına imkan verir.

Ekmek, sonuncu pişirme çevriminde bulunmaktadır.

Sıcak tutma

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

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, numaralı programlar için, hazırlanan ekmeği cihazda bırakabilirsiniz.

Pişirme sonrası, bir saatlik bir sıcakta tutma çevrimi otomatik olarak olarak başlar. Sıcakta tutma saatı esnasında zamanlayıcı 0:00'da kalır. Düzenli aralıklarla bir bip sesi duyulur. Devrenin sonunda cihaz birkaç kez sesli işaret verdikten sonra kendiliğinden durur.

ZAMAN AYARLI PROGRAM

Hazırladığınız ekmeğin seçtiğiniz saatte hazır olması için, cihazı 13 saat öncesine kadar önceden programla yabilirisiniz. Zaman ayarlı program 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14 programları için kullanılamaz.

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

+ ve - düğmeleri yardımıyla, hesapladığınız süreyi seçin (+ yukarı doğru ve - aşağı doğru). Kısa basıslar, 10 dakika + kısa bıplik dilimlerle bir geçiş imkan verir.

Uzun bir basış halinde, geçiş, 10 dakikalık dilimler halinde süreklidir.

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

+ ve - düğmeleri yardımıyla 11 saat programlayın.

○ düğmesine basın. Bir sesli sinyal gelir. Igili gösterge ışığı yanar ve dakika ▲ görüntülenir ve zamanlayıcının **2** : Geri sayım başlar. İşleyiş göstergesi yanar.

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

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

Pratik tavsiyeler

Elektrik kesintisi halinde: eğer çevrim esnasında, program bir elektrik kesintisi ile veya hatalı bir işlem dolayısıyla kesintiye uğrarsa, makinenin, programlamaların 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 çıkarılduktan sonra, henüz sıcakken kenarı üzerine yatırın ve fırın eldiveni olan elinizde tutun,
- > kancayı karıştırıcının eksenine yerleştirin - **M**,
- > karıştırıcıyı çıkarmak için hafifçe çekin - **M**,
- > diğer karıştırıcı için işlemi tekrar edin,
- > ekmeği yukarı kaldırın ve bir izgara üzerinde soğumaya bırakın.



MALZEMELER

Yağlı maddeler ve sıvı yağı: 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 parçalarla ayıran veya yumuşatın. 15 gr tereyağı yerine 1 yemek kaşığı sıvı yağı 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 kullanırsanız, sıvı miktarını aynı ölçüde azaltın. Yumurtayı kirin ve tarife belirtilen sıvı miktarı elde edilinceye kadar sıvı ile tamamlayın. Tarifler, 50 gramlık ortalama bir yumurta için öngörmüştür, eğer yumurtalar daha büyüğse, biraz un ekleyin; eğer yumurtalar daha küçükse, biraz daha az un koymak gereklidir.

Süt: taze süt veya süt tozu kullanabilirsiniz. Süt tozu kullanırsanız, başlangıçta öngörmüş su miktarını ekleyin. Taze süt kullanırsanız, su da ekleyebilirsiniz: toplam hacim, tarife öngörmüş miktar 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. Ulu geçirmsiz bir kapta muhafaza edin, çünkü un, iklim koşulları değişikliklerine tepkime gösterir

ve nem emer veya kaybeder. Standart bir un yerine, tercihen, "güçlü", "ekmek yapılabılır" veya "firinci" 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 belirtilmemiği taktirde, T55 tipi bir un tavsiye edilir.

Ekmek veya çörek veya sütlü ekmek için özel un karışımının kullanılması durumunda, hamurun ağırlığının toplamda 1000g'i aşmaması gerekmektedir.

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

Örnek: Tam Buğday Ekmeği - Program 3.

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

Tuz: besine lezzet verir ve maya faaliyetini düzenlemeye imkan verir. Maya ile temasla 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 firincınızdan da alabilirsiniz. Gerek taze gerekse anlık kuru biçimi altında olsun, maya diğer malzemelerle birlikte doğrudan makinenizin haznesine katılmalıdır. Bununla birlikte dağılmasını kolaylaştırmak için ma-

yayı parmaklarınızın arasında uflatamayı da aklinizda bulundurun.

Yalnızca kuru etkin maya (küçük kürecikler halinde) kullanılmadan önce az miktarda ılık suyla karıştırılmalıdır. 35°C'ye yakın bir sıcaklık seçin, bunun altında daha az etkili olacaktır, üzerinde ise etkinliğini yitirme riskine sahiptir. Saptanmış dozlara uymaya özen gösterin ve taze maya kullanmanız halinde miktarları çarpmayı aklinizda 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 kirilgan olanlarının ilavesi için sesli sinyale uyın,
- > en katı tohumlar (örneğin keten veya susam), makinenin kullanımını kolaylaştırmak için (örneğin, zaman ayarlı başlangıcı), 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 uyın,
- > Haznenin dışına katkı maddeleri düşürmeyin.

TEMİZLİK VE BAKIM

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

- 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.

SORUN GİDERME TARİFLERİNİZİ GELİŞTİRMEK İÇİN

Beklenen sonucu alamıyor musunuz ? Bu tablo size yardımcı olacaktır.

	Fazla kabarmış ekmek	Çok kabardıktan sonra sönümsü ekmek	Yeterince kabarmamış ekmek	Yeterince kızarmamış kabuk	Kenarlar esmer fakat ekmek yeterince pişmemiş	Kenarları ve üstü unlu
<input checked="" type="radio"/> düşmesi 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 KİLAVUZU

PROBLEMLER	ÇÖZÜMLER
Karıntıcı kapta sıkışmış kalıyor.	<ul style="list-style-type: none"> Çıkarmadan önce suda bekletin.
Karıntıclar ekmekte sıkışmış kalıyor	<ul style="list-style-type: none"> Ekmeği kalıptan çıkarmak için aksesuarı kullanın - M.
<input checked="" type="radio"/> üzerine bastıktan sonra bir şey olmuyor	<ul style="list-style-type: none"> Makine çok sıcak. 2 çevrim arasında 1 saat bekleyin. Zaman ayarlı bir başlangıç programlanmış.
<input checked="" type="radio"/> üzerine bastıktan sonra motor dönüyor fakat yoğurma yapılmıyor.	<ul style="list-style-type: none"> Tekne tam olarak yerine oturmamış. Karıntıcı yok veya karıştırıcı kötü yerleştirilmiş.
Zaman ayarlı bir başlangıçtan sonra, ekmek yeterince kabarmamış veya hiçbir şey olmamış.	<ul style="list-style-type: none"> Programlama sonrası <input checked="" type="radio"/> 'e basmayı unuttunuz. Maya, tuz ve/veya su ile temas geçmiş. Karıntıcı yok
Yanık kokusu.	<ul style="list-style-type: none"> Malzemelerin bir kısmı hazırlanın kenarına düşmüş:makineyi soğumaya bırakın ve makinenin içini, temizleyici ürün kullanmaksızın nemli bir sünger ile temizleyin. Hazırlanan ekmeğin taşmış: çok fazla malzeme var, özellikle sıvılar. Tariflerde belirtilen oranelara uyın.

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 10
 - e - keuze van de kleur van de korst
 - f - keuze van de programma's
 - g - controlelampje

- 3 - bakblik
- 4 - kneder
- 5 - maatbeker
- 6 - a - eetlepel
b - theelepel
- 7 - "haak" accessoire voor het verwijderen van de kneders

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



Wees vriendelijk voor het milieu!

① Uw apparaat bevat talrijke materialen die hergebruikt of gerecycleerd kunnen worden.

NL ② Breng het naar een verzamelpunt voor verwerking ervan.

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

- op boerderijen,
- door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen,
- in bed & breakfast locaties.
- Trek, bij langdurige afwezigheid en als u het apparaat schoonmaakt, de stekker uit het stopcontact.
- Het apparaat niet gebruiken indien:
 - het snoer hiervan beschadigd of defect is.
 - het apparaat gevallen is, zichtbaar beschadigd is of niet goed meer functioneert.
- In ieder van deze gevallen moet het apparaat naar de dichtstbijzijnde servicedienst teruggestuurd worden om risico's te vermijden. Raadpleeg de garantie.
- Wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.
- Elke handeling anders dan schoonmaken en het gewone onderhoud dient door een door erkende servicedienst te gebeuren.
- Houd het apparaat, de voedingskabel of de stekker niet in water of enige andere vloeistof.
- Laat het netsnoer niet binnen handbereik van kinderen hangen.
- Het netsnoer mag niet in de buurt van, of in contact met de warme delen van het apparaat, in de buurt van een warmtebron of op scherpe randen komen.
- Het apparaat niet verplaatsen als het aanstaat.
- **Raak het kijkvenster niet aan tijdens en vlak na de werking. De temperatuur van het kijkvenster kan hoog zijn.**
- Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen in goede staat verkerende verlengsnoeren met een geaarde stekker en een snoer waarvan de doorsnede minstens gelijk is aan die van het apparaat.
- Plaats het apparaat niet op een ander apparaat.
- Gebruik dit apparaat niet als hittebron.
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor het bakken van brood of het maken van jam.
- Nooit papier, karton of plastic in het apparaat plaatsen en er niets op plaatsen.
- Probeer bij brand nooit de vlammen te blussen met water. Trek de stekker uit het stopcontact. Doof de vlammen met een vochtige doek.
- Voor uw eigen veiligheid, dient u uitsluitend gebruik te maken van de op het apparaat afgestemde accessoires en onderdelen.
- **Gebruik aan het einde van het programma altijd ovenwanten om de uitneembare binnenpan of de warme delen van het apparaat vast te pakken. Tijdens het gebruik wordt het apparaat zeer heet.**
- Nooit de luchtroosters dichtmaken of afdekken.
- Wees zeer voorzichtig, er kan stoom ontsnappen wanneer u het deksel opent tijdens het programma of aan het einde hiervan.
- **Wanneer u met programma nr. 13 bezig bent (jam, appelmoes), wees dan alert op de stoomstoot en de warme spatten die tijdens de opening van het deksel kunnen optreden.**
- Houd u dan ook aan de in de recepten aangegeven hoeveelheden.
Maak niet meer dan 1500 g deeg in totaal.
Maak niet meer dan 900 g meel en 13 g gist.
- Het bij dit apparaat gemeten akoestische vermogen bedraagt 55 dBa.

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 het bakblik door dit aan de handgreep van voren naar achteren te trekken, zodat de zijden na elkaar losklappen. Zet vervolgens de kneders op hun plaats.
- B - C.
- Doe de ingrediënten in de aanbevolen volgorde in de uitneembare binnenpan. Zorg dat u alle ingrediënten nauwkeurig gewogen heeft - D.
- Doe het bakblik terug in de broodbakmachine. Druk op de ene en vervolgens de andere zijde van het bakblik om het zodanig vast te klikken op het aandrijfelement dat beide zijden vastgeklikt zijn - E - F.
- Sluit de deksel. Doe de stekker van de broodbakmachine in het stopcontact en zet hem aan. Na het geluidssignaal wordt programma 1 automatisch aangegeven, ofwel 1000 g met een gemiddeld goudbruin korstje - G.
- Druk op de toets . Het controlelampje gaat branden. De 2 punten van de timer knipperen. De cyclus begint - H - I.
- 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 - J.

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

BASISBROOD (programma 1)	INGREDIËNTEN - th = theelepel - el = eetlepel	
GOUDBRUIN KORSTJE = GEMIDDELD	- OLIE = 2 el	- MELKPPOEDER = 2,5 el
GEWICHT = 1000 g	- WATER = 325 ml	- MEEL = 600 g
TIJD = 3:20	- ZOUT = 2 th	- GIST = 1,5 th
	- SUIKER = 2 el	

HET GEBRUIK VAN UW BROODBAKMACHINE

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

Keuze van een programma

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

Met de **toets menu** kunt u een aantal verschillende programma's kiezen. De bij het programma horende tijd wordt weergegeven. Iedere keer dat u op de toets **menu** drukt, gaat het nummer op het display over op het volgende programma, van 1 tot 14:

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

streng glutenvrij dieet moet u er voor zorgen dat de gebruikte gist ook glutenvrij is. Door de consistentie van meel zonder 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.

- 7. Zoutloos brood.** Door minder zout te gebruiken, neemt het risico van hart- en vaatziekten af.
- 8. Brood rijk aan Omega 3.** Dit brood is rijk aan Omega 3 vetzuren dankzij een evenwichtig, compleet recept voor wat betreft de voedingswaarde. Omega 3 vetzuren dragen bij tot een goede werking van het hart-en vaatstelsel.
- 9. Damper.** De damper is geïnspireerd op een traditioneel Australisch recept waarbij het brood op hete stenen gebakken wordt. Het brood is compact en lijkt enigszins op briöche.
- 10. Uitsluitend Bakken.** Met het bakprogramma kan uitsluitend tussen 10 en 70 min. gebakken worden, instelbaar in schijven van 10 min, met een lichte, middelmatige of donkere goudbruine kleur. Dit kan alleen geselecteerd worden en gebruikt worden:
 - a) in combinatie met het programma Gerezen deeg,
 - b) voor het verwarmen of knapperig maken van reeds gebakken en afgekoeld brood,
 - c) voor het afbakken in geval van een langdurige stroomonderbreking tijdens een broodcyclus.

De broodbakmachine dient tijdens het gebruik van programma 10 onder toezicht te blijven.

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

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

12. Cake. Voor het vervaardigen van taarten en gebak met bakpoeder. Alleen 1000 g is beschikbaar voor het programma.

13. Jam. Het programma Jam kookt automatisch jam in de uitneembare binnenpan.

14. Pasta. Het programma 14 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 5, 9, 10, 11, 12, 13, 14 is er geen

instelling van het gewicht. Druk op de toets  van 750 g, 1000 g of 1500 g in te stellen. De aanduiding tegenover de gewenste instelling gaat branden.

Selectie van de goudbruin

De kleur van de korst wordt automatisch ingesteld op GEMIDDELD. Bij de programma's 5, 9, 11, 13, 14 nis er geen instelling van de kleur. Er zijn drie keuzes mogelijk: LICHT / GEMIDDELD / DONKER.

Voor het wijzigen van de automatische instelling drukt u op de toets  totdat de aanduiding tegenover de gewenste instelling gaat branden.

Inschakeling / Uitschakeling

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

DE CYCLI

Een tabel op pagina 114-115 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.

Het deeg bevindt zich in de 1e of 2e kneedcyclus of in de mengperiode tussen de rijscycli. Tijdens deze cyclus en voor de programma's 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 12, 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 114-115) 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. Het deeg bevindt zich in de 1e, 2e of 3e rijscyclus.

Bakken

Hierbij verandert het deeg in brood en krijgt dit een goudbruin, knapperig korstje. Het deeg bevindt zich in de eindcyclus van het bakken.

Warm houden

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

Voor de programma's 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, u kunt de bereiding in het apparaat laten.

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

PROGRAMMA MET TIMER

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

Deze stap gescheert 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 cyclus 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 piepton.

Door lang te drukken verspringt de tijd continu in schijven van 10 min.

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

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

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

Praktische adviezen

Bij een stroomonderbreking: indien tijdens de cyclus het programma wordt onderbroken door een stroomonderbreking of een verkeerde handeling, wordt de programmering gedurende 7 min. door het apparaat bewaard. De cyclus gaat dan weer verder waar hij gestopt was. Na deze tijd is de programmering verdwenen.

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

Om uw brood uit de bakvorm te halen: het kan gebeuren dat tijdens het uit de bakvorm halen de kneder in het brood bekneld blijven zitten.

Gebruik in dat geval het accessoire "haak" als volgt:

- > wanneer het brood eenmaal uit de bakvorm is, legt u het nog warme brood op een zijde en houdt u het vast met één hand met ovenhandschoen,
- > steek de haak in de as van de kneder - M,
- > trek voorzichtig om de kneder te verwijderen - M,
- > herhaal de handeling voor de andere kneder,
- > zet het brood rechtop en laat het op een rooster afkoelen.



DE INGREDIËNTEN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Gist : Bakkersgist bestaat in meerdere vormen: vers in kleine blokjes, actief droog om aan te lengen met water, en gedroogde instantgist. Gist is verkrijgbaar in supermarkten (afdeling

vers of bakkerij), maar u kunt ook verse gist kopen bij uw bakker. Alle soorten gist in alle vormen worden rechtstreeks toegevoegd, samen met de andere ingrediënten. Denk er wel aan de verse gist goed te versnipperen met uw vingers om het beter te verdelen. Alleen actieve gedroogde gist (in kleine bolletjes) moet vóór gebruik aangelengd worden met een beetje lauw water. Kies een temperatuur die dicht bij 35 °C ligt, daaronder is het minder efficiënt, daarboven werkt de gist niet meer. Gebruik de voorgeschreven doses en denk eraan de hoeveelheid gist aan te passen aan de gebruiktesoort (zie de verhoudingstabell hieronder).

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

Droge gist (in tl.)

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

Verse gist (in g)

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

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

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

REINIGING EN ONDERHOUD

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

• Geen onderdelen in de vaatwasser wassen.



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

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 zinden maar het brood is niet voldoende gaar	Meel aan de zijkanten en bovenop
Tijdens het bakken is de toets  ingedrukt.				●		
Niet genoeg meel.		●				
Teveel meel.			●			●
Niet genoeg gist.			●			
Teveel gist.	●	●		●		
Niet genoeg water.			●			●
Teveel water.	●				●	
Niet genoeg suiker.			●			
Meel van slechte kwaliteit.			●	●		
De verhouding van de ingrediënten is niet goed (te grote hoeveelheid).	●					
Het water is te warm.		●				
Het water is te koud.			●			
Onjuist programma.			●	●		

TECHNISCHE STORINGSGIDS

PROBLEMEN	OPLOSSINGEN
De kneder blijft in de bakblik bekneld zitten.	<ul style="list-style-type: none"> Laten weken voor u hem gaat verwijderen.
Een kneedhaak blijft in het brood bekneld zitten.	<ul style="list-style-type: none"> Gebruik de bijgeleverde haak. - M.
Na een druk op  gebeurt er niets.	<ul style="list-style-type: none"> De uitneembare binnenpan zit niet goed op zijn plaats. De kneder is afwezig of zit niet goed op zijn plaats.
Na op  gedrukt te hebben draait de motor maar er wordt niet gekneed.	<ul style="list-style-type: none"> De uitneembare binnenpan zit niet goed op zijn plaats. De kneder is afwezig of is niet goed bevestigd.
Na een programmering met de timer is het brood niet voldoende gerezen of er is niets gebeurd.	<ul style="list-style-type: none"> U heeft vergeten na de programmering op  te drukken. De gist is in contact gekomen met het zout en/of het water. Kneder afwezig.
Brandgeur.	<ul style="list-style-type: none"> Een deel van de ingrediënten is naast de uitneembare binnenpan gevallen: laat het apparaat afkoelen en maakt de binnenzijde van de apparatuur 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 10
 - e - valg af brunng
 - f - valg af program
 - g - funktionsindikator

- 3 - brødform
- 4 - ælter
- 5 - målebæger
- 6 - a - spiseskefuld
 - b - teskefuld
- 7 - "krog" tilbehør til at tage ælterne ud

SIKKERHEDSANVISNINGER



Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

① Apparatet indeholder mange materialer, der kan genbruges eller genvindes.

② Aflever det hos et specialiseret indsamlingscenter, når det ikke skal bruges mere.

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



- Tag apparatets stik ud, når det ikke er i brug og under rengøring.
- Brug ikke apparatet, hvis:
 - ledningen er beskadiget
 - apparatet er blevet beskadiget eller ikke fungerer korrekt.Kontakt i så fald det nærmeste autoriserede serviceværksted.
- Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller hans serviceværksted eller af en tilsvarende uddannet person for at undgå, at der opstår fare.
- Ethvert indgreb ud over kundens almindelige rengøring og vedligeholdelse skal foretages af et autoriseret serviceværksted.
- Dyp ikke apparatet, ledningen eller stikket ned i vand eller enhver anden væske.
- Lad ikke ledningen hænge ned indenfor børns rækkevidde.
- Ledningen må aldrig komme i nærheden af eller berøre apparatets varme dele, en varmekilde eller en skarp kant.
- Flyt ikke apparatet, mens det er i brug.
- **Rør ikke ved åbningen, mens apparatet fungerer, og lige efter det er standset. Åbningen kan blive meget varm.**
- Tag ikke apparatets stik ud ved at trække i ledningen.
- Brug kun en forlængerledning i god stand, og en ledning med et tværsnit, der er mindst lig med tværsnittet på den medfølgende ledning.
- Anbring ikke apparatet ovenpå andre apparater.
- Brug ikke apparatet som varmekilde.
- Apparatet må ikke anvendes til tilberedning af andet end brød og marmelade.
- Kom aldrig papir, karton eller plastik ned i apparatet og anbring ikke noget ovenpå det.
- Hvis visse dele af apparatet skulle antænde, forsøg aldrig at slukke ilden med vand. Tag apparatets stik ud. Kvæl flammerne med et fugtigt klæde.
- Af sikkerhedsårsager må der kun bruges tilbehør og reservedele, der passer til apparatet.
- **Brug altid grydelapper i slutningen af programmet til at håndtere formen eller apparatets varme dele. Apparatet bliver meget varmt under brug.**
- Tilstop aldrig ventilationsgitrene.
- Man skal være forsiktig, da der kan slippe varm damp ud, når man åbner låget i slutningen af eller under et program.
- **Når man bruger program nr. 13 (marmelade, kompot), skal man passe på dampudstrømninger og varme overstænkninger, når låget åbnes.**
- Ikke at overskride de anførte mængder i opskrifterne.
 - Ikke at overskride 1500 g dej i alt.
 - Ikke at overskride 900 g mel og 13 g gær.
- Dette produkts støjniveau er blevet målt til 55 dBA.

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 (med mindre andet er anført) og de skal vejes præcist. Afmål væskerne med det medfølgende målebæger. Brug den medfølgende dobbelte måleske til at afmåle en teskefuld i den ene side og en spiseskesefuld i den anden side. Ukorrekte målinger vil give sig udtryk i et dårligt resultat.

3 Brug ingredienserne før deres udløbsdato og opbevar dem et køligt og tørt sted.

4 Det er vigtigt at veje melet præcist. Derfor skal melet vejes på en køkkenvægt. Brug aktivt, dehydreret gær i pose. Brug ikke bagepulver med mindre andet er anført i opskrifterne. Når en pose gær er åbnet, skal den bruges indenfor 48 timer.

5 For at undgå at forstyrre tilberedningernes hævning, anbefaler vi at komme alle ingredienserne ned i formen lige fra starten og undgå at åbne låget under brug (med mindre andet er anført). Overhold ingredienserne rækkefølge og mængderne anført i opskrifterne. Kom først de flydende og derefter de faste ingredienser i. **Gæren må ikke komme i kontakt med væskerne eller saltet.**

Generel rækkefølge der skal overholdes:

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

Brug

• Tilberedning af brød er følsom overfor temperatur og fugtighed. Hvis det er meget varmt, anbefales det at bruge mere kølige væsker end sædvanlig. Hvis det er meget koldt, er det på samme måde nødvendigt at varme vandet eller mælken op, så det er lunkent (overskrid aldrig 35°C).

• Det kan til tider være en god idé at kontrollere dejens tilstand midt i æltningen: Den skal samle sig i en homogen kugle, der let slipper siderne.

- hvis der stadig skal kommes mel i, skal man også tilsætte lidt vand,
- hvis ikke, kan man eventuelt tilsætte lidt mel.

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

• En udbredt fejl er at tro, at hvis man tilsætter mere gær, vil brødet have mere. Men for meget gær svækker strukturen af en dej, der hæver meget, og den vil falde sammen under bagningen. Man kan vurdere dejens tilstand lige før bagningen ved at slå lidt på den med fingerspidserne: Dejen skal give lidt modstand og fingrenes aftryk skal forsvinde lidt efter lidt.

FØR APPARATET ANVENDES FØRSTE GANG

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

HURTIG START

- Rul ledningen helt ud og sæt stikket i en kontakt.
- Første gang apparatet tages i brug, kan der komme en svag lugt.
- Tag brødformen ud ved at løfte håndtaget op og trække bagud for at gøre formen fri af klipsene først i den ene side og dernæst i den anden side. Sæt derefter ælterne i - B - C.
- Kom ingredienserne ned i formen i den anbefalede rækkefølge. Pas på at veje ingredienserne nøjagtigt - D.
- Sæt brødformen i apparatet. Tryk på formen i den ene side og dernæst i den anden side for at koble den på drevet, og således at den klipses godt fast i begge sider - E - F.
- Luk låget. Sæt bagemaskinens stik i. Efter et bip vises program 1 i standard, dvs. 1000 g middel bruning og dernæst den tilsvarende tid - G.
- Tryk på tasten . Kontrollampen for brug tænder. Timerens 2 punkter blinker. Cyklussen starter - H - I.
- 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 - J.

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

BASALT BRØD (program 1)	INGREDIENSER - tsk. = teskefuld - spsk. = spiseskefuld	
BRUNING = MIDDEL	- OLIE = 2 spsk.	- PULVERMÆLK = 2,5 spsk.
VÆGT = 1000 g	- VAND = 325 ml	- MEL = 600 g
TID = 3:20	- SALT = 2 tsk. - SUKKER = 2 spsk.	- GÆR = 1,5 tsk.

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 knappen** giver dig mulighed for at vælge forskellige programmer.

Programmets varighed vises i displayet. Hver gang du trykker på **menu** knappen, skifter nummeret i displayet til det næste program fra 1 til 14:

- Basalt brød.** Med programmet Basalt brød kan man lave de fleste brødopskrifter med hvedemel.
- Franskbrød.** Programmet Franskbrød svarer til en traditionel fransk brødopskrift.
- Fuldkornsbrød.** Man skal vælge programmet Fuldkornsbrød, når man bruger mel til fuldkornsbrød.
- 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 1000 g dej i alt.
- Hurtigt brød.** Programmet Hurtigt brød er specifikt for HURTIG BRØD. Det er ikke muligt at indstille vægt og farve med dette program.
- Brød uden gluten.** Brød uden gluten må udelukkende tilberedes med færdige blandinger uden gluten klar til brug. Det er velegnet til personer, der har sprue og ikke kan tåle gluten, som findes i flere kornsorter (hvede, byg, rug, havre, kamut, spelt, etc.). Se de specifikke anbefalinger, der er anført på pakken. Brødformen skal rengøres grundigt, så der ikke er risiko for blanding med rester fra andre slags mel. I tilfælde af en streng diæt uden gluten, skal man også

sørge for, at den anvendte gær er uden gluten. Konsistensen af mel uden gluten tillader ikke en optimal blanding. Man skal derfor skubbe dejen ned fra kanterne med en smidig skraber i plastic under æltningen. Brød uden gluten har en mere fyldig konsistens og en mere bleg farve end normalt brød.

- Brød uden salt.** En reduktion af saltforbruget gør det muligt at reducere risikoen for hjertekarsygdomme.
- Brød rigt på Omega-3.** Dette brød er rigt på Omega-3 fedtsyrer i kraft af en velafbalanceret og komplet opskrift hvad angår ernæring. Omega-3 fedtsyrer bidrager til at styrke hjertekarsystemets funktion.
- Damper brød.** Damper brødet er inspireret af en australsk opskrift, der traditionelt bages på varme sten. Det er et kompakt, lidt briochelignende brød.
- Kun bagning.** Kun bagning programmet tilslader kun at bage i 10 til 70 min, og kan indstilles i trin på 10 min. Det kan vælges alene eller bruges:
 - sammen med programmet Hævet dej,
 - til at genopvarme eller gøre allerede bagte og afkølede brød sprøde,
 - til at afslutte en bagning i tilfælde af længere strømsvigt under en brødcyklus.

Bagemaskinen skal være under opsyn, når program 10 bruges.
Man kan afbryde cykussen, før den er slut ved at standse programmet manuelt med et langt tryk på tasten .
- Hævet dej.** Programmet Hævet dej bager ikke. Det svarer til et program med æltning og hævning af alle gærdeje. F.eks. dej til pizza.
- Kage.** Gør det muligt at lave konditorkager og formkager med bagepulver. Til dette program er det mest velegnet, hvis kagens vægt er på 1000 g.

13. Marmelade. Programmet Marmelade koger automatisk marmeladen i formen.

14. Pasta. Program 14 ælter kun. Det er beregnet til ikke hævede dej. F.eks. nudler.

Valg af brødets vægt

Brødets vægt indstilles som standard på 1000 g. Denne vægt er vejledende. Se de enkelte opskrifter for nærmere oplysninger. For program 5, 9, 10, 11, 12, 13 og 14 er der ikke mulighed for at indstille vægten. Tryk på knappen  for at indstille den valgte vægt 750 g, 1000 g eller 1500 g. Kontrollampen tænder ud for den valgte vægt.

CYKLUSSEN

Skemaet på side 114-115 viser opdelingen i forskellige cykler afhængig af det valgte program.

Æltning

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

Dejen befinner sig i 1. eller 2. æltecyklus eller i omrøringsperiode mellem to cyklusser med hævning. I denne cyklus og med program 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 12 har man mulighed for at til sætte ingredienser: tørrede frugter, oliven, etc. Et bip angiver, hvornår man kan gøre det. Se oversigtsskemaet med tilberedningstider (side 114-115) 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 til sættes efter 22 min.

Hvile

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

Valg af bruning

Skorpens farve indstilles i standard på MIDDEL. Program 5, 9, 11, 13, 14 har ingen indstilling af farve. Der findes tre valgmuligheder: LYS - MIDDEL - MØRK. Hvis du vil ændre standardindstillingen, tryk på tasten  indtil indikatorlyset viser den valgte indstilling.

Start / Stop

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

Hævning

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

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

Bagning

Forvandler dejens til brød og gør skorpen brun og sprød.

Brødet befinner sig i den sidste cyklus med bagning.

Holde varm

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

Med program 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, kan man lade tilberedningen blive i apparatet. En holde varm cyklus fortsætter automatisk efter bagningen. Displayet viser hele tiden 0:00 mens holde varm funktionen er i gang. Apparatet udsender regelmæssigt et bip. I slutningen af cyklussen standser apparatet automatisk og udsender flere bip.

TIDSINDSTILLET PROGRAM

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

Tidsindstillet program kan ikke bruges til program 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14.

Dette trin sker efter at have valgt program samtidig med brunning og vægt. Programmets tid vises. Beregn forskellen mellem det tidspunkt, hvor du starter programmet og det tidspunkt, hvor du ønsker, at brødet skal være bagt. Apparatet inkluderer automatisk varigheden af programmets cykler. Vis den beregnede tid med tasterne + og - for at forøge og (+) for at reducere). Med korte tryk kan man ændre tiden i trin på 10 min + kort bip. Med et langt tryk rulles tiden hurtigt i trin på 10 min

Feks.: Klokken er 20.00 og du ønsker, at brødet skal være bagt kl. 7.00 næste morgen. Programmer 11.00 med tasterne + og -. Tryk på tasten . Der lyder et bip. Kontrollampen tænder og punkte blinker. Nedtællingen begynder. Kontrollampen for brug tænder.

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

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

Praktiske råd

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

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

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

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,
- > brug samme fremgangsmåde for at tage den anden ælter ud,
- > ret brødet op igen og lad det køle af på en rist.



M

INGREDIENSER

Fedtstoffer og olie: fedtstofferne gør brødet mere blødt og smagfuldt. Brødet holder sig også længere. For meget fedt gør hævningen langsmommere. 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 hydreret.

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

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

Vand: vandet hydrerer og aktiverer gæren. Det hydrerer også 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 kaldet "til brødbagning" eller "bagemel" frem for en standard mel. Hvis man tilsætter havre, klid, hvedekerner, rug eller hele korn til dejen, vil det give en mere

tung og mindre fyldig dej.

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

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

Sukker: det er bedst at bruge melis, 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. Der findes dehydreret gær i form af små kugler, som man skal hydrere i lidt vand med en temperatur på cirka 35 grader. Sørg for at følge mængdeangivelserne opgivet i opskrifterne.

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

Tørgær (tsk.)

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

Frisk gær (i g)

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

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

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

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

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Sluk for apparatet.
- Rengør selve apparatet og formens underside med en fugtig klud. Tør grundigt af - **K**.
- Vask skålen og ælteren i varmt sæbevand. Hvis ælteren bliver i formen, lad den stå i blød i 5 til 10 min.
- Nødvendigt, tag låget af og rengør det i varmt vand og en svamp - **L**.
- Ingen af delene må vaskes i opvaskemaskine.
- Brug ikke rengøringsprodukter, skuresvampe eller sprit. Brug en blød og fugtig klud.
- Dyp aldrig selve apparatet eller låget ned i vand.



VEJLEDNING TIL TILBEREDNINGEN FOR AT FORBEDRE DINE OPSKRIFTER

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

	Brødet hæver for meget	Brødet falder sammen efter at have hævet for meget	Brødet er ikke hævet nok	Skorpen er ikke gylden nok	Siderne er brune, men brødet er ikke bagt nok	Siderne og toppen er melede

Tasten er blevet aktiveret under bagningen.

Ikke nok mel.

For meget mel.

Ikke nok gær.

For meget gær.

Ikke nok vand.

For meget vand.

Ikke nok sukker.

Mel af dårlig kvalitet.

Ingredienserne har ikke de rigtige forhold (for store mængder).

Vandet er for varmt.

Vandet er for koldt.

Ikke velegnet program.

TEKNISK VEJLEDNING

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

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 10
 - e - fargevalg for gyllenhet
 - f - programvalg
 - g - funksjonslampe

- 3 - brødbeholder
- 4 - eltepinne
- 5 - målebeger
- 6 a - spiseskje
b - teskje
- 7 - tilbehør "krok" for å ta ut eltepinnene

SIKKERHETSINSTRUKSJONER



Ta hensyn til miljøet!

① Ditt apparat inneholder mange elementer som kan gjenbrukes eller resirkuleres.

② Lever apparatet inn på et resirkuleringscenter eller et godkjent servicesenter.

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



• Dette apparatet er ikke ment for personer (inkl. barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller uerfarne personer, unntatt dersom de får tilsyn eller forhåndsinstruksjoner om anvendelsen av apparatet fra en person med ansvar for deres sikkerhet. Barn skal holdes under tilsyn for å sikre at barnet ikke bruker apparatet til lek.

• Bruk apparatet på en stabil arbeidsflate på avstand fra vannsprut og under ingen omstendigheter i et avlukke i et innebygd kjøkken

• Kontroller at nettspenningen stemmer med maskinens spennin. Enhver tilkoblingsfeil opphever garantien.

- Ikke bruk apparatet dersom:
 - Strømledningen er defekt eller skadet
 - Apparatet har falt i gulvet og viser synlige tegn på skade eller ikke fungerer korrekt.I begge tilfeller må apparatet sendes til nærmeste godkjente servicesenter for å unngå enhver fare. Se garantivilkårene.
- Dersom nettledningen er skadet, må den byttes av produsenten, dens serviceverksted eller av en autorisert elektroforhandler. Dette for å unngå fare ved bruk senere.
- Alle inngrep bortsett fra vanlig rengjøring og vedlikehold skal utføres av et godkjent servicesenter.
- Apparatet, strømledningen eller støpselet må aldri legges ned i vann eller annen væske.
- Ikke la strømledningen henge ned slik at små barn kan gripe den.
- Ikke la strømledningen være i nærheten av eller i kontakt med maskinens varme deler, i nærheten av en varmekilde eller ligge på en skarp kant.
- Flytt ikke apparatet mens det er i bruk.
- **Ikke ta på det gjennomsiktige vinduet i løpet av og rett etter bakingen. Temperaturen på lokket kan være høy.**
- Ikke ta ut kontakten ved å dra i ledningen.
- Bruk kun skjøteleddninger 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 gryteklyper 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. 13 (syltetøy, kompott), pass på dampstrålen og varm sprut når lokket åpnes.**
- Ikke bruk større mengder enn oppskriften tilsliser.

Ikke ha mer enn 1500 g deig totalt.
Ikke bruk mer enn til sammen 900 g mel og 13 g tørrgjær.
- Støynivået målt på dette apparatet er på 55 dBa.

PRAKTISKE RÅD

Forberedelse

1 Les bruksanvisningen grundig, og følg oppskriftene: denne maskinen baker ikke brød slik det gjøres for hånd!

2 Alle ingrediensene som inngår i oppskriftene skal ha romtemperatur og skal veies nøyaktig.

Mål all væske med det medfølgende målebegeret. Bruk den doble måleskjeen for å måle teskjeer på den ene siden og spiseeskjeer på den andre siden. Unøyaktige mål gir dårlige resultater.

3 Bruk ingrediensene før best før-dato, og oppbevar dem på kjølige og tørre steder.

4 Nøyaktig oppmåling av melmengden er viktig. Derfor skal melet veies på en kjøkkenvekt. Bruk tørrgjær i pakker. Ikke bruk bakepulver med mindre oppskriften spesielt oppgir denne ingrediensen. Etter at en pakke tørrgjær har blitt åpnet, må den brukes innen 48 timer.

5 For å unngå negativ innvirkning på heveprocessen, anbefaler vi å ha alle ingrediensene i beholderen i begynnelsen av prosessen og unngå å åpne lokket mens maskinen er i gang. Pass på å bruke ingrediensene i riktig rekkefølge og i de mengdene som oppskriftene angir. Først væsken, så tørrvarene. **Gjæren må ikke komme i kontakt med væske, sukker eller salt.**

Følg denne generelle rekkefølgen:

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

Bruk

• **Temperatur og fuktighet innvirker på tilberedningen av brødet.** I tilfelle sterke varme, anbefales det å bruke kjøligere væsker enn vanlig. Når det er kaldt, kan det være nødvendig å varme opp melken eller vannet litt (aldri over 35 °C).

• **Noen ganger kan det også være nyttig å sjekke deigen midt i eltingen:** den skal bli til en homogen klump som løsner lett fra sidene,

- hvis det er igjen ublandet mel, skal litt vann tilsettes,

- hvis deigen er for fuktig og klistrer til sidene, kan du tilsette litt mel.

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

HURTIG OPPSTART

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

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

STANDARDBRØD (program 1)	INGREDIENSER - ts = teskje - ss = spiseskje	
GYLLEN = MIDDELS	- OLJE = 2 ss	- PULVERMELK = 2,5 ss
VEKT = 1000 g	- VANN = 325 ml	- MEL = 600 g
TID = 3:20	- SALT = 2 ts	- GJÆR = 1,5 ts
	- SUKKER = 2 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 12:

- Standardbrød.** Programmet for Standardbrød brukes for de fleste brødoppskriftene som inneholder hvetemel.
- Pariserloff.** Programmet for Pariserloff tilsvarer en oppskrift for tradisjonelt hvitt fransk brød.
- Grov brød.** Programmet for Grovt brød skal velges når grovt mel inngår i oppskriften.
- Søtt brød.** Programmet for Søtt brød er tilpasset oppskrifter som inneholder mer fett og sukker. Hvis du bruker ferdigblanding for brioche eller boller, må ikke deigen overstige 1000 g totalt.
- Hurtigbrød.** Programmet for Hurtigbrød er spesifikt tilpasset oppskriften for HURTIG-BRØD. Dette programmet har ingen justering av vekt eller farge.
- Glutenfritt.** Glutenfritt brød skal kun tilberedes med ferdigblanding uten gluten. Dette brødet er tilpasset personer som ikke tåler gluten (cøliaki-sykdom) 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, sørг 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.

- Brød uten salt.** En reduksjon av vårt saltforbruk bidrar til å redusere risikoene for hjerte- og karsykdommer.
- Brød rikt på Omega 3.** Dette brødet er rikt på fettsyren omega 3 takket være en sunn og næringsrik oppskrift. Omega 3-fettsyrene bidrar til at hjerte- og karkretsløpet fungerer godt.
- Damper.** Damperen er inspirert fra en australisk oppskrift tradisjonelt bakt på varme steiner. Du får et kompakt litt bolleaktig brød.
- Kun steking.** Med stekeprogrammet kan du stekte i 10 til 70 min., justerbart i perioder på 10 minutter. Det kan velges alene og kan brukes:
 - sammen med programmet for Gjærdeig,
 - for å varme opp eller sprøstekte allerede stekt eller avkjølt brød,
 - for å stekte ferdig i tilfelle av langvarige strømbrudd i løpet av en bakesyklus.
- Brødmaskinen skal ikke gå uten tilsyn mens program 10 benyttes.** For å avbryte syklusen før den er fullført, stoppes programmet manuelt ved et langt trykk på knappen **○**.
- Gjærdeig.** Programmet for Gjærdeig steker ikke. Det tilsvarer et elte- og heveprogram for alle hevedeiger. F. eks: Pizzadeig.
- Kake.** Du kan lage kaker og bakverk med bakepulver. Kun en vekt på 1000 g er egnet til dette programmet.
- Syltetøy.** Programmet for syltetøy koker automatisk syltetøy og kompotter i beholderen.
- Pasta.** Program 14 er kun for elting. Den skal brukes for deiger som ikke hever. F.eks. pasta.

Valg av brødvekt

Brødets vekt er satt som standard til 1000 g. Denne vekten vises for informasjon. Se på detaljene i oppskriftene for mer nøyaktige opplysninger.

Programmene 5, 9, 10, 11, 12, 13 og 14 har ikke vektjustering. Trykk på knappen  for å justere vekten mellom 750 g, 1000 g og 1500 g. Indikatoren tennes overfor den valgte innstillingen.

Valg av gyllenhet

Fargen på skorpen er innstilt som standard på MIDDELS. Programmene 5, 9, 11, 13 og 14 har ikke fargejustering.

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

Start / Stopp

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

SYKLUSER

En tabell (side 114-115) viser oppdelingen av de ulike syklusene for det valgte programmet.

Elting

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

Deigen befinner seg i 1. eller 2. eltesyklus eller i blandesyklus mellom hevesyklsene. I løpet av denne syklusen, og for programmene 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9 og 12, 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 114-115) og kolonnen "ekstra". Denne kolonnen indikerer tiden som vises på skjermen når lydsignalet aktiveres. For å vite nøyaktig etter hvor lang tid lydsignalet aktiveres, kan du bare trekke tiden i kolonnen "ekstra" fra den totale steketiden. F. eks: "ekstra" = 2:51 og "total tid" = 3:13, ingrediensene kan tilsettes etter 22 min.

Hvile

Lar deigen hvile for å forbedre eltekvaliteten.

Heving

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

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

Steketid

Lager deigen til brød og danner en gyllen, skorpe.

Brødet befinner seg i siste bakesyklus.

Fortsatt oppvarming

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

For programmene 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 og 12, kan du la innholdet ligge i maskinen. En syklus for fortsatt oppvarming på en time begynner automatisk etter steking. Skjermen viser 0:00 i den timen innholdet holdes varmt. En pipelyd starter opp med jevne mellomrom. Ved slutten av syklusen, stopper maskinen automatisk etter flere lydsignaler. For å stoppe varmeprogrammet, kobler du fra apparatet.

TIDSINNSTILLING

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

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

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

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

F. eks: klokken er 20:00, og du ønsker at brødet skal bli ferdig til klokken 7:00 neste morgen. Sett programmet på 11:00 ved hjelp av knappene + og -. Trykk på knappen . Et lydsignal blir avgitt. Indikatoren vises og de to punktene på tidsinnstilleren blinker. Nedtelling begynner. Funksjonsindikatoren tennes.

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

Visse ingredienser er 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.

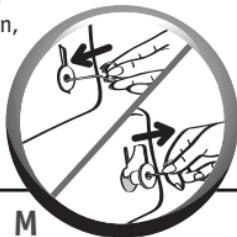
Etter denne perioden går programmeringsinformasjonen tapta.

Hvis du vil kjøre to programmer etter hverandre, åpne lokket og 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,
- > gjenta prosessen for den andre eltepinnen,
- > løft opp brødet og la det avkjøles på en rist.



M

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 smoret likt i blandingen, eller varm det opp for å mykne det. Du kan erstatte 15 g smør med 1 ss olje. Ikke bland inn varmt smør. Unngå at fettstoffene kommer i kontakt med gjæren, fordi fettet kan hindre gjæren i å ta til seg fuktighet. Ikke bruk smøreprodukter med lavere fettinnhold eller smørerstatninger.

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

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

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

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

reagerer på svingninger i klimaforhold ved å trekke til seg fuktighet eller i motsatt tilfelle miste fuktighet. Bruk helst en meltype for brødbaking istedenfor en vanlig type mel. Tilsætninger 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 ferdigblanding for brød, brioche og boller, så ikke overstig totalt 1000 g deig.

Når melet sikttes, 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 ferdigblanding for brød i butikkene. Følg anbefalingene til produsenten når du bruker slike ferdigblanding. Generelt sett vil programvalget gjøres ut fra hvilken blanding som brukes.

F. eks: Grovt brød - Program 3.

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

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

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

de andre ingrediensene. Husk å smuldre den ferske gjæren med fingrene for å få den til å opploses 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 eksempl),
 - > å tørke av meget fuktige ingredienser (oliven),
 - > å strø litt mel over fettholdige ingredienser slik at de iblandes lettere,
 - > å ikke iblande en for stor mengde ekstra ingredienser, især ost, fersk frukt og ferske grønnsaker, da det kan forhindre at deigen heves, overhold mengdene som er angitt i oppskriftene,
 - > å sørge for at ingen ingredienser faller utenfor brødbeholderen.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

- **Ikke vask noen deler i oppvaskmaskin.**
- Ikke bruk rengjøringsprodukter, skuremidler eller alkoholholdige produkter. Bruk en myk og fuktig klut.
- Ikke dypp maskinen eller lokket i vann.



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	Brunne sider, men brød ikke stekt nok	Sider og topp melet
Knappen  ble aktivert i løpet av bakingen.				●		
Ikke nok mel.		●				
For mye mel.			●			●
Ikke nok gjær.			●			
For mye gjær.	●			●		
Ikke nok vann.			●			●
For mye vann.	●				●	
Ikke nok sukker.			●			
Ikke riktig meltype.			●	●		
Ingrediensene er ikke i riktige forhold (for stor mengde).	●					
For varmt vann.		●				
For kaldt vann.			●			
Feil program.			●	●		

EVENTUELLE TEKNISKE PROBLEMER

PROBLEMER	LØSNINGER
Eltepinnene sitter fast i beholderen.	<ul style="list-style-type: none"> La dem ligge i bløt før de tas ut.
Eltepinnene sitter fast i brødet.	<ul style="list-style-type: none"> Bruk krokt tilbehøret for å få ut brødet - M.
Etter å ha trykket på  skjer det ingenting.	<ul style="list-style-type: none"> Maskinen er for varm. Vent 1 time mellom 2 sykluser. En tidsinnstilling er programmert.
Etter å ha trykket på  går motoren, men eltingen starter ikke.	<ul style="list-style-type: none"> Beholderen er ikke satt riktig på plass. Eltepinnen mangler eller er ikke riktig satt på plass.
Etter en tidsinnstilt oppstart, har ikke brødet hevet nok eller ingenting har skjedd.	<ul style="list-style-type: none"> Du har glemt å trykke på  etter programmeringen. Gjæren har kommet i kontakt med salt og/eller vann. Eltepinnen mangler.
Brent lukt.	<ul style="list-style-type: none"> En del av ingrediensene har falt ut ved siden av beholderen: Koble fra maskinen, la den avkjøles, og rengjør innsiden av maskinen med en fuktig svamp uten rengjøringsmiddel. 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 10
 - e - val av färg på skorpan
 - f - programval
 - g - driftindikator

- 3 - bakform
- 4 - knådare
- 5 - mätvägare
- 6 - doseringssked
 - a - matsked
 - b - tesked
- 7 - tillbehörskrok för att ta av knådarna

SÄKERHETSANVISNINGAR



Var rädd om miljön!

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

② Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

- Läs bruksanvisningen noggrant före den första användningen. Tillverkaren främtar sig allt ansvar vid användning utan att respektera bruksanvisningen.
- För din säkerhet överensstämmer denna apparat med alla rådande standarder och regleringar (lägspänningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, material godkända för livsmedelskontakt, miljö).
- Apparaten är inte avsedd att fungera med hjälp av en extern timer eller med en separat fjärrkontroll.

- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) som inte klarar av att hantera elektrisk utrustning, eller av personer utan erfarenhet eller kännedom, förutom om de har erhållit, genom en person ansvarig för deras säkerhet, en övervakning eller på förhand fått anvisningar angående apparatens användning. Om barn använder denna apparat måste de övervakas av en vuxen för att säkerställa att barnen inte leker med apparaten.
- Använd apparaten på en stadig arbetsyta på avstånd från vattenstänk och den skall under inga omständigheter placeras i ett trångt hörn i ett inbyggnadskök.

- Kontrollera att apparatens 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 maskinen ansluts.
- Apparaten är endast avsedd för hemmabruk inomhus.
- Apparaten är endast avsedd att användas för hemmabruk. Den är inte avsedd att användas i följande fall som inte täcks av garantin :
 - I pentrynen för personal i butiker, kontor och på andra arbetsplatser,
 - På lantbruk,
 - För gästernas användning på hotell, motell och andra liknande boendemiljöer,
 - I miljöer av typ bed & breakfast, vandrarhem och liknande rum för uthyrning.
- Koppla alltid ur apparaten så snart du inte använder den och vid rengöring.



- Använd inte apparaten om:
 - nätsladden är felaktig eller skadad,
 - om apparaten har fallit i golv och uppvisar synliga skador eller om den inte fungerar som den skall.
- I båda fallen skall apparaten lämnas till närmaste auktoriserade serviceverkstad för att eliminera alla risker. Se även garantivillkoren.
- Om sladden skadas, skall den bytas ut av tillverkaren, dennes service agent eller likvärdigt kvalificerad person för att undvika fara.
- Alla åtgärder och reparationer, med undantag av rengöring och sedvanligt underhåll, skall utföras av en godkänd serviceverkstad.
- Doppa inte ner apparaten, sladden eller stickkontakten i vatten eller annan vätska.
- Låt inte sladden vara inom räckhåll för barn.
- Låt inte sladden vara i närheten av eller i kontakt med apparatens varma delar, nära en värmekälla eller hänga över vassa kanter.
- Flytta inte på apparaten när den är i bruk.
- **Rör inte vid fönstret när maskinen är igång och strax efteråt. Fönstret kan vara hett.**
- Dra aldrig enbart i nätsladden när du skall dra ur stickkontakten.
- Använd endast en förlängningssladd i gott skick, med jordad stickkontakt och med en ledning vars tvärsnitt är minst lika med nätsladden som bifogas med produkten.
- Placera inte apparaten ovanpå andra apparater.
- Använd inte apparaten som värmekälla.
- Använd inte apparaten för att göra något annat än bröd och sylt.
- Lägg aldrig papper, papp eller plast i apparaten och placera inget ovanpå den.
- Om någon del av apparaten skulle fatta eld, försök aldrig släcka med vatten. Koppla ur apparaten. Kväv lågorna med en fuktig handduk.
- För din säkerhet, använd endast tillbehör och reservdelar avsedda för din apparat.
- **I slutet av programmet, använd alltid grytlappar för att hantera bakformen eller apparatens varma delar. Apparaten blir mycket varm under användningen.**
- 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 13 (sylt och mos) se upp för ånga och heta stänk när locket öppnas.**
- Överskrid inte mängderna som anges i recepten.
Överskrid inte totalt 1500 g deg.
Överskrid inte den totala mängden mjöl på 9000 g och 13 g jäst.
- Apparatens ljudnivå är 55 dBA.

PRAKTISKA RÅD

Förberedelser

1 Läs bruksanvisningen noggrant och använd recepten som står i den: man bakar inte bröd på samma sätt i bakmaskinen som för hand!

2 Alla ingredienserna ska vara rumstempererade och ska vägas noga på våg. **Mät upp rätt mängd vätska med den bifogade mätbägaren och använd doseringsskeden för att mäta upp teskedar i ena änden och matskedar i den andra.** Felaktiga mätt 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 köksväg. 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 jästningen, 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.

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

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

INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖRSTA GÅNGEN

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

SNABBSTART

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

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

BASRECEPT (program 1)	INGREDIENSERNA - tsk = tesked - msk = matsked	
FÄRG = MEDIUM	- OLJA = 2 msk	- TORRMJÖLKSPULVER = 2,5 msk
STORLEK = 1000 g	- VATTEN = 325 ml	- VETEMJÖL = 600 g
TID = 3:20	- SALT = 2 tsk	- JÄST = 1,5 tsk
	- SOKKER = 2 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  övergår numret i displayen till följande program, från 1 - 12:

- Basrecept.** Programmet Basrecept kan användas till de flesta bröd recept med vetemjöl.
- Franskbröd.** Programmet Franskbröd används till traditionellt vitt franskbröd.
- Fullkornsbröd.** Programmet fullkornsbröd används till grövre mjölsorter.
- Sött Bröd.** Programmet Sött bröd är lämpligt till recept som innehåller mer fett och socker. Om du använder färdiga brödmixer för att baka briocher eller vetebröd, överskrid inte totalt 1000 g deg.
- Snabbt Bröd.** Programmet används till receptet SNABBT BRÖD. Programmet har ingen inställning av storlek och gräddningsgrad.
- Glutenfritt Bröd.** Glutenfritt bröd ska endast bakas med färdig glutenfri brödmix. 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 konstens och en ljusare färg än vanligt bröd.

- Bröd utan Salt.** Ett reducerat saltintag minskar risken för hjärt- och kärlsjukdomar.
- Bröd med mycket Omega 3.** Detta bröd innehåller mycket Omega 3-fettsyror tack vara ett balanserat och näringssättigt recept. Omega 3-fettsyrorna bidrar till bra hjärt- och kärlfunktioner.
- Damperbröd.** Damperbröd inspireras av ett traditionellt australiskt recept som bakas på heta stenar. Brödet blir kompakt och lätt briocheliknande.
- 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:
 - tillsammans med programmet Deg
 - för uppvärming eller för en knaprigare yta av redan färdiggräddat, svalnat bröd,
 - för att avsluta gräddningen i händelse av längre strömavbrott under gräddning.**Bakmaskinen skall inte lämnas utan tillsyn vid användning av program 10.**
För att avbryta en bakningscykel innan den är klar, avbryt programmet manuellt genom ett långt tryck på knappen .
- Deg.** Programmet Deg gräddar inte. Det är ett program som knådar och jäser deg. T.ex.: pizzadeg.
- Mjuk Kaka.** För bakverk och kakor med bakpulver. Endast vikten 1000 g gäller för detta program.
- Sylt.** Programmet Sylt kokar automatiskt sylt i formen.
- Pasta.** Program 14 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 5, 9, 10, 11, 12, 13, 14 har ingen inställning av storlek. Tryck på knappen  för att välja 750 g, 1000 g eller 1500 g. Symbolen tänds mittemot vald inställning.

Val av färg

Gräddningsgraden är förprogrammerad på MEDIUM. Program 5, 9, 11, 13, 14 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  för att starta maskinen. Kontrolllampen vid funktion tänds. Nedräkningen börjar. För att avbryta programmet eller ta bort timerinställningen, tryck 5 sekunder på knappen .

BAKNINGSPROCESSEN

En tabell på sidorna 114-115 visar hur bakningen sker beroende på vilket program som valts.

Knådning

Formar brödets struktur för att uppnå en optimal jäsningsprocess.

Degen knådas för 1:a eller 2:a gången eller blandas mellan två jäsningsperioder. I denna etapp och i program 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 12, har du möjlighet att tillsätta ingredienser: torkad frukt, oliver, etc. En summersignal indikerar när du kan tillsätta ingredienser. Se översiktstabellen för bakningsprocessen (sidan 114-115) och kolumnen "extra". Kolumnen indikerar tiden som kommer att visas i maskinens display när signalen hörs. För att veta exakt efter hur lång tid signalen hörs, dra av tiden i kolumnen "extra" från den totala bakningen.

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

Vila

Låter degen vila för att förbättra kvaliteten på knådningen.

Jäsningsprocess

Brödet jäser och utvecklar sin arom.
Degen jäses för 1:a, 2:a eller 3:e gången.

Gräddning

Gräddar brödet och ger det en brun och knaprig gräddningsyta.
Brödet håller på att gräddas.

Varmhållning

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

Varmhållning: efter program 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, kan du låta brödet vara kvar i maskinen. Varmhållningen varar i en timme och startas automatiskt efter gräddningen. Displayen visar 0:00 under hela varmhållningen. Ett pip hörs med regelbundna mellanrum. Vid slutet av programmet stoppar apparaten automatiskt efter ett flertal ljudsignaler.

TIMERINSTÄLLNING

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

Timerinställningen kan inte användas i program 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14.

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

Med hjälp av knapparna + och -, visas tiden du räknat fram (+ uppåt och - nedåt). Korta tryck bläddrar fram perioder på 10 min åt gängen + 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 (PIP). Ett pip hörs. Symbolen visas mitt emot och de 2 punkterna på timern blinkar. Nedräkningen börjar. Kontrollampan tänds.

Om du ångrar dig eller önskar ändra tidsinställningen, gör ett långt tryck på knappen (PIP) ända tills en signal hörs. Den förprogramrade 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 strömvbrott: om pågående program avbryts av ett strömvbrott eller en felaktig inställning, kommer maskinen att spara programmet i 7 min. Bakningsprocessen fortsätter därefter där den avbröts.

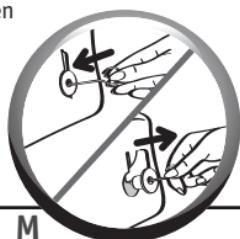
Om det däremot dröjer längre, kommer programmeringen att förloras.

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

När du tar ut brödet ur bakformen : det kan hända att knådarna sitter fast i brödet.

I så fall, använd tillbehörskulpen 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 kulpen i knådarens axel - M,
- > dra försiktigt för att ta av knådaren - M,
- > gör likadant med den andre knådaren,
- > ställ brödet upp och låt det svalna på ett bakgaller.



M

INGREDIENSERNA

Fett och olja: fett gör brödet mjukare och saftigare. Det håller sig också bättre och längre. För mycket fett gör att järsningen 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, minskar då fölaktligen 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 vattnet: 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 brödegen, ger ett tyngre och mindre bröd.

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

i recepten. Vid användning av färdiga brödmixer för att baka bröd, brioche och vetebröd, överskrid inte totalt 1000 g deg. Resultatet beror också på hur siktat mjölet är: ett grövre mjöl (dvs som innehåller en del av kornet), ger inte ett lika högt bröd och blir mer kompakt. Du kan givetvis också använda färdiga brödmixer som finns i handeln. Se tillverkarens anvisningar på paketet. Programvalet görs beroende på vilken typ av brödmix som används. T. ex. fullkornsbröd - Program 3.

Socker: använd helst strösocker, rörsocker eller honung. Använd inte bitssocker. Socker påskyndar järsningen, 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 fyrtantiga små paket, torkad och aktiv där man tillsätter vätska eller torkad och instant. Färsk jäst säljs i vanliga matvaruaffärer. Den färskas eller torkade instant jästen tillsätter man direkt i bakformen i bakmaskinen tillsammans med övriga ingredienser.

Kom ihåg att smula sönder den färskas 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 torvjäst och färsk jäst.

Torvjäst (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 egena önskemål, men för ett bra resultat var nogga med:

- > att tillsätta ingredienserna, speciellt ömtåliga ingredienser, när summersignalen hörs,
- > hårdar fröer (som linfrö och sesam) kan tillställas så snart knådningen börjar för en enklare användning av maskinen (t.ex. vid timerinställning),

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

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Dra ur sladden ur vägguttaget.
- Rengör maskinens utsida och insida med en fuktig svamp. Torka noggrant - **K**.
- Diska bakformen och knådaren i varmt vatten med diskmedel. Om knådaren fastnat i bakformen, blötlägg i 5 - 10 min.
- Vid behov ta av locket för att rengöra det med varmt vatten och en svamp - **L**.
- **Diska inte någon del av maskinen i diskmaskin.**
- Använd inte rengöringsmedel, skursvamp eller alkohol. Använd en mjuk och fuktig trasa.
- Doppa aldrig ner maskinen eller locket i vattnet.



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

TEKNISK FELSÖKNINGSTABELL

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

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 10
 - e - leivän paahto
 - f - ohjelmavalinta
 - g - käynnistyksen merkkivalo

- 3 - leipäkulho
- 4 - sekoitin
- 5 - mittamuki
- 6 - a - ruokalusikka
 - b - teelusikka
- 7 - "koukkulisäläite" sekoittimien poistamiseksi

TURVAOHJEET



Huolehtikaamme ympäristöstää!

① Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.

② Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

- Lue tarkoin käyttöohje ennen laitteen ensimmäistä käyttöönottoa : jos käyttöohjetta ei noudata valmistaja vapautuu kaikesta vastuusta.
- Laitteen turvallisuus on varmistettu sen noudataessa voimassaolevia normeja ja säädöksiä (Direktiivit: Bassas jännitteet, elektromagneettinen yhteensopivus, elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat aineet, ympäristö...).
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käynnistettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän avulla.
- Laitetta eivät saa käyttää henkilöt (lapset mukaanluettuna), joiden fyysiset aistitoiminnot 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.
- Käytä laitetta vain vakaalla työtasolla poissa vesiroiskeiden läheisyydestä. Älä upota laitetta seinään .
- Tarkista, että laitteeseen merkity jännite vastaa omaa sähköjärjestelmääsi. Väärään jännitteeseen kytkeminen voi aiheuttaa vaurioita.
- Kytke laite ainoastaan maadoitettuun pistorasiaan. Muussa tapauksessa seurauksena voi olla sähköisku joka voi mahdollisesti aiheuttaa vaikeita vammoja. Turvallisuutesi vuoksi on välttämätöntä, että maadoitus vastaa maassanne sähkön asennuksesta säädettyjä normeja. Ellei sähköjärjestelmässäsi ole maadoitettua pistorasiaa, sinun on ehdottomasti pyydettävä ammattiinsa koulutettua sähköasentajaa hoitamaan sähköjärjestelmäsi voimassa olevien normien mukaiseksi.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön kodin sisätiloissa.
- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Sitä ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavissa tilanteissa, jotka eivät kuulu takuuun piiriin:
 - myymälöiden, toimistojen tai vastaanottajien ammatillisten ympäristöjen henkilökunnalle varatuissa keittiötiloissa,
 - maataloililla,
 - hotelliin, motelliin tai vastaanottajien asuntoloiden asiakkaille,
 - maatalamatkailun kaltaisissa ympäristöissä.



- Poista pistoke pistorasiasta aina kun olet lopettanut laitteen käytön tai puhdistat sitä.
- Älä käytä laitetta, jos:
 - Sähköjohto on viallinen tai vioittunut
 - Laite on pudonnut lattialle ja siinä on näkyviä vauroita tai se ei enää toimi kunnolla.
- Kummassakin tapauksessa laite on toimitettava lähimpään huoltopisteeseen vaarojen välittämiseksi. Katso laitteen takuupapereita.
- Jos verkkoliitäntäjohto vaurioituu, on valmistajan tai valmistajan huoltoedustajan tai vastaan pätevän henkilön vaihdettava se, että välitetään vaara.
- Kaikki toimenpiteet asiakkaan suorittamana puhdistusta ja normaalia huoltoa lukuunottamatta on annettava valtuutetun huoltopalvelun suorittavaksi.
- Älä koskaan laita laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseeen.
- Älä anna virtajohdon riippua lasten ulottuvilla.
- Virtajohto ei saa koskaan joutua laitteen kuumien osien läheisyyteen tai koskettaa niitä, sitä ei saa myöskään sijoittaa lämmönläheen 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 poikkileikkaus 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 hilhoa.
- Älä laita paperia, pahvia tai muovia laitteeseen äläkä laita mitään sen päälle.
- Jos tuotteen jotkin osat sytyyvät tuleen, älä yritys sammuttaa sitä vedellä. Irrota laite sähköverkosta. Sammuta liekit kostealla kannalla.
- Käytä oman turvallisuutesi vuoksi ainoastaan varusteita ja varaosia, jotka on tarkoitettu laitteeseesi.
- **Käytä ohjelman loputtua aina suojakäsinettiä, 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 13 (hillot, soseet) varo höyrypäästöjä ja roiskeita, kun avaat kannen.**
- Älä ylitä koskaan valmistusohjeissa annettuja määriä.
Älä ylitä taikinassa 1500 g kokonaispainoa. Älä ylitä yhteensä 900 g jauhomäärä ja 13g hiivaa.
- Tuotteen akustinen teho nousee aina 55 dBa saakka.

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 punnitava tarkasti. **Mittaa nesteet koneen mukana toimitetulla mittamukilla.** Käytä koneen mukana toimitettua kaksiosaisista annostinta ja mittaa sen yhdellä puolella teelusikallisia ja toisella ruokaluskallisia. 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 leipomohiihva. Elle valmistusohjeessa ole neuvottu toisin, älä käytä leivinpulveria. Kun hiivapussi on avattu, se on käytettävä 48 tunnin kuluessa.

5 Jotta taikinan nousemisprosessi ei häirityisi, kehoitamme kaikkien aineksien sijoittamista astiaan heti alussa ja vältämään kannen avaamista koneen käytön aikana. Noudata tarkoin valmistusohjeissa ilmoitettuja aineksien järjestystä ja määräitä. Ensinnesteet ja sitten kiinteät ainekset. **Hiivaa ei saa sekoittaa nesteeseen tai suolaan.**

Tavallisesti noudatettava järjestys :

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

Käyttö

• **Leivän valmistus riippuu suuresti lämpö- ja kosteusoloehsteista.** 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 irtooa hyvin kulhon seinämistä.

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

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

• **Yleisesti ajatellaan erheellisesti, että hii- van lisääminen taikinaan auttaa leipää ko-hoamaan 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 häivytävä 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 suojaapakaus ja aseta se maadoitettuun pistorasiaan.
- Laitteesta leviää mahdollisesti hieman epämieltyttävää tuoksua ensimmäisellä käytökkerralla.
- Ota leipäkulho pois nostamalla kahvaa ja vetämällä edestä taaksepäin, jotta molempien puolten kiinnikkeet irtoaisivat toinen toisensa jälkeen. Sovita siten sekoittimet paikoilleen - **B** - **C**.
- Lisää ainekset astiaan neuvotussa järjestyksessä. Tarkista, että kaikki ainekset on punnitut tarkasti - **D**.
- Sijoita leipäkulho paikoilleen. Paina kulhoa niin että se asettuu kierrätimelle siten, että se lukittuu hyvin molemmilta puolilta - **E** - **F**.
- Sulje kansi. Käynnistä leipäkone ja kytke pistoke rasiaseen. Äänimerkin jälkeen tulee näyttöön ohjelma 1, t.s. 1000 g paahtokeskitasoa, ja sen jälkeen vastaava aika - **G**.
- Paina näppintä . Koneen käynnin merkki-valo syttyy. Aikakytkimen kaksoispiste vilkkuu. Sykli alkaa.- **H** - **I**.
- Irrota koneen pistoke pistorasiasta paistovaiheen loppussa. Ota leipäkulho ylös nostamalla kahvaa. Käytä aina suojakäsineitä sillä leipäkulhon kansi on kuuma, samoin kannen sisäpuoli. Irrota leipä kulhosta kuumana ja aseta se ritilälle jäähtymään 1 tunnin ajaksi - **J**.

Tutustuakesi leipäkoneeseen, ehdotamme, että kokeilet ensimmäiseksi PERUSLEIVÄN valmistusohjetta.

PERUSLEIPÄ (ohjelma 1)	AINEKSET - tl = teelusikka - rkl = ruokalusikka	
PAAHTO = KESKITASO	- RUOKAÖLJY = 2 rkl	- MAITOJAUHE = 2,5 rkl
PAINO = 1000 g	- VETÄ = 325 ml	- VEHNÄJAUHOJA = 600 g
AIKA = 3:20	- SUOLA = 2 tl - SOKERI = 2 rkl	- HIIVAA = 1,5 tl

KUN KÄYTÄT LEIPÄKONETTA

Jokaisen ohjelman kohdalla näyttöön ilmestyy oletussäätö. Sinun on kuitenkin valittava käsikäytöisesti 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 - 12 :

- Perusleipä.** Perusleipähjelmalla voit valmistaa useimpia leipälajeja, joissa käytetään vehnäjauhoja.
- Ranskanleipä.** Ranskanleipähjelmalla valmistetaan perinteellistä ranskalaista valkoista leipää.
- Kokojyväleipä.** Kokojyväleipähjelma valitaan, kun valmistukseen käytetään kokojyväjauhoja.
- Makea Leipä.** Makea leipähjelma soveltuu valmistusohjeisiin, joissa käytetään enemmän rasvaa ja sokeria. Jos käytät valmisteita brioche-leipiä tai pikkuämpylöitä varten, älä ylitä 1000 g kokonaistaikinamääriä.
- Pikaleipä.** Pikaleipä-ohjelma on PIKALEIPÄ valmistusohjeen mukainen.
- Gluteeniton Leipä.** Gluteeniton leipä valmistetaan pelkästään gluteenittomista valmisteista. Se sopii gluteeni-intoleranssista kärsiville henkilöille (keliakia sairastavat henkilöt), sitä on paljon monissa viljoissa (vehnä, ohra, ruis, kaura, kamut-vehnä, kaksijyväisvehnä, jne...). Katso erityissuoituksia pakkauksesta. Kulho tulee puhdistaa säännöllisesti, jotta ei ole vaaraa sekaantumisesta muihin jauhoin hin. Jos noudatetaan tiukkaa gluteeniton ta ruoka-valiota, varmista, että hiiva on myös gluteeniton. Gluteeniton jauhoin

koostumus ei salli hyvää sekoitusta. Taikinan reunat tulee kään்டää joustavalla muovilastalla. Gluteeniton leipä on koostumukseltaan tiiviimpää ja värltäään vaaleampaa kuin tavallinen leipä.

- Suolaton Leipä.** Suolan käytön vähentämisen vähentää sydän- ja verisuonitautien riskiä.
- Leipä, jossa on runsaasti Omega 3.** Tässä leivässä on paljon omega 3-rasvahappoa tasapainoisen ja ravitsemuksellisesti täydellisen reseptin ansiosta. Omega 3-rasvahapot edistää sydän- ja verisuonijärjestelmän hyvää toimintaa.
- Kostutin.** Kostutin on saanut vaikutteita australialaisesta reseptistä, jossa leipä paistetaan kuumilla kivillä. Se antaa tuloksena tiiviin leivän, joka muistuttaa hieman brioche-leipää.
- Vain Paisto.** Paisto-ohjelman avulla voi paistaa vain 10 - 70 min, se on säädetävissä 10 min jaksoina vaaleaa. Ohjelma voidaan valita ja käyttää erillisenä:
 - kohotaikina-ohjelman yhteydessä,
 - jo leivottujen ja jäähydytetyjen leipiä lämmitykseen ja rapeuttamiseen,
 - paiston jatkamiseen pitkän sähkökatkon sattuessa leivän paistovaiheessa.**Leipäkonetta ei saa jättää ilman valvontaa käytettäessä ohjelmaa 10.**
Voit keskeyttää ohjelman ennen sen päättymistä painamalla näppäintä pohjaan.
- Kohotaikinat.** Kohotaikinaohjelmat eivät paista. Ne ovat taikinan vaivaamisojelmia kaikille kohoaville taikoinoille. Esim : pizzaataikina.
- Kakku.** Sen avulla voi valmistaa leivonnaisia ja leivoksia kemiallisella hiivalla. Tässä ohjelmassa voidaan käyttää ainoastaan 1000 g painoa.
- Hillo.** Hillo-ohjelmalla valmistetaan automaattisesti hiltoa kuhossaan.

14. Pasta. Ohjelma 14 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 5, 9, 10, 11, 12, 13, 14 ei ole painon säätöä. Paina näppäintä  kun valitset painon 750 g, 1000 g tai 1500 g. Merkkivalo sytyy valitsemasi painon kohdalla.

Leivän paahto

Kuoren väri on säädetty automaattisesti asentoon KESKITASO. Ohjelmissa 5, 9, 11, 13, 14 ei ole värin säätöä. Kolme valintamahdollisuutta on olemassa : VAALEA - KESKITASO - TUMMA. Jos haluat muuttaa oletussäätöä, paina näppäintä , kunnes merkkivalo sytyy valitsemasi painon kohdalla.

Pääle / pois

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

VAIHEET

Taulukon sivu 114-115 näyttää sinulle eri syklien koostumuksen valitun ohjelman mukaisesti.

Alustus

Alustaa taikinan ja lisää sen kohoamiskykyä.

Taikina on alustusvaiheessa 1 tai 2 tai pyöritysvaiheessa kohotusvaiheiden välillä. Tässä vaiheessa ja ohjelmissa 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 12 on mahdollista lisätä taikinaan muita aineksia kuten : kuivia hedelmiä, oliiveja, jne... Äänimerkki ilmoittaa, milloin aineestaan lisääminen on mahdollista. Katso ajastintaulukkoa (sivu 114-115) 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 vähenettävä koko paistoaikasta. Esim. : kun "extra" = 2:51 ja "koko paistoaika" = 3:13, muut ainekset voidaan lisätä 22 minuutin kuluttua.

Lepo

Taikinan lepovaihe parantaa alustuksen laatuoa.

Kohotus

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

Paisto

Kypsentää taikinan ja paahtaa kuoren kau-niin väriseksi.

Leipä on lopullisessa paistovaiheessa.

Pito lämpimänä

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

Ohjelmissa 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 voit jättää leivän laitteeseen. Tunnin lämpimänäpito-toiminto paistamisen jälkeen. Tämän aikana näytössä on luku 0:00 ja ajastimen valot vilkkuvat. Lopuksi laite pysähtyy automaattisesti, antaen ensin muutaman äänimerkin.

KONEEN OHJELMOINTI MYÖHEMPÄÄN AJANKOHTAAN

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

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

Voit säätää vaiheen, kun olet valinnut ohelman, annostuksen, paahdon ja painon. Ohelman kesto tulee näytölle. Laske aikaväli, jolloin haluat ohelman käynnistyvän ja ajan, jolloin toivot leivän olevan valmiina. Kone laskee automaattisesti ohelman eri vaiheiden keston. Näppäile näppäimiä + ja - avulla näytölle saatu aika (+ ylös ja - alas).

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

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

Ohjelmoi kello 11.00 näppäimillä + ja -. Paina näppäintä ⏪. Kuulet äänimerkin. Merkkivalo ⏴ sytyy ja ajastimen ⏵ ja 2 ajastimen pistettä : vilkkuvat. Lähtölaskenta alkaa. Käynnistimen merkkivalo sytyy.

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

Jotkin ainekset ovat pilantavia. 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 ohjelmosti on edelleen voimassa. Vaihe käynnistyää uudelleen kohdasta, jolloin se keskeytyi.

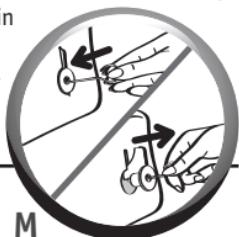
Jos katko jatkuu pitempäään, ohjelmosti häviää.

Jos haluat toteuttaa kaksi ohjelmaa perä-käin, 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, lataa se kyljelleen ja pitele sitä eristävällä käsineellä varustetulla kädellä,
- > lataa koukku sekoittimen kierrättimelle - M,
- > vedä varovasti irrottaaksesi sekoitin - M,
- > tee sama toimenpide toiselle sekoittimelle,
- > lataa leipä normaaliliin asentoon ja anna sen jäähtyä ritilällä.



AINEKSET

Rasvat ja ruokaöljy : rasva-aineet tekevät leivästä pehmeämän ja maukkaamman. Leipä pysyy myös kauemmin tuoreena. Liika rasva hindastaa taikinan kohoamista. Jos käytät voita, leikkää se pieniksi palasiksi, jotta se levääisi 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 hyvin lisänä taikinassa, ne parantavat leivän väriä ja edistävät leivän sisuksen kunnollista muotoutumista. Jos käytät kananmunia, vähennä nestemääriä vastaavasti. Riko muna ja lisää nestettä, kunnes saat valmistusohjeessa mainitun nestemääriän. 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 nestemääriän. Jos käytät tuoretta maitoa, voit myös lisätä siihen vettä : koko nestemääriön on oltava sama kuin valmistusohjeessa. Maidolla on myös emulgoiva vaikutus, joka tekee taikinasta tasaisesti huokaisen ja antaa sille kauin 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 huoneenlämpöisänä.

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

siin imien kosteutta tai pääinvastoin menettää sitä. Käytä mieluimmin jauhoja, joissa on maainta "karkea", kuin tavallisista vakkijauhoja. Kauran, leseen, vehnänalkion, rukiin ja kokonjuvien lisääminen leipätaikinaan tekee leivästä painavamman ja tiukemman.

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

Jauhon siivilöinti vaikuttaa myös tulokseen : mitä täydempää jauho on (toisin sanoen: mitä enemmän se sisältää vehnänjyväin 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 - Ohjelman 3.

Sokeri : käytä valkoista tai ruskeata hienoa sokeria tai hunajaa. Älä käytä erikoissokeria tai palasokeria. Sokeri ravitsee hiavia, antaa hyvin maun leivälle ja parantaa leivän kuoren ruskeutta.

Suola : antaa makua leivälle ja säädtelee 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 : leipurinhiiava on muutamissa eri muodoissa: tuorehiiva kuutionmallinen tai kuivahiiva, joita myydään ruokakaupoissa. Tuorehiivaa voit löytää myös paikalliselta leipurilta. Molemmat hiivat tulisi lisätä suoraan leipävuokaan muiden aineesteen sekaan. Mureenna tuorehiiva sormilla, jotta se liukenee paremmin. Kuivahiiva on sekoitettava lämpimään veteen ennen käyttöä. Älä käytä yli 35 asteesta vettä, muuten taikina ei nouse kunnolla.

Muista katsoa taulukosta hiivan oikea määrä!

Vastaavat määräät:

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

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

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

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

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

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

> lisääineksiä ei saa olla liian runsaasti, se voi häirittää taikinan normaalialla valmistumista, ota huomioon aineiden määräät reseptissä ,

> ja toimi sen mukaisesti.

PUHDISTUS JA HUOLTO

- Ota pistotulppa pois seinän pistorasiasta.
- Puhdista kone ja sen sisäpuoli kostealla sienellä. Kuivaa huolellisesti - K.
- Pese kulho ja sekoitin lämpimällä saippualla vedellä. Jos sekoitin on juuttunut kuhoon, liota sitä 5 - 10 min.
- Jos tarpeellista, irrota kansi ja puhdista se lämpimällä vedellä ja pesusienellä - L.
- Älä puhdista mitään osaa astianpesukoneessa.
- Älä käytä puhdistusaineita, hankausvälineitä tai alkoholia. Käytä pehmeää ja kosteaa ripua.
- Älä koskaan upota laitetta tai kantta veteen.



OPASTEET SAADAKSESI HALUTUN LOPPUTULOKSEN

Ellet saa toivottua tulosta? Seuraava taulukko voi auttaa.	Liaksi 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 päälys jauhoiset
<input checked="" type="checkbox"/> Näppäintä käytetty penpaiston aikana.						
Liian vähän jauhoja.						
Liikaa jauhoja.						
Liian vähän hiivaa.						
Liikaa hiivaa.						
Liian vähän vettä.						
Liikaa vettä.						
Liian vähän sokeria.						
Jauhon laatu huono.						
Aineksia ei ole käytetty oikeassa suhteessa (liian suuret määrität).						
Liian kuuma vesi.						
Liian kylmä vesi.						
Sopimaton ohjelma.						

OPASTEET TEKNISIIN HÄIRIÖIHIN

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

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

FR	DORAGE	POIDS (g)	TEMPS (h)	PREPARATION DE LA PATE (Pétrissage-Repos-Levée) (h)	CUISSON (h)	EXTRA (h)	MAINTIEN AU CHAUD (h)
EN	BROWNING	WEIGHT (g)	TIME (h)	PREPARING THE DOUGH (Kneading-Rest-Rising) (h)	COOKING (h)	EXTRA (h)	KEEP WARM (h)
DE	KRUSTE	GEWICHT (g)	ZEIT (h)	TEIG ZUBEREITEN (Kneten-Ruhens-Gehen) (h)	BACKEN (h)	EXTRA (h)	WARMHALTEN (h)
ES	DORADO	PESO (g)	TIEMPO (h)	PREPARACIÓN DE LA MASA (Amasado-Reposo-Rubido) (h)	COCCIÓN (h)	EXTRA (h)	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (h)
IT	DORATURA	QUANTITÀ (g)	TEMPO (h)	PREPARAZIONE DELLA PASTA (Impasto-Riposo-Lievitazione) (h)	COTTURA (h)	EXTRA (h)	MANTENIMENTO AL CALDO (h)
TR	KIZARMA	EBAT (gr)	TOPLAM SÜRE (saat)	HAMURUN HAZIRLANMASI (Yoğurma-Dinlenmek-Abarma) (saat)	PİŞİRME (saat)	EKSTRA (saat)	SİCAK TUTMA (saat)
NL	BRUINING	GEWICHT (g)	TOTAJ TIJD (u)	VOORBEREIDING VAN HET DEEG (Knedden-Rust-Rijzen) (u)	BAKKEN (u)	EXTRA (u)	WARMHOUDEN (u)
DA	BRUNING	VÆGT (g)	TID I ALT (h)	TILBEREDNING AF DEJEN (Æltning-Hvile-Hævning) (h)	BAGNING (h)	EKSTRA (h)	HOLDE VARM (h)
NO	GYLLEN	VEKT (g)	TOTAL TID (h)	FORBEREDELSE AV DEIGEN (Elting-Hvile-Heving) (h)	STEKETID (h)	EKSTRA (h)	VARMEHOLDING (h)
SV	FÄRG	STORLEK (g)	TOTAL TID (h)	FÖRBEREDELSE AV DEGEN (Knådning-Vila-Jäsnings) (h)	GRÄDDNING (h)	EXTRA (h)	VARMHÄLLNING (h)
FI	PAAHTO	PAINO (g)	AIKA YHTEENSÄ (h)	TAIKINAN VALMISTUS (Alustus-Lepo-Kohotus) (h)	PAISTO (h)	EXTRA (h)	PITO LÄMPIMÄÄ (h)
AR	التحمير	الوزن (جرام)	الوقت (ساعة)	تحضير العجينة (العجن - الراحة - الرفع) (ساعة)	الطهي (ساعة)	الزيادة (ساعة)	الحفاظ على حرارة (ساعة)
FA	برشته شدن	وزن (غرام)	زمان (ساعت)	اماده سازی خمیر (الخمیر کردن - استراحت - بزرگ شدن) (ساعة)	بخث (ساعات)	اضافه (ساعات)	گرم نگهداری شدن (ساعات)
1	1-2-3	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25	2:20	0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00
2	1-2-3	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44	2:24	1:10 1:15 1:20	3:17 3:22 3:27	1:00
3	1-2-3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	2:32	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00
4	1-2-3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	2:45	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00
5	-	1000	1:20	0:35	0:45	-	1:00

	1	750 1000 1500	2:00 2:05 2:10		0:55 1:00 1:05	1:50 1:55 2:00	
6	2	750 1000 1500	2:05 2:10 2:15	1:05	1:00 1:05 1:10	1:55 2:00 2:05	1:00
		750 1000 1500	2:15 2:20 2:25		1:10 1:15 1:20	2:05 2:10 2:15	
		750 1000 1500	3:37 3:42 3:47		2:27	1:10 1:15 1:20	3:17 3:22 3:27
7	1-2-3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	2:40		1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32
		-	1000		0:18	0:42	0:55
		-	*		-	*	-
11	-	-	1:25	1:25	-	-	-
12	1-2-3	1000	1:25	0:15	1:10	1:20	1:00
13	-	-	1:05	0:15	0:50	-	-
14	-	-	0:15	0:15	-	-	-

FR * de 0:10 à 1:10 par tranche de 10 mn.

Remarque : la durée totale n'inclut pas le temps de maintien au chaud pour les programmes 1 à 9 inclus et 12.

EN * from 0:10 to 1:10 in steps of 10 mn.

Comment: the total duration does not include warming time for programmes 1 to 9 inclusive and 12.

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

Hinweis: Für die Programme 1 bis einschließlich 9 und 12 ist die Warmhaltezeit nicht in der Gesamtzeit enthalten.

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

Nota: la duración total no incluye el tiempo de mantenimiento del calor en los programas 1 a 9 incluidos y 12.

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

Attenzione: la durata totale non include il tempo di mantenimento al caldo per i programmi dall'1 all'9 compresi e 12.

TR * 0:10 ile 1:10, 10 dakikalık dilimler halinde.

Not: toplam süreye, 1'den 9'e ve 12'e kadar (dahil) programlar için sıcak tutma zamanı dahil değildir.

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

Opmerking: bij de totale tijdsduur zit niet de tijd van het warmhouden van de programma's 1 tot en met 9 en 12.

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

Bemærk: Den samlede varighed indbefatter ikke holdt værm funktionen for program 1 til og med 9 og 12.

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

Merknad: den totale tiden inkluderer ikke tiden for fortsatt oppvarming for programmene 1 til og med 9 og 12.

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

Notera: den totala tiden inkluderar inte tiden för varmhållning i program 1 till och med program 9 och 12.

FI * vain 0:10 – 1:00, se on säädettilävisä 10 min jaksoina vaalearia.

Huomaa: kokonaistekoon ei kuulu lämpimänä pitämiseen kuluvaa aika, joka kuuluu ohjelmiin 1-9 ja 12.

* AR من صفر الى ١٠ دقيقة في مراحل الـ ٧ دقائق.

توضیح: الدوره الإجمالية لا تتضمن وقتاً تدريرياً في برامجها من ١ الى ٩ و ١٢.

* FA از ۰ تا ۱۰ دقیقه در مراحل ۷ دقیقه ای.

توضیح: کل دوره شامل زمان گرمایش برای برنامه های ۱ تا ۹ و ۱۲ نمی شود.

جدول إرشادي لتحسين الوصفات

القمة والجوانب متسبعة بالطحين	الجوانب بنية ولكن الخبز غير مكتمل الطهي	التحميس ليس ذهبياً كافية	الخبز لا يرتفع كافياً	الخبز يسقط بعد الارتفاع كثيراً	الخبز يرتفع كثيراً	إن لم تحصل على النتائج المرجوة ؟ سيقوم هذا الجدول بمساعدتك.
						الزر ○ كان في وضعية الضغط أثناء الخبز
		●			●	الطحين غير كافى
●			●		●	كمية الطحين كثيرة
			●	●		كمية الخميرة قليلة
●			●	●		كمية الخميرة كثيرة
	●		●	●		كمية الماء غير كافية
			●	●		كمية السكر غير كافية
			●			نوعية الطحين غير جيدة
					●	معدل النسب في المكونات غير صحيحة (زاندة)
				●		الماء حار جداً
			●			الماء بارد جداً
		●	●			البرنامنج خطأ.

جدول إرشادي للأخطاء التقنية

المُشكلة	الحل
ذراع العجن تلتقط بالمقلاة.	يجب أن تُنفع بالماء قبل نزعها.
ذراع العجن متلتصقة بالرغيف.	استعمل ملحق الخطأ لإخراج الرغيف - M
بعد الضغط على الزر ○ لا يحدث شيئاً	المُنتج ساخن جداً، يرجى الانتظار مدة ساعة بين كل دورتين. التشغيل المؤجل قد تمت ببرمجته.
بعد الضغط على الزر ○ يشتغل المحرك ولكن عملية العجن لا تبدأ.	لم تُترك المقالة بشكل صحيح. ذراعي العجن غير موجودة أو أنها غير مرکبة بشكل صحيح.
بعد التشغيل المؤجل، لم يرتفع الخبز بما يكفي أو لا يحدث شيئاً.	نسبيت الضغط على الزر ○ بعد برمجة التشغيل المؤجل. حصل اتصال بين الخميرة والماء / أو الماء . ذراعي العجن غير موجودة.
راحة شيء يحترق.	سقط شيء من المكونات خارج المقلاة : أفضل المنتج عن البار ، اتركه لكي تبرد تماماً، ثم ينخلف الجزء الداخلي بواسطة اسفندة رطبة دون أي مواد تنظيف. لقد طاف التحضير : الكمية المستعملة من المكونات كبيرة جداً، وبالاخص السوائل. يرجى اتباع النسب المُعطاة.

الإضافات (الزيوت، قطع اللحم، وغيرها) : يمكنك أن تضيف لمساتك الشخصية على الوصفات بإضافة ما يحلو لك من مواد ، مع الحرص :

- > بالإضافة باتباع الإشارة الصوتية للمكونات الإضافية، خصوصاً تلك التي تعتبر مواد هشة مثل الفواكه المحفوظة.
- > بالإضافة مُعظم انواع الحبوب (مثل بذر الكتان أو السمسم) في بداية العجن لتسهيل استعمال المنتج (مثلاً : بداية التشغيل المؤجل).
- > لتجفيف المكونات الرطبة لتحسين عملية المزج ، عدم إضافة كميات كبيرة من المكونات ، خصوصاً الأجبان، الفواكه والخضار الطازجة ، لأنها قد تؤثر على تشكيل العجينة ، فيرجى التقيد بالكميات المذكورة في الوصفات.
- > يقطع البندق ناعماً لأنه سوف يدخل في تركيبة العجينة ويُخفف من ارتفاع الطهي.
- > لا تدع المكونات تسقط خارج المقلة.

الخميرة : توجد خميرة الخباز في أشكال متعددة : طازجة بمكعبات صغيرة ، جافة وذات فعالية في الذوبان أو جافة وسريعة. الخميرة الطازجة تُباع في السوبرماركت (في الأفران، أو أقسام المنتجات الطازجة) ، ويمكنك شراء الخميرة الطازجة من أقرب فرن محلي. يجب أن تُخافر الخميرة، الطازجة أو الجافة، إلى مقلاة صانعة الخبز مباشرة مع بقية المكونات. تذكر أن نفقت الخميرة بأصابعك لتسهيل ذوبانها. أما بالنسبة للخميرة الجافة (حببيات صغيرة) فيجب مزجها بالماء قبل الاستعمال.

إختر درجة حرارة قريبة من ٣٥ مئوية، لأن الدرجة الأقل من ذلك لن ترفع العجينة بشكل جيد، وبالتالي فإن الدرجة الأكثر حرارة عن ٣٥ مئوية سوف تفقد العجينة قدرتها على الرفع. يجب المحافظة على الكميات، وتذكر بأن تُضاف على الكميات إذا استعملت الخميرة الطازجة (انظر الجدول أدناه) .

الطاżżeġa : التكافؤ في الكميات / الوزن بين الخميرة وال الخميرة الطازجة (بالملعقة الصغيرة).

١	١,٥	٢	٢,٥	٣	٢,٥	٤	٤,٥	٥
---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---

ال الخميرة الطازجة (بالجرام).

٤٥	٤٠	٣٦	٣١	٢٥	٢٢	١٨	١٣	٩
----	----	----	----	----	----	----	----	---



- لا تُغسل أي جزء من أجزاء المنتج في جلدية الصحون.
- لا تستعمل منتجات التنظيف المنزلية، الإسفنجات الكاشطة أو الكحول .
استعمل فقط قطعة قماش ناعمة ، ورطبة.
- لا تغمر المنتج أو غطائه في الماء.

التنظيف والصيانة

- يُفصل المنتج عن التيار الكهربائي.
- يُنطَّف المنتج وجميع أجزائه ، وينتَطِّف المقلة بواسطة قطعة قماش رطبة. ثم يُوقف تماماً - K .
- تُنطَّف المقلة وذراع العجن بالماء الساخن والصابون. إذا بقيت ذراع العجن ملتصقة بالمقلة ، تُنقع لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق.
- ا كان الأمر ضروريأً، انزل الغطاء لتنظيفه بالماء الساخن والصابون - L .

الطحين : يختلف وزن الطحين في الوصفة حسب نوعه. واعتماداً على نوعية الطحين، قد تختلف نتائج الخبز. يجب أن يحفظ الطحين في حاوية مُحكمة الإغفال، لأن الطحين يتأثر سريعاً بتنقيبات الجو، فاما أن يفقد الرطوبة أو يكتسب رطوبة زائدة.

استخدم الطحين الفرنسي T55 ، "الطحين القوي" ، "طحين الخبر" ، طحين الخباز" ، بدلاً عن الطحين العادي، مالم يشار الى طحين معين في الوصفة. إذا استعملت طحيننا جاهزاً لعمل الخبر، البريوش، أو خبز الحليب، يجب أن لا يزيد الوزن الكلي للعجينة عن ١ كلجم.

إضافة الشوفان، النخالة، الحنطة المقسمة أو حبة كاملة سوف يتيح عنه رغيفاً أصغر حجماً وأثقل وزناً. عملية نخل الطحين أثناء التصنيع تؤثر أيضاً على النتائج: كلما كان الطحين زائداً (أي يزيد عن الحاوية التي تحتويه)، يكون الرفع في العجينة أقل، ويكون الخبر أكثر سماكة. يمكنك أيضاً الحصول على تحضيرات أو خلطات جاهزة للخبز في السوبر ماركت. اتبع التعليمات على المغلفات عند استعمال هذه التحضيرات. ويعتمد اختيار البرنامج في المنتج على طريقة استعمال هذه التحضيرات الجاهزة على سبيل المثال: الطحين الأسمر - البرنامج رقم .٢.

السكر : استعمل السكر الأبيض، السكر الأسمر أو العسل. لا تستعمل السكر الغير مكرر، أو الكتل. فالسكر يُعتبر طعام الخميرة، ويعطي الخبر النكهة الجيدة، ويسهل من لونه وقوته تحميصه. مواد التحلية الإصطناعية لا يمكن أن تحل محل السكر، لأن الخميرة لن تعامل معها.

الملح : الملح يعطي المذاق للخبز وينظم فعالية الخميرة. يجب أن لا يتصل الملح بال الخميرة. بفضل الملح تصبح العجينة متمسكة، قوية ولا ترتفع بسرعة عند الخبز. كما تحسّن من تركيبة العجينة أيضاً. استعمل ملح الطعام العادي . لا تستعمل الملح الخشن، أو أنواع أخرى صناعية.

الزيت والسمن: السمـن (الـدسم) يجعل الخبر أرقاً والأذ طعمـاً، ويـحفظ الطعام مـدة أطـول. الكـثير من السـمن يـعطيـهـ في رفعـ الخبرـ. إـذا استـعملـتـ الزـبـدةـ، اـقطعـهاـ قـطـعاـ صـغـيرـةـ لـكـيـ تـذـوبـ وـتـتوـزـعـ بـسـرـعـةـ وبـالـتسـاوـيـ فيـ التـحـضـيرـ، أوـ ذـبـهاـ. يـمـكـنـ أنـ تـحـسـبـ أنـ كـلـ ١٥ـ جـرامـ زـبـدةـ تـساـويـ مـلـعـقاـ صـغـيرـةـ منـ الـزـبـدةـ. لـأـتـفـضـ الزـبـدةـ السـاخـنةـ. حـافـظـ عـلـىـ الدـسـمـ أـنـ يـبـقـيـ بعيدـاـ عـنـ الـخـمـيرـةـ، لـأـنـ الدـسـمـ يـمـنـعـ الـخـمـيرـةـ منـ الـتـهـدـرـ. وـلـأـتـسـعـلـ الدـسـمـ المـنـخـفـضـ أوـ مـاـ يـعـادـلـ مـنـ الـزـبـدةـ.

البيض : البيض يُعني العجينة. ويسـمـ لـونـ الخبرـ، ويشـجـعـ عـلـىـ تـكـوـنـ الجـزـءـ الـأـبـيـضـ الرـقـيقـ مـنـ الـخـبـزـ، إـذـاـ استـعـمـلـتـ الـبـيـضـ، خـفـفـ مـنـ كـمـيـةـ السـوـاـئـلـ بـمـاـ يـنـتـابـ مـعـ كـمـيـةـ السـوـاـئـلـ المـسـمـوـحـ بـهـاـ . اـكـسـرـ الـبـيـضـ وـضـعـهـ مـعـ السـوـاـئـلـ فـوـقـ الـجـمـيـعـ إـلـىـ تـنـصـلـ كـمـيـةـ السـوـاـئـلـ إـلـىـ الـحـدـ المـذـكـورـ فـيـ الـوـصـفـةـ. صـمـمـتـ الـوـصـفـاتـ لـ ٥ـ جـرامـ مـنـ الـبـيـضـ إـذـاـ كـانـ الـبـيـضـ لـدـيـكـ أـكـبـرـ حـجـماـ. أـضـفـ قـلـيلـاـ مـنـ الـطـحـينـ، إـذـاـ كـانـ حـجـمـ الـبـيـضـ لـدـيـكـ أـصـفـرـ؛ استـعـمـلـ طـحـينـاـ أـقـلـ.

الحليب : يستـعـمـلـ فـيـ الـوـصـفـاتـ الـحـلـيبـ الطـازـجـ أوـ حـلـيبـ الـبـوـرـدـةـ. فـإـذـاـ استـعـمـلـ حـلـيبـ الـبـوـرـدـةـ، تـضـافـ كـمـيـةـ الـمـاءـ المـنـصـوصـ عـنـهـ فـيـ الـوـصـفـةـ. فـهـيـ تـحـسـنـ مـنـ النـكـهـةـ وـتـحـفـظـ الـخـبـزـ لـفـتـرـةـ أـطـولـ. لـلـوـصـفـاتـ الـتـيـ يـسـتـعـمـلـ فـيـهـاـ الـحـلـيبـ الطـازـجـ، يـمـكـنـ مـزـجـهـ بـالـمـاءـ لـكـيـ يـتـسـاوـيـ مـعـ جـمـ الـحـلـيبـ الطـازـجـ، الـمـذـكـورـ فـيـ الـوـصـفـةـ. الـحـلـيبـ الـمـقـشـودـ أوـ الـنـصـفـ مـقـشـودـ هوـ الـأـفـضلـ لـيـتـجـبـ الـخـبـزـ إـكـتسـابـ تـرـكـيـةـ مـغـلـقـةـ. ولـلـحـلـيبـ أـيـضاـ تـأـثـيرـ اـسـتـحـلـابـيـ مـاـ يـؤـديـ إـلـىـ تـهـوـيـةـ أـفـضلـ، وـإـعـطـاءـ الـجـزـءـ الـأـبـيـضـ الرـقـيقـ تـرـكـيـةـ أـفـضلـ.

الماء : من شأن الماء تـرـطـبـ وـتـقـيـلـ الـخـمـيرـةـ. كـمـ يـرـطـبـ مـادـةـ النـشـاءـ فـيـ الـطـحـينـ وـيـسـاعـدـ عـلـىـ تـشـكـيلـ الـجـزـءـ الـأـبـيـضـ، يـمـكـنـ أـنـ يـحـلـ الـمـاءـ مـحـلـ الـحـلـيبـ، أوـ أـيـ سـائـلـ آخـرـ، كـلـياـ أوـ جـزـئـياـ. يـجـبـ استـعـمـالـ الـمـاءـ بـدـرـجـةـ حرـارـةـ الغـرـفـةـ.

برنامج التشغيل المؤجل

يمكنك برمجة المنتج لمدة 15 ساعة مُسبقة لأي عملية تريده أن يقوم بها، وفي الوقت الذي تريده لا يمكن استعمال هذه الوظيفة في البرامج ١٤، ١٣، ١١، ١٠، ٩، ٦، ٥.

على سبيل المثال : الوقت الآن هو : الساعة ٨ مساءً، وانت تريده أن يكون الخبز جاهزاً في الساعة السابعة صباح يوم غد.

برمجة المنتج على ١١:٥٠ باستعمال الأزرار + و - ، اضغط على الزر ① سوف يصدر المنتج مؤشراً صوتياً متبعاً بظهور ▶ على المؤقت في الشاشة ② . يبدأ المؤقت بالوميض، ويبدا العد العكسي. سوف يضاء مفتاح التشغيل. إذا أخطأت، وأردت تغيير ضبط الوقت، اضغط باستمرار على الزر □ إلى أن تسمع إشارة صوتية. ويعود الوقت الإفتراضي للعرض على الشاشة من جديد. ابدأ العملية مرة ثانية.

إذا أخطأت، وأردت تغيير ضبط الوقت، اضغط باستمرار على الزر ① إلى أن تسمع إشارة صوتية. ويعود الوقت الإفتراضي للعرض على الشاشة من جديد.

في برامج التشغيل المؤجلة ، لا تستعمل الوصفات التي تحتوي على الحليب الطازج، البيض، الكريما المخمرة، اللبن، الجبنة أو الفواكه الطازجة، لأنها سوف تتلف إلى أن يحين وقت الطهي المؤجل. .

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

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

نصيحة عملية

- > عند إخراج الرغيف، ضعه على جانبه بينما تستمر بحمله بيديك مرتدياً قفاز الفرن.
- > باليدي الأخرى، ادخل الخطاف في محور ذراع العجن M - .
- > اسحب بعناية لتحرير ذراع العجن - M .
- > كرر ذلك لتحرير ذراع العجن الثانية..
- > اقلب الرغيف رأساً على عقب واتركه على الشبكة لكي يبرد.



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

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

لإخراج الرغيف : قد يتتصق ذراع العجن بالرغيف عند إخراجه، في هذه الحالة استعمل ملحق الخطاف كما يلي:

١٢ - الكيك . يمكن استعمال هذا البرنامج لعمل الكيك والكعك مع الباكينج باودر . يتناسب وزن الدا ١٠٠ جرام مع هذا البرنامج .

١٣ - المربى . برنامج المربى ، يطهو المربى والكمبوت (الفواكه المجففة) أوتوماتيكيًا في المقلة .

١٤ - المعكرونة . برنامج رقم ١٤ للعجن فقط ، انه مخصص لتخمير عجينة المعكرونة ، ولعمل التورنلز مثلًا .

انتقاء وزن الخبز .

حدد وزن الخبز المفترض بـ ١٠٠ جرام . يعرض هذا الوزن من باب المعلومات فقط . البرنامج : ١٤، ١٢، ١١، ١٠، ٩، ٥ لا تتضمن ضبطاً للوزن . اضغط على الزر ٦ لضبط الوزن المنتقى - ٧٥ جرام ، ١٠٠ جرام .

الدورات

الجدول الموجود في (صفحة ١١٤ - ١١٥) يتضمن شرح عن مُختلف الدورات للبرامج المنتقاة .

العجن

لتشكيل تركيبة العجينة بحيث يكون الرفع فيها أفضل .

يتم العجن في الدورة الأولى أو في الدورة الثانية أو في فترة المزج بين الدورتين . خلال هذه الدورة ، ومع البرنامج ١، ٢، ٤، ٦، ٨، ٧، ٩، ١٢، ١٣ ، يمكن إضافة المكونات إليها مثل : الفواكه المجففة أو المكسرات ، الزيوت وغيرها .

بعد سماع الإشارة الصوتية ، يمكنك التدخل في إضافة المكونات . انظر في الجدول المخصص لأوقات التحضيرات (صفحة ١١٤ - ١١٥) ، وكذلك في الجزء تحت عنوان "extra" .

في هذا العمود يعرض الوقت الذي سوف يظهر على شاشة المنتج عند انطلاق الإشارة الصوتية . ولمزيد من المعلومات الدقيقة عن الوقت الذي يسبق الصوت ، يمكن طرح الوقت تحت عنوان "extra" من المجموع العام لوقت الخبز .

على سبيل المثال : "extra" = ٢:٥١ و "total time" = ٣:١٢ ، يكون الوقت اللازم لإضافة المكونات بعد ٢٢ دقيقة .

الراحة

اترك العجينة لترتاح لتحسين نوعية العجن .

جرام ، أو ١٥٠ جرام . سيُضيء المؤشر المواجه للضبط المنتقى .

انتقاء لون التحميص .

ضبط لون التحميص الإفتراضي على مستوى الوسط . البرنامج ١٤، ١٢، ١١، ٩، ٥ ، لا يتتوفر فيها ضبط لللون التحميص .

إمكانية لثلاث خيارات : خفيف / متوسط / داكن . فإذا أردت تغيير الضبط الإفتراضي المسبق ، اضغط على الزر ٦ إلى أن يتقابل المؤشر الضوئي بدرجة الضبط الذي اخترتة .

التشغيل / التوقف

اضغط على الزر ٦ الذي يُشغل المنتج . يبدأ العد العكسي . يمكنك توقف البرنامج ، أو إلغاء البرنامج التشغيل المؤجل ، باستمرارية الضغط على الزر ٦ لمدة ٥ ثوان .

الرفع

الوقت خلال تفاعل الخميرة لتجعل الخبز أكثر انتفاخًا واكتساب النكهة .

يرفع العجين في الدورة الأولى ، الثانية ، أو الثالثة .

الخبز

يحول العجين إلى خبز و يعطيه اللون الذهبي المُحْمَّص .

يكون الخبز في المرحلة النهائية من الخبز .

التسخين

المُحافظة على الخبز ساخناً بعد الخبز . ننصح بإخراج الخبز مباشرةً بعد عملية الخبز .

في البرنامج ٣، ٢، ١ ، ي يمكنك ترك رغيف الخبز في المنتج . يوفر المنتج دورة تسخين أوتوماتيكية بعد عملية الخبز ، مدتها ساعة كاملة ، للحفاظ على الخبز ساخناً . تبقى الشاشة تعرض : ٠٠:٥٠' خلال ساعة التسخين . والمنتج يصدر إشارة صوتية انتظامية على فترات متساوية . في نهاية الدورة ، يتوقف أوتوماتيكيًا بعد صدور عدة إشارات صوتية .

استعمال صانعة الخبز

يرجى الرجوع الى الإرشادات المحددة على العلبة. يجب أن يكون حوض العجن نظيفاً جداً لتجنب التلوث مع أنواع اخرى من الطحين. في حال الوجبات الخالية تماماً من الجلوتين، يرجى العرص بأن تكون الخميرة أيضاً خالية من الجلوتين. إن تركيبة الطحين الحالي من الجلوتين تختلف في الأداء عن تركيبة العجين العادي. فهي تتتصق بجوانب حوض العجن ويجب كشطها بواسطة سباتولا بلاستيكية مرتنة أثناء العجن. الخبز الحالي من الجلوتين يكون أكثر سمكأة وأكثر شحوباً من الخبز العادي.

٧ - **الخبز الحالي من الملح.** التخفيف من استهلاك الملح، يساعد على التقليل من خطر تصلب الشرايين.

٨ - **الخبز الغني بأوميغا ٣.** هذا الخبز غني بالأحماض الدهنية أوميغا ٢، والتي بفضلها يتم توازن الوصفة الغذائية.

٩ - **دابمير.** خبز على قاعدة وصفة استرالية تقليدية ، يُطهى على حجر ساخن. وينتج عنه خبز صغير مثل البريوش تقريباً.

١٠ - **طهي الرغيف.** برنامج الطهي محدد من ١٠ الى ٧٠ دقيقة . يمكن تعديله فقط في خطوات بمعدل ١٠ دقائق ، مع تحميص متوسط أو داكن. يمكن اختيار هذا البرنامج بمفرداته واستعماله :-

(a) برنامج عجينة الخبز

(b) لتسخين الخبز المسبيق الطهي أو الخبز المبرد لكنه يُصبح خبزاً مقرمشاً.

(c) لإنتهاء عملية الطهي في حال انقطاع التيار الكهربائي أثناء دورة طهي الخبز .

يجب أن لا تترك صانعة **الخبز دون الرقابة** أثناء استعمال البرنامج رقم ١٠ لمقاطعة دورة الطهي قبل انتهائها، يمكن توقف البرنامج يدوياً بالضغط على الزناد.

١١ - **عجينة الخبز.** برنامج عجينة الخبز لا يخزن. إنه برنامج للعجن والرفع، لجميع المعجنات التخميرية مثل عجينة البيتزا، الخبز الأفرينجي، الخبز المُحلّى.

سوف يُعرض لكل برنامج من البرامج ضبط افتراضي مسبق. وبذلك يبقى عليك أن تختر الضبط الذي تريده يدوياً.

إختيار أحد البرامج

لاختيار أحد البرامج، تُسلط سلسلة من الخطوات الآوتوماتيكية الواحدة تلو الأخرى.

يُتيح لك زر القائمة menu إختيار عدد مُعين من البرامج المختلفة. ويُعرض الوقت التابع للبرنامج في شاشة العرض. في كل مرة تضغط فيها على الزر، يتبدل الرقم على الشاشة الى البرنامج الذي يليه من ١ الى ١٤ :

١- **خبز أبيض أساسى.** يُستعمل برنامج الخبز الأبيض الأساسي لعمل وصفات الخبز التي تتطلب طحين القمح الأبيض.

٢ - **الخبز الفرنسي.** يُطابق برنامج الخبز الفرنسي وصفة الخبز الفرنسي الأبيض التقليدي .

٣ - **الخبز الأسمر.** يُستعمل برنامج الخبز الأسمر لعمل الخبز من الطحين الأسمر.

٤ - **الخبز الحلو .** يُستعمل برنامج الخبز الحلو للوصفات التي تحتوي على المزيد من السكر والدهون، مثل البريوش وخبز الحليب. إذا كنت تستعمل طحين ذو خلطة خاصة للبريوش أو الخبز الإفرينجي، لا تزد إجمالي كمية العجين عن ١٠٠٠ جرام.

٥ - **الخبز الأبيض الأساسي السريع.** برنامج الخبز الأساسي السريع مخصص لوصفات الخبز الأبيض السريعة. الوزن ودرجة التحمير غير متوفرة في هذا البرنامج .

٦ - **الخبز الحالي من الجلوتين.** يُصنع الخبز الحالي من الجلوتين من خلطة حصرية خالية من الجلوتين. تناسب المرضى المصابين بالتجويف البطني الذين لا يتحملون الجلوتين الموجود في النباتات من الفصيلة النجبلية (مثل الحنطة والشعير والذرة والأرز) .

قبل استعمال المنتج للمرة الأولى

- تُرفع جميع الملحقات ، وتُنزع جميع الملصقات من داخل المنتج وجميع أجزائه بواسطة قطعة قماش رطبة.
- يُنظف المنتج وجميع أجزائه بواسطة قطعة قماش رطبة.
- خارج المنتج - A.

بداية سريعة

- يُغلق الغطاء في صانعة الخبز ، وتشغل. بعد سماع الإشارة الصوتية، سوف يظهر على شاشة العرض البرنامج الأول كبرنامج افتراضي (١٠٠ جرام ، تحميص متوسط)، متبعاً بالوقت التابع له - G.
- اضغط على الزر . سيُضاء المؤشر الضوئي. سيبدأ المؤقت بالوميض. لقد بدأت الدورة - I - H.
- يحصل المنتج عن التيار الكهربائي في نهاية الطهي. تُمال مقللة الخبز قليلاً على جنبها ثم تفك لفصلها. استعمل دائمًا قفازات الفرن حيث تكون مقللة الخبز شديدة الحرارة، مثل الجانب الداخلي للغطاء. ارفع الخبز وضعه فوق الرف واتركه ليبرد مدة ساعة واحدة على الأقل - L.
- يُعاد تركيب مقللة الخبز في صانعة الخبز ، اضغط على أحد الجانبين ثم الجانب الآخر لتركيب سوارات الخلط وشبكيها في كلا الجانبين - E - F - C - B - D - A.
- يُمدد السلك الكهربائي إلى آخره، ويوصل المنتج بال المقابس الكهربائي.
- قد يصدر عن المنتج القليل من الرائحة عند التشغيل للمرة الأولى.
- تُمال مقللة الخبز قليلاً على جنبها ثم تفك لفصلها. ركب ذراعي العجين - C - B.
- توضع المكونات في المقللة حسب ما تحدده الوصفة تماماً. يجب التأكد أن جميع المكونات قد تم وزنها بدقة - D -
- يُعاد تركيب مقللة الخبز في صانعة الخبز ، اضغط على أحد الجانبين ثم الجانب الآخر لتركيب سوارات الخلط وشبكيها في كلا الجانبين - E - F - C - B - D - A.

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

المكونات - (م ص) > ملعقة صغيرة - (م ك) > ملعقة كبيرة	الخبز الأبيض العادي (البرنامج الأول)
- زيت = ملعقتان كبيرتان	التحمير = متوسط
- حليب بودرة = ملعقتان كبيرتان ونصف	الوزن = ١٠٠ جرام
- طحين أبيض = ٦٠٠ جرام -	الوقت = ٣٢٠
- ماء = ٣٢٥ ملتر	
- ملح = ملعقتان كبيرتان	
- سكر = ملعقتان كبيرتان	

- > مكونات جافة محددة
 - > طحين، النصف الثاني
 - > الخميرة
- الإستعمال

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

٢- يجب أن تكون جميع المكونات المستعملة بنفس درجة حرارة الغرفة (مالم يُشار إلى غير ذلك)، وأن تكون أوزانها محددة ودقيقة. تُقاس السوائل بواسطة كوب القياس المرافق. يستعمل المقياس المُرفق مزدوج المعلقين ، ملعة على كل طرف. جميع قياسات الملاعق تكون على المستوى الفعلي و بدون أي زيادة. المقياس الخلطة تُعطي نتائج سيئة.

٣- لـتحضير الخبز بنتائج باهرة ، سُتستعمل المكونات الصحيحة. سُتستعمل المكونات قبل تاريخ انتهاء صلاحيتها ، وتحفظ في مكان بارد وجاف.

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

٥-لكي تتجدد افساد العجينة، ننصح أنت وضع المكونات في مقلاة الخبز في البداية ، وبذلك تتحاشى فتح الغطاء أثناء الإستعمال (مالم يُشار إلى غير ذلك). يجب اتباع التعليمات الواردة في الوصفة والتقييد بالكميات المحددة فيها، أولاً السوائل، ثم المكونات الجافة. يجب أن لا تتصل الخميرة باي نوع من السوائل، السكر أو الملح.

الترتيب العام الذي يجب اتباعه :

- > السوائل (زيده، زيت، بيض، ماء، حليب)
- > الملح
- > السكر
- > الطحين، النصف الأول
- > حليب الböوردة

- لا تستعمل المنتج كمصدر للحرارة.
 - لا تستعمل المنتج لطهي غير الخبر والمربى.
 - لا تضع الورق أو البلاستيك داخل المنتج أو فوقه.
 - في حال اشتعل أي جزء من المنتج، لا تحاول إطفائه بالماء، افصل المنتج عن التيار وحاول إخماد اللهب بقطعة قماش رطبة.
 - من أجل سلامتك، استعمل فقط الملحقات وقطع الغيار المناسبة للمنتج.
 - تتعرض جميع المنتجات لاختبارات الجودة. وهذا يتضمن استعمالاً تجريبياً لبعض المنتجات يتم اختيارها عشوائياً، هذا ما يُفسر آثار الإستعمال على بعض المنتجات.
 - في نهاية البرنامج، استعمل دائمأ القفازات للتتعامل مع المقلة أو الأجزاء الساخنة من المنتج. يتعرض المنتج لسخونة عالية أثناء الإستعمال.
 - لا تسدّ منافذ التهوية في المنتج.
 - يجب توخي الحرص دائماً ، فالبخار يتتصاعد من المنتج عند فتح الغطاء أثناء أو في نهاية البرنامج.
 - عند استعمال البرنامج رقم ١٣ (مربي، كمبوت)، يرجى أخذ الحيطية والحزنر من البخار المتصاعد عند رفع الغطاء.
 - لا تزيد كميات إضافية على الكميات المذكورة في الوصفة.
 - لا تتدنى الوزن الإجمالي عن ١٥٠٠ جرام من العجين.
 - لا تتدنى الوزن الإجمالي عن ٩٠٠ جرام من الطحين و ١٢ جرام من الخميرة
 - قياس الضجيج لهذا المنتج هو ٥٥ ديسيل .
- في الأماكن التالية :
- المطابخ المخصصة للموظفين ، المحلات التجارية، المكاتب وأماكن العمل المشابهة الأخرى:
 - المزارع:
 - في الفنادق بواسطة النزلاء، في الفنادق الشعبية والأماكن المشابهة:
 - في صالات الإستقبال وتقديم الفطور.
- يجب فصل المنتج عن التيار الكهربائي مباشرة بعد الإستعمال، وقبل أي عملية تنظيف أو صيانة.
 - لا تستعمل هذا المنتج إذا :-
 - كان السلك الكهربائي التابع له تالفاً.
 - إذا سقط المنتج أرضاً، وظهرت عليه علامات العطب، أو انه لم يعد يعمل بكفاءة. في هذه الحالة، يجب عرض المنتج على مركز خدمة معتمد تقادياً للأخطار. يرجى العودة إلى وثيقة الضمانة.
 - إذا كان السلك الكهربائي تالفاً، يجب استبداله بواسطة المصنّع أو بواسطة شخص مؤهل لمثل هذا العمل لكي تتجنب الأخطار.
 - أي إجراء من طرفك غير التنظيف والصيانة العادية، يجب أن يكون من قبل مركز الخدمة المعتمد من قبلنا .
 - لا تغمر المنتج أو السلك الكهربائي التابع له أو القابس الكهربائي في الماء، أو في أي سائل آخر.
 - لا تدع السلك الكهربائي متليلاً ، أو في متناول الأطفال.
 - لا تداع السلك الكهربائي يلامس الأجزاء الحارة من المنتج. أو يمر بالقرب من اي مصدر حراري، أو فوق حافة حادة.
 - لا تلمس نافذة الرؤية أثناء الطهي وبعده مباشرة . قد تكون حرارة نافذة الرؤية مرتفعة .
 - لا تفصل المنتج عن التيار الكهربائي بشدّ السلك.
 - استعمل فقط وصلة كهربائية في حالة جيدة ومناسبة للقوة التي يتطلبها المنتج، وأن تكون موصدة.
 - لا تضع المنتج فوق أجهزة كهربائية أخرى.

- 3- مقالة الخبر
- 4- ذراع العجن
- 5- كوب مدرج للقياس
- a- 6- ملعقة كبيرة للقياس
- b- ملعقة صغيرة للقياس
- c- 7- علاقة (خطاف) ملحة لرفع ذراع العجن
- d- مفاتيح أضبطة التشغيل المؤجلة
- e- وتعديل الوقت للبرنامج
- f- انتقاء الوزن
- g- خيارات البرامج
- h- مؤشر ضوئي للتشغيل

إرشادات للسلامة

حماية البيئة أولاً



- ① يحتوي هذا المنتج على مواد ذات قيمة صناعية ، ويمكن إعادة استعمالها أو معالجتها.
- ② يرجى إيداع المنتج لدى الجهات المحلية المختصة بمعالجة المهملات.

- يُرجى قراءة واتباع هذه الإرشادات قبل استعمال المنتج في المنتج. إن أي خطأ في توصيل التيار الكهربائي يلغى الضمانة.
- تأكيد أن توفر شبكة الكهرباء عندك يتناسب مع ما هو مبين

للمرة الأولى: لن تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية عن المنتج في حال عدم التقيد بالإرشادات المرفقة.

- من الضروري توصيل المنتج بمقبس كهربائي مؤرض. عدم التقييد بالتوصيل بمقبس مؤرض قد يسبب صعقة كهربائية قد يت以致 عنها أضرار أو أذى. من أجل سلامتك يجب أن يكون التأريض متواافقاً مع المعايير الكهربائية في البلد حيث أنت. إذا لم تكون التوصيلات الكهربائية تحتوي على مخرج للتاريض، فمن الضروري أن يتم التعديل في التوصيلات قبل توصيل المنتج بالتيار.

- صمم هذا المنتج للإستعمال المنزلي فقط ، وليس خارج المنزل. وفي حال أي استعمال إحترافي أو لا يتفق مع الإرشادات المرفقة ويتيح عنه عطب في المنتج، لن تكون الشركة المصنعة مسؤولة عنه، وبالتالي تسقط الضمانة عن المنتج.

- صمم هذا المنتج للإستعمال في المنازل فقط ، ولم يصمم للإستعمال في الأماكن والأحوال المدرجة أدناه، وتسقط الضمانة في حال تم استعمال المنتج

• من أجل سلامتك، يخضع هذا المنتج للمعايير التقنية وقوانين السلامة السارية المفعول. (قانون التيار المنخفض، قانون التوافقية الكهرومغناطيسية ، القوانين الخاصة بالمواد التي اتصال مباشر بالطعام، قانون البيئة ... وغيرها).

• لم يُعد هذا المنتج للتشغيل بواسطة مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.

• لم يُعد هذا المنتج للإستعمال بواسطة أشخاص (بنين فيهم الأطفال) من لا يتمتعون بالقدرة الجسدية، أو الإمكانيات العقلية، أو إذا كانوا يعانون من القصور أو النقص في الخبرة أو المعرفة ما لم يكونوا تحت رعاية شخص لديه المعرفة الثامة والدراءة في استعمال هذا المنتج. لا تترك المنتج في متناول الأطفال وتتأكد أن لا يخالطوه مجالاً للعب.

• استعمل المنتج فوق سطح ثابت مقاوم للحرارة ، بعيداً عن رذاذ الماء. ولا تثتبه في خزان المطبخ .



دستورالعمل عیب زدائی برای بهبود دستورهای غذا

به نتایج مورد انتظار رسیده اید؟	این جدول به شما کمک خواهد کرد.	بزرگ شدن بسیار زیاد نان	افتدن نان پس از بزرگ شدن بسیار زیاد	نان به اندازه کافی ننمی شود	قسته ضخیم نان به اندازه کافی ننمی شود	کلاره های نان برشته است اما کامل بخته نشده	بالا و کناره های نان پوشیده از آرد است
در حین پخت فشار داده شد.							
آرد ناکافی				●			
آرد بسیار زیاد			●				
مخمر ناکافی			●				
مخمر بسیار زیاد			●				
آب ناکافی			●				
آب بسیار زیاد			●				
شکر ناکافی			●				
آرد باکنفیت نامرغوب			●				
نسبت ناصحیح مواد (بسیار زیاد)				●			
آب بسیار داغ			●				
آب بسیار سرد			●				
برنامه ناصحیح			●				

دستورالعمل عیب زدائی فنی

مشکلات	راه حل
یک پدال خمیرگیری در قابلمه چسبیده است.	قبل از برشادن، آنرا برای خیس خوردن رها کنید.
یک پدال الکتریکی به نان چسبیده است.	از قلاب برای وارونه کردن نان استفاده کنید - M
بعد از فشار بر دکمه ①، اتفاقی نمی افتاد.	دستگاه بسیار داغ است. بدمت ۱ ساعت در بین ۲ چرخه منتظر بمانید. یک شروع عموق برنامه ریزی شده است.
بعد از فشار بر دکمه ①، موتور روشن شده اما خمیرگیری انجام نمی شود.	قبالمه بطور صحیح جایگزین شده است. پدالهای خمیرگیری مفقود شده یا بطور صحیح نصب نشده است.
بعد از شروع عموق، نان به اندازه کافی بزرگ نشده یا هیچ اتفاقی نمی افتاد.	فراموش کرده اید دکمه ① را بعد از برنامه ریزی برنامه شروع عموق فشار دهید. مخمر در تماس با نمک یا آب قرار گرفته است. پدالهای خمیرگیری مفقود شده است.
بوی سوختگی	برخی از مواد به بیرون طرف ریخته اند: دستگاه را از برق خارج کنید، آنرا برای سرد شدن رها کنید، سپس داخل آنرا با اسفنجه مرطوب و بدون استفاده از هیچگونه ماده نظافت، تمیز کنید. مواد تهیه شده لبریز شده است: مقدار مواد استفاده شده، مخصوصاً مایعات بسیار زیاد بوده است. طبق مقادیر ارائه شده عمل کنید.

مختصر: مخمر نانوایی به شکل‌های مختلف وجود دارد: نوع تازه در تکه‌های کوچک، خشک شده و فعال برای هیدرات مجدد یا خشک شده و فوری. مخمر تازه در سوپرمارکتها (قسمت شیرینی پزی یا تولید تازه) فروخته می‌شود، اما میتوان مخمر تازه را از نانوایی های محلی نیز خرید.

مخمر به شکل تازه یا خشک شده باید مستقیماً به ظرف

نان ساز و سایر مواد اضافه شود. بخارتر داشته باشید

که مخمر تازه را با دستان خود خرد کرده تا به آسانی

قابل حل شدن باشد. تنها مخمر خشک و فعال (به شکل

دانه های ریز) باید قبل از استفاده با کمی آب ولرم مخلوط

شود.

با حرارت نزدیک به 35°C یا کمتر، خمیر بالا نمی‌اید،

حرارت بیشتر موجب از دست رفتن قدرت برای امدن خمیر

می‌گردد. مقادیر موجود در دستور العمل را رعایت نموده

و بخارتر داشته باشید که در صورت استفاده از مخمر

تازه، به مقادیر اضافه کنید (طبق چارت ذیل).

تشابه مقدار/ وزن بین مخمر خشک و مخمر تازه:

مخمر خشک (به اندازه چاشق چایخوری)

مخمر تازه (گرم)

۱ ۱,۵ ۲ ۲,۵ ۳ ۳,۵ ۴ ۴,۵ ۵

۹ ۱۳ ۱۸ ۲۲ ۲۵ ۳۱ ۳۶ ۴۰ ۴۵

نظافت و تعمیر

- از شستن هریک از قطعات در ماشین ظرفشوئی اجتناب کنید.
- از استفاده از محصولات تمیزکن وسایل خانگی برای تمیز کردن، اسکاچ زبر یا الكل خودداری کنید.
- از پارچه نرم و مرطوب استفاده کنید.
- از فروبردن دستگاه یا سرپوش در آب اکیدا خودداری کنید.
- از شستن هریک از قطعات در ماشین ظرفشوئی اجتناب کنید، پنیر، میوه تازه و سبزیجات تازه، چون موجب تاثیر بر بهبود خمیر می‌شود. به مقادیر مندرج در دستورهای مواد غذائی توجه کنید،
- میوه های خشک را بسیار ریز خرد کنید چون ساختار قرص نان را بربده و بلندی نان پخته شده را کاهش میدهد.
- از ریختن مواد به خارج ظرف خودداری کنید
- افزودنی ها (زیتون، تکه های گوشت، غیره): شما میتوانید مواد مورد نظر را بمیزان لذخوار به دستور غذائی خود اضافه نمائید، به موارد ذیل توجه کنید:
 - > افزودن مواد اضافه مخصوصاً مواد ترد مانند میوه خشک
 - > افزودن دانه های سفت (مانند بذر کتان یا کنجد) در شروع فرایند خمیرگیری برای تسهیل استفاده از دستگاه (مانند شروع عموق)،
 - > گرفتن کامل آب مواد مرطوب (زیتون)،
 - > آرد کردن مواد چرب برای مخلوط بهتر،
 - > اضافه نکردن مقدار زیاد مواد اضافه، مخصوصاً پنیر، میوه تازه و سبزیجات تازه، چون موجب تاثیر بر بهبود خمیر می‌شود. به مقادیر مندرج در دستورهای مواد غذائی توجه کنید،
 - > میوه های خشک را بسیار ریز خرد کنید چون ساختار قرص نان را بربده و بلندی نان پخته شده را کاهش میدهد.
 - > از ریختن مواد به خارج ظرف خودداری کنید



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

آرد: وزن آرد در دستور غذا، براساس نوع آرد استفاده شده مقاوت خواهد بود. برطبق کیفیت آرد، نتایج پخت نیز مقاوت خواهد داشت. آرد را در طرف سریسته و محکم نگهاده رید چون آرد نسبت به تغییر در شرایط آب و هوا، جذب رطوبت یا از دست دادن آن عکس العمل نشان میدهد.

استفاده از آردهای (French T55 flour)، (baker's flour) یا (bread flour) (Strong flour) ترجیح دهید، مگر آنکه در دستور غذا ذکر شده باشد.

در صورت استفاده از مخلوطهای آماده برای تهیه نان، **Brioche** یا تکه ها نان شیری، از حد ۱ کیلوگرم آرد فراتر نروید.

افزومن جو دوسر، سبوس، کیاه گندم، چاودار یا کل حبوبات به خمیر موجب ایجاد یک تکه نان کوچک اما غلیظ میشود. غربال آرد در حین تولید، تاثیر خاصی بر نتیجه خواهد داشت: هرچه نسبت آرد بیشتر باشد (یعنی شامل گندم بیشتری شود) بالا آمدن خمیر کمتر و غلظت نان بیشتر خواهد بود.

مقدمات آماده نان یا ترکیبهای نان در بازار یافت میشود. دستورالعملهای تولید کننده بهنگام استفاده از این مقدمات را دنبال کنید. معمولاً، انتخاب برنامه بستگی به مقدمات استفاده شده خواهد داشت. برای مثال: نان گندم - برنامه ۳.

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

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

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

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

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

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

برنامه شروع معوق

برای مثال، ساعت ۸ بعد از ظهر است و شما می‌خواهید که نان برای ساعت ۷ صبح فردا حاضر باشد. با استفاده ساعت ۱۱:۰۰ را با کاربرد + و - برنامه ریزی کنید.
دکمه ① را فشار دهید. صدای سیگنال ساطع می‌شود. چراغ نمایشگر ②، ③ را روشن نموده و علامت ④ تایمر چشمک می‌زنند. شمارش معکوس آغاز می‌شود. چراغ نمایشگر گرداننده روشن می‌شود.

در صورت اعمال خطا یا تمايل به تغییر زمان، دکمه ⑤ را به پائین فشار داده تا صدای سیگنال شنیده شود. زمان قراردادی نشان داده می‌شود. عملکرد را دوباره تکرار کنید.

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

شما میتوانید دستگاه را برنامه ریزی نموده تا ساعت پیش ایش شروع کرده و تدارکات برای ساعت مورد نظر آماده شود. این عملکرد برای برنامه های ۵، ۹، ۶، ۱۱، ۱۳، ۱۲، ۱۰، ۱۴ قابل استفاده نمی‌باشد.

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

دستگاه بطور اتوماتیک طول مدت چرخه‌های برنامه را محاسبه می‌کند.

استفاده از دکمه‌های + و -، زمان محاسبه شده را نشان می‌دهد (+ بالا و - پائین). فشارهای کوتاه، زمان را با وقفه‌های ۱۵ دقیقه ای + یک صدای کوچک تغییر میدهد.
- نگهداشت دکمه به پائین، حرکت پیوسته وقفه‌های ۱۵ دقیقه‌ای را ایجاد می‌کند.

توصیه‌های کاربردی

این صورت، از قلاب بشرح ذیل استفاده نمائید:
> با وارونه شدن نان، در حالیکه هنوز داغ است آنرا به پهلو بخوابانید و با پوشیدن دستکش آشپزی آنرا به پائین نگهارید.
> با دست دیگر، قلاب را در محور پدال خمیرگیری قرار دهید - M.
> آنرا به آرامی بکشانید تا پدال خمیرگیری آزاد شود - M.

> روند را برای پدال الکتریکی دوم نیز تکرار کنید.
> تک نان را بطور عمودی وارونه کرده و جهت سرد شدن روی یک توری قرار دهید.



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

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

برای وارونه کردن تکه نان: ممکن است پدالهای نان بهنگام وارونه شدن نان به آن چسبیده باشد. در

۱۲- کیک. می توان با بیکینگ پودر، شیرینی تر و کیک تهیه کرد. فقط ۱۰۰۰ گرم مناسب این برنامه می باشد.

انتخاب رنگ پوست نان

بطور قراردادی، رنگ پوست نان، متواتر انتخاب میشود. برنامه های ۵، ۱۱، ۹، ۱۳، ۱۴، فاقد رنگ زمینه هستند. سه انتخاب موجود می باشد: کم رنگ / متواتر / تیره. در صورت تمایل به تغییر زمینه قراردادی، دکمه ۶۰ را فشار داده تا چراغ نشانگر روپرتوی زمینه منتخب روشن شود.

شروع / توقف

دکمه ۶۰ را جهت روشن کردن دستگاه فشار دهید. شمارش معکوس آغاز میگردد. برای نوقف برنامه یا کنسل کردن برنامه ریزی معوقه، دکمه ۶۰ را بمدت ۵ ثانیه پایین نگهدازید.

انتخاب وزن نان

وزن نان با پیش فرض ۱۰۰۰ گرم در نظر گرفته می شود. این وزن به قصد اطلاع رسانی نشان داده میشود. برای جزئیات بیشتر به دستور غذاها مراجعه کنید. برنامه های ۵، ۱۰، ۹، ۱۲، ۱۱، ۱۳، ۱۴، تنظیم وزن ندارند. جهت تنظیم محصول انتخاب شده، دکمه ۶۰ را فشار دهید -

چرخه ها

جدول (صفحه ۱۱۴ - ۱۱۵) بیانکرای کار انداختن چرخه های متفاوت از برنامه انتخاب شده میباشد.

خمیرکری

برای تشکیل ساختار خمیر و بزرگ شدن بهتر خمیر در چرخه اول یا دوم خمیرکری یا زمان بهم خوردن بین چرخه های رشد است. در طول این چرخه، و برنامه های ۱، ۲، ۳، ۴، ۷، ۶، ۱۲، ۹، ۸، ۷ شما میتوانید مواد را اضافه نمائید: میوه، آجیل، زیتون خشک و غیره. یک صدا بیانکر زمان مداخله است. جدول خلاصه زمان آماده سازی (صفحه ۱۱۴ - ۱۱۵) و ستون "Extra" را ملاحظه کنید. این ستون زمانی را نشان میدهد که روی صفحه دستگاه شما بهنگام صدای سیگنال ظاهر میشود. برای اطلاعات دقیق تر از قبل از صدای سیگنال، زمان ستون "Extra" را از کل زمان پخت کم کنید. مثلاً: از ۲۲ دقیقه اضافه شود.

استراحت

برای بهبود کیفیت خمیرکری، فرصت استراحت به خمیر دهید.

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

خمیر در اولین، دومینیا سومین چرخه بزرگ شدن است.

پخت

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

نان در چرخه نهانی پخت است.

گرمایش

نان را پس از پخت، کرم نکهدازید. هرچند، توصیه میشود که نان پس از پخت سریعاً وارونه شود.

برای برنامه های ۱، ۲، ۳، ۴، ۵، ۶، ۷، ۸، ۹، ۱۰، ۱۱، ۱۲، ۹، تدارک خود را در دستگاه قرار دهید. یک چرخه کرم کردن ۱ ساعت، بطور اتوماتیک پخت را دنبال میکند. صفحه نمایش بمدت یک ساعت از کرم شدن، ۰:۰۰ را نشان میدهد. دستگاه در فواصل متابوب، صدای سیگنال میدهد. در پایان چرخه، دستگاه بطور اتوماتیک پس از چند صدای سیگنال متوقف میشود.

استفاده از نان ساز

تنظیم پیش فرض برای هر برنامه ای نشان داده میشود. بنابراین شما باید تنظیمات دلخواه را با دست انتخاب کنید.

انتخاب برنامه

با انتخاب برنامه، یک سری مراحل بطور اتوماتیک و متوالی اجرا میشود.

دکمه منو امکان انتخاب برنامه های مختلف را برای شما ایجاد می کند. زمان مناسب برنامه، نمایش داده می شود. با فشار بر دکمه menu، شماره پانل نمایش به برنامه بعد از ۱۴ تغییر می کند:

- ۱ نان بی نمک. کاهش مصرف نمک با پائین آوردن بیماریهای قلب عروقی کمک می کند.
- ۲ نان سرشار از امکا ۳. این نان، سرشار از اسید چرب می باشد. با تشکر از دستور متعادل مغذی و کامل. اسید چرب امکا ۳ به فرآیند صحیح سیستم قلب و عروق کمک می نماید.
- ۳ نان سفید پایه. برنامه نان سفید پایه در دستور غذاهای نانی با کاربرد آرد گندم سفید استفاده می شود.
- ۴ نان فرانسوی. برنامه نان فرانسوی مشابه دستور نان سفید سنتی فرانسوی میباشد.
- ۵ نان گندم. برنامه نان گندم برای تهیه نان گندم با استفاده از آرد گندم استفاده می شود.
- ۶ نان شیرین. برنامه نان شیرین مختص دستور غذاهای است که حاوی شکر، چربی مانند نان شیرینی و نانهای شیردار میباشد. در صورتیکه از مخلوط آرد برای تهیه نان شیرینی یا رول استفاده می کنید، از ۱۰۰۰ گرم آرد فراتر نرود.
- ۷ نان سفید پایه با پخت سریع. برنامه پخت سریع نان سفید مختص دستور نان گندم سریع می باشد. وزن و میزان برشته شدن در این برنامه موجود نمی باشد.
- ۸ نان گندم کلوتن. نان گندم کلوتن منحصر به تهیه مخلوط بدون کلوتن می باشد. این نان مناسب افرادی است که مبتلا به بیماری celiac میباشند و مجاز به استفاده از کلوتن در بسیاری از غلات (گندم، چاودار، جو، جو دوسر، Kamut و Spelt wheat) نمی باشند به توصیه های خاص در بسته مراجعه

قبل از استفاده از دستگاه برای اولین

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

شروع سریع

- سیم برق را باز نموده و به پریز زمینی متصل کنید.
- در استفاده برای بار اول، بوی خفیفی ساطع می‌شود.
- قابله نان را کمی کچ نموده و سپس شل کنید تا آزاد نمایید. پدالهای خمیرگیر را تنظیم کنید - B.
- مواد را مناسب با توصیه‌ها در قابله قرار دهید. از وزن دقیق مواد مطمئن شوید - D.
- ظرف نان را در نان ساز جایگزین نمایید. ابتدا یک طرف و سپس طرف دیگر را فشار دهید تا مخلوط کن جاسازی شده و آنرا به هر دو طرف بچسبانید - E.
- نان ساز را در انتهای پخت از برق خارج کنید. مخزن نان را کمی کچ نموده و سپس شل کنید تا آزاد شود. همیشه از دستگش کاز استفاده کنید، چون دستگیره‌های قابله مانند درون سرپوش بسیار داغ است. نان داغ را وارونه نموده و روی توری بمدت ۱ ساعت برای سرد شدن قرار دهید - I.

برای آشنایی شدن با دستگاه نان ساز، امتحان کردن دستگور نان پایه برای تهیه اولین نان توصیه می‌شود.

نان سفید پایه (برنامه ۱)	مواد - tsp < قاشق چایخوری - tbsp < قашق غذاخوری
برشتہ کردن = متوسط	- روغن = ۲ قاشق غذاخوری
وزن = ۱۰۰۰ گرم	- آب = ۳۲۵ میلی لیتر
زمان = ۳:۲۰	- نمک = ۲ قاشق چایخوری - شکر = ۲ قاشق غذاخوری

استفاده

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

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

> در صورتیکه خمیر بسیار نمناک بوده و به دیواره ها می چسبد، شما احتمالاً نیاز به اضافه کردن کمی آرد دارید.

چنین اصلاحاتی باید بتدریج انجام شده (نه یکباره بیش از ۱ قاشق غذاخوری) و منتظر بهبود وضعیت باشید قبل از ادامه کار.

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

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

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

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

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

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

- > دستور کلی جهت پی کنی:
- > مایعات (کره، روغن، نخم مرغ، آب، شیر)
- > نمک
- > شکر
- > آرد، اولین نصفه
- > شیر خشک
- > مواد جامد خاص
- > آرد، دومین نصفه
- > مخمر

- در اتمام کار یا هنگام نظافت، دستگاه را از برق خارج نمائید.
- در موارد ذیل از استفاده از دستگاه خودداری نماید:
 - در صورتیکه سیم منبع برق رسانی معیوب بوده یا خسارت دیده باشد.
 - در صورتیکه دستگاه روی زمین افتاده و خسارت قابل رویت یا عملکرد ناصحیح در آن دیده میشود.
 - در هر صورت، برای جلوگیری از بروز هرگونه خطر، لازم است که دستگاه به نزدیکترین مرکز خدمات مجاز ارسال شود. به مدارک گارانتی رجوع شود.
- در صورت خرابی سیم منبع برق رسانی، لازم است که تولید کننده یا نماینده خدمات رسانی با افراد و اجد شرایط، مبادرت به تعویض آن نمایند تا از بروز هرگونه خطر اجتناب شود.
- هر نوع مداخله بغير از نظافت و تعمیرات روزمره باید توسط مرکز خدمات مجاز انجام شود.
- از فروپردن دستگاه، سیم برق یا پریز در آب یا سار مایعات خودداری کنید.
- از آویزان بودن سیم برق در دسترس کودکان اجتناب نمائید.
- از نزدیک بودن یا تماس سیم برق با قسمتهای داغ دستگاه، منبع گرمایزا یا قرار گرفتن روی یک زاویه تیز اکیدا خودداری کنید.
- از حرکت دستگاه در حین کار اجتناب نمائید.
- از دست زدن به پنجره رویت در حین کار یا بلاfacسله پس از اتمام کار خودداری کنید. حرارت پنجره میتواند بسیار زیاد باشد.
- از کشیدن سیم منبع برق بمنظور خاموش کردن دستگاه خودداری نمائید.
- صرفاً از سیم رابطدر شرایط خوب، دارای پریز زمینی و کاملاً مجاز استفاده نمائید.
- از قرار دادن دستگاه بر روی دستگاه های دیگر خودداری کنید.
- از کاربرد دستگاه بعنوان یک منبع گرمایزا خودداری نمائید.

- ۳- ظرف نان
- ۴- پدالهای خمیرگیری
- ۵- پیاله اندازه کیری
- ۶- پیمانه به اندازه قاشق غذاخوری
 - a- پیمانه به اندازه قاشق چایخوری
- ۷- قلاب برای بلند کردن پدالهای خمیرگیری
- ۱- سرپوش با پنجره
- ۲- پانل کنترل
- a- صفحه نمایش
- b- دکمه روش/خاموش
- c- انتخاب وزن
- d- دکمه های شروع عموق و تنظیم
 - e- زمان برای برنامه
 - f- انتخاب برنامه ها
 - g- لامپ سیگنال فرایند
- ۱۰- زمان برای برنامه
- e- انتخاب رنگ قسمت ضخیم
- f- انتخاب برنامه ها
- g- لامپ سیگنال فرایند

توصیه های ایمنی

به حفاظت از محیط زیست کمک کنید!

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



- اتصال دستگاه به پریز زمینی الزامی است. کوتاهی در این مورد میتواند منجر به شوک الکتریکی و احتمالاً خسارت جدی گردد. برای حفظ ایمنی، لازم است که اتصال زمینی مطابق با استانداردهای نصب الکتریکی در کشور شما عمل کند. در صورتیکه تاسیسات شما فاقد پریز زمینی باشد: لازم است که قبل از ایجاد اتصال، تاسیسات الکتریکی متناسب توسطیک سازمان مجاز فراهم گردد.
 - قبل از کاربرد دستگاه برای اولین بار، دستورالعمل ها را با دقت مطالعه نمایید: تولید کننده در قبال استفاده ناسازگار با دستورالعمل، مبرا از مسؤولیت خواهد بود.
 - برای ایمنی شما، این محصول مطابق با استانداردها و آئین نامه های قابل اجرا (کاربرد ولتاژ پائین، تطابق الکترومغناطیسی، استفاده از مصالح مناسب در تماس با مواد غذائی، محیط‌زیست و غیره) می باشد.
 - این دستگاه با استفاده از تایمر خارجی یا سیستم کنترل از راه دور جدایکانه فعل نمیشود.
 - از کاربرد این وسیله توسط افرادی (شامل کودکان) با توانائی کم جسمانی، حسی و روانی یا نداشتن تجربه و دانش کافی باید اجتناب شود، مگر آنکه کاربرد آن با نظرات و آموزش فرد مسئول و محافظ آنان انجام گردد. با نظارت بر کودکان، از بازی نکردن آنها با دستگاه مطمئن شوید.
 - در هر شرایطی دستگاه را جهت استفاده روی یک سطح ثابت و محکم، دور از ترشح آب و گوشش دنج از کابینت آشپزخانه قرار دهید.
 - از تطابق ولتاژ منبع برق رسانی با ولتاژ برق دستگاه مطمئن شوید. هرگونه اشتباہ در اتصال موجب کنسل شدن کارانتی میگردد.
- FA
- آشپزخانه کارکنان در مغازه، دفتر کار و سایر محیطهای کار
- خانه در مزرعه
- استفاده توسط مشتریان در هتل، متل و سایر مکانهای مسکونی
- محیط‌ختخواب و صرف صبحانه

Moulinex®

home bread

FR	4 - 13
EN	14 - 23
DE	24 - 33
ES	34 - 43
IT	44 - 53
TR	54 - 63
NL	64 - 73
DA	74 - 83
NO	84 - 93
SV	94 - 103
FI	104 - 113
AR	116 - 125
FA	126 - 135

Ref. NC00020607

www.moulinex.com