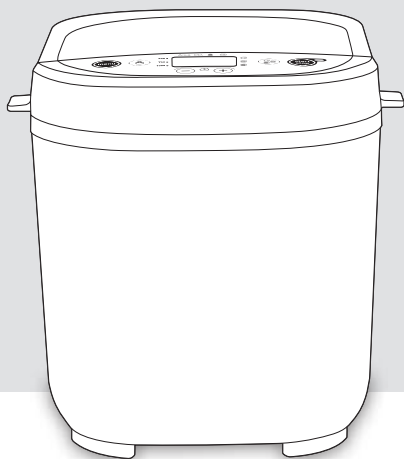
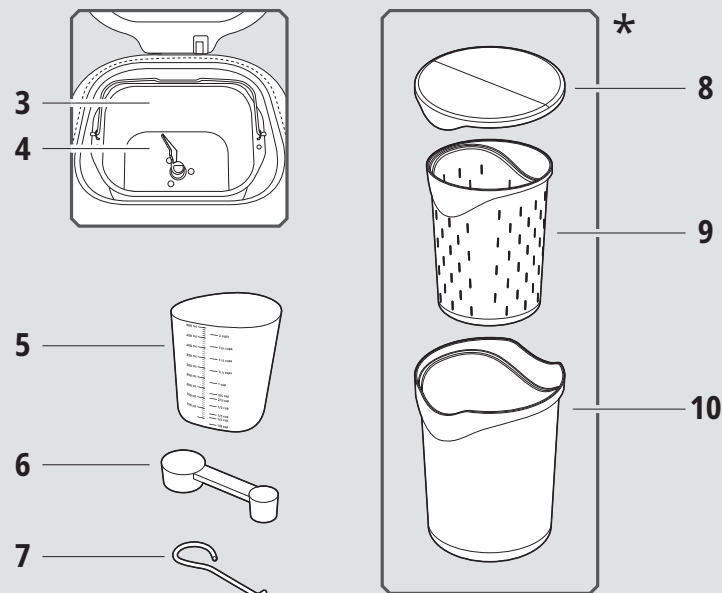
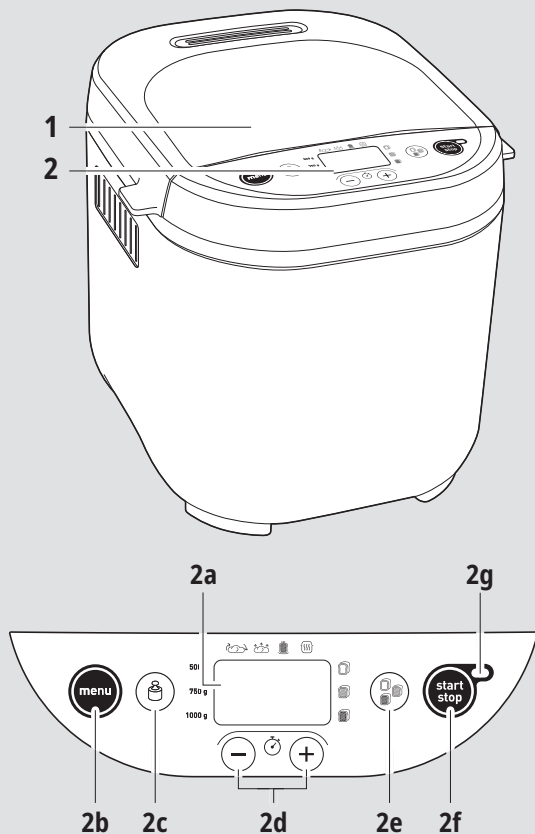


PAIN PLAISIR / PAIN & DELICES

Instructions for Use



bg
cs
hu
ro
sk
hr
pl
en
nl
tr
es
de
et
lt
lv
sl
sr
bs
uk
el



Описание

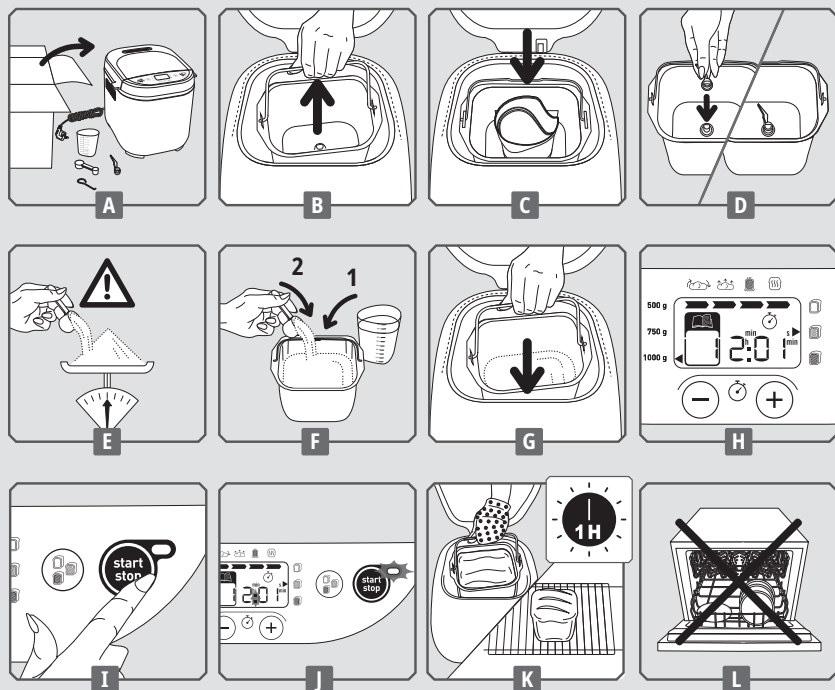
1. Капачка
2. Панел за управление
 - а. Дисплей
 - б. Избор на програми
 - с. Избор на тегло
 - д. Бутони за настройка на отложен старт и настройване на хронометъра за програми 11.
 - е. Избор за цвят на кора
 - ф. Бутон вкл./изкл.
 - г. Индикаторна светлина за работа
3. Тава за хляб
4. Гребло за месене
5. Мерителна чаша

6. Мерилка за чаена лъжичка/мерилка за супена лъжица
7. Закачащи аксесоари за повдигане на греблото за месене
8. Капак за съхранение
9. Буркан за извара

10. Буркан за кисело мляко

* в зависимост от модела

Измереното ниво на звука за този продукт е 66 dBa.



ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

- Отстранете всички опаковъчни материали, стикери и различни аксесоари, както отвърте така и отвън на уреда - **A**.
- Почистете всички компоненти и уреда използвайки влажна кърпа.

БЪРЗ ПУСК

- Развийте кабела и го включете в заземен контакт. След включване на аудио сигнала, по подразбиране се извежда програма 1 - **H**.
- Може да има лека миризма, когато уредът се използва за първи път.
- Извадете тавата за хляб, като повдигнете ръчката. След това монтирайте греблото за месене - **B** - **D**.
- Поставете съставките в тавата спазвайки

препоръчителния ред (вижте раздел ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ). Уверете се, че всички съставки са претеглени точно - **E** - **F**.

- Поставете тавата за месене - **G**.
- Затворете капака.
- Изберете желаната програма използвайки бутон **MENU**.
- Натиснете бутон **START STOP**. Двете точки на хронометъра светват. Индикаторната

светлина за работа се включва - **I** - **J**.

- В края на цикъла за готвене, натиснете **START STOP** и разкачете машината за хляб от захранването. Извадете тавата за хляб. Винаги използвайте ръкавици за печка, защото дръжката на тавата и вътрешността на капака са горещи. Извадете хляба докато е горещ и го поставете на стойка за 1 час за да изстине - **K**.

* само за програмата кисело мляко

За да се запознаете с хлебопекарната, при приготвянето на първия хляб

ние Ви препоръчваме да изпробвате рецептата за КЛАСИЧЕСКИ хляб.

КЛАСИЧЕСКИ ХЛЯБ (програма 4)	ПРОДУКТИ - к.л. = кафена лъжичка - с.л.. = супена лъжица	
СТЕПЕН НА ИЗПИЧАНЕ = СРЕДНА	1. ВОДА = 330 мл	5. МЛЯКО НА ПРАХ = 2 с.л.
ТЕГЛО = 1000 г	2. ОЛИО = 2 с.л.	6. БРАШНО T55 = 605 г
	3. СОЛ = 1 1/2 к.л.	7. МАЯ = 1 1/2 к.л.
	4. ЗАХАР = 1 с.л.	

УПОТРЕБА НА ВАШАТА МАШИНА ЗА ХЛЯБ

Избиране на програма

MENU Използвайте меню **БУТОНА** за да изберете желаната програма. Всеки път когато натиснете бутон **MENU**, номерът на дисплея отива на следващата програма.

- 1. Солен безглутенов хляб.** Програмата се използва за правене на рецепти с ниско съдържание на захар и мазнини. Препоръчваме да използвате готови за употреба миксове (вижте предупрежденията за употреба на безглутенови програми).
- 2. Сладък безглутенов хляб** Програмата се използва за правенето на рецепти съдържащи захар и мазнини (примерно бриош). Препоръчваме да използвате готов за употреба микс.
- 3. Безглутенов кекс.** Програмата се използва за направата на безглутенов кекс

с бакпулвер. Препоръчваме да използвате готов за употреба микс.

- 4. Класически хляб** Използвайте тази програма, за да пригответе рецепта за бял хляб от тип за сандвичи.
- 5. Бърз класически хляб** Използвайте тази програма, за да пригответе по-бързо рецепта за бял хляб.
- 6. Френски хляб.** Използвайте тази програма, за да пригответе рецепта за традиционен френски хляб с дебела кора.
- 7. Сладък хляб.** Тази програма е подходяща за рецепти тип бриош, които съдържат повече мазнина и захар. Ако използвате готови за употреба заготовки, не надвишавайте 750 г тесто общо.
- 8. Пълнозърнест хляб.** Изберете тази програма, когато правите рецепти на базата на пълнозърнесто брашно.

- 9. Бърз пълнозърнест хляб.** Използвайте тази програма, за да направите по-бързо рецепти базирани на пълнозърнесто брашно.
- 10. Ръжен хляб.** Изберете тази програма, когато използвате големи количества ръжено брашно или други зърнени храни от този вид (примерно елда, пшеница).
- 11. Тесто.** Използвайте тази програма, за да направите рецепти за тесто за пица, тесто за хляб и тесто за вафли. Тази програма не готви храна.
- 12. Паста.** Използвайте тази програма, за да направите рецепти за италиански тип паста или тесто за кора на пай.
- 13. Кекс.** Използвайте тази програма, за да направите кексове използвайки бакпулвер. За тази програма е възможна настройка единствено от 1000 г.
- 14. Печене** Използвайте тази програма за готвене от 10 до 70 мин. Тя може да

бъде избрана самостоятелно и да бъде използвана:

- след завършване на програмата Тесто,
 - да претопли или изпече повърхността на вече приготвен хляб, който е изстинал,
 - да завърши приготвянето в случай на продължително спиране на тока по време на цикъл за хляб.
- 15. Овесена каша.** Използвайте тази програма за да направите рецепти с овесена каша и оризов пудинг.
- 16. Зърнени храни.** Използвайте тази програма за да направите рецепти за оризов пудинг, пудинг с грис и пудинг с елда.
- 17. Конфитюр** Използвайте тази програма за да направите домашно приготвени конфитюри. Когато използвате програми 15, 16 и 17, внимавайте за струи от пара и освобождаването на горещ въздух, когато отворите капака.

Програми специфични за машината за хляб „Pain & Délices“:

- 18. Кисело мляко.** Използва се за направата на кисело мляко на основата на пастьоризирано краве мляко, козе мляко или соево мляко. Поставете буркана за кисело мляко в тавата (без капака или филтъра за извара). Когато е приготвено, го съхранявайте на хладно място и консумирайте до 7 дни,
- 19. Кисело мляко за пиене.** Използва се за направата кисело мляко за пиене на основата на пастьоризирано мляко. Поставете буркана за кисело мляко в

тавата (без капака). Разклатете добре преди пиене. Когато е приготвено, го съхранявайте на хладно място и консумирайте до 7 дни,

- 20. Меко бяло сирене.** Използва се за направата на меко бяло сирене от пресечено краве мляко или козе мляко. Поставете буркана за извара в буркана за кисело мляко (без капака) и го монтирайте в тавата. Необходим е етап за изцеждане. Когато е приготвено, го съхранявайте на хладно място и консумирайте до 2 дни,

Избиране на теглото за хляба

Натиснете бутона  за да настроите избраното тегло - 500 г, 750 г или 1000 г. Индикаторната светлина светва срещу избраната настройка. Теглото се показва единствено с информационна

цел. За някои програми не е възможно да изберете тегло. Моля, вижте схемата за цикъла в края на ръководството с инструкции.

Избор за цвят на кора

Достъпни са три избора: светла/средна/тъмна Ако искате да промените настройката по подразбиране, натиснете бутон  докато индикаторната светлина се включи срещу

избраната настройка. За някои програми не е възможно да изберете цвят на кората. Моля, вижте схемата за цикъла в края на ръководството с инструкции.

Старт/Стоп

Натиснете бутон  за да включите уреда. Броячът стартира За да спрете програмата или отмените

програмирования отложен старт, **натиснете бутон  за 3 секунди.**

РАБОТА НА МАШИНАТА ЗА ХЛЯБ

Схемата за цикъла (вижте края на ръководството с инструкции) показва разбивка на различните стъпки в зависимост от избраната програма. Индикаторната светлина показва, коя стъпка е в действие към момента.

Месене

Използвайте тази програма, за да формирате структурата на тестото и способността му да се повдигне правилно.

По време на този цикъл може да добавите съставки: сушени плодове.

Пауза

Позволява тестото да се разшири за да се подобри качеството на месенето.

ПРОГРАМА С ОТЛОЖЕН СТАРТ

Може да програмирате уреда, за да се уверите, че вашата заготовка е готова в желаното от вас време, до 15 часа предварително. За модела „Pain Plaisir“ програми 5,11, 12, 13, 14, 15, 16 и 17 не разполагат с отделна програма. За модела „Pain & Délices“ програми 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 и 20 не разполагат с отделна програма.

Втасване

Времето за което маята действа за заквасването на хляба и развитието на неговия аромат.

Печене

Превръща тестото в хляб и осигурява желания цвят на кората и нивото на твърдост.

Запазване на топлината

Запазва хляба топъл за около 1 час след печенето. Въпреки това е препоръчително да извадите хляба, когато готвенето е приключило.

Дисплеят на екрана продължава да показва „0:00“ по време на едночасовия цикъл за „Запазване на топлината“. В края на цикъла уредът се изключва автоматично след произвеждане на няколко звукови сигнала.

Тази стъпка се осъществява, когато сте избрали програмата, цвета на кората и теглото. Показва се времето за програмата. Изчислете разликата във времето между момента, в който задействате програмата и часа, в който желаете продуктът да е готов. Машината автоматично включва продължителността на циклите на програмата. За приемане на различно начало, натиснете бутона  – на

екрана се показва изображението ⌚ и часа по подразбиране (15h00). За да зададете час, натиснете бутона  .  светва. Натиснете  за да включите програмата с отложен старт.

Ако направите грешка или искате да промените настройката за времето задръжте бутона  докато се произведе

звук сигнал. Показва се времето по подразбиране. Стартиране отново на работата.

Някои от съставките са нетрайни. Не използвайте програма с отложен старт за рецепти съдържащи: сурово мляко, яйца, кисело мляко, сирене, предни плодове.

ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

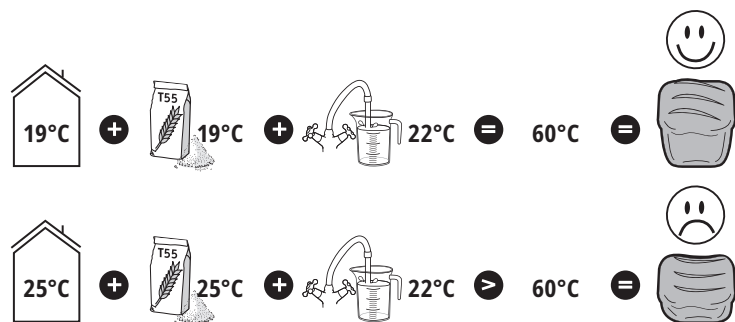
Всички съставки трябва да бъдат в стайна температура (освен ако не е посочено друго) и да бъдат точно претеглени. Измерете течностите използвайки предоставената мерителна чаша. Използвайте предоставената лъжица за да измерите супените лъжици от едната страна и чаените лъжици от другата страна. Неточни измервания ще

донесат лоши резултати. Подготовката на хляб е много чувствителна от условията свързани с температурата и влажността. При топло време се препоръчва да използвате по-хладни течности от обикновеното. Обратно, при студено време, може да е необходимо да загреете водата или млякото (никога не надвишавайте 35°C).

Използвайте съставките преди техния срок на годност и ги съхранявайте на студено и сухо място.

Брашното трябва да бъде точно претеглено използвайки кухненска везна. Използвайте активна суха хлебна мая (в торбички). Избягвайте отварянето на капака по време на употреба (освен ако не е посочено друго).

Следвайте точната последователност на съставките и количествата посочени в рецептите. Първо течностите и след това твърдите съставки. Маята не трябва да влиза в контакт с течностите или със солта. Прекалено май отслабва структурата на тестото, което ще се повдигне много и след това спадне по време на печенето.



Обща последователност за следване:

Течности (омекотено масло, олио, яйца, вода, мляко)

Сол

Захар

Първата половина на брашното

Мляко на прах

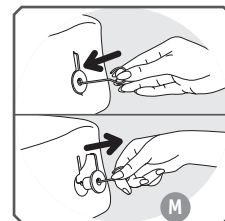
Конкретни твърди съставки

Втората половина на брашното

Мая

По време на прекъсване на захранването, по-кратко от 7 минути, машината ще запази своето състояние и ще възобнови работа, когато отново има захранване.

Ако искате един цикъл за хляб директно да бъде следван от друг, изчакайте приблизително 1 час, между двата цикъла, за да позволите на машината да се охлади и да предотвратите потенциално влияние върху приготвянето на хляба.



Когато изваждате хляба е възможно греблото за месене да остане залепено вътре. В този случай използвайте куката за да го извадите внимателно.

За да направите това, поставете куката в дръжката на греблото за месене и го повдигнете за да го извадите.

Предупреждения за употреба на безглутенови програми.

Менюта 1, 2 и 3 трябва да бъдат използвани за безглутенови хлябове или кексове. За всяка програма е налично едно тегло.

Безглутеновите хлябове и кексове са подходящи за тези, които имат нетърпимост към глютен (страдащите от цъолиаксия), наличен в няколко зърнени храни (пшеница, ечемик, ръж, овес, камут, шпелта и др.).

Важно е да избегнете кръстосано замърсяване с брашна съдържащи глютен. Положете специална грижа за чистене на тавата и греблото за месене, както и всеки прибори, които се използват за направата на безглутенови хлябове и кексове. Също трябва да се уверите, че използваната мая не съдържа глютен.

Безглутеновите рецепти са разработени

на основата на използването на заготовки (също наричани готови за употреба миксове), които са от един от видовете Schär или Valpiform.

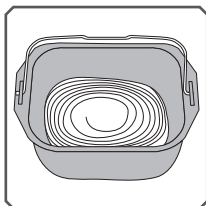
Смеси от видове брашна трябва да бъдат поръсени с мая за да се предотврати образуване на бучки.

Когато се пусне програмата е необходимо да асистира на процеса за месене: да се изстържат всички не смесени съставки от страни към центъра на тавата използвайки не-метална шпатула.

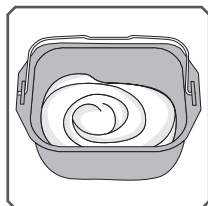
Безглутеиновият хляб не може да втаса толкова колкото обикновения хляб. Той ще бъде с по-плътна консистенция и по-светъл цвят от нормалния хляб.

Всички марки с предварителни смеси не дават еднакви резултати: рецептите може да се наложи да бъдат променени. Препоръчва се да направите няколко теста (вижте примера долу).

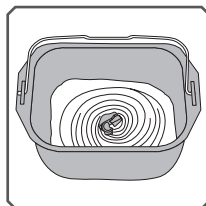
Пример: настройте количеството на течността.



Твърде течно



ДОБРЕ



Твърде сухо

Изключение: сладкарското тесто трябва да остане сравнително течно.

ИНФОРМАЦИЯ ЗА СЪСТАВКИТЕ

Мая:

Хлябът се приготвя с мая за хляб. Тази мая е твърда в няколко форми: малки кубчета от компресирана мая, активна суха мая, която трябва да бъде рехидратирана или незабавна суха мая. Маята се продава в супермаркетите (щандовете с тестени или пресни храни), но също така може да закупите състена мая и от вашата

пекарна.

Маята трябва да бъде директно смесена в тавата на машината заедно с другите съставки. Въпреки това обмислете да натрошите докрай компресираната мая между вашите пръсти за да улесните нейното разпръскване.

Спазвайте препоръчителните количества (вижте долната таблица на еквивалентите).

Еквиваленти количество/тегло между суха мая и компресирана мая:

Суха мая (в чл.)	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5
Компресирана мая (в г.)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Брашна:

Използването на брашно T55 е препоръчително, освен ако не е посочено друго в рецептата. Когато използвате смеси на специални видове брашна за хляб, бриош или млечен хляб, не надвишавайте общо 750 г. тесто (брашно + вода).

В зависимост от качеството на брашното,

полученият резултат от направата на хляба може да се различава.

- Дръжте брашното в херметически затворен съд, тъй като брашното реагира на промените в климатичните условия (влажността). Добавянето на овес, трици, пшеничен зародиш или пълнозърнесто брашно към тестото на хляба, ще доведе до по-плътен и по-малко бухнал хляб.

- Колкото повече брашното се базира на цели зърна, такива които съдържат части от външните слоеве на пшениченото зърно (T>55), толкова по-малко ще втаса тестото и толкова по-плътен ще бъде хлябът.

- Също така може да намерите достъпни в търговската мрежа, готови за употреба заготовки за хляб. Моля вижте препоръките на производителя за употребата на тези заготовки.

Безглутеново брашно:

Използването на големи количества от тези типове брашно, за да направите хляб, сигнализира за използването на програма за безглутенов хляб. Има голям брой видове брашна, които не съдържат глутен. Най-известните са брашно от елда, брашно от ориз (независимо бяло

или пълнозърнесто), брашно от киноа, царевично брашно, брашно от кестен, брашно от просо и брашно от сорго.

При безглутенов хляб, с цел да се опитате да пресъздадете еластичността на глутена, е важно да смесите няколко вида брашна, които не се използват за хляб и да сгъстяващи вещества.

Сгъстяващи вещества за безглутенови хлябове:

За да придобие подходяща консистенция

и да опитате да имитирате еластичността на глутена, може да добавите малко ксантанова гума или гуарова гума към вашата заготовка.

Готови за употреба безглутенови заготовки:

Те правят по-лесно приготвянето на безглутенов хляб, тъй като съдържат сгъстител и имат предимството да

бъдат гарантирано изцяло безглутенови - някои са също така и органични. Всички марки от готови за употреба безглутенови заготовки не водят до един и същ резултат.

Захар:

Не използвайте захар на бучки. Захарта

подхранва маята, дава добър вкус на хляба и подобрява цвета на кората.

Сол:

Тя регулира дейността на маята и дава вкус на хляба.

Не трябва да бъде в контакт с маята

преди започването на подготовката. Също така подобрява структурата на тестото.

Вода:

Водата рехидратираща и активира маята. Също така хидратираща нишестето в брашното и позволява на хлябът да се формира. Водата може да бъде заменена

изцяло или частично от мляко или други течности. Използвайте течности със стайна температура с изключение при безглутенови хлябове, които изискват употребата на топла вода (приблизително 35 °C).

Мазнини и олио:

Мазнините правят хляба по бухнал. Той също така се запазва по качествено и по дълго. Прекаленото много мазнини забавят втасването на тестото. Ако

използвате масло го надробете на малки парчета или го омекотете. Не добавяйте разтопено масло. Предотвратете мазнината да влезе в контакт с маята, тъй като мазнината може да попречи на рехидратирането на маята.

Яйца:

Те подобряват цвета на хляба и благоприятстват качественото образуване на питата. Ако използвате яйца намалете съответно количеството на течностите. Счулете яйцата и добавете необходимата течност, докато получите количеството

течност посочена на рецептата.

Рецептите са предвидени за среден размер яйца от 50 г, ако яйцата са по-големи добавете малко повече брашно, ако яйцата са по-малки добавете малко по-малко брашно.

Мляко:

Млякото има емулгиращ ефект, който води до образуването на по-правилни клетки и по-привлекателен вид на питата. Може да използвате прясно мляко или

мляко на прах. Ако използвате мляко на прах, добавете количество вода, което е предварително предвидено за млякото. Общият обем трябва да бъде равен на обема посочен в рецептата.

СПЕЦИФИЧНА ИНФОРМАЦИЯ ОТНОСНО МАШИНАТА ЗА ХЛЯБ „RAIN & DÉLICIES“:

ИЗБОР НА СЪСТАВКИ ЗА КИСЕЛО МЛЯКО Мляко

Какъв вид мляко мога да използвам?

Може да използвате всички видове мляко (примерно краве, козе, овче, соево или мляко на растителна основа). Консистенцията на киселото мляко може да варира в зависимост от използваното мляко. Сурово мляко, млека с дълъг срок на годност и всички млека описани по-долу са подходящи за използване в уреда:

- Стерилизирано мляко с дълъг срок на годност: Пълномаслено УНТ мляко прави по-гъсто кисело мляко. Частично обезмаслено мляко дава кисело мляко с по-малка гъстота. Алтернативно, може

да използвате частично обезмаслено мляко и да добавите 1 или 2 супени лъжици мляко на прах.

- Пълномаслено мляко: това мляко произвежда по-кремообразно кисело мляко с тънък слой „кора“ на върха.
- Сурово мляко (прясно добито мляко): този вид мляко трябва да бъде сварено. Ние препоръчваме варене за достатъчна продължителност от време. След това го оставете да се охлади, преди да го поставите в уреда.
- Мляко на прах: този вид мляко произвежда много гъсто кисело мляко. Винаги следвайте инструкциите, показани на опаковката на производителя.

Агент за ферментация

за кисело мляко

Агентът за ферментация може да бъде:

- Чисто кисело мляко закупено от магазина, чието срок на годност е най-късният наличен.
- Замразено-изсушен ферментационен агент или млечно кисела култура. В този случай следвайте продължителността за активиране, посочена в инструкциите за употреба на ферментационния

агент. Тези вещества са налични в супермаркетите, аптеките и някои магазини за здравословни храни.

- Едно от вашите скоро приготвени кисели млека – това трябва да бъде чисто кисело мляко, възможно най-скорошното. Този процес се нарича „култивиране“.

Свойствата на агентите могат да бъдат разрушени при прекалено високи температури.

Време за ферментация

В зависимост от използваните основни съставки и желаните резултати, ферментацията на киселото мляко ще отнеме между 6 и 12 часа.

Веднъж, когато приготвянето е завършено, оставете киселото мляко в хладилника, поне за 4 часа и го консумирайте в рамките на 7 дни.

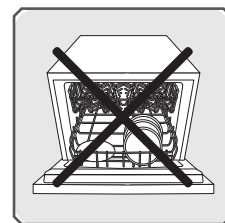


Сирище (за меко бяло сирене)

За да произведете сирена, трябва да използвате сирище или киселинна

течност, като лимонен сок или оцет за да пресечете млякото.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА



- Разкачете уреда от захранването и изчакайте да се охлади напълно.
- Измийте тавата и греблото за месене използвайки гореща сапунена вода. Ако греблото за месене остане в тавата, накиснете го за 5 до 10 мин.
- Изчистете другите компоненти с влажна гъба. Изсушете старателно.
- Абсолютно никоя част не може да се мие на машина.
- Не използвайте почистващ домакински препарат, абразивни подложки или алкохол. Използвайте мека, влажна кърпа.
- Никога не потапяйте тялото на уреда или капака.

**РЪКОВОДСТВО ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ
НА ПРОБЛЕМИ ЗА ДА ПОДОБРИТЕ
ВАШИТЕ РЕЦЕПТИ**

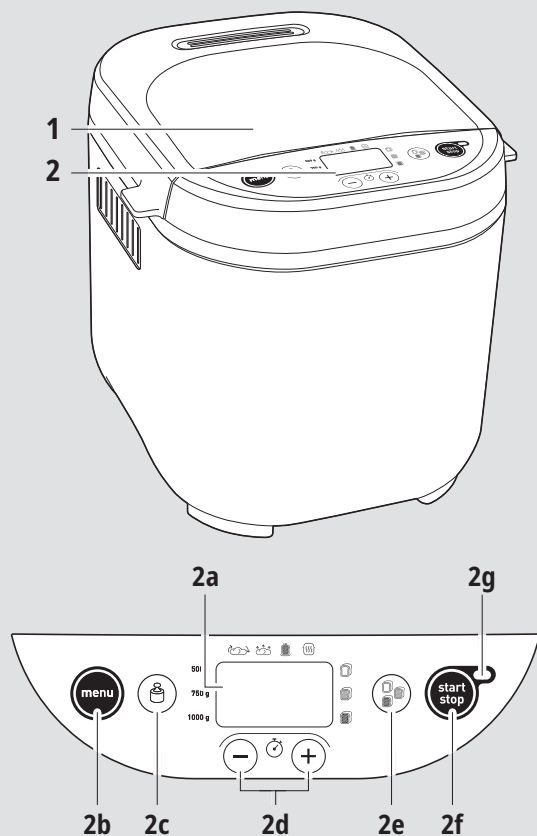
Не получавате очакваните резултати? Тази таблица ще ви помогне.	Хлябът се повдига прекалено много	Хлябът спада след повдигането прекалено много	Хлябът не се повдига достатъчно	Кората не е достатъчно златна	Страните са кафяви, но хлябът не е напълно изпечен	Страните и върха са в брашно
						
Бутонът  е натиснат по време на печене.				•		
Не достатъчно брашно.		•				
Прекалено много брашно.			•			•
Не достатъчно мая.			•			
Прекалено много мая.		•		•		
Не достатъчно вода.			•			•
Прекалено много вода.		•			•	
Не достатъчно захар.			•			
Лошо качество на брашното.			•	•		
Грешна пропорция на съставките (прекалено много).	•					
Водата е твърде гореща.		•				
Водата е твърде студена.			•			
Грешна програма.			•	•		

Не успявате ли да получите желаните резултати? Тази схема ще ви помогне да идентифицирате решението.	Течно кисело мляко	Млякото е твърде киселинно	Има вода в млякото	Пожълтяло кисело мляко
Времето за ферментация е твърде кратко.	•			
Времето за ферментация е твърде дълго.		•	•	•
Не достатъчен ферментационен агент или мъртъв или неактивен ферментационен агент.	•			
Неправилно почистен буркан за мляко.	•			•
Използваното мляко не съдържа достатъчно мазнини (частично обезмаслено вместо пълномаслено).	•			
Капакът е оставен на буркана.			•	
Неправилно използвани програми.	•			•

РЪКОВОДСТВО ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА ТЕХНИЧЕСКИ ПРОБЛЕМИ

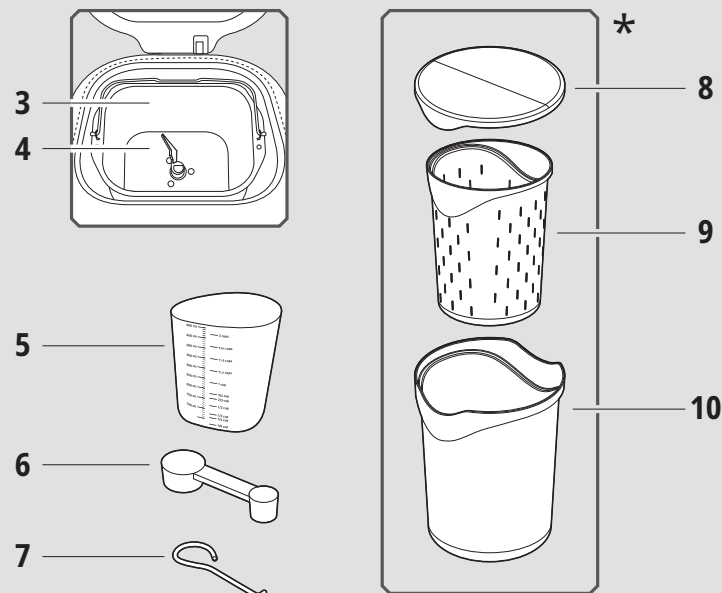
bg

ПРОБЛЕМИ	ПРИЧИНИ - РЕШЕНИЯ
Греблото за бъркане е заседнало в тавата.	Оставете го да се наикисне преди да го извадите.
След натискането на  , нищо не се случва.	На екрана се извежда и свети E01, уредът издава звуков сигнал: уредът е твърде горещ. Изчакайте 1 час между два цикъла. На екрана се извежда и свети E00, уредът издава звуков сигнал: уредът е твърде студен. Изчакайте докато достигне стайна температура. На екрана се извежда и свети HHH или EEE уредът издава звуков сигнал: неизправност. Машината трябва да бъде обслужена от оторизиран персонал. Бил е програмиран отложен старт.
След натискането на  , моторът се включва няма месене.	Тавата не е правилно поставена. Греблото за месене липсва или не е монтирано правилно. В двата случая посочени горе, спрете уреда ръчно, чрез дълго натискане на бутона . Стартирайте отново рецептата от началото.
След отложения старт, хлябът не втасва достатъчно или нищо не се случва.	Забравили сте да натиснете  след програмирането на програмата за отложен старт. Маята е имала контакт със солта и/или водата. Липсва греблото за месене.
Мирише на изгоряло.	Някои от съставките са паднали извън тавата: разкачете уреда от захранването, оставете го да се охлади, след това почистете с влажна гъба и без почистващи препарати. Заготовката е преляла: количеството на използваните съставки е твърде много, особено течностите. Следвайте пропорциите дадени в рецептата.



POPIS

1. Víko
2. Ovládací panel
 - a. Displej
 - b. Volba programů
 - c. Výběr hmotnosti
 - d. Tlačítka pro nastavení odloženého startu a nastavení času u programů 11
 - e. Výběr barvy kůrky
 - f. Hlavní vypínač
 - g. Provozní kontrolka

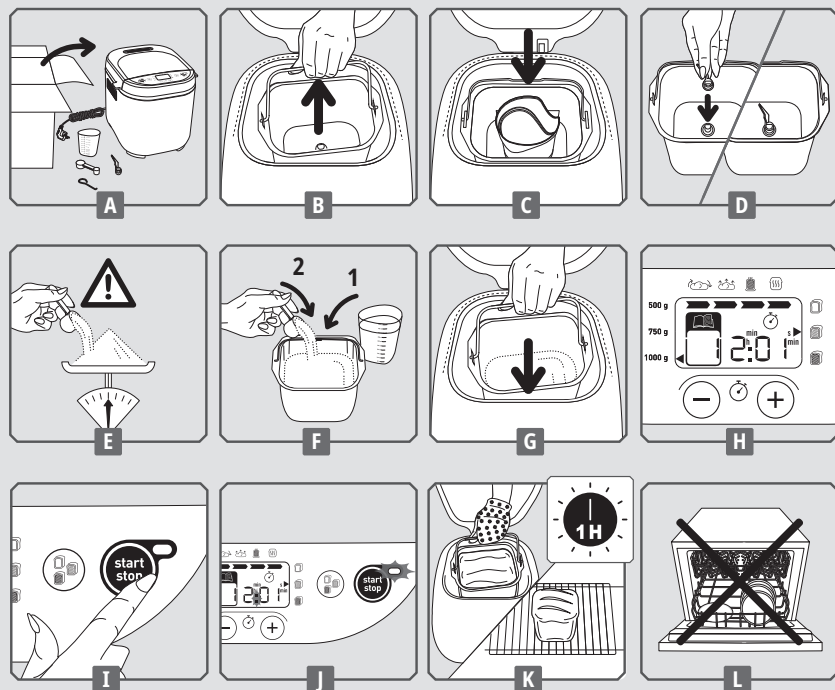


3. Forma na chléb
4. Hnětací hák
5. Pohár s odměrkou
6. Malá odměrka / Velká odměrka
7. Háček pro zvedání hnětacího háku
8. Víko
9. Nádobka na tvaroh

10. Nádobka na jogurt

* v závislosti na modelu

Hladina akustického výkonu naměřená u tohoto produktu je 66 dB.



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte všechny obaly, nálepky a různé doplňky a to jak uvnitř, tak vně spotřebiče - **A**.
- Vyčistěte všechny součásti spotřebiče vlhkým hadříkem.

RYCHLÉ SPUŠTĚNÍ

- Odmotejte kabel a zapojte jej do uzemněné zásuvky elektrické energie. Po zaznění zvukového signálu se ve výchozím nastavení zobrazí program 1 - **H**.
- Při prvním použití spotřebiče můžete ucítit mírný zápach.
- Vyjměte formu na chléb za rukojeť. Poté nainstalujte hnětací hák - **B** - **D**.

- Přidejte ingredience do formy v doporučeném pořadí (viz odstavec PRAKTICKÉ RADY). Ujistěte se, že všechny přísady byly přesně zváženy - **E** - **F**.
- Vložte formu na chléb - **G**.
- Zavřete víko.
- Zvolte požadovaný program pomocí tlačítka **MENU**.
- Stiskněte tlačítko **START/STOP**, 2 body časovače blikají.

Provozní kontrolka se rozsvítí - **I** - **J**.

- Stiskněte **START/STOP** a odpojte pekárnu na konci cyklu pečení. Vyjměte formu na chléb. Vždy používejte kuchyňské rukavice, protože jak rukojeť formy tak i vnitřek víka jsou horké. Otočte chleba za horka a položte ho na stojan na 1 hod. pro vychlazení - **K**.

* pouze pro jogurtový program

Pro seznámení se s vaší pekárnou vám doporučujeme vyzkoušet

si jako první chléb recept na KLASICKÝ CHLÉB.

KLASICKÝ CHLÉB (program 4)	PŘÍSADEY - k. l. = kávová lžička - p. l. = polévková lžíce	
PROPEČENOST KŮRKY = STŘEDNÍ	1. VODA = 330 ml	5. SUŠENÉ MLÉKO = 2 p. l.
HMOTNOST = 1000 g	2. OLEJ = 2 p. l.	6. MOUKA T55 = 605 g
	3. SŮL = 1 1/2 k. l.	7. DROŽDÍ = 1 1/2 k. l.
	4. CUKR = 1 p. l.	

POUŽÍVÁNÍ DOMÁCÍ PEKÁRNY

Volba programu

Pomocí tlačítka **MENU** nabídky vyberte požadovaný program. Při každém stisknutí tlačítka **MENU** číslo na displeji přejde na další program.

- Slaný bezlepkový chléb.** Program se používá k pečení produktů s nízkým obsahem cukru a tuku. Doporučujeme použít hotovou směs (viz varování týkající se použití bezlepkových programů).
- Sladký bezlepkový chléb.** Program se používá k pečení produktů, které obsahují cukr a tuk (např. brioška). Doporučujeme použít hotovou směs.

- Bezlepkový koláč.** Program se používá k pečení bezlepkových dortů s práškem do pečiva. Doporučujeme použít hotovou směs.
- Klasický chléb.** Pomocí tohoto programu můžete upéct sendvičový typ bochníku bílého chleba.
- Rychlý klasický chléb.** Pomocí tohoto programu můžete rychleji upéct sendvičový typ bochníku bílého chleba.
- Francouzský chléb.** Pomocí tohoto programu můžete upéct tradiční francouzsky bílý chléb se silnější kůrkou.

7. **Sladký chléb.** Tento program je vhodný pro recepty typu briošky, které obsahují více tuků a cukru. Pokud používáte hotové směsi, nepřekročte celkem 750 g těsta.
8. **Celozrnný chléb.** Zvolte tento program při použití receptů z celozrnné mouky.
9. **Rychlý celozrnný chléb.** Zvolte tento program pro rychlejší upečení produktů z celozrnné mouky.
10. **Žitný chléb** Zvolte tento program při použití velkého množství žitné mouky nebo jiných obilovin tohoto typu (např. pohanka, špalda).
11. **Těsto.** Pomocí tohoto programu můžete připravit těsto na pizzu, chlebové těsto a vaflové těsto. Tento program nepeče.
12. **Těstoviny.** Pomocí tohoto programu můžete připravit italský typ těstovin nebo koláčové těsto s kůrkou.
13. **Koláč.** Pomocí tohoto programu můžete upéct koláče s práškem do pečiva.

Programy specifické pro pekárny „Pain & Délices“:

18. **Jogurt.** Používá se k přípravě jogurtu z pasterizovaného kravského, koziho nebo sójového mléka. Umístěte nádobku na jogurt do formy (bez víka nebo filtru na tvaroh). Po dokončení přípravy dejte na chladné místo a spotřebujte do 7 dnů.
19. **Pitný jogurt.** Používá se k přípravě pitného jogurtu z pasterizovaného mléka. Umístěte nádobku na jogurt

Volba hmotnosti chleba

Stiskněte tlačítko  pro nastavení vybrané hmotnosti - 500 g, 750 g nebo 1000 g. Kontrolka se rozsvítí naproti zvolenému nastavení. Hmotnost se poskytuje pouze

- Pro tento program je přístupné pouze nastavení 1000 g.
14. **Vaření.** Pomocí tohoto programu můžete vařit 10 až 70 minut. Může se zvolit i samostatně a být použit:
- a) po ukončení programu těsta,
 - b) pro ohřev nebo zapečení povrchu již upečených chlebů, které vychladly,
 - c) pro dokončení pečení v případě delšího výpadku napájení během chlebového cyklu.
15. **Ovesná kaše.** Pomocí tohoto programu lze připravit kaši a rýžový nákyp.
16. **Obiloviny.** Pomocí tohoto programu lze připravit rýžový nákyp, krupicovou kaši a pohankový pudink.
17. **Džem.** Pomocí tohoto programu lze připravit domácí džemy. Při použití programů 15, 16 a 17 dávejte pozor na uvolňování páry a horkého vzduchu při otevírání víka.

do formy (bez víka). Před pitím dobře protřepejte. Po dokončení přípravy dejte na chladné místo a spotřebujte do 7 dnů.

20. **Měkký bílý sýr.** Používá se k přípravě měkkého bílého sýru ze sraženého kravského nebo koziho mléka. Umístěte nádobku na tvaroh do nádoby na jogurt (bez víčka) a vložte do formy. Je nutná odkapávací fáze. Po dokončení přípravy dejte na chladné místo a spotřebujte do 2 dnů.

pro informativní účel. Pro některé programy není možné zvolit hmotnost. Podívejte se do tabulky cyklů na konci tohoto návodu k obsluze.

Výběr barvy kůrky

K dispozici jsou tři volby: světlá / střední / tmavá. Chcete-li změnit výchozí nastavení, stiskněte tlačítko , dokud se nerozsvítí

kontrolka naproti zvolenému nastavení. Pro některé programy není možné zvolit barvu kůrky. Podívejte se do tabulky cyklů na konci tohoto návodu k obsluze.

Zapnutí / Vypnutí

Stiskněte tlačítko  pro zapnutí přístroje. Spustí se odpočítávání. Chcete-li zastavit

program, nebo zrušit naprogramovaný odložený start, stiskněte tlačítko  po dobu 3 sekund.

PROVOZOVÁNÍ PEKÁRNY

Tabulka cyklů (na konci tohoto návodu k obsluze) uvádí přehled různých kroků podle zvoleného programu. Kontrolka označuje, který krok aktuálně probíhá.

Hnětení

Pomocí tohoto programu můžete vytvořit strukturu těsta a jeho schopnost správně nakynout.

Během tohoto cyklu můžete přidávat přísady: sušené ovoce.

Odpočinek

Umožňuje těstu zvětšit se ke zlepšení kvality hnětení.

Růst

Doba, během které pracují kvasnice, pro nakynutí chleba a rozvoj jeho aroma. Pečení 

Mění těsto do bochníku a zajišťuje požadovanou barvu kůrky a úroveň chrupavosti.

Udržování teploty

Udržuje chléb teplý po dobu 1 hodiny po upečení. Nicméně se doporučuje převrátit chléb po ukončení pečení.

Na displeji se zobrazuje i nadále „0:00“ během hodinového cyklu „Udržování teploty“. Na konci cyklu se zařízení automaticky zastaví poté, co vydá několik zvukových signálů.

PROGRAM ODLOŽENÉHO STARTU

Můžete naprogramovat přístroj tak, aby vaše příprava byla ukončena v době, kterou si určíte až do 15 hodin dopředu. Pro model Pain Plaisir programy 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16 a 17 nemají opožděný start. Pro model Pain & Délices programy 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 a 20 nemají opožděný start.

Tento krok nastane po výběru programu, barvy kůrky a hmotnosti. Zobrazí se čas programu. Vypočítejte časový odstup mezi okamžikem,

kdy spustíte program a čas, ve kterém chcete, aby byl váš pokrm připraven. Stroj automaticky připočítá trvání programových cyklů. Pro přístup k opožděnému startu stiskněte tlačítko , piktogram  se ukáže obrazovce a zobrazí se výchozí doba (15h00). Chcete-li nastavit čas, stiskněte tlačítko . Rozsvítí se . Stisknutím  spustíte program odloženého startu.

Pokud uděláte chybu, nebo chcete změnit nastavení času, podržte tlačítko , dokud neuslyšíte zvukový signál. Zobrazí se výchozí čas. Spustíte funkci znovu.

Některé ingredience rychle podléhají zkáze. Nepoužívejte program odloženého startu pro

PRAKTICKÉ RADY

Všechny složky se musí použít při pokojové teplotě (pokud není uvedeno jinak) a musí být přesně zváženy. Odměřte kapaliny pomocí dodaných odměrek. Použijte dodané odměrky k odměření lžíce nebo lžičky. Nepřesné měření přináší špatné výsledky. Příprava chleba je velmi citlivá na

recepty obsahující: syrové mléko, vejce, jogurt, sýr, čerstvé ovoce.

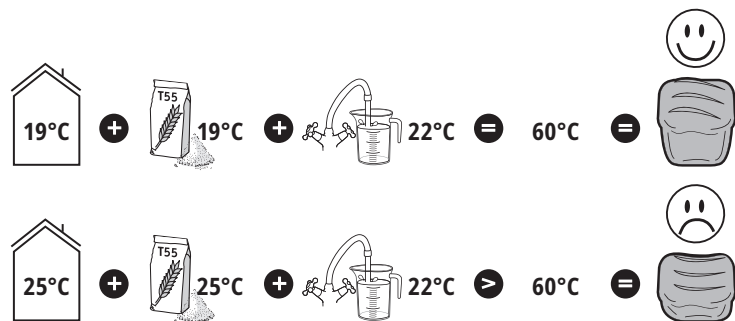
podmínky teploty a vlhkosti. Za horkého počasí se doporučuje použít chladnějších tekutin než obvykle. Stejně tak v chladném počasí může být nutné ohřívat vodu nebo mléko (v žádném případě nesmí překročit 35 °C).

Používejte přísady před datem jejich doporučené spotřeby a skladujte je na chladném a suchém místě.

Mouka musí být přesně zvážena pomocí kuchyňské váhy. Použijte aktivní sušené pekařské kvasnice (v sáčku).

Neotevírejte víko během použití (není-li uvedeno jinak).

Dodržujte přesné pořadí a množství složek uvedené v receptech. První přidávejte kapaliny a pak pevné látky. Kvasnice nesmí přijít do styku s kapalinami nebo se solí. Příliš mnoho droždí oslabuje strukturu těsta, které bude hodně stoupat a následně se prohýbat během vaření.



Obecné pořadí:

Kapaliny (změkčené máslo, olej, vejce, voda, mléko)

Sůl

Cukr

První polovina mouky

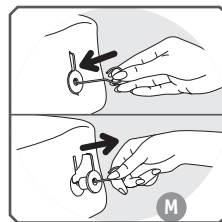
Sušené mléko

Konkrétní pevné přísady

Druhá polovina mouky

Kvasnice

Během výpadku napájení do 7 minut přístroj dokáže zachovat svůj stav a obnovit provoz, jakmile se napájení obnoví. Pokud chcete, aby po jednom cyklu pečení chleba ihned následoval další, počkejte přibližně 1 hodinu mezi oběma cykly, aby stroj vychladnul a zabránilo se tak možnému dopadu na pečení chleba.



Při přetáčení chleba může hnětací hák zůstat uvíznutý uvnitř. V tomto případě použijte háček a opatrně jej odstraňte. Chcete-li tak učinit, vložte háček do šachty hnětacího háku a zvedněte ho.

Upozornění pro použití bezpečkových programů

Nabídky 1, 2 a 3 se musí použít pro bezpečkové chleby nebo koláče. Pro každý program je k dispozici jedna hmotnost. Bezpečkové pečivo a koláče jsou vhodné pro ty, kteří trpí nesnášenlivostí lepku (osoby trpící celiakií), který je přítomný v několika obilovinách (pšenice, ječmen, žito, oves, kamut, špalda, atd.)

Je důležité zabránit křížové kontaminaci mouky obsahující lepek. Věnujte zvláštní péči čištění formy a hnětacího háku, stejně jako všem náčiním používaným k přípravě bezpečkového chleba a koláčů. Musíte také zajistit, aby droždí neobsahovalo lepek.

Bezpečkové recepty byly vyvinuty na základě

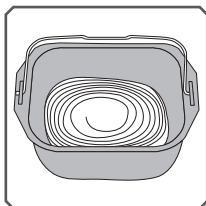
použití přípravků (také nazývaných hotové směsi) pro bezpečkový chléb, které jsou buď typu Schär nebo Valpiform.

Směsi typů mouky se musí prosívat s kvasinkami, aby se zabránilo hrdkám. Po spuštění programu je nutné pomoci hnětení: seškrábe všechny nesmíšené ingredience po stranách směrem ke středu formy pomocí nekovové špachtle.

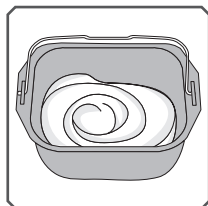
Bezpečkový chléb nenakyne stejně jako tradiční chléb. Bude mít hustší konzistenci a světlejší barvu než normální chleba.

Ne všechny předmíchané značky budou mít stejné výsledky: může být nutné upravit recepty. Proto se doporučuje provést nějaké testy (viz příklad níže).

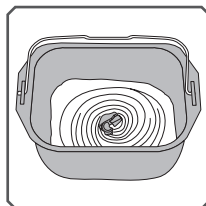
Příklad: upravte množství kapaliny.



Příliš tekuté



OK



Příliš suché

Výjimka: těsto na dort musí zůstat celkem tekuté.

INFORMACE O SLOŽKÁCH

Kvasnice:

Chléb se vyrábí s použitím pekařského droždí. Tento typ kvasinek se prodává v několika formách: malé kostičky lisovaného droždí, aktivní sušené droždí, které je nutné rehydratovat nebo instantní sušené droždí. Kvasnice se prodávají v supermarketech (pekařství nebo oddělení čerstvých potravin), ale můžete také koupit droždí od

vašeho pekaře.

Kvasnice se musí vložit přímo do formy vašeho stroje s dalšími složkami. Nicméně můžete důkladně promáčet stlačené droždí mezi prsty pro usnadnění jeho rozptýlení.

Dodržujte doporučené množství (viz tabulka ekvivalence níže).

Množství / hmotnostní ekvivalence mezi sušeným a lisovaným droždím:

Sušené droždí (ve lžicích)	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5
Stlačené droždí (v gramech)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Mouka:

Doporučujeme v receptech použít mouku T55, není-li uvedeno jinak. Při použití směsi speciálních typů mouky na chléb, briošky nebo mléčný chléb nepřekročte celkem 750 g těsta (mouka + voda).

V závislosti na kvalitě mouky se mohou lišit výsledky pečení chleba.

• Uchovávejte mouku v hermeticky uzavřené nádobě, protože mouka reaguje na výkyvy klimatických podmínek (vlhkost). Přidání ovse, otrub, pšeničných klíčků, žita nebo celých zrn do chlebového těsta vytvoří chléb, který je hustší a méně načechnutý.

• Čím více je celozrnné mouky, což znamená, že obsahuje část vnějších vrstev zrna pšenice ($T > 55$), tím méně těsto naroste a tím hustší bude chléb.

• Můžete také použít komerčně dostupné hotové přípravky na chleba. Podívejte se na doporučení výrobce pro použití těchto přípravků.

Bezlepková mouka:

Při použití velkého množství těchto typů mouky je vhodné vybrat program pro bezlepkový chléb. K dispozici je velké množství typů mouky, které neobsahují žádný lepek. Nejznámější jsou pohanková mouka, rýžová mouka (buď bílá nebo celozrnná), quinoa mouka, kukuřičná

mouka, mouka kaštanu, nebo prosná a široková mouka.

U bezlepkového chleba pro docílení efektu pružnosti lepku je nezbytné smíchat několik typů nechlebových mouk a přidat zahušťovadla.

Zahušťovací prostředky pro bezlepkové chleby:

Chcete-li získat správnou konzistenci a

pokusit se napodobit pružnost lepku, můžete přidat trochu xanthanové gumy a / nebo guarové gumy do vašich přípravků.

Hotové bezlepkové přípravky:

Díky nim je jednodušší upéct bezlepkový chléb, protože obsahují zahušťovadla a mají tu výhodu, že zcela zaručují, že jsou

bezlepkové - některé jsou také organické. Všechny značky hotových bezlepkových přípravků nepřinášejí stejné výsledky.

Cukr:

Nepoužívejte kostkový cukr. Cukr je potravou

pro kvasnice, dává dobrou chuť chlebu a zlepšuje barvu kůrky.

Sůl:

Reguluje činnost kvasinek a dává chuť chlebu.

Nesmí přijít do styku s kvasinkami před začátkem přípravy. Také zlepšuje strukturu těsta.

Voda:

Voda rehydratuje a aktivuje droždí. Také hydratuje moučný škrob a umožňuje vytvoření bochníku. Voda může být nahrazena, a to zcela nebo částečně,

mlékem nebo jinými kapalinami. Kapaliny používejte při teplotě místnosti s výjimkou bezlepkového chleba, který vyžaduje použití teplé vody (přibližně 35 ° C).

Tuky a oleje: Tuky dělají chléb načechnějším. Také bude chléb lepší a déle vydrží. Příliš mnoho tuku zpomaluje vzestup těsta. Používáte-li máslo, rozdrobte ho na malé kousky nebo

ho změkčete. Nepřidávejte rozpuštěné máslo. Zabraňte, aby tuk přišel do styku s droždím, protože tuk může zabránit rehydrataci droždí.

Vejce:

Zlepšují barvu chleba a podporují dobrý vývoj bochníku. Pokud používáte vejce, snižte podle toho množství tekutiny. Rozbijte vejce a přidejte potřebnou tekutinu, dokud nebudete mít množství tekutiny uvedené v

receptu.

Recepty byly navrženy pro středně velké vejce 50 g. V případě, že jsou vejce větší, přidejte trochu mouky; v případě, že jsou vejce menší, přidejte trochu méně mouky.

Mléko: Mléko má emulgační účinek, který vede k vytváření většího počtu pravidelných buněk, a proto ztraktivní vzhled bochníku. Můžete použít čerstvé mléko nebo sušené

mléko. V případě použití sušeného mléka přidejte množství vody původně vyhrazené pro mléko: celkový objem musí být roven objemu, který je uveden v receptu.

SPECIFICKÉ INFORMACE PRO PEKÁRNY „PAIN & DÉLICIES“:

VOLBA SLOŽEK PRO JOGURT

Mléko

Jaký typ mléka mohu používat?

Můžete použít všechny druhy mléka (například kravské mléko, kozí mléko, ovčí mléko, sójové mléko nebo jiná mléka na rostlinné bázi). Konzistence jogurtu se může lišit podle použitého mléka. Syrové mléko, trvanlivá mléka a všechny druhy mléka popsána níže jsou vhodná pro použití v zařízení:

Sterilizované trvanlivé mléko: Plnotučné UHT mléko vytváří pevnější jogurt. Částečně

odstředěné mléko vytvoří méně pevný jogurt. Případně můžete použít částečně odstředěné mléko a přidejte 1 nebo 2 lžíce sušeného mléka.

Plnotučné mléko: toto mléko produkuje krémovější jogurt s tenkou „kůží“ nahoře.

Syrové mléko (mléko z farmy): tento druh mléka musí být předem převařen. Doporučujeme ho nechat vřít po dostatečně dlouhou dobu. Dále ho před umístěním do spotřebiče nechte vychladnout.

Sušené mléko: tento typ mléka produkuje velmi krémový jogurt. Vždy dodržujte pokyny na obalu výrobce.

Fermentační činidlo

Pro jogurt

Fermentační činidlo může být:

- Prostý jogurt koupený v obchodě, jehož datum spotřeby je nejnovější.
- Lyofilizované fermentační činidlo nebo mléčné kultury. V tomto případě dodržujte dobu trvání aktivace uvedenou v pokynech k použití pro fermentační činidlo. Tyto

látky jsou k dostání v supermarketech, lékárnách a některých obchodech se zdravou výživou.

- Jeden z vašich nedávno připravených jogurtových výrobků – musí to být bílý jogurt, poslední možný. Tento proces se nazývá „kultura“.

Vlastnosti čidel může zničit příliš zvýšená teplota.

Doba fermentace

V závislosti na použitých základních složkách a požadovaném výsledku bude fermentace jogurtu trvat od 6 do 12 hodin.

Po uvaření dejte jogurt do chladničky po dobu nejméně 4 hodin a zkonzumujte do 7 dnů.

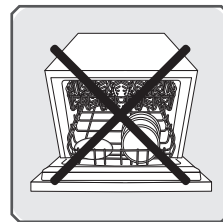


Syřidlo (pro měkký bílý sýr)

K přípravě sýrů můžete použít některá

syřidla nebo kyselou tekutinu, jako je citrónová šťáva nebo ocet pro sražení mléka.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



- Odpojte zařízení a počkejte, až úplně vychladne.
- Umyjte formu a hnětací hák pomocí horké mýdlové vody. V případě, že hnětací hák zůstane ve formě, namáčejte ho po dobu 5 až 10 minut.
- Vyčistěte další díly s vlhkou houbou. Důkladně vysušte.
- Žádnou část nelze prát v myčce.
- Nepoužívejte domácí čisticí prostředky, drátěnky nebo alkohol. Použijte měkký, vlhký hadřík.
- Nikdy neponořujte těleso spotřebiče ani víko.

**PRŮVODCE ŘEŠENÍM PROBLÉMŮ
S CÍLEM ZLEPŠIT VAŠE RECEPTY**

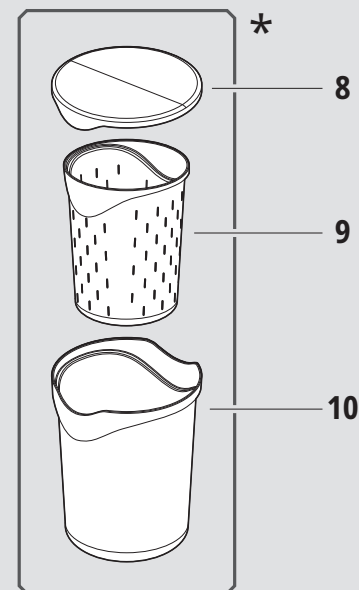
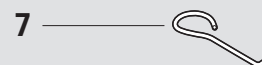
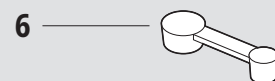
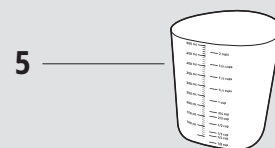
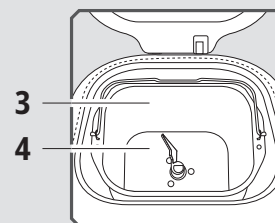
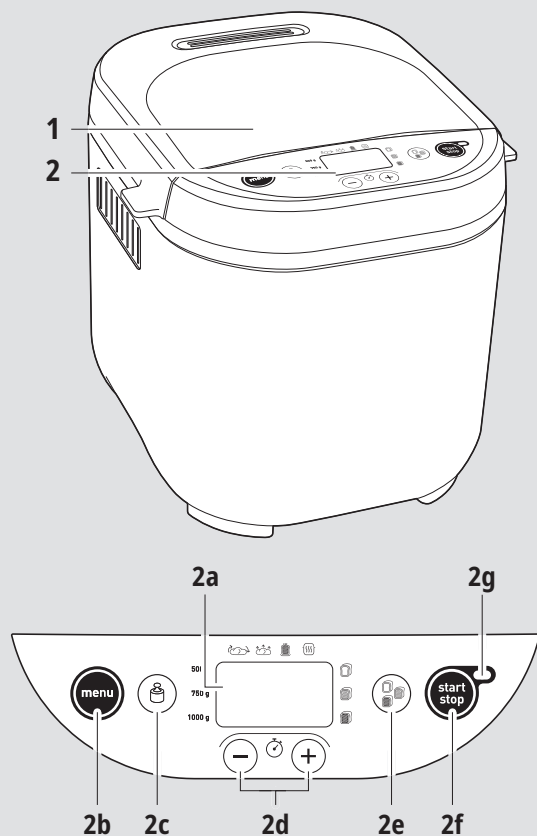
CS

Nedostávám očekávané výsledky? Tato tabulka vám pomůže.	Chléb se zvedne příliš mnoho	Chléb klesá poté, co příliš mnoho narostl	Chléb dostatečně neroste	Kůrka není dost zlatavá	Boky jsou hnědé, ale chléb není zcela upečený	Vrch a boky jsou moučné
						
Tlačítko  bylo stisknuto v průběhu pečení.				•		
Málo mouky.		•				
Příliš mnoho mouky.			•			•
Nedostatek droždí.			•			
Příliš mnoho droždí.		•		•		
Málo vody.			•			•
Příliš mnoho vody.		•			•	
Málo cukru.			•			
Špatná kvalita mouky.			•	•		
Chybné podíly složek (příliš mnoho).	•					
Příliš horká voda.		•				
Příliš studená voda.			•			
Špatný program.			•	•		

Nedaří se vám získat požadovaný výsledek? Tato tabulka vám pomůže identifikovat řešení.	Tekutý jogurt	Jogurt je příliš kyselý	V jogurtu je voda	Zažloutlý jogurt
Doba fermentace je příliš krátká.	•			
Doba fermentace je příliš dlouhá.		•	•	•
Málo fermentačního činidla nebo mrtvé, či neaktivní fermentační látky.	•			
Nesprávně vyčištěná nádoba na jogurt.	•			•
Použité mléko neobsahuje dostatek tuku (částečně odtučněné místo plnotučného mléka).	•			
Víko ponechané na nádobě.			•	
Použité nesprávné programy.	•			•

CS

PROBLÉMY	PŘÍČINY - ŘEŠENÍ
Hnětací hák se zasekl ve formě.	Před vyjmutím ho nechte namočit.
Po stisknutí  se nic nestane.	EO1 se zobrazí a bliká na obrazovce, přístroj pípne: přístroj je příliš horký. Počkejte 1 hodinu mezi 2 cykly. EOO se zobrazí a bliká na obrazovce, přístroj pípne: přístroj je příliš studený. Počkejte, až dosáhne pokojovou teplotu. HHH nebo EEE se zobrazí a bliká na obrazovce, přístroj pípne: porucha. Přístroj musí být opraven autorizovaným personálem. Byl naprogramovaný odložený start.
Po stisknutí tlačítka  se motor zapne, ale neprobíhá žádné hnětení.	Forma nebyla správně vložena. Hnětací hák chybí, nebo není správně nainstalován. Pro dva případy uvedené výše zastavte přístroj manuálně dlouhým stisknutím tlačítka  . Spustte znovu recept od začátku.
Po odloženém startu chléb nedostatečně narostl, nebo se nic neděje.	Zapomněli jste zmáčknout tlačítko  po naprogramování odloženého startu. Kvasnice přišli do styku se solí a / nebo vodou. Hnětací hák chybí.
Spálená vůně.	Některé ze složek se dostaly mimo formu: odpojte spotřebič, nechte ho vychladnout, pak vyčistěte vnitřek vlhkou houbou a bez jakéhokoli čisticího prostředku. Přípravek přetekl: množství použitých složek je příliš velké, a to zejména kapaliny. Dodržujte poměry dané v receptu.



Leírás

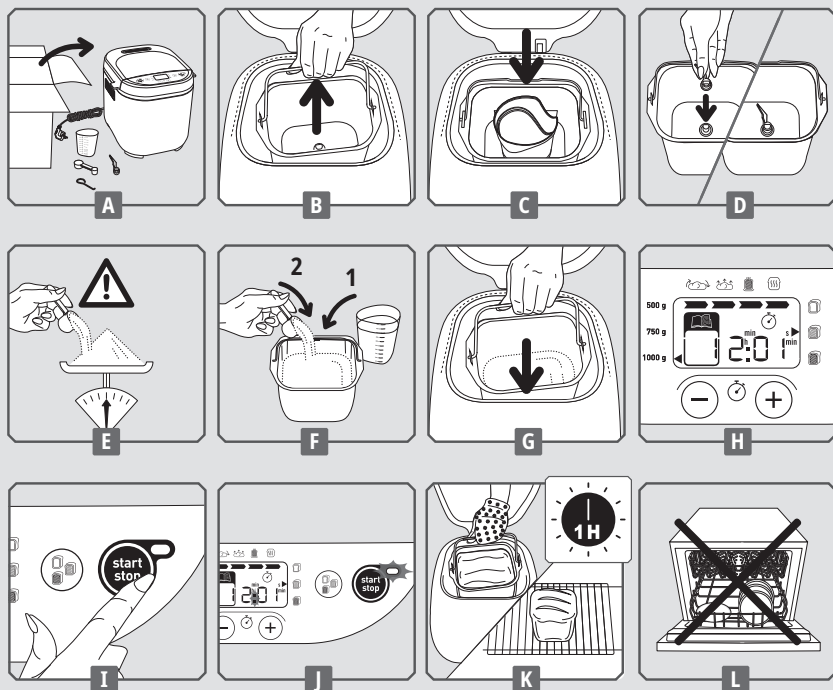
1. Fedél
2. Kezelőpanel
 - a. Képernyő kijelző
 - b. Programválasztás
 - c. Súly kiválasztása
 - d. A késleltetett indítás beállításának és a 11 programhoz az idő beállításának gombjai
 - e. Sütési szín kiválasztása
 - f. Be/Ki gomb
 - g. Működésjelző lámpa

3. Kenyérosütő serpenyő
4. Dagasztólapát
5. Keverőpohár beosztással
6. Teáskanál/evőkanál mennyiség
7. Kampó tartozék a gyűrőlapát kiemeléséhez
8. Tároló fedél

9. Túrós tál
10. Joghurtos tál

* a modellel függően

A termék mért hangteljesítményszintje 66 dBa.



AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítson el minden csomagolást, matricát és valamennyi tartozékot a készülék belsejéből és külsejéről – **A**.
- Tisztítsa meg minden alkatrészt és a készüléket egy nedves ruhával.

GYORS INDÍTÁS

- Tekerje le a vezetékét, és csatlakoztassa egy elektromos aljzathoz. Ha a hangjelzés megszólal, akkor alapértelmezetten az 1. program jelenik meg a kijelzőn – **H**.
- Az első használatkor enyhe szagot érezhet.
- Vegye ki a kenyér sütőformát a fogantyúnál fogva. Majd helyezze be a dagasztólapátot – **B** - **D**.

- Tegye a hozzávalókat a sütőformába a javasolt sorrendben (lásd a PRAKTIKUS TANÁCSOK fejezetben). Ellenőrizze, hogy minden hozzávalót pontosan lemért-e – **E** - **F**.
- Helyezze be a kenyér sütőformát – **G**.
- Zárja le a fedelet.
- Válassza ki a kívánt programot a **MENU** gombbal.
- Nyomja meg a **START/STOP** gombot. Az időzítő

két pontja villog. A működésjelző lámpa felgyullad – **I** - **J**.

- A sütés végén nyomja meg a **START/STOP** gombot, és húzza ki a kenyérsütőt. Vegye ki a kenyér sütőformát. Mindig használjon edényfogó kesztyűt, mivel a sütőforma fogantyúja és a fedél belseje is forró. Fordítsa ki a kenyeret, amíg meleg, és helyezze egy rácsra 1 órára, és hagyja kihűlni – **K**.

* csak a joghurtos programhoz

Kenyérsütő gépe megismeréséhez javasoljuk, hogy első kenyérként

próbálja ki a klasszikus kenyér receptjét.

KLASSZIKUS KENYÉR (4. PROGRAM)	HOZZÁVALÓK - kk. = kávéskanál- ek. = evőkanál	
SÜTŐERŐSSÉG >KÖZEPES	1. VÍZ= 330 ml 2. ÉTOLAJ > 2 ek. 3. SÓ = 1 1/2 kk. 4. CUKOR = 1 ek.	5. TEJPOR = 2 ek. 6. LISZT T55 = 605 g 7. ÉLESZTŐ = 1 1/2 kk.
TÖMEG = 1000 g		

A KENYÉRSÜTŐ HASZNÁLATA

Program kiválasztása

MENU Használja a **menü** gombot a kívánt program kiválasztásához. Ahányszor megnyomja a **MENU** gombot, a kijelzőn lévő szám a következő programra ugrik.

- Ízletes gluténmentes kenyér.** Ezt a programot kevés cukrot és zsírt tartalmazó receptekhez használja. Javasoljuk, hogy használjon használatra kész keveréket (lásd a gluténmentes programok használatára vonatkozó figyelmeztetéseket).
- Édes gluténmentes kenyér.** Ezt a programot cukrot és zsírt tartalmazó receptekhez használja (pl. briós). Javasoljuk, hogy használjon használatra

kész keveréket.

- Gluténmentes sütemény** Ezt a programot gluténmentes, sütőporral készülő süteményekhez használja. Javasoljuk, hogy használjon használatra kész keveréket.
- Klasszikus kenyér.** Ezt a programot szendvics kenyér sütéséhez használja fehér kenyér recepttel.
- Gyors klasszikus kenyér.** Ezt a programot kenyér gyorsabb sütéséhez használja fehér kenyér recepttel.
- Francia kenyér.** Ezt a programot hagyományos, vastagabb héjú francia kenyér sütéséhez használja.

7. **Édes kenyér.** Ez a program briós típusú receptekhez alkalmas, amelyekben több zsír és cukor van. Ha használatra kész készítményeket használ, akkor ne lépje túl összesen a 750 g tésztát.

8. **Teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér.** Ezt a programot teljes kiőrlésű lisztet tartalmazó receptek használata esetén válassza.

9. **Gyors teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér.** Ezt a programot teljes kiőrlésű lisztet tartalmazó recept szerinti kenyerek gyorsabb elkészítése esetén válassza.

10. **Rozskenyér.** Ezt a programot akkor válassza, ha nagy mennyiségű rozslisztet vagy ehhez hasonló gabonafélét (pl. hajdina, tönkölybúza) használ.

11. **Kovásztolt tészta.** Ezt a programot pizza tészta, kenyér tészta és gofri tészta készítéséhez használja. Ez a program nem sütésre való.

12. **Tészta.** Ezt a programot olasz típusú tészta vagy vajastészta készítéséhez használja.

A „Pain & Délices” kenyérsütő programjai:

18. **Joghurt.** Joghurt készítésére használható pasztörizált tehéntejből, kecsketejből vagy szójatejből. Helyezze a joghurtos formát a sütőformába (fedél vagy túró szűrő nélkül). Amikor elkészítette, hűvös helyen tárolja, és fogyassza el 7 napon belül.

19. **Ívőjoghurt.** Pasztörizált tejből ívőjoghurt készítésére használható. Helyezze a joghurtos formát a sütőformába

13. **Sütemény.** Ezt a programot sütőporral készülő sütemények készítésére használja. Ehhez a programhoz csak 1000 g-os beállítás hozzáférhető.

14. **Sütés.** Ezt a programot 10-70 perces sütéshez használja. Külön kiválasztható és használható.

a) a kovásztolt tészta program befejezése után,

b) a már megsütött kenyér felmelegítéséhez vagy pirításához, amely már kihűlt,

c) a sütés befejezéséhez, ha sütés közben hosszabb áramszünet volt.

15. **Zabkása.** Ezt a programot zabkása és rizspuding receptekhez használja.

16. **Gabonafélék.** Ezt a programot rizspuding, tejbegríz és hajdinapuding készítéséhez használja.

17. **Dzsem.** Ezt a programot házi készítésű dzsem készítésére használja. Ha a 15., 16. vagy 17. programot használja, akkor legyen óvatos, amikor kinyitja a fedelet, mivel gőz és forró levegő áramlik ki.

(fedél nélkül). Ivás előtt jól rázza fel. Amikor elkészítette, hűvös helyen tárolja, és fogyassza el 7 napon belül.

20. **Puha fehér sajt.** Puha, fehér sajt készítésére szolgál aludt tehéntejből vagy kecsketejből. Helyezze a túró formát a joghurtos formába (fedél nélkül), és tegye bele a sütőformába. Száradási idő szükséges. Amikor elkészítette, hűvös helyen tárolja, és fogyassza el 2 napon belül.

programoknál nem lehet kiválasztani a súlyt. Kérjük, nézze meg a ciklusok táblázatában a használati útmutató végén.

A kenyér súlyának kiválasztása

Nyomja meg a gombot a súly – 500 g, 750 g vagy 1000 g kiválasztásához. A kiválasztott beállítással szemben lévő jelzőlámpa világít. A súly csak információs célokra szolgál. Egyes

Sütési szín kiválasztása

Három választási lehetőség van: világos/ közepes/sötét. Ha módosítani szeretné az alapértelmezett beállítást, akkor nyomja meg a gombot, amíg a jelzőlámpa

Start/stop

Nyomja meg a gombot a készülék bekapcsolásához. A visszaszámlálás

A KENYÉRSÜTŐ MŰKÖDTETÉSE

A ciklusok táblázata (lásd a használati útmutató végén) mutatja a különböző lépések hibáit a kiválasztott program szerint. A jelzőlámpa mutatja, hogy melyik lépésnél tart a gép.

Dagasztás

Ezt a programot a tészta elkészítéséhez és megfelelő keléséhez használja.

Ezen ciklus alatt hozzávalókat adhat hozzá: szárított gyümölcsök.

Pihentetés

A tészta dagasztott mennyisége ekkor tud növekedni.

KÉSLELTETETT INDÍTÁS PROGRAM

A készüléket beprogramozhatja, annak biztosítása érdekében, hogy a készítmény a kívánt időben, legfeljebb 15 órával előre készen legyen. A Pain Plaisir modellnél az 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16 és 17 számú programok nem rendelkeznek időzítés programmal. A Pain & Délices modellnél a 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 és 20 számú programok nem rendelkeznek időzítés programmal.

felgyullad a kívánt beállítással szemben. Egyes programoknál nem lehet kiválasztani a sütési szintet. Kérjük, nézze meg a ciklusok táblázatában a használati útmutató végén.

elkezdődik. A program leállításához vagy a késleltetett indítás kikapcsolásához nyomja a gombot 3 másodpercig.

Kelés

Az az idő, mialatt az élesztő hat, megkeleszti a kenyeret, és összeáll az íze.

Sütés

A tésztából kenyér lesz, biztosítja a héj kívánt színét és ropogósságát.

Melegen tartás

Sütés után 1 órán keresztül melegen tartja a kenyeret. Mindazonáltal javasoljuk, hogy vegye ki a kenyeret, amikor megsült.

A kijelzőn az egy óras „melegen tartási” ciklus alatt „0:00” látható. A ciklus végén a készülék automatikusan kikapcsol, és közben hangjelzést ad.

Ez a lépés a program, a sütési szín és a súly kiválasztása után van. Megjelenik a program időtartama. Számítsa ki az időkülönbséget a program indítása és az időpont között, amikor szeretné, hogy a készítmény elkészüljön. A készülék automatikusan beszámítja a program ciklusidejét. A késleltetett indításhoz nyomja meg a gombot. Ekkor az ikon és az alapbeállítás időpontja (15 h 00) megjelenik a kijelzőn. Az idő állításához nyomja meg a gombot.

A világít. Nyomja meg a  gombot a késleltetett indítás programhoz.

Ha elrontotta vagy módosítani szeretné az időbeállítást, akkor tartsa lenyomva a  gombot, amíg hangjelzést nem hall. Megjelenik az alapértelmezett időtartam.

PRAKTIKUS TANÁCSOK

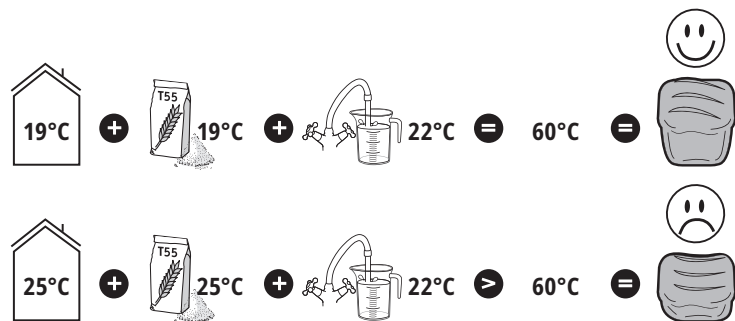
Minden hozzávalónak szobahőmérsékletűnek kell lennie (hacsak nincs másképpen megadva), és pontosan le kell mérni. A folyadékokat a mellékelt beosztásos pohárral mérje ki. Használja a mellékelt teáskanalat vagy evőkanalat a méréshez. Ha nem megfelelő a kimérés, akkor az eredmény sem lesz jó. A kenyér

Indítsa el újra a műveletet.

Néhány hozzávaló romlandó. Ne használja a késleltetett indítás programot, ha a recept a következőket tartalmazza: friss tej, tojás, joghurt, sajt, friss gyümölcs.

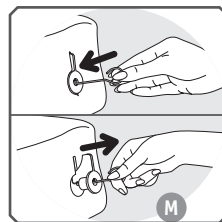
előkészítése közben nagyon érzékeny a hőmérsékletre és páratartalomra. Meleg időben javasolt a megszokottnál hidegebb folyadékok használata. Hasonlóképpen, hideg esetén esetleg fel kell melegíteni a vizet vagy tejet (soha ne legyen melegebb 35 °C-nál).

Kövesse a hozzávalók pontos sorrendjét, és a receptben megadott mennyiségeket. Először a folyadékok, utána a szilárd élelmiszerek. Az élesztő ne érintkezzen a folyadékokkal vagy a sóval. A túl sok élesztő gyengíti a tészta szerkezetét, amely túlságosan megkel, majd sütés közben összeesik.



Általánosan követendő sorrend:

Folyadékok (olvasztott vaj, olaj, víz, tej)
Só
Cukor
A liszt első fele
Tejpor
Speciális szilárd hozzávalók
A liszt második fele
Élesztő



Gluténmentes programok használatára vonatkozó figyelmeztetések

Az 1., 2. és 3. menüt gluténmentes kenyerekhez vagy süteményekhez kell használni. Minden programhoz külön súly tartozik.

A gluténmentes kenyér és sütemény azoknak való, akik érzékenyek arra a gluténre (gyomorproblémáik vannak), amely a gabonafélékben megtalálható (búza, árpa, rozs, zab, tönkölybúza stb.).

Fontos, hogy ne keveredjenek glutén tartalmazó liszttekkel. Legyen különösen óvatos a sütőforma és a dagasztólapát, valamint a gluténmentes kenyérhez és süteményekhez használt eszközök tisztításánál. Azt is ellenőriznie kell, hogy a használt élesztő tartalmaz-e glutént.

A gluténmentes recepteket a gluténmentes

Ha az áramszünet nem tart 7 percnél tovább, akkor a gép elmenti a státuszt, és folytatja a működést, amikor visszajön az áram.

Ha egymás után szeretne kenyereket sütni, akkor két ciklus között várjon 1 órát, hogy a gép ki tudjon hűlni, és megelőzze az esetleges meghibásodást a kenyér készítése közben.

Amikor kifordítja a kenyeret, a dagasztólapát bennmaradhat a belsejében. Ebben az esetben használja a kampót, hogy finoman kihúzza.

Ehhez helyezze a kampót a dagasztólapát tengelyébe, emelje meg, és vegye ki.

kenyér készítéséhez fejlesztették ki (használatra kész keverékeknek is hívják őket), amelyek schär vagy valpiform típusúak.

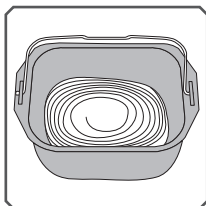
A lisztfajták keverékeit át kell szitálni az élesztővel a csomók elkerülése érdekében.

Ha elindította a programot, akkor felügyelni kell a dagasztási folyamatot: a nem összekevert hozzávalókat kívülről a sütőforma közepe felé kell tolni egy fémmentes spatula segítségével.

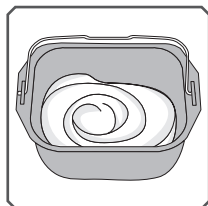
A gluténmentes kenyér nem tud akkorára dagadni, mint a hagyományos kenyér. Sűrűbb lesz az állaga és világosabb lesz a színe, mint a normál kenyérnek.

A különböző keverékek másképp sülnhetnek: a recepteket ehhez kell igazítani. Ezért javasoljuk, hogy végezzen tesztet (lásd a lenti példát).

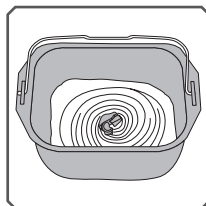
Példa: a folyadék mennyiségének beállítása.



Túl folyékony



OK



Túl száraz

Kivétel: a süteményes tésztaanyagának elég folyékonynak kell maradnia.

INFORMÁCIÓK A HOZZÁVALÓKRÓL

Élesztő:

A kenyér élesztővel készül. Ez a típusú élesztő több formában kapható: kis kocka formájában a sűrített élesztő, száraz élesztő, amelyhez folyadékot kell adni, vagy instant száraz élesztő. Az élesztő kapható szupermarketekben (a pékárunál vagy friss

élelmiszerekénél), de a péknél is vehet sűrített élesztőt.

Az élesztőt közvetlenül a többi hozzávalóval kell a gép sütőformájába tenni. Mindazonáltal morzsolja össze a sűrített élesztőt az ujjával, hogy el tudja osztani.

Kövesse a javasolt mennyiségeket (lásd az arányok táblázatát).

Mennyiség/súly aránya a száraz és sűrített élesztő között:

Száraz élesztő (tk)	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5
Sűrített élesztő (g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Liszt:

T55 liszt használata javasolt, ha nem szerepel más a receptben. Ha speciális liszt típusok keverékét használja kenyérhez, brióshoz vagy kalácsához, akkor ne lépje túl összesen a 750 g-ot (liszt + víz).

A liszt minőségétől függően a kenyér minősége is változó.

- A lisztet hermetikusan lezárt tárolóban tartsa, mivel a lisztre hatással vannak a klíma körülmények (páratartalom). Ha zabot, korpát, búzacsírát, rozst vagy teljes kiörlésű lisztet ad a kenyér tésztához, akkor a kenyér sűrűbb lesz, és nem olyan puha.

- A lisztben minél több a teljes kiörlésű liszt aránya, amely a búzamaz külső rétegének

egy részét tartalmazza (T>55), annál kevésbé nő meg a tészta, és annál sűrűbb a kenyér.

- Kereskedelemben kapható használatra kész termékek is kaphatók. Kérjük, nézze meg a gyártó javaslatait ezen készítmények használatához.

Gluténmentes liszt:

Ha ezzel a liszt típusal szeretne kenyeret készíteni, akkor használja a gluténmentes programot. Számos olyan liszt kapható, amely nem tartalmaz glutént. A legismertebb a hajdina liszt, rizsliszt (fehér

vagy teljes kiörlésű), rizsparéj liszt, kukorica liszt, gesztenye liszt, kölesliszt és cirokliszt.

A gluténmentes kenyérhez a glutén rugalmasságának visszaállításához több nem kenyérsütéshez való lisztet össze kell keverni, és sűrítőszert kell hozzáadni.

A gluténmentes kenyérhez való sűrítőszer:

A megfelelő állag és a glutén rugalmassá-

gának elérése érdekében, adhat egy kevés xantángumit és/vagy guar gumit a készítményhez.

Használatra kész gluténmentes készítmények:

Ezek megkönnyítik a gluténmentes kenyér készítését, mivel sűrítőszert tartalmaznak,

és előnyük, hogy teljesen gluténmentesek – némelyik ráadásul szerves.

Egyetlen gluténmentes használatra kész készítmény sem adja ugyanazt az eredményt.

Cukor:

Ne használjon kockacukrot. A cukor segít az

élesztőnek, jó ízt ad a kenyérnek, és fokozza a sült kenyér színét.

Só:

Az élesztő működését szabályozza, és ízt ad a kenyérnek.

Nem szabad az élesztővel érintkeznie az előkészítés előtt.

Fokozza a tészta állagát is.

Víz:

A víz rehidratálja és beindítja az élesztőt. Hidratálja a liszt keményítőjét is, és a kenyeret formázhatóvá teszi. A víz

részben vagy teljesen pótolható tejjel vagy más folyadékkal. A folyadékokat szobahőmérsékleten használja, kivéve a gluténmentes kenyerekhez, amelyekhez meleg víz szükséges (körülbelül 35 °C-os).

Zsír és olaj:

A zsírok puhábbá teszik a kenyeret. És finomabbá valamint tartósabbá is. A túl sok zsír lassítja a tészta kelését. Ha vaját használ,

akkor morzsolja kisebb darabokra, vagy puhítsa fel. Ne használjon olvasztott vajat. A zsír ne érintkezzen az élesztővel, mivel megakadályozhatja az élesztő rehidratálását.

Tojások:

Erősítik a kenyér színét, és jó ízt adnak a kenyérnek. Ha tojást használ, akkor megfelelően csökkentse a folyadék mennyiségét. Üsse fel a tojást, és adja hozzá a megfelelő mennyiségű folyadékot,

amíg el nem éri a receptben megadott mennyiséget.

A receptek közepes méretű, 50 g-os tojásokkal készültek, ha a tojás nagyobb, akkor adjon hozzá lisztet, ha a tojás kisebb, akkor kevesebb lisztet tegyen bele.

Tej:

A tejnek emulgeáló hatása van, amellyel szabályosabb, és így vonzóbb megjelenésű kenyér készíthető. Használhat friss tejet

vagy tejport is. Ha tejport használ, akkor adja hozzá a megfelelő mennyiségű vizet: a teljes mennyiségnek meg kell egyeznie a receptben megadott mennyiséggel.

SPECIÁLIS INFORMÁCIÓK A „PAIN & DÉLICES” KENYÉRSÜTŐ PROGRAMJAIHOZ:

HOZZÁVALÓK KIVÁLASZTÁSA JOGHURTHOZ Tej

Milyen típusú tejet használjak?

Bármilyen típusú tejet használhat (például tehéntejet, kecsketejet, birkatejet, szójatejet vagy más növényi alapú tejet). A joghurt állaga a használt tejtől függ. A nyers vagy tartós tejek és a lent leírt tejtípusok alkalmasak a készülékben történő használatra:

- Sterilizált tartós tej: Az UHT tejből sűrűbb joghurt lesz. A félszíros tejből kevésbé

sűrű joghurt lesz. Alternatív módon használhat félszíros tejet, és adhat hozzá egy vagy két evőkanál tejport.

- Teljes tej: ebből a tejből krémesebb joghurt lesz, vékony „pillével” a tetején.
- Nyers tej (házi tej): ezt a fajta tejet először fel kell forralni. Javasoljuk, hogy elég hosszú ideig forralja. Majd hagyja kihűlni, mielőtt a készülékbe teszi.
- Tejpor: ezzel a típusú tejjel nagyon krémes joghurtot készíthet. Mindig kövesse a gyártó dobozán szereplő utasításokat.

Erjesztő anyag

A joghurthoz

Erjesztő anyag lehet:

- Egy egyszerű, boltban vásárolt joghurt, amely lejáratási dátuma a legújabb.
- Fagyasztott, szárított erjesztő anyag vagy tejsavkultúra. Ebben az esetben kövesse az erjesztő anyag felhasználási utasításait.

Ezek az anyagok szupermarketekben, gyógyszertárakban és bioboltokban is kaphatók.

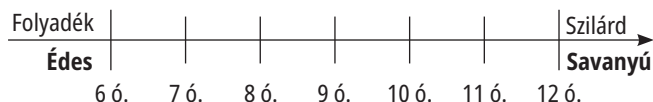
- Egy nemrég készített joghurt – egyszerű joghurt legyen, lehetőleg a legfrissebb. Ezt a folyamatot „tenyésztésnek” nevezik.

Az anyagok jellege elveszhet a túl magas hőmérséklet miatt.

Erjedési idő

A felhasznált alapanyagoktól és a kívánt eredménytől függően a joghurt erjedési ideje 6-12 óra.

Amikor a főzés befejeződött, tegye a joghurtot a hűtőbe legalább 4 órára, és 7 napon belül fogyassza el.

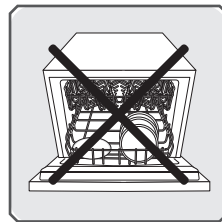


Tejoltó (puha fehér sajt készítéséhez)

Sajt készítéséhez használhat tejoltót vagy

savas folyadékot, pl. citromlevet, vagy ecetet a tej alvasztásához.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS



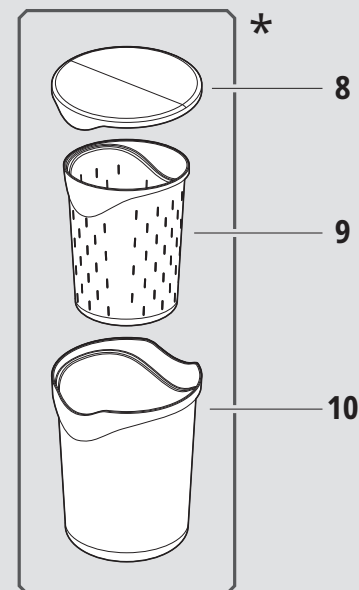
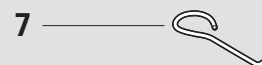
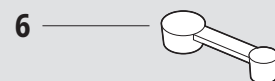
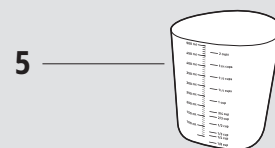
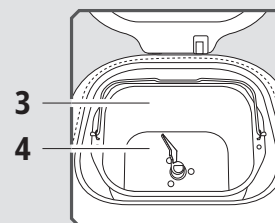
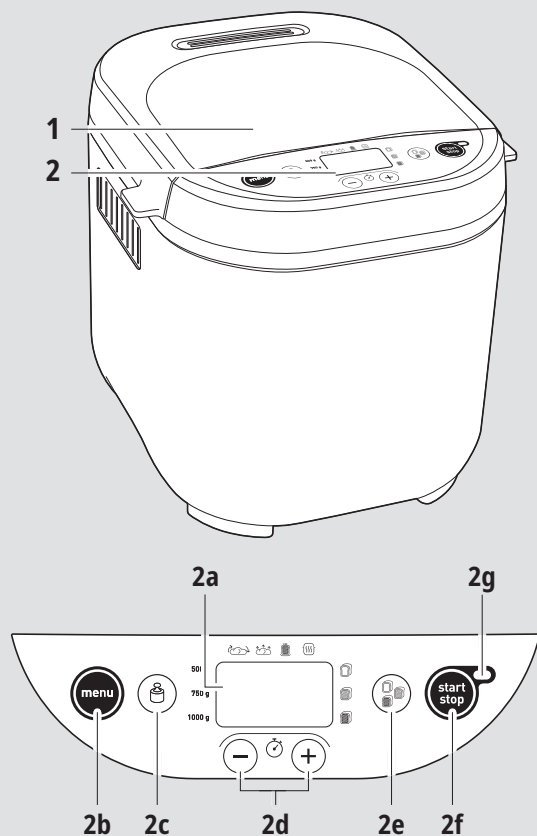
- Húzza ki a készüléket, és várjon, amíg teljesen kihűl.
- Mosogassa el a sütőformát és a dagasztólápatot mosogatószeres vízben. Ha a dagasztólápat a sütőformában marad, akkor áztassa 5-10 percig.
- Az alkatrészek tisztítását nedves szivaccsal végezze. Alaposan szárítsa meg.
- Egyetlen alkatrész sem mosogatható mosogatógépben.
- Ne használjon háztartási súrolószert, súroló hatású szivacsot vagy alkoholt. Használjon puha, nedves ruhát.
- Soha ne merítse a készülék testét vagy a fedelet vízbe.

HIBAELHÁRÍTÁSI UTASÍTÁSOK A RECEPTEK FEJLESZTÉSÉHEZ

Nem a megfelelő eredményt kapta? Ez a táblázat segíteni fog Önnek.	A kenyér túlságosan megkel.	A kenyér kelés után összeesik.	A kenyér nem kel meg eléggé.	A héja nem elég arany színű.	Az oldalak barnák, de a kenyér nincs teljesen megsülve.	Fent és oldalt lisztes marad.
						
A  gombot megnyomták sütés közben.				•		
Nincs elég liszt.		•				
Túl sok a liszt.			•			•
Nincs elég élesztő.			•			
Túl sok az élesztő.		•		•		
Nincs elég víz.			•			•
Túl sok a víz.		•			•	
Nincs elég cukor.			•			
Rossz minőségű liszt.			•	•		
A hozzávalók mennyisége nem jó (túl sok).	•					
A víz túl forró.		•				
Túl hideg a víz.			•			
Rossz program.			•	•		

Nem tudja elérni a kívánt eredményt? Ez a táblázat segít megfejtetni a felbontást.	Folyékony joghurt	A joghurt túl savas.	Víz van a joghurtban.	Sárga joghurt
Az erjedési idő túl rövid.	•			
Az erjedési idő túl hosszú.		•	•	•
Nincs elég erjesztőszer, vagy az erjesztőszer hatástalan.	•			
Nem megfelelően tisztított joghurtos tál.	•			•
A használt tej nem elég zsíros (félzsíros tej vagy zsíros tej).	•			
A fedél a tálon maradt.			•	
Nem megfelelő programot használt.	•			•

PROBLÉMÁK	OKOK – MEGOLDÁSOK
A dagasztólapát beleragadt a sütőformába.	Hagyja felpuhulni, mielőtt kivenné.
Miután megnyomta a  gombot, nem történik semmi.	EO1 jelenik meg és villog a kijelzőn, a készülék sárga: a készülék túl forró. Várjon 1 órát két ciklus között. EOO jelenik meg és villog a kijelzőn, a készülék sárga: a készülék túl hideg. Várjon, amíg eléri a szobahőmérsékletet. HHH vagy EEE jelenik meg és villog a kijelzőn, a készülék sárga: meghibásodás. A gépet szakembernek kell szervizelnie. A késleltetett indítás beprogramozásra került.
A  gomb megnyomása után a motor beindul, de nincs dagasztás.	A sütőforma nincs megfelelően behelyezve. A dagasztólapát hiányzik, vagy nincs megfelelően behelyezve. A fent említett két esetben állítsa le kézzel a gépet úgy, hogy hosszan nyomja a  gombot. Kezdje el a receptet az elejéről.
A késleltetett indítás után a kényér nem kelt meg eléggé, vagy nem történik semmi.	Elfelejtette megnyomni a  gombot, miután beprogramozta a késleltetett indítás programot. Az élesztő hozzáért a sóhoz és/vagy vízhez. A dagasztólapát hiányzik.
Égett szag.	Valamelyik hozzávaló a sütőformán kívül került: húzza ki a készüléket, hagyja kihűlni, majd tisztítsa meg a belsejét egy nedves szivaccsal, de tisztítószer nélkül. A készítmény kiömlött: a használt hozzávalók mennyisége túl sok, elsősorban a folyadéké. Kövesse a receptben megadott arányokat.



DESCRIERE

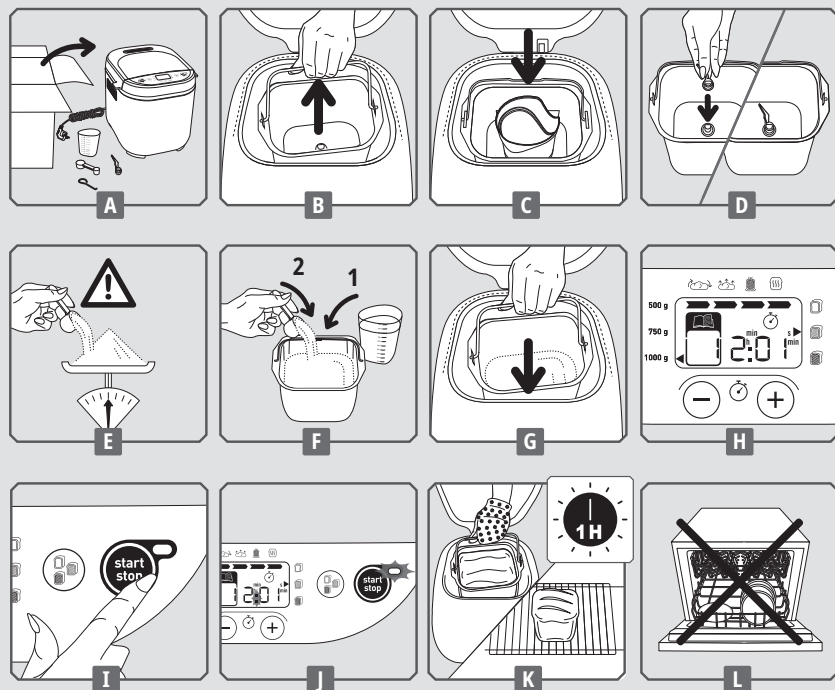
1. Capac
2. Panou de comandă
 - a. Afișaj
 - b. Alegerea programelor
 - c. Selectarea greutatei
 - d. Butoane pentru setarea pornirii întârziată și reglarea duratei pentru programe 11
 - e. Selectarea culorii crustei
 - f. Buton de pornire/oprire
 - g. Indicator luminos de funcționare

3. Cuvă de pâine
4. Paletă de frământare
5. Vas gradat
6. Linguriță de măsură/ lingură de măsură
7. Accesoriu cu cârlig pentru ridicarea paletei de frământare
8. Capac de depozitare

9. Vas pentru brânză de vacă
10. Vas pentru iaurt

* în funcție de model

Nivelul de putere acustică măsurat pentru acest produs este de 66 dBa.



ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Îndepărtați toate ambalajele, etichetele și diversele accesorii, atât din interiorul, cât și din afara aparatului - **A**.
- Curățați toate componentele și aparatul folosind o cârpă umedă.

PORNIRE RAPIDĂ

- Desfășurați cablul și conectați-l la o priză electrică cu împământare. După semnalul audio, programul 1 este afișat în mod implicit - **H**.
- Poate fi emanat un miros ușor atunci când este folosit aparatul pentru prima dată.
- Scoateți cuva pentru pâine prin ridicarea mânerului. Apoi instalați paleta de frământare - **B** - **D**.

- Adăugați ingredientele în cuvă, în ordinea recomandată (a se vedea paragraful SFATURI PRACTICE). Asigurați-vă că toate ingredientele sunt cântărite cu precizie - **E** - **F**.
- Introduceți cuva de pâine - **G**.
- Închideți capacul.
- Selectați programul dorit folosind tasta **MENU**.
- Apăsăți pe tasta **START/STOP**. Cele 2 puncte ale cronometrului clipească. Indicatorul luminos de funcționare se aprinde - **I** - **J**.

- La sfârșitul ciclului de coacere, apăsați pe **START/STOP** și scoateți din priză mașina de pâine. Scoateți cuva de pâine. Folosiți întotdeauna mănuși pentru cuptor, deoarece atât mânerul cuvei, cât și interiorul capacului sunt fierbinți. Întoarceți pâinea cât timp este fierbinte și puneți-o pe un blat de lemn timp de 1 oră, pentru a-i permite să se răcească - **K**.

* numai pentru programul de iaurt

Pentru a face cunoștință cu mașina dumneavoastră de pâine, vă sugerăm

să încercați rețeta de PÂINE CLASICĂ pentru prima dumneavoastră pâine.

PÂINE CLASICĂ (programul 4)	INGREDIENTE - lgt = linguriță - lg = lingură	
RUMENIRE = MEDIE	1. APĂ = 330 ml	5. LAPTE PRAF = 2 lg
GREUTATE = 1000 g	2. ULEI = 2 lg	6. FĂINĂ T55 = 605 g
	3. SARE = 1 1/2 lgt	7. DROJDIE = 1 1/2 lgt
	4. ZAHĂR = 1 lg	

UTILIZAREA MAȘINII DUMNEAVOASTRĂ DE FĂCUT PÂINE

Selectarea unui program

MENU Utilizați tasta de meniu pentru a selecta programul dorit. De fiecare dată când apăsați tasta **MENU**, numărul de pe ecran trece la următorul program.

- 1. Pâine sărată fără gluten.** Program folosit pentru a face rețete cu conținut redus de zahăr și de grăsimi. Vă recomandăm utilizarea unui amestec gata de utilizare (a se vedea avertizările pentru utilizarea programelor fără gluten).
- 2. Pâine dulce fără gluten.** Program folosit pentru a face rețete care conțin zahăr și grăsimi (de exemplu briose). Vă recomandăm să utilizați un amestec gata de utilizare.

- 3. Prăjituri fără gluten.** Program folosit pentru a face prăjituri fără gluten, cu praf de copt. Vă recomandăm să utilizați un amestec gata de utilizare.
- 4. Pâine clasică.** Folosiți acest program pentru a face rețeta de pâine albă de tip pâine pentru sandwich.
- 5. Pâine clasică rapidă.** Folosiți acest program pentru a face rețeta de pâine albă de tip pâine pentru sandwich.
- 6. Pâine franțuzească.** Folosiți acest program pentru a face rețeta de pâine albă franțuzească tradițională cu o crustă mai groasă.
- 7. Pâine dulce.** Acest program este potrivit pentru rețete de tip briose, care conțin mai multe grăsimi și mai mult zahăr.

Dacă utilizați preparate gata de utilizare, nu depășiți 750 g de aluat în total.

8. **Pâine de cereale integrale.** Selectați acest program atunci când faceți rețete cu făină de cereale integrale.
9. **Pâine rapidă de cereale integrale.** Folosiți acest program pentru a face mai rapid o rețetă pe bază de făină de cereale integrale.
10. **Pâine de secară.** Selectați acest program atunci când utilizați o cantitate mare de făină de secară sau alte cereale de acest tip (de exemplu hrișcă, alac).
11. **Aluat de pâine.** Folosiți acest program pentru a face rețete pentru aluat de pizza, aluat de pâine și aluat de vafe. Acest program nu coace.
12. **Aluat de paste.** Folosiți acest program pentru a face rețete pentru paste de tip italian sau aluat cu crustă de plăcintă.
13. **Prăjituri.** Folosiți acest program pentru a face prăjituri, folosind praf de copt. Pentru acest program este accesibilă numai setarea de 1000 g.

Programe specifice pentru mașina de pâine „Pain & Délices”:

18. **Iaurt.** Folosite pentru a face iaurt pe bază de lapte de vacă pasteurizat, lapte de soia sau lapte de capră. Așezați vasul de iaurt în cuvă (fără capac sau filtrul de brânză de vaci). Odată pregătit, păstrați-l într-un loc răcoros și consumați-l în termen de 7 zile.
19. **Iaurt de băut.** Folosite pentru a face iaurt de băut pe bază de lapte pasteurizat. Așezați vasul de iaurt în cuvă (fără capac). Se agită bine înainte de băut.

Selectarea greutateii pâinii

Apăsați pe tasta  pentru a seta greutatea selectată - 500 g, 750 g sau 1.000 g. Indicatorul luminos se aprinde în partea opusă setării selectate. Greutatea

14. **Coacere.** Folosiți acest program pentru a coace timp de 10 până la 70 min. Acesta poate fi selectat în mod individual și poate să fie utilizat:
 - a) după finalizarea programului de aluat dospit,
 - b) pentru a reîncălzi sau a face crocantă suprafața pâinii deja coapte care s-a răcit,
 - c) pentru a termina coacerea în cazul unei căderi de tensiune prelungite în timpul unui ciclu de pâine.
15. **Terci de ovăz.** Folosiți acest program pentru a face rețete de terci de cereale și budincă de orez.
16. **Cereale.** Folosiți acest program pentru a face rețete de budincă de orez, griș și budincă cu hrișcă.
17. **Gem.** Folosiți acest program pentru a face gemuri de casă. Atunci când se utilizează programele 15, 16 și 17, să aveți grijă la jeturile de abur și la eliberarea de aer cald la deschiderea capacului.

Odată pregătit, păstrați-l într-un loc răcoros și consumați-l în termen de 7 zile.

20. **Brânză albă moale.** Folosite pentru a face brânză moale albă din lapte de vacă covăsit sau lapte de capră. Așezați vasul de brânză de vacă în vasul de iaurt (fără capac) și instalați-l în cuvă. Este necesară o fază de eliminare a zerului. Odată pregătit, păstrați-l într-un loc răcoros și consumați-l în termen de 2 zile.

este indicată numai în scop informativ. Pentru unele programe, nu este posibil să se selecteze greutatea. Vă rugăm să consultați diagrama ciclurilor de la sfârșitul manualului de instrucțiuni.

Selectarea culorii crustei

Trei variante sunt disponibile: deschisă / medie / închisă. Dacă doriți să modificați setarea implicită, apăsați pe tasta  până când se aprinde indicatorul luminos aflat

Start / Stop

Apăsați pe tasta  pentru a porni aparatul. Începe numărătoarea inversă. Pentru

FUNCȚIONAREA MAȘINII DE FĂCUT PÂIN

Diagrama ciclurilor (a se vedea la sfârșitul manualului de instrucțiuni) indică defalcarea diferitelor etape, în funcție de programul selectat. Un indicator luminos indică etapa care este în curs de desfășurare.

Frământare

Utilizați acest program pentru a forma structura aluatului și capacitatea sa de a crește în mod corespunzător.

În timpul acestui ciclu, puteți adăuga ingrediente: fructe uscate.

Pauză

Permite aluatului să crească pentru a se îmbunătăți calitatea frământării.

PROGRAMUL CU PORNIRE ÎNTÂRZIATĂ

Puteți programa aparatul pentru a vă asigura că pregătirea este gata la momentul ales de dvs., până la 15 ore anticipat. Opțiunea de pornire întârziată nu este disponibilă pentru programele 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16 și 17. Opțiunea de pornire întârziată nu este disponibilă pentru programele 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 și 20.

în partea opusă setării selectate. Pentru unele programe, nu este posibil să se selecteze culoarea crustei. Vă rugăm să consultați diagrama ciclurilor de la sfârșitul manualului de instrucțiuni

a opri programul sau a anula pornirea temporizată programată, apăsați pe tasta  timp de 3 secunde.

Creștere

Timp în care drojdia lucrează pentru a dospi pâinea și a-i dezvolta aroma.

Coacere

Transformă aluatul într-o pâine și asigură culoarea dorită și calitatea crocantă a crustei.

Menținere la cald

Menține caldă pâinea timp de 1 oră după coacere. Se recomandă totuși să se oprească coacerea pâinii după finalizarea acestei etape.

Ecranul continuă să afișeze „0:00” în timpul ciclului de o oră de „Menținere la cald”. La sfârșitul ciclului, aparatul se oprește automat după producerea mai multor semnale audio.

Această etapă are loc după selectarea programului, a culorii crustei și a greutateii. Se afișează durata programului. Calculați intervalul de timp din momentul când lansați programul și când doriți ca preparatul dvs. să fie gata. Aparatul include automat durata programului selectat. Pentru a accesa opțiunea de pornire întârziată, apăsați butonul  și imaginea  va fi afișată pe display împreună cu timpul presetat (15:00).

Pentru a selecta timpul dorit, apăsați butonul . Se aprinde . Apăsați pe pentru a lansa programul de pornire întârziată.

Dacă faceți o greșeală sau doriți să modificați setarea de timp, țineți apăsată tasta până când se emite un semnal audio. Se afișează

SFATURI PRACTICE

Toate ingredientele utilizate trebuie să fie la temperatura camerei (dacă nu este indicat altfel) și trebuie să fie cântărite cu precizie. Măsurați lichidele folosind cupa gradată furnizată. Utilizați lingura furnizată pentru a măsura cantitățile exprimate în linguri pe de o parte și cantitățile exprimate în lingurițe pe cealaltă parte. Măsurătorile inexacte

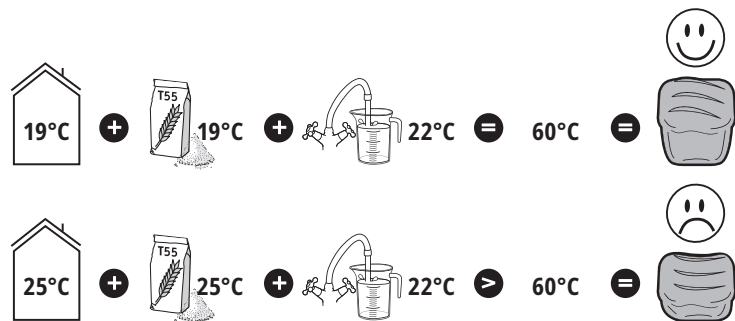
vor conduce la rezultate sub nivelul așteptărilor. Preparatul de pâine este foarte sensibil la condițiile de temperatură și umiditate. În timpul condițiilor de vreme caldă, se recomandă să utilizați lichide mai reci decât de obicei. De asemenea, pe timp friguros, s-ar putea să fie necesar să încălziți apa sau laptele (să nu depășească niciodată 35°C).

Folosiți ingrediente înainte de data de expirare a acestora și păstrați-le într-un loc răcoros și uscat.

Făina trebuie să fie cântărită cu precizie folosind un cântar de bucătărie. Utilizați drojdie uscată activă (în pungi).

Evitați deschiderea capacului în timpul utilizării (cu excepția cazului în care se indică altfel).

Respectați ordinea exactă a ingredientelor și cantitățile indicate în rețete. Mai întâi lichidele și apoi solidele. Drojdia nu trebuie să intre în contact cu lichidele sau cu sarea. Prea multă drojdie slăbește structura aluatului, care se va ridica foarte mult și se va prăbuși ulterior în timpul coacerii.



Ordine generală de urmat:

Lichide (unt moale, ulei, ouă, apă, lapte)

Sare

Zahăr

Prima jumătate a făinii

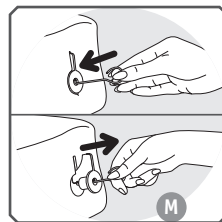
Lapte praf

Ingrediente solide specifice

A doua jumătate a făinii

Drojdie

În timpul unei pene de curent de sub



Avertizări pentru utilizarea programelor de pâine fără gluten

Meniurile 1, 2 și 3 trebuie să fie folosite pentru a face pâine sau prăjituri fără gluten. Pentru fiecare program, este disponibilă o singură greutate.

Pâinea și prăjiturile fără gluten sunt potrivite pentru cei care au o intoleranță la gluten (suferinzi de boală celiacă) prezent în mai multe cereale (grâu, orz, secară, ovăz, grâu tare, alac etc.).

Este important să se evite contaminarea încrucișată cu făină care conține gluten. Procedați cu grijă deosebită la curățarea cuvei și a paletelor de frământare, precum și a tuturor ustensilelor folosite pentru a face pâine și prăjituri fără gluten. Trebuie să vă asigurați că drojdia folosită nu conține gluten.

Rețetele fără gluten au fost dezvoltate pe baza

7 minute, mașina va memora starea proprie și-și va relua funcționarea odată ce revine energia electrică.

Dacă doriți ca un ciclu de pâine să urmeze imediat după un altul, așteptați timp de aproximativ 1 oră între cele două cicluri pentru a permite mașinii să se răcească și pentru a preveni orice impact potențial asupra procesului de pregătire a pâinii.

La întoarcerea pâinii, se poate ca paleta de frământare să rămână blocată în pâine. În acest caz, utilizați cârligul pentru a o scoate ușor.

Pentru a face acest lucru, introduceți cârligul în arborele paletelor de frământare, iar apoi ridicați-l pentru a o scoate.

utilizării preparatelor (denumite și amestecuri gata de utilizare) pentru pâine fără gluten, care sunt de tip Schär sau Valpiform.

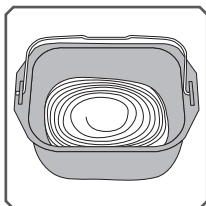
Amestecurile de tipuri de făină trebuie să fie cernute cu drojdia pentru a preveni formarea de bulgări.

Când programul este lansat, este necesară asistarea procesului de frământare: răzuți orice ingrediente neamestecate de pe părțile laterale spre centrul cuvei cu ajutorul unei spatule nemetale.

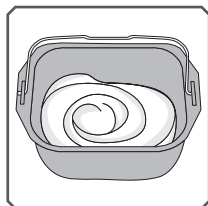
Pâinea fără gluten nu poate crește la fel de mult ca o pâine tradițională. Aceasta va fi de o consistență mai densă și de o culoare mai deschisă decât pâinea normală.

Toate mărcile premix nu dau aceleași rezultate: se poate să fie nevoie să ajustați rețetele. Prin urmare, se recomandă să efectuați unele teste (vezi exemplul de mai jos).

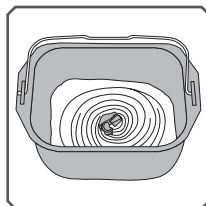
Exemplu: reglați cantitatea de lichid.



Prea lichid



OK



Too dry

Excepție: aluatul de prăjitură trebuie să rămână destul de lichid.

INFORMAȚII DESPRE INGREDIENTE

Drojdie de bere:

Pâinea se face folosind drojdie de panificație. Acest tip de drojdie se comercializează în mai multe forme: cuburi mici de drojdie comprimată, drojdie uscată activă care urmează a fi rehidratată sau drojdie uscată instant. Drojdia se comercializează în supermarketuri (sectorul de panificație sau de alimente proaspete), dar puteți cumpăra, de asemenea, drojdie

comprimată de la brutărie.

Drojdia trebuie să fie încorporată direct în cuva mașinii dumneavoastră cu celelalte ingrediente. Cu toate acestea, să aveți în vedere să frământați bine drojdia comprimată între degete, pentru a facilita dispersia acesteia.

Respectați cantitățile recomandate (a se vedea diagrama de echivalențe de mai jos).

Echivalențe cantitate/greutate dintre drojdia uscată și drojdia comprimată:

Drojdie uscată (în lg)	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5
Drojdie comprimată (în g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Făină:

• Se recomandă folosirea de făină T55, dacă nu se specifică altfel în rețete. Atunci când se utilizează amestecuri de tipuri speciale de făină pentru pâine, briose sau pâine cu lapte, nu depășiți 750 g de aluat în total (făină + apă). În funcție de calitatea făinii, și rezultatele panificației pot varia.

• Păstrați făina într-un recipient închis ermetic, deoarece făina reacționează la fluctuațiile condițiilor climatice (umiditate). Adăugarea de ovăz, tărațe, germeni de grâu, secară sau cereale integrale la aluatul de pâine va produce o pâine mai densă și mai puțin pufoasă.

• Cu cât mai mult se bazează o făină pe cereale integrale, ceea ce înseamnă că conține o parte din straturile exterioare ale unei boabe de grâu ($T > 55$), cu atât mai puțin aluatul va crește și cu atât va fi mai densă pâinea.

• Veți găsi, de asemenea, disponibile în comerț preparate gata de utilizare pentru pâine. Vă rugăm să consultați recomandările producătorului la utilizarea acestor preparate.

Făină fără gluten:

Utilizarea unor cantități mari de aceste tipuri de făină pentru a face pâine necesită utilizarea programului de pâine fără gluten. Există un număr mare de tipuri de făină care nu conțin gluten. Cele mai cunoscute sunt făina de hrișcă, făina de orez (fie albă sau integrală), făina quinoa, făina de

porumb, făina de castane, făina de mei și făina de sorg.

Pentru pâinea fără gluten, pentru a încerca recrearea elasticității glutenului, este esențial să se amestece mai multe tipuri de făină nespecifică pentru pâine și să se adauge agenți de îngroșare.

Agenți de îngroșare pentru pâine fără gluten:

Pentru a obține o consistență corespunzătoare și pentru a încerca să se imite elasticitatea

glutenului, puteți adăuga niște gumă xantan și/sau gumă guar la preparatele dumneavoastră.

Preparate fără gluten gata de utilizat:

Acestea fac mai ușoară prepararea pâinii fără gluten, deoarece conțin agenți de îngroșare și au avantajul de a fi complet

garanți ca fiind fără gluten - unele sunt, de asemenea, organice. Nu toate mărcile de preparate, fără gluten, gata de utilizare dau aceleași rezultate.

Zahăr:

Nu folosiți cuburi de zahăr. Zahărul

hrănește drojdia, îi dă un gust bun pâinii și îmbunătățește culoarea crustei.

Sare:

Aceasta influențează activitatea drojdiei și dă savoare pâinii.

Sarea nu trebuie să intre în contact cu drojdia înainte de începerea preparării. Aceasta îmbunătățește structura aluatului.

Apă:

Apa rehidratează și activează drojdia. De asemenea, hidratează amidonul din făină și permite formarea pâinii. Apa poate

fi înlocuită, în totalitate sau parțial, cu lapte sau cu alte lichide. Utilizați lichide la temperatura camerei, cu excepția cazului pâinii fără gluten, care necesită utilizarea de apă caldă (aproximativ 35°C).

Grăsimi și uleiuri:

Grăsimile fac pâinea pufoasă. De asemenea, pâinea se va menține mai bine și mai mult timp. Prea multă grăsime încetinește creșterea aluatului. Dacă utilizați unt, tăiați-l

în bucăți mici sau înmuiați-l. Nu încorporați unt topit. Preveniți contactul grăsimii cu drojdia, deoarece grăsimea poate preveni rehidratarea drojdiei.

Ouă:

Acestea îmbunătățesc culoarea pâinii și favorizează dezvoltarea bună a pâinii. Dacă utilizați ouă, reduceți în consecință cantitatea de lichid. Spargeți oul și adăugați lichidul necesar până când obțineți

cantitatea de lichid indicată în rețetă.

Rețetele au fost concepute pentru ouă mijlocii de 50 g; în cazul în care ouăle sunt mai mari, adăugați puțină făină suplimentară; în cazul în care ouăle sunt mai mici, adăugați făină mai puțină.

Lapte:

Laptele are un efect emulsifiant care conduce la crearea de mai multe celule regulate și, prin urmare, oferă un aspect

atractiv pâinii. Puteți utiliza lapte proaspăt sau lapte praf. Dacă utilizați lapte praf, adăugați cantitatea de apă rezervată inițial pentru lapte: volumul total trebuie să fie egal cu volumul indicat în rețetă.

INFORMAȚII SPECIFICE PRIVIND MAȘINA DE FĂCUT PÂINE „PAIN & DÉLICÉS”:

ALEGEREA INGREDIENTELOR PENTRU IAURT

Lapte

Ce tip de lapte pot să folosesc?

Puteți folosi toate tipurile de lapte (de exemplu lapte de vacă, lapte de capră, lapte de oaie, lapte de soia sau alte tipuri de lapte pe bază de plante). Consistența iaurtului poate varia în funcție de laptele utilizat. Laptele crud, laptele cu termen de expirare îndelungat și toate tipurile de lapte descrise mai jos sunt adecvate pentru utilizare în aparat:

- Lapte sterilizat cu termen de expirare îndelungat: Laptele integral UHT produce un iaurt mai ferm. Laptele parțial

degresat produce un iaurt mai puțin ferm. Alternativ, puteți utiliza lapte semi-degresat și puteți adăuga una sau două linguri de lapte praf.

- Lapte integral: acest lapte produce un iaurt cremos, cu un strat subțire de caimac la partea superioară.
- Lapte crud (lapte de fermă): acest tip de lapte trebuie fiert înainte. Vă recomandăm să-l fierbeți o perioadă suficientă de timp. În continuare, lăsați să se răcească înainte de a-l introduce în aparat.
- Lapte praf: acest tip de lapte produce o iaurt foarte cremos. Respectați întotdeauna instrucțiunile care apar pe ambalajul producătorului.

Agent de fermentare

Pentru iaurt

Agentul de fermentare poate fi:

- Un iaurt simplu achiziționat într-un magazin, care se află încă în perioada de valabilitate.
- Un agent de fermentare liofilizat sau culturi lactice. În acest caz, respectați durata de activare indicată în instrucțiunile agentului de fermentare ce urmează a

fi utilizat. Acești agenți sunt disponibili în supermarketuri, farmacii și unele magazine alimentare de sănătate.

- Unul dintre iaurturile dvs. recent preparate - acesta trebuie să fie un iaurt simplu, cel mai recent cu puțință. Acest proces se numește „cultură”. Proprietățile agenților pot fi distruse de temperaturile prea ridicate.

Durată de fermentare

În funcție de ingredientele de bază utilizate și rezultatul dorit, fermentarea iaurtului va dura între 6 și 12 ore.

După ce se face iaurtul, puneți iaurtul în frigider pentru cel puțin 4 ore și consumați-l în termen de 7 zile.

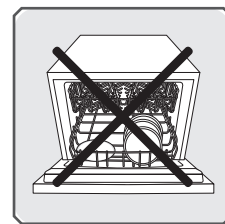


Cheag (pentru brânza albă moale)

Pentru a face brânzeturi, puteți utiliza

cheag sau un lichid acid, cum ar fi suc de lămâie sau oțet pentru a se covăsi laptele.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE



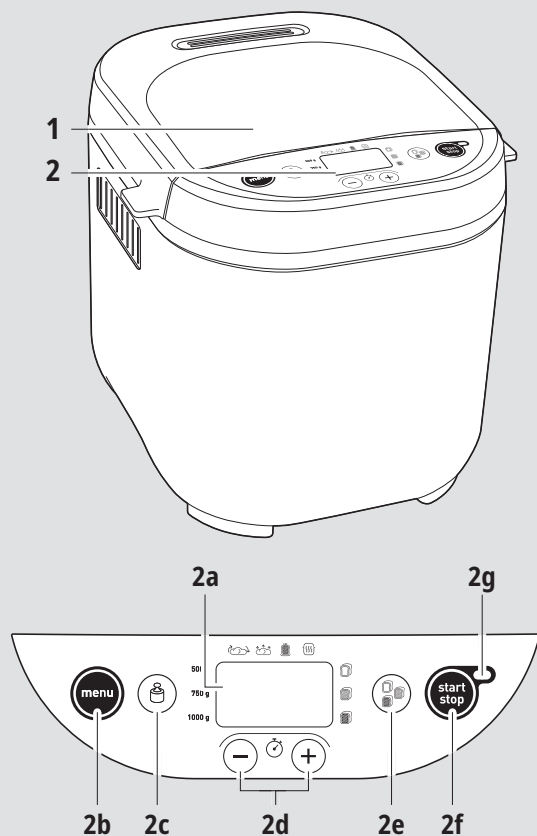
- Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească complet.
- Spălați cuva și paleta de frământare, folosind apă fierbinte cu săpun. În cazul în care paleta de frământare rămâne în cuvă, înmuiați-o timp de 5 până la 10 min.
- Curățați celelalte componente cu un burete umed. Uscați bine.
- Nicio piesă nu este lavabilă în mașina de spălat vase.
- Nu folosiți niciun agent de curățare de uz casnic, bureți abrazivi sau alcool. Utilizați o lavetă moale și umedă.
- Nu scufundați niciodată corpul aparatului sau capacul.

GHID DE DEPANARE PENTRU ÎMBUNĂȚĂȚIREA REȚETELOR

ro	Nu ați obținut rezultatele așteptate? Acest tabel vă va ajuta.	Pâinea crește prea mult	Pâinea se prăbușește după ce a crescut prea mult	Pâinea nu crește suficient	Crusta nu este suficient de aurie.	Părțile laterale sunt maro, dar pâinea nu este pe deplin coaptă.	Partea de sus și părțile laterale sunt făinoase.
							
	Butonul  a fost apăsat în timpul coacerii.				•		
	Făină insuficientă.		•				
	Prea multă făină.			•			•
	Drojdie insuficientă.			•			
	Prea multă drojdie.		•		•		
	Apă insuficientă.			•			•
	Prea multă apă.		•			•	
	Zahăr insuficient.			•			
	Făină de slabă calitate.			•	•		
	Proporții greșite ale ingredientelor (prea multe).	•					
	Apa este prea fierbinte.		•				
	Apa este prea rece.			•			
	Program greșit.			•	•		

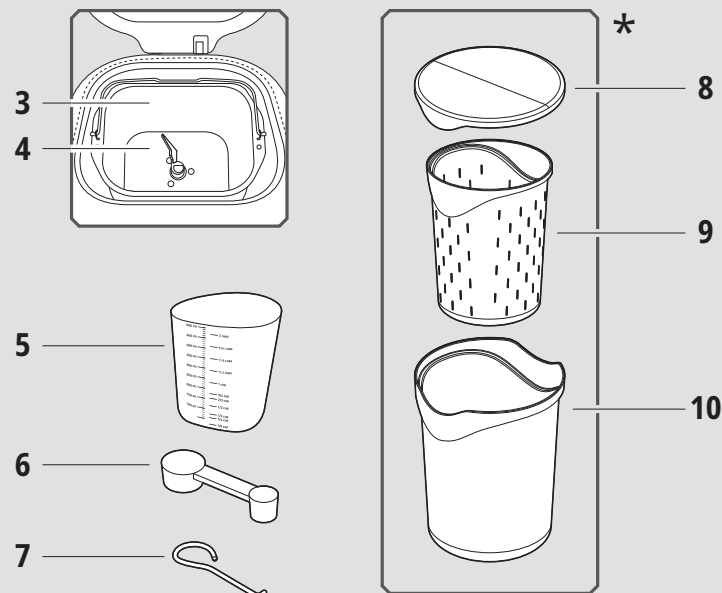
Nu obțineți rezultatul dorit? Această diagramă va ajuta la identificarea soluției.	Iaurt lichid	Iaurtul este prea acid.	Este prezentă apă în iaurt.	Iaurt îngălbenit
Timpul de fermentație este prea scurt.	•			
Timpul de fermentație este prea lung.		•	•	•
Nu sunt suficienți agenții de fermentare sau agenții de fermentare sunt inactivi.	•			
Vasul de iaurt a fost curățat în mod necorespunzător.	•			•
Laptele utilizat nu conține suficientă grăsime (parțial degresat în loc de lapte integral).	•			
Capacul a fost lăsat pe vas.			•	
S-au folosit programe nepotrivite.	•			•

PROBLEME	CAUZE - SOLUȚII
ro Paleta de frământare este blocată în cuvă.	Lăsați-o să se înmoaie înainte de a o scoate.
După apăsarea pe  , nu se întâmplă nimic.	EO1 este afișat și clipește pe ecran, aparatul emite un semnal sonor: aparatul este prea fierbinte. Așteptați o oră între 2 cicluri. EOO este afișat și clipește pe ecran, aparatul emite un semnal sonor: aparatul este prea rece. Așteptați pentru ca acesta să ajungă la temperatura camerei. HHH sau EEE este afișat și clipește pe ecran, aparatul emite un semnal sonor: defecțiune. Mașina trebuie să fie depanată de personal autorizat. A fost setat programul de pornire programabilă.
După apăsarea pe  , motorul pornește, dar nu are loc frământarea.	Cuva nu a fost introdusă corect. Paleta de frământare lipsește sau nu a fost instalată corect. În cele două cazuri menționate mai sus, opriți aparatul manual printr-o apăsare lungă pe butonul  . Porniți din nou rețeta de la început.
După o pornire întârziată, pâinea nu a crescut suficient sau nu se întâmplă nimic.	Ați uitat să apăsați pe  după selectarea programului de pornire programabilă. Drojdia a venit în contact cu sarea și/sau cu apa. Paleta de frământare lipsește.
Miros de ars.	Unele ingrediente au căzut în afara cuvei: deconectați aparatul de la priză, lăsați-l să se răcească, apoi curățați interiorul cu un burete umed și fără niciun produs de curățare. Preparatul s-a revărsat: cantitatea de ingrediente utilizate este prea mare, în special lichidul. Respectați proporțiile date în rețetă.



POPIS

1. Veko
2. Ovládací panel
 - a. Displej
 - b. Voľba programov
 - c. Výber hmotnosti
 - d. Tlačidlá pre nastavenie odloženého štartu a nastavenie času pre programy 11
 - e. Výber farby kôrky
 - f. Vypínač
 - g. Prevádzková kontrolka

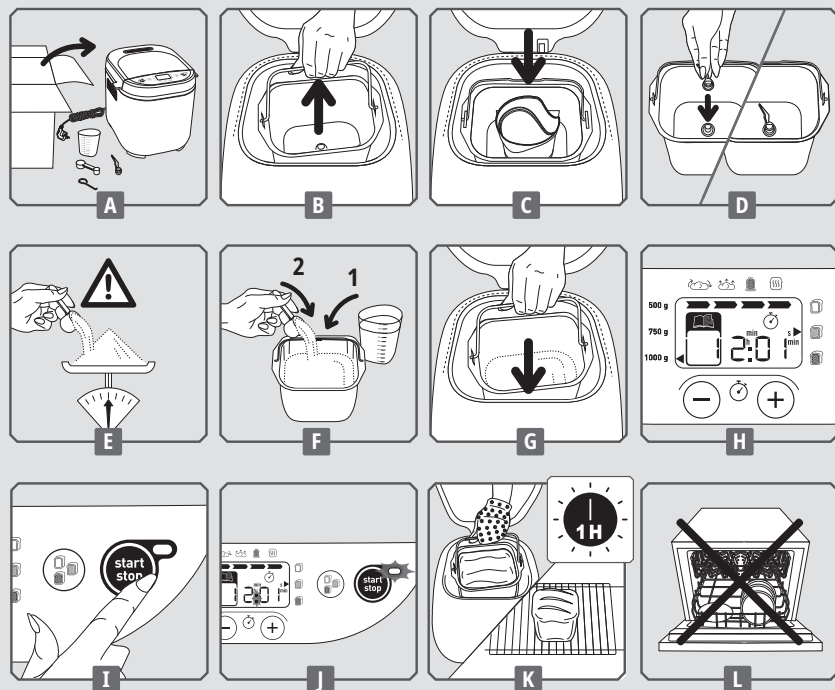


3. Forma na chlieb
4. Hnetací hák
5. Pohár s odmerkou
6. Malá odmerka / Veľká odmerka
7. Háčik na zdvíhanie hnetacieho háku
8. Veko

9. Nádobka na tvaroh
10. Nádobka na jogurt

* v závislosti na modeli

Hladina akustického výkonu nameraná pre tento výrobok je 66 dB.



PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte všetky obaly, nálepky a rôzne doplnky a to zvnútra aj zvonku spotrebiča - **A**.
- Vyčistite všetky súčasti spotrebiča vlhkou handričkou.

RÝCHLE SPUSTENIE

- Odmotajte kábel a zapojte ho do uzemnenej do elektrickej zásuvky. Po zaznení zvukového signálu sa štandardne zobrazí program 1 - **H**.
- Pri prvom použití spotrebiča môžete ucítiť mierny zápach.
- Vyberte formu na chlieb pomocou rukoväte. Potom nainštalujte hnetací hák - **B** - **D**.

- Pridajte ingrediencie do formy v odporúčanom poradí (pozrite si časť PRAKTICKÉ RADY). Uistite sa, že všetky prísady boli presne odvážené - **E** - **F**.
- Vložte formu na chlieb - **G**.
- Zatvorte veko.
- Zvoľte požadovaný program pomocou tlačidla **MENU**.
- Stlačte tlačidlo **START/STOP**. Rozbliká sa dvojbodka na časovači. Rozsvieti sa prevádzková kontrolka - **I** - **J**.

kontrolka - **I** - **J**.

- Stlačte **START/STOP** a odpojte pekárne na konci cyklu pečenia. Vyberte formu na chlieb. Vždy používajte kuchynské rukavice, pretože rukoväť formy aj vnútro veka sú horúce. Vyklopte chlieb za horúca a položte ho na stojan na 1 hod. pre vychladenie - **K**.

* len pre jogurtový program

Ak sa chcete zoznámiť s vašou pekárničkou, odporúčame vám, aby ste na prípravu prvého chlebička

vyskúšali recept s názvom TRADIČNÝ CHLIEB.

CLASSIC BREAD (program 4)	SUROVINY: k. l. = kávová lyžička - p. l. = polievková lyžica	
PEČENIE DO ZLATISTA > PRIEMERNÉ	1. VODA = 330 ml	5. MLIEKO V PRÁŠKU = 2 p. l.
HMOTNOSŤ = 1000 g	2. OLEJ = 2 p. l.	6. MÚKA T55 = 600 g
	3. SOL' = 1,5 k. l.	7. DROŽDIE = 1,5 k. l.
	4. CUKOR = 1 p. l.	

POUŽÍVANIE DOMÁCEJ PEKÁRNE

Voľba programu

MENU Pomocou tlačidla **ponuky** vyberte požadovaný program. Po každom stlačení tlačidla **MENU** číslo na displeji prejde na ďalší program.

- 1. Slaný bezlepkový chlieb.** Program sa používa na pečenie výrobkov s nízkym obsahom cukru a tuku. Odporúčame použiť hotovú zmes (pozrite si varovania týkajúce sa použitia bezlepkových programov).
- 2. Sladký bezlepkový chlieb.** Program sa používa na pečenie výrobkov, ktoré obsahujú cukor a tuk (napr. brioška). Odporúčame použiť hotovú zmes.

- 3. Bezlepkový koláč.** Program sa používa na pečenie bezlepkových koláčov s práškom do pečiva. Odporúčame použiť hotovú zmes.
- 4. Klasický chlieb.** Pomocou tohto programu môžete upiecť sendvičový typ bieleho chleba.
- 5. Rýchly klasický chlieb.** Pomocou tohto programu môžete rýchlejšie upiecť sendvičový typ bieleho chleba.
- 6. Francúzsky chlieb.** Pomocou tohto programu môžete upiecť tradičný francúzsky biely chlieb s hrubšou kôrkou.

7. **Sladký chlieb.** Tento program je vhodný pre recepty typu brišky, ktoré obsahujú viac tuku a cukru. Ak používate hotové zmesi, neprekročte celkom 750 g cesta.

8. **Celozrnný chlieb.** Vyberte tento program pri použití receptov z celozrnnnej múky.

9. **Rýchly celozrnný chlieb.** Vyberte tento program pre rýchlejšie upečenie výrobkov z celozrnnnej múky.

10. **Žitný chlieb** Vyberte tento program pri použití veľkého množstva žitnej múky alebo iných obilnín tohto typu (napr. pohánka, špaldá).

11. **Cesto.** Pomocou tohto programu môžete pripraviť cesto na pizzu, chlebové cesto a cesto na vafle. Tento program nepečie.

12. **Cestoviny.** Pomocou tohto programu môžete pripraviť taliansky typ cestovín alebo koláčové cesto s kôrkou.

13. **Koláč.** Pomocou tohto programu

môžete upiecť koláče s práškom do pečiva. Pre tento program je povolené len nastavenie 1000 g.

14. **Varenie.** Pomocou tohto programu môžete variť 10 až 70 minút. Môže sa zvoliť aj samostatne a byť použitý:

- a) po ukončení programu cesta,
- b) na ohrev alebo zapečenie povrchu už upečených chlebov, ktoré vychladli,
- c) na dokončenie pečenia v prípade dlhšieho výpadku napájania počas chlebového cyklu.

15. **Ovsená kaša.** Pomocou tohto programu môžete pripraviť kašu a ryžový nákyp.

16. **Obilniny.** Pomocou tohto programu môžete pripraviť ryžový nákyp, krupicovú kašu a pohánkový puding.

17. **Džem.** Pomocou tohto programu môžete pripraviť domáce džemy. Pri použití programov 15, 16 a 17 dávajte pozor na uvoľňovanie pary a horúceho vzduchu pri otváraní veka.

formy (bez veka). Pred pitím dobre pretrepte. Po dokončení prípravy dajte na chladné miesto a spotrebujte do 7 dní.

20. **Mäkký biely syr.** Používa sa na prípravu mäkkého bieleho syra zo zrazeného kravského alebo kozieho mlieka. Vložte nádobku na tvaroh do nádoby na jogurt (bez veka) a vložte do formy. Je nutná odkvapkávací fáza. Po dokončení prípravy dajte na chladné miesto a spotrebujte do 2 dní.

Programy špecifické pre pekárne „Pain & Délices“:

18. **Jogurt.** Používa sa na prípravu jogurtu z pasterizovaného kravského, kozieho alebo sójového mlieka. Vložte nádobku na jogurt do formy (bez veka alebo filtra na tvaroh). Po dokončení prípravy dajte na chladné miesto a spotrebujte do 7 dní.

19. **Pitný jogurt.** Používa sa na prípravu pitného jogurtu z pasterizovaného mlieka. Vložte nádobku na jogurt do

Voľba hmotnosti chleba

Stlačte tlačidlo  pre nastavenie hmotnosti - 500 g, 750 g alebo 1000 g. Kontrolka sa rozsvieti oproti zvolenému nastaveniu.

Hmotnosť sa uvádza len pre informatívne účely. Pre niektoré programy nie je možné vybrať hmotnosť. Pozrite sa do tabuľky cyklov na konci tohto návodu na obsluhu.

Výber farby kôrky

K dispozícii sú tri voľby: svetlá / stredná / tmavá. Ak chcete zmeniť základné nastavenie, stlačte tlačidlo , kým sa nerozsvieti kontrolka oproti zvolenému

nastaveniu. Pre niektoré programy nie je možné vybrať farbu kôrky. Pozrite sa do tabuľky cyklov na konci tohto návodu na obsluhu.

Zapnutie / Vypnutie

Stlačte tlačidlo  pre zapnutie prístroja. Spustí sa odpočítavanie. Ak chcete zastaviť

program, alebo zrušiť naprogramovaný odložený štart, stlačte tlačidlo  na 3 sekundy.

POUŽÍVANIE PEKÁRNE

Tabuľka cyklov (na konci tohto návodu na obsluhu) uvádza prehľad rôznych krokov podľa vybraného programu. Kontrolka označuje, ktorý krok práve prebieha.

Hnetenie

Pomocou tohto programu môžete vytvoriť štruktúru cesta a jeho schopnosť správne nakysnúť.

Počas tohto cyklu môžete pridávať prísady: sušené ovocie.

Odpočinok

Umožňuje cestu narásť pre zlepšenie kvality hnetenia.

Rast

Doba, počas ktorej pracujú kvasnice, pre nakysnutie chleba a rozvoj jeho arómy.

Pečenie

Mení cesto na bochník a zaisťuje požadovanú farbu kôrky a úroveň krehkosti.

Udržovanie teploty

Udržiava chlieb teplý počas 1 hodiny po upečení. Avšak odporúčame vyklopiť chlieb po skončení pečenia.

Na displeji sa ďalej zobrazuje „0:00“ počas hodinového cyklu „Udržovanie teploty“. Na konci cyklu sa zariadenie automaticky zastaví potom, čo vydá niekoľko zvukových signálov.

PROGRAM ODLOŽENÉHO ŠTARTU

Môžete naprogramovať prístroj tak, aby príprava bola dokončená v čase, ktorý si určíte až 15 hodín dopredu. Pre modely Pain Plaisir programy 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16 a 17 nemajú oneskorený štart. Pre modely Pain & Délices programy 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 a 20 nemajú oneskorený štart.

Tento krok nastane po výbere programu,

farby kôrky a hmotnosti. Zobrazí sa čas programu. Vypočítajte časový odstup medzi okamihom, keď spustíte program a čas, v ktorom chcete, aby bol váš pokrm pripravený. Stroj automaticky pripočíta trvanie programových cyklov. Pre prístup k oneskorenému štartu stlačte tlačidlo  piktogram , ktorý sa objaví na obrazovke a zobrazí sa predvolená doba (15h00). Ak chcete nastaviť čas, stlačte tlačidlo .

Rozsvieti sa . Stlačením spustíte program odloženého štartu.

Ak urobíte chybu, alebo chcete zmeniť nastavenie času, podržte tlačidlo kým nezaznie zvukový signál. Zobrazí sa

PRAKTICKÉ RADY

Všetky zložky sa musia použiť pri izbovej teplote (ak nie je uvedené inak) a musia byť presne odvážené. Odmerajte kvapaliny pomocou dodaných odmeriek. Použite dodané odmerky na odmeranie lyžice alebo lyžičky. Nepresné meranie prináša zlé výsledky. Príprava chleba

Používajte prísady pred dátumom ich odporúčanej spotreby a skladujte ich na chladnom a suchom mieste.

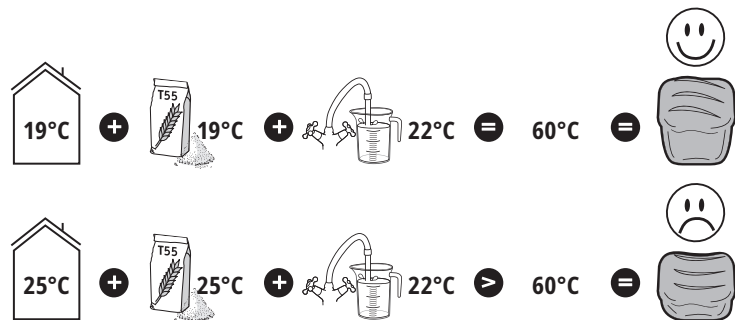
Múka musí byť presne odvážená pomocou kuchynskej váhy. Použite aktívne sušené pekárske kvasnice (vo vrecúškach). Neotvárajte veko počas používania (ak nie je uvedené inak).

predvolený čas. Spustte funkciu znovu.

Niektoré ingrediencie rýchlo podliehajú skaze. Nepoužívajte program odloženého štartu pre recepty obsahujúce: surové mlieko, vajcia, jogurt, syr, čerstvé ovocie.

je veľmi citlivá na podmienky teploty a vlhkosti. Za horúceho počasia sa odporúča použiť chladnejšie tekutiny ako zvyčajne. Rovnako tak v chladnom počasí môže byť nutné ohrievať vodu alebo mlieko (v žiadnom prípade nesmie prekročiť 35 °C).

Dodržujte presné poradie a množstvo zložiek uvedené v receptoch. Prvé pridávajú kvapaliny a potom pevné alebo sypké prísady. Kvasnice nesmú prísť do styku s kvapalinami alebo so soľou. Príliš mnoho droždia oslabuje štruktúru cesta, ktoré bude veľmi rásť a následne sa prehýbať počas pečenia.



Všeobecné poradie:

Kvapaliny (zmäknuté maslo, olej, vajcia, voda, mlieko)

Soľ

Cukor

Prvá polovica múky

Sušené mlieko

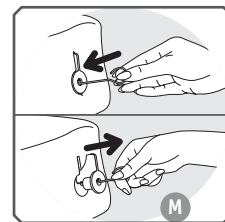
Konkrétne pevné prísady

Druhá polovica múky

Kvasnice

Počas výpadku napájania do 7 minút prístroj dokáže zachovať svoj stav a obnoviť prevádzku, keď sa napájanie obnoví.

Ak chcete, aby po jednom cykle pečenia chleba ihneď nasledoval ďalší, počkajte približne 1 hodinu medzi oboma cyklami, aby stroj vychladol a zabránilo sa tak možnému dopadu na pečenie.



Pri vyberaní chleba môže hnetací hák zostať uviaznutý vo vnútri. V tomto prípade použite háčik a opatrne ho vyberte.

Ak tak chcete urobiť, vložte háčik do dutiny hnetacieho háku a vytiahnite ho.

Upozornenie pre použitie bezlepkových programov

Ponuky 1, 2 a 3 sa musia použiť pre bezlepkové chleby alebo koláče. Pre každý program je k dispozícii jedna hmotnosť.

Bezlepkové pečivo a koláče sú vhodné pre tých, ktorí trpia neznášanlivosťou lepku (osoby trpiace celiakiou), ktorý je prítomný v niektorých obilninách (pšenica, jačmeň, žito, ovos, kamut, špalda, atď.)

Je dôležité zabrániť krížovej kontaminácii múky obsahujúcej lepok. Venujte zvláštnu pozornosť čisteniu formy a hnetacieho háku, ako aj všetkým nástrojom používaným na prípravu bezlepkového chleba a koláčov. Musíte tiež zabezpečiť, aby droždie neobsahovalo lepok.

Bezlepkové recepty boli vytvorené na

základe použitia prípravkov (tiež nazývaných hotové zmesi) pre bezlepkový chlieb, ktoré sú buď typu Schär alebo Valpiform.

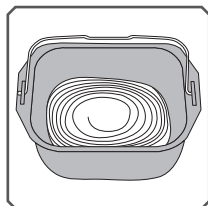
Múky, múčne zmesi a kvasnice sa musí preosievať, aby sa zabránilo hrudkám.

Po spustení programu je nutné pomôcť hneteniu: zoškrabajte všetky nezmiešané ingrediencie na bokoch smerom do stredu formy pomocou nekovovej špachtle.

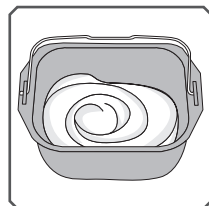
Bezlepkový chlieb nevykysne rovnako ako tradičný chlieb. Bude mať hustejšiu konzistenciu a svetlejšiu farbu než normálny chlieb.

Nie všetky typy zmesí budú mať rovnaké výsledky: môže byť nutné upraviť recepty. Preto sa odporúča najprv vykonať testy (pozrite si príklad nižšie).

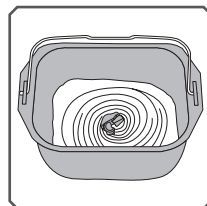
Príklad: upravte množstvo kvapaliny.



Príliš tekuté



OK



Príliš suché

Výnimka: cesto na koláč musí zostať celkom tekuté.

INFORMÁCIE O ZLOŽKÁCH

Kvasnice:

Chlieb sa vyrába s použitím pekárskoho droždia. Tento typ kvasníc sa predáva v niekoľkých formách: malé kocky lisovaného droždia, aktívne sušené droždie, ktoré je nutné rehydratovať alebo instantné sušené droždie. Kvasnice sa predávajú v supermarketoch (pekárstva alebo oddelenia čerstvých potravín), ale droždie

môžete tiež kúpiť od pekára.

Kvasnice sa musia vložiť priamo do formy vášho stroja s ďalšími zložkami. Avšak môžete dôkladne rozmrvit' stlačené droždie medzi prstami pre uľahčenie jeho rozptýlenia.

Dodržujte odporúčané množstvo (pozrite si tabuľku ekvivalencie nižšie).

Množstvo / hmotnostná ekvivalencia medzi sušeným a lisovaným droždím:

Sušené droždie (v lyžiciach)	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5
Stlačené droždie (v gramoch)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Múka:

Odporúčame v receptoch použiť múku T55, ak nie uvedené inak. Pri použití zmesi špeciálnych typov múky na chlieb, brišky alebo mliečny chlieb neprekročte celkom 750 g cesta (múka + voda).

V závislosti na kvalite múky sa môžu

odlišovať výsledky pečenia chleba.

- Uchovávať múku v hermeticky zatvorenej nádobe, pretože múka reaguje na výkyvy klimatických podmienok (vlhkosť). Pridanie ovsu, otrúb, pšeničných klíčkov, žita alebo celých zŕn do chlebového cesta vytvorí chlieb, ktorý je hustejší a menej našuchorený.

- Čím viac je celozrnnnej múky, čo znamená, že obsahuje časti vonkajších vrstiev zrna pšenice (T> 55), tým menej cesto narastie a tým hustejší bude chlieb.

- Môžete tiež použiť komerčne dostupné hotové zmesi na chlieb. Pozrite sa na odporúčania výrobcu pri použití týchto prípravkov.

Bezlepková múka:

Pri použití veľkého množstva týchto typov múky je vhodné vybrať program pre bezlepkový chlieb. K dispozícii je veľké množstvo typov múky, ktoré neobsahujú žiadny lepok. Najznámejšie sú pohánková múka, ryžová múka (buď biela alebo celozrnná), quinoa

múka, kukuričná múka, múka gaštanu, alebo prosná a ciroková múka.

Pre bezlepkový chlieb s cieľom nahradiť pružnosť lepku je nevyhnutné zmiešať niekoľko typov nechlebových múk a pridať zahusťovadlá.

Zahusťovadlá pre bezlepkové chleby:

Ak chcete získať správnu konzistenciu

a pokúsiť sa napodobiť pružnosť lepku, môžete pridať trochu xanthanovej gummy a / alebo guarovej gummy do vašich prípravkov.

Hotové bezlepkové zmesi:

Pomocou nich je jednoduchšie upiecť bezlepkový chlieb, pretože obsahujú zahusťovadlá a majú tú výhodu, že úplne

zaručujú, že sú bezlepkové - niektoré sú tiež organické. Všetky značky hotových bezlepkových zmesí nedávajú rovnaké výsledky.

Cukor:

Nepoužívajte kockový cukor. Cukor je

potravou pre kvasnice, dáva dobrú chuť chlebu a zlepšuje farbu kôrky.

Soľ:

Reguluje činnosť kvasníc a dáva chuť chlebu.

Nesmie prísť do styku s kvasnicami pred začiatkom prípravy. Tiež zlepšuje štruktúru cesta.

Voda:

Voda rehydratuje a aktivuje droždie. Tiež hydratuje múčny škrob a umožňuje vytvorenie bochníka. Voda môže byť celkom

alebo čiastočne nahradená mliekom alebo inými kvapalinami. Kvapaliny používajte pri v izbovej teplote s výnimkou bezlepkového chleba, ktorý vyžaduje použitie teplej vody (približne 35 ° C).

Tuky a oleje:

Tuky robia chlieb našuchorenejším. Tiež bude chlieb chutnejší a dlhšie vydrží. Príliš mnoho tuku spomaľuje vzostup cesta. Ak

používate maslo, rozdrobte ho na malé kúsky alebo ho zmäččite. Nepridávajte rozpustené maslo. Zabráňte tomu, aby tuk prišiel do styku s droždím, pretože tuk môže zabrániť rehydratácii droždia.

Vajcia:

Zlepšujú farbu chleba a podporujú dobrý vývoj bochníka. Ak používate vajcia, znížte následne množstvo tekutiny. Rozbítie vajcia a potom pridajte potrebnú tekutinu, kým nebudete mať množstvo tekutiny uvedené

v recepte.

Recepty boli navrhnuté pre stredne veľké vajce 50 g. V prípade, že sú vajcia väčšie, pridajte trochu múky; v prípade, že sú vajcia menšie, pridajte trochu menej múky.

Mlieko:

Mlieko má emulgačný účinok, ktorý vedie k vytváraniu väčšieho počtu pravidelných buniek, a preto zatraktívni vzhľad bochníka.

Môžete použiť čerstvé alebo sušené mlieko. V prípade použitia sušeného mlieka pridajte množstvo vody pôvodne určené pre mlieko: celkový objem musí byť rovný objemu, ktorý je uvedený v recepte.

ŠPECIFICKÉ INFORMÁCIE PRE PEKÁRNE „PAIN & DÉLICES“:

VOLBA ZLOŽIEK PRE JOGURT

Mlieko

Aký typ mlieka môžem použiť?

Môžete použiť všetky druhy mlieka (napríklad kravské mlieko, kozie mlieko, ovčie mlieko, sójové mlieko alebo iné mlieka na rastlinnej báze). Konzistencia jogurtu sa môže odlišovať podľa použitého mlieka. Surové mlieko, trvanlivé mlieka a všetky druhy mlieka popísané ďalej sú vhodné na použitie v zariadení:

- Sterilizované trvanlivé mlieko: Plnotučné UHT mlieko vytvára pevnejší jogurt. Čiastočne odstredenú mlieko vytvorí

menej pevný jogurt. Prípadne môžete použiť čiastočne odstredenú mlieko a pridajte 1 alebo 2 lyžice sušeného mlieka.

- Plnotučné mlieko: toto mlieko produkuje krémovejší jogurt s tenkou „kožkou“ navrchu.
- Surové mlieko (mlieko z farmy): tento druh mlieka musí byť najprv prevarený. Odporúčame ho nechať dostatočne dlho vrieť. Potom ho pred vložením do spotrebiča nechajte vychladnúť.
- Sušené mlieko: tento typ mlieka produkuje veľmi krémový jogurt. Vždy dodržujte pokyny na obale výrobcu.

Fermentačné činidlo

Pre jogurt

Fermentačné činidlo môže byť:

- Obyčajný jogurt kúpený v obchode, ktorého dátum spotreby je najnovší.
- Lyofilizované fermentačné činidlo alebo mliečne kultúry. V tomto prípade dodržujte dobu trvania aktivácie uvedenú v pokynoch na použitie pre fermentačné činidlo. Tieto

látky môžete kúpiť v supermarketoch, lekárnach a niektorých obchodoch so zdravou výživou.

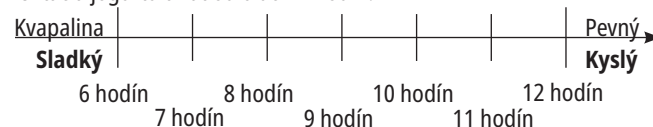
- Jeden z vašich nedávno pripravených jogurtových výrobkov – musí to byť biely jogurt, posledný možný. Tento proces sa nazýva „kultúra“.

Vlastnosti činiel môže zničiť príliš zvýšená teplota.

Doba fermentácie

V závislosti na použitých základných zložkách a požadovanom výsledku bude fermentácia jogurtu trvať od 6 do 12 hodín.

Po uvarení dajte jogurt do chladničky na dobu aspoň 4 hodín a skonzumujte do 7 dní.

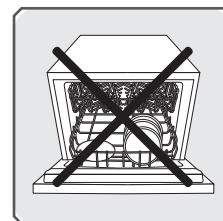


Syrídlo (pre mäkký biely syr)

Na prípravu syrov môžete použiť niektoré

syridlá alebo kyslú tekutinu, ako je citrónová šťava alebo ocot na zrazenie mlieka.

ČISTENIE A ÚDRŽBA



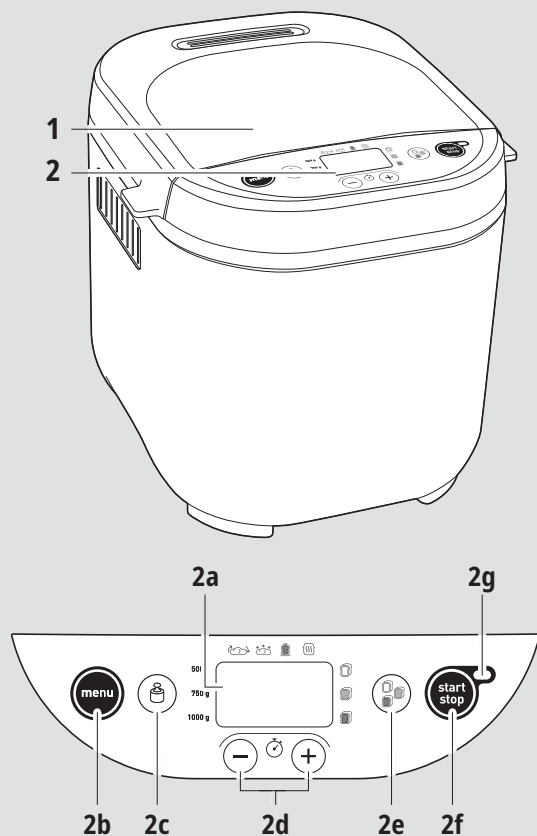
- Odpojte zariadenie a počkajte, až úplne vychladne.
- Umyte formu a hnetací hák pomocou teplej mydlovej vody. V prípade, že hnetací hák zostane vo forme, namáčajte ho 5 až 10 minút.
- Vyčistite ďalšie diely vlhkou špongiou. Dôkladne vysušte.
- Žiadna časť nie je vhodná na umývanie v umývačke.
- Nepoužívajte domáce čistiace prostriedky, drôtenky alebo alkohol. Použite mäkkú, vlhkú handričku.
- Nikdy neponárajte telo spotrebiča ani veko do vody.

**SPRIEVODCA RIEŠENÍM PROBLÉMOV NA
ZLEPŠENIE VAŠICH RECEPTOV**

Nedostávajúte očakávané výsledky? Táto tabuľka vám pomôže.	Chlieb príliš narastie	Chlieb klesne potom, čo príliš veľa narástol	Chlieb dostatočne nerastie	Kôrka nie je dost' zlatkáva	Boky sú hnedé, ale chlieb nie je celkom upečený	Vrch a boky sú múčne
						
Tlačidlo  bolo stlačené počas pečenia.				•		
Málo múky.		•				
Príliš mnoho múky.			•			•
Nedostatok droždia.			•			
Príliš mnoho droždia.		•		•		
Málo vody.			•			•
Príliš mnoho vody.		•			•	
Málo cukru.			•			
Zlá kvalita múky.			•	•		
Nesprávne podiely zložiek (príliš veľa).	•					
Príliš horúca voda.		•				
Príliš studená voda.			•			
Nesprávny program.			•	•		

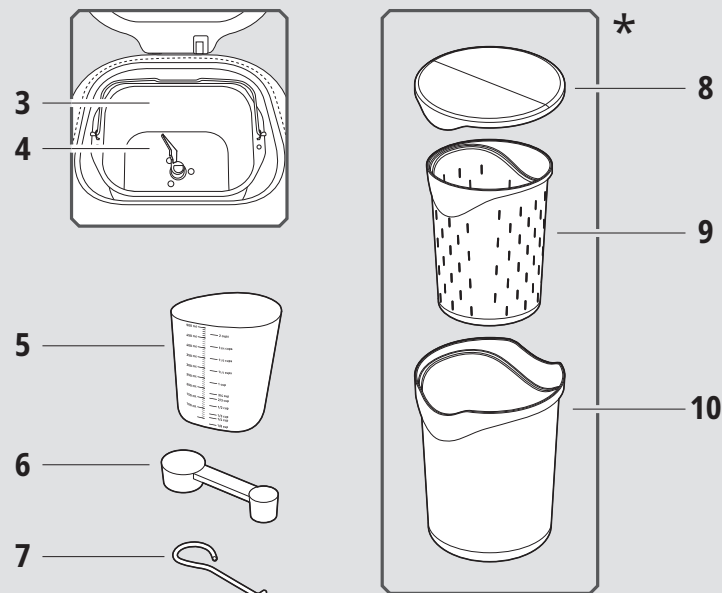
Nedarí sa vám získať požadovaný výsledok? Táto tabuľka vám pomôže identifikovať riešenie.	Tekutý jogurt	Jogurt je príliš kyslý	V jogurte je voda	Zažltnutý jogurt
Doba fermentácie je príliš krátka.	•			
Doba fermentácie je príliš dlhá.		•	•	•
Málo fermentačného činidla alebo mŕtve, či neaktívne fermentačné látky.	•			
Nesprávne vyčistená nádoba na jogurt.	•			•
Použitie mlieka neobsahuje dostatok tuku (čiastočne odtúčené namiesto plnotučného mlieka).	•			
Veko ponechané na nádobe.			•	
Použitie nesprávne programy.	•			•

PROBLÉMY	PRÍČINY - RIEŠENIA
sk Hnetací hák sa zasekol vo forme.	Pred vybratím ho nechajte namočiť.
Po stlačení  sa nič nestane.	EO1 sa zobrazí a bliká na obrazovke, prístroj pípne: prístroj je príliš horúci. Počkajte 1 hodinu medzi 2 cyklami. EOO sa zobrazí a bliká na obrazovke, prístroj pípne: prístroj je príliš studený. Počkajte, až dosiahne izbovú teplotu. HHH alebo EEE sa zobrazí a bliká na obrazovke, prístroj pípne: porucha. Prístroj musí byť opravený autorizovaným personálom. Bol naprogramovaný odložený štart.
Po stlačení tlačidla  sa motor zapne, ale neprebíha žiadne hnetenie.	Forma nebola správne vložená. Hnetací hák chýba, alebo nie je správne nainštalovaný. Pre obidva prípady uvedené vyššie zastavte prístroj manuálne dlhým stlačením tlačidla  . Spustte znovu recept od začiatku.
Po odloženom štarte chlieb nedostatočne narástol, alebo sa nič nedeje.	Zabudli ste stlačiť tlačidlo  po naprogramovaní odloženého štartu. Kvasnice prišli do styku so soľou a / alebo vodou. Hnetací hák chýba.
Spálená vôňa.	Niektoré zo zložiek sa dostali mimo formu: odpojte spotrebič, nechajte ho vychladnúť, potom vyčistite vnútro vlhkou špongiou a bez akéhokoľvek čistiaceho prostriedku. Prípravok pretiekol: množstvo použitých zložiek je príliš veľké, najmä kvapaliny. Dodržujte pomery uvedené v recepte.



OPIS

1. Poklopac
2. Upravljačka ploča
 - a. Zaslona
 - b. Odabir programa
 - c. Odabir težine
 - d. Tipke za podešavanje odgode pokretanja i podešavanje vremena programa 11
 - e. Odaberite razinu zapečenosti
 - f. Tipka ON/OFF
 - g. Svjetlosni indikator rada

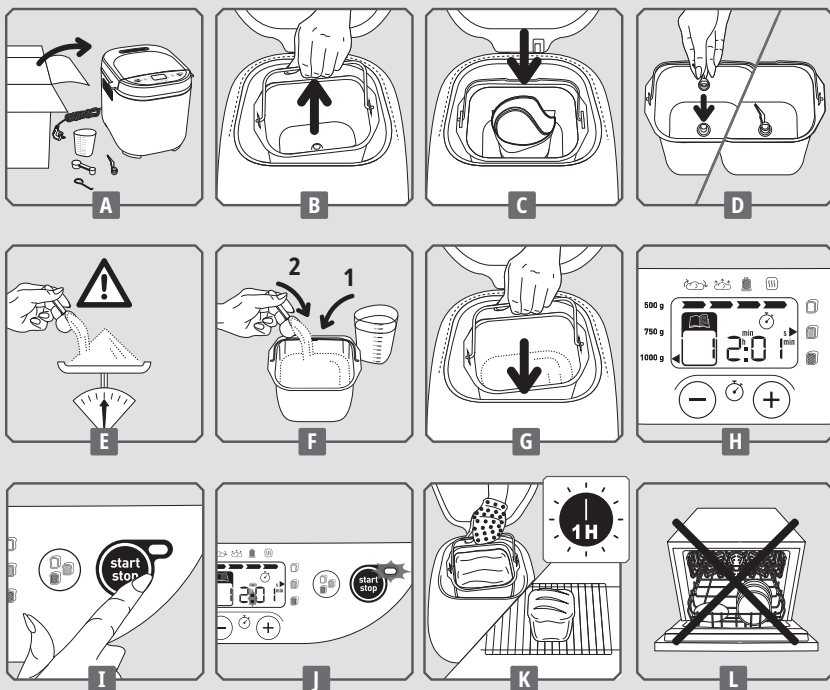


3. Posuda za kruh
4. Lopatica za miješenje
5. Posuda za pečenje s oznakama
6. Mjerna žličica/mjerna žlica
7. Kuka za podizanje lopatice za miješenje
8. Poklopac spremnika

9. Posuda za domaći sir
10. Posuda za jogurt

* zavisno o modelu

Razina zvučne snage izmjerena za ovaj proizvod je 66 dBa.



PRIJE PRVE UPORABE

- Uklonite svu ambalažu, naljepnice i razni pribor i unutar i izvan uređaja - **A**.
- Očistite sve dijelove uređaja vlažnom krpom.

BRZO POKRETANJE

- Odmotajte kabel i spojite ga u uzemljenu električnu utičnicu. Nakon zvučnog signala, po zadanim postavkama se prikazuje program 1 - **H**.
- Prilikom prve uporabe može se osjetiti blagi neugodni miris.
- Izvadite posudu za kruh podizanjem drške. Zatim umetnite lopaticu za miješenje - **B** - **D**.

- Dodajte sastojke u posudu preporučenim redoslijedom (pogledajte odlomak PRAKTIČNI SAVJET). Uvjerite se da su namirnice pravilno izvagane - **E** - **F**.
- Umetnite posudu za kruh - **G**.
- Zatvorite poklopac.
- Pomoću tipke **MENU** odaberite željeni program.
- Pritisnite tipku **START STOP**. Dvije točke tajmera

trepere. Svjetlosni indikator rada se uključi - **I** - **J**.

- Po završetku ciklusa pečenja, pritisnite tipku **START STOP** i odspojite napajanje pekača. Izvadite posudu za kruh. Uvijek koristite rukavice, jer su i drška i unutarnja strana poklopca vrući. Okrenite kruh da biste ga izvadili dok je vrući i ostavite ga na stalku 1 sat da se ohladi - **K**.

* samo za program s jogurtom

Da biste se upoznali s radom vašeg pekača, preporučamo da za prvo

pečenje isprobate **KLASIČNI KRUH**.

KLASIČNI KRUH (program 4)	SASTOJCI – čžl = čajna žličica – vžl = velika žlica	
RAZINA ZAPEČENOSTI = SREDNJA	1. VODA = 330 ml	5. MLIJEKO U PRAHU = 2 vžl
	2. ULJE = 2 vžl	6. BRAŠNO T55 = 605g
	3. SOL = 1 1/2 čžl	7. KVASAC = 1 1/2 čžl
TEŽINA = 1000 g	4. ŠEĆER = 1 vžl	

UPORABA PEKAČA KRUHA

Odabir programa

Za odabir željenog programa služite se tipkom izbornika. Svaki puta kada pritisnete tipku **MENU** broj na prikazu se prebacuje na slijedeći program.

- 1. Čajni kruh bez glutena.** Program koji se koristi za pripremu kruhova s niskim udjelom masti i šećera. Preporučamo da koristite gotove smjese za pripremu (pogledajte upozorenja za uporabu bezglutenskih programa).
- 2. Slatki kruh bez glutena.** Program koji se koristi kako bi recepti koji sadrže šećer i masnoće (npr francuski slatki kruh). Preporučamo da za pripremu koristite gotovu smjesu.

- 3. Biskvit bez glutena.** Program koji se koristi za izradu kolača bez glutena s praškom za pecivo. Preporučamo da za pripremu koristite gotovu smjesu.
- 4. Klasični kruh.** Ovaj program služi za pripremu bijelog kruha za sendviče.
- 5. Brzi klasični kruh.** Ovaj program služi za brzu pripremu bijelog kruha za sendviče.
- 6. Francuski kruh.** Ovaj program služi za pripremu tradicionalnog francuskog bijelog kruha s debljom korom.
- 7. Slatki kruh.** Ovaj program pogodan je za pripremu brioche kruha koji sadrži više masnoće i šećera. Ako koristite gotove smjese za pripremu, ne premašujte ukupno 750 g tijesta.

8. **Kruh od cjelovitih zrna.** Odaberite ovaj program kada pripremate kruh s brašnom od cjelovitog zrna.
9. **Brza priprema kruha od cjelovitih zrna.** Odaberite ovaj program za brzu pripremu kruha s brašnom od cjelovitog zrna.
10. **Raženi kruh.** Ovaj program koristite kada koristite veliku količinu raženog brašna ili drugih žitarica ove vrste (npr. heljda, pir).
11. **Dizano tijesto.** Ovaj program služi za pripremu tijesta za pizzu, tijesta za kruh i vafle. Ovaj program ne služi za pečenje.
12. **Tjestenina.** Ovaj program služi za izradu talijanske tjestenine ili tijesta kore za pitu.
13. **Biskvit.** Ovaj program služi za pripremu kolača pomoću praška za pecivo. Za ovaj program je dostupna samo postavka od 1000 g.
14. **Pečenje.** Koristite ovaj program za pečenje od 10 do 70 minuta. Možete ga odabrati zasebno i koristiti u sljedeće svrhe:
 - a) po završetku programa dizanog tijesta,
 - b) za podgrijavanje ili za zapeći površinu već pečenog kruha koji se ohladio,
 - c) za dovršiti pečenje u slučaju dužeg nestanka struje tijekom ciklusa pečenja kruha.
15. **Kaša.** Ovaj program služi za pripremu kaša i pudinga od riže.
16. **Žitarice.** Ovaj program služi za izradu smjese za puding od riže, puding od krupice i puding od heljde.
17. **Džem.** Ovaj program služi za pripremu domaćeg džema. Kada koristite pogledite parnih mlaznica i izlaska vrućeg zraka pri otvaranju poklopca.

Programi za pekač kruha "Pain & Délices":

18. **Jogurt.** Koristi se za izradu jogurta na bazi pasteriziranog kravljeg mlijeka, kozjeg mlijeka ili sojinog mlijeka. Stavite lončić za jogurt u posudu (bez poklopca ili filtera za svježi sir). Nakon pripreme, držite na hladnom mjestu i potrošite u roku od 7 dana.
19. **Jogurt za piće.** Koristi se za pripremu pitkog jogurta za piće koji se bazira na pasteriziranom mlijeku. Stavite jogurt u

lončić (bez poklopca). Dobro protresite prije konzumacije. Nakon pripreme, držite na hladnom mjestu i potrošite u roku od 7 dana.

20. **Mekani bijeli sir.** Koristi se za izradu mekanog bijelog sira iz kiselog kravljeg mlijeka ili kozjeg mlijeka. Stavite lončić za domaći sir u lončić za jogurt (bez poklopca) i stavite ga u posudu. Faza cijedenja je neophodna. Nakon pripreme, držite na hladnom mjestu i potrošite u roku od 2 dana.

Odabir težine kruha

Pritisnite tipku  da biste odabrali težinu - 500 g, 750 g ili 1000 g. Uključi se svjetlosni indikator pored odabrane postavke. Težina

je navedena samo informativno. Kod nekih programa nije moguće odabrati težinu. Molimo pogledajte grafikon ciklusa na kraju korisničkog priručnika.

Odabir boje kore

Dostupne su tri mogućnosti: svijetlo/srednje/tamno. Ukoliko želite izmijeniti zadanu postavku, pritisnite tipku  sve dok se ne uključi svjetlosni indikator pored željene

postavke. Kod nekih programa nije moguće odabrati boju kore. Molimo pogledajte grafikon ciklusa na kraju korisničkog priručnika.

Uklj/isklj

Pritisnite tipku  da biste uključili uređaj. Započinje odbrojavanje. Da biste pokrenuli

program ili otkazali programirano odgođeno uključivanje pritisnite tipku  i zadržite 3 sekunde.

RAD PEKAČA KRUHA

Grafikon ciklusa (pogledajte na kraju priručnika) navodi različite korake, sukladno odabranom programu. Svjetlosni indikator pokazuje koji je korak u tijeku.

Miješenje

Ovaj program služi za pripremu smjese tijesta koje će se kvalitetno dići tijekom pripreme.

Tijekom ovog ciklusa možete dodavati sastojke kao što su: suho voće.

Odmor

Omogućuje tijestu da se proširi kako bi se poboljšala kvaliteta miješenja.

PROGRAM ODGOĐENOG POČETKA RADAM

Uređaj možete programirati da se uključi u vrijeme po vašem izboru, do 15 sati unaprijed. Za model Pain Plaisir, programi 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16 i 17 nemaju funkciju odgode programa. Za model Pain & Délices, programi 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 i 20 nemaju funkciju odgode programa.

Ovaj korak slijedi nakon što odaberete program, boju kore i težinu. Prikazuje se

vrijeme programa. Izračunajte vremenski razmak između vremena od kada pokrenete program i vremena u koje želite da smjesa bude spremna. Uređaj automatski uključuje trajanje ciklusa pečenja. Za postavljanje odgode uključivanja, pritisnite tipku  sličicu , na zaslonu se prikaže zadano vrijeme odgode (15h00). Za podešavanje vremena pritisnite tipku . Indikator  se uključi. Pritisnite  da biste postavili

program odgođenog početka.

Ako ste pogriješili ili želite izmijeniti postavljeno vrijeme, pritisnite tipku  i zadržite ga sve dok ne začujete zvučni signal. Prikaže se zadano vrijeme. Ponovite

postavljanje.

Neki sastojci su kvarljivi. Nemojte koristiti odgodu početka program za recepte koji sadrže: svježe mlijeko, jaja, jogurt, sir i svježe voće.

PRAKTIČAN SAVJET

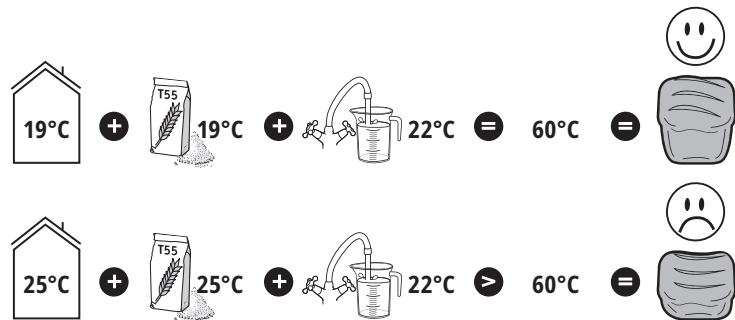
Svi sastojci koji se koriste moraju biti na sobnoj temperaturi (osim ako nije drugačije naznačeno), te ih je potrebno izvagati. Izmjerite tekuće sastojke pomoću isporučene mjerne šalice. Koristite jednu stranu isporučene žlice da biste mjerili čajne žličice a drugu stranu za velike žlice.

Netočne mjerenja dati će loše rezultate. Priprema kruha vrlo je osjetljiva u pogledu temperature i vlažnosti. Preporuča se da tijekom vrućina koristite hladnije tekućine nego inače. Jednako tako, tijekom hladnog vremena možda će biti potrebno zagrijati vodu ili mlijeko (nikad ne preko 35°C)

Koristite sastojke prije njihovog posljednjeg datuma trajanja te ih držite na hladnom i suhom mjestu.

Brašno se mora izvagati točno kuhinjskom vagom. Koristite aktivni suhi pekarski kvasac (u vrećicama). Izbjegavajte otvaranje poklopca za vrijeme

rada (osim ako nije drugačije navedeno). Slijedite točan redoslijed sastojaka i količine navedene u receptima. Najprije dodajte tekuće a zatim krute sastojke. Kvasac ne smije doći u dodir s tekućinom ili sa solju. Previše kvasca slabi strukturu tijesta, te će se puno dizati a nakon toga će se tijekom pečenja slegnuti.



Općeniti redoslijed kojeg se treba pridržavati:

Tekućine (rastopljeni maslac, ulje, jaja, voda, mlijeko)

Šol

Šećer

Prva polovica brašna

Mlijeko u prahu

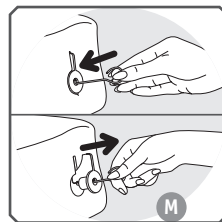
Posebni kruti sastojci

Druga polovica brašna

Kvasac

Tijekom nestanka struje kraćeg od 7 minuta, uređaj će memorirati svoj status i nastaviti s radom nakon povratka napajanja.

Ako želite da jedan ciklus pečenja kruha slijedi izravno nakon drugoga, pričekajte oko 1 sat između dva ciklusa kako bi se omogućilo da se uređaj ohladi i kako bi se spriječilo bilo kakav mogući negativan učinak na izradu kruha.



Može se desiti da unutar kruha ostane zaglavljena lopatica za miješenje. U tom slučaju je nježno izvucite.

Da biste to učinili, umetnite kuku za podizanje lopatice, a zatim je podignite kako biste je izvukli.

Upozorenja za uporabu bezglutenskih programa

Programi 1, 2 i 3 moraju se koristiti za pripremu bezglutenskih kruha ili kolača. Za svaki program je dostupna jedna težina. Bezglutenski kruh i kolači pogodni su za one koji imaju netoleranciju na gluten (oboljeli od celijakije) koja se nalazi nekoliko vrsta žitarica (pšenica, ječam, raž, zob, kamut, pir, itd).

To je važno kako bi se izbjeglo unakrsna kontaminacija s brašnom koje sadrži gluten. Budite posebno oprezni prilikom čišćenja posude i lopatice za miješenje, kao i svog posuđa koje koristite kako bi kruh i kolači bili bez glutena. Također budite sigurni da koristite kvasac koji ne sadrži gluten. Bezglutenski recepti razvijeni su na temelju pripravaka (koji se također nazivaju i gotove

smjese) za kruh bez glutena koji su obično marke Schär ili Valpiform.

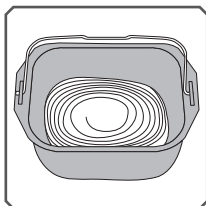
Mješavine više vrsta brašna moraju biti prosijane s kvascem kako bi se spriječilo stvaranje grudica.

Kada pokrenete program, potrebno je potpomoći proces gnječenja: sastružite dolje bilo kakve neizmiješane sastojke sa strane prema sredini posude pomoću pomoću nemetalne lopatice.

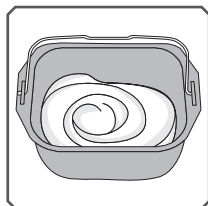
Bezglutenski kruh se ne može toliko dići kao tradicionalni kruh. On će biti gušće konzistencije i svjetlije boje od normalnog kruha.

Sve prethodno izmiješane smjese ne daju iste rezultate: recept će možda trebati prilagoditi. Stoga se preporučuje da izvršite neke probe (pogledajte primjer ispod).

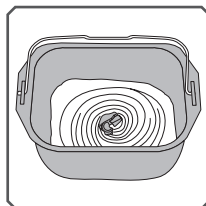
Primjer: podešavanje količine tekućine.



Previše tekuće



U redu



Previše suho

Iznimka: tijesto za kolač mora ostati dosta tekuće.

INFORMACIJE O SASTOJCIMA

Kvasac:

Kruh se radi pomoću pekarskog kvasca. Ova vrsta kvasca prodaje se u nekoliko oblika: kockice komprimiranog kvasca, aktivni suhi kvasac za rehidraciju ili instant suhi kvasac. Kvasac se prodaje u supermarketima (odjel pekare ili svježih namirnica), ali komprimirani kvasac također možete kupiti

i u pekari.

Kvasac moraju biti izravno umješani u posudi uređaja zajedno s drugim sastojcima. Bez obzira na to, dobro je da prstima usitnite komprimirani kvasac kako biste olakšali njegovu disperziju. Slijedite preporučene količine (pogledajte ispod grafikona istovrijednosti).

Količina/težina istovrijednosti između suhog kvasca i komprimiranog kvasca:

Suhi kvasac (u čžl)	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5
Komprimirani kvasac (u g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Brašna:

Ukoliko nije drugačije naznačeno u receptima, preporuča se uporaba brašna T55. Kada koristite mješavine posebnih vrsta brašna za kruh, brioša ili krušnog mlijeka, ne premašujte 750 g tijesta ukupno (brašno + voda).

Rezultati izrade kruha mogu se razlikovati varirati ovisno o kvaliteti brašna.

- Držite brašno u hermetički zatvorenoj posudi jer brašno reagira na promjene u klimatskim uvjetima (vlaga). Dodavanje zobi, mekinja, pšeničnih klica, raži ili cjelovitih žitarica u tijesto za kruh proizvest će kruh koji je gušći i manje pahuljast.

- Što se veći udio brašna temelji na cjelovitim žitaricama, odnosno, sadrži dio vanjskih slojeva zrna pšenice (T> 55) to će se tijesto manje dizati i to će kruh biti gušći.

- Postoje također i komercijalno dostupne gotove smjese za pripremu kruha. Molimo da za upotrebu tih pripravaka pogledate preporuke proizvođača.

Brašno bez glutena:

Uporaba velikih količina ove vrste brašna prilikom pripreme kruha traži uporabu programa za pripremu kruha bez glutena. Postoji mnogo vrsta brašna koje ne sadrže gluten. Najpoznatije vrste su heljdino brašno, rižino brašno (bilo bijele ili od cjelovitih zrna), quinoa brašno, kukuruzno

brašno, kestenovo brašno, proso brašno i sirka brašno.

Kako bi se pokušala oponašati elastičnost glutena kod bezglutenskog kruha, bitno je pomiješati nekoliko vrsta brašna koja ne služe za izradu kruha i dodati sredstva za zgušnjavanje.

Sredstva za zgušnjavanje

bezglutenskog kruha: Da biste dobili odgovarajuću konzistenciju i pokušali

oponašati elastičnost glutena, možete u smjesu dodati nešto ksantan gume i/ili guar gume.

Gotove bezglutenske smjese:

Oni olakšavaju pripremu bezglutenskog kruha jer sadrže sredstva za zgušnjavanje

a prednost im je što su u potpunosti bez glutena - neki su i organski. Ne daju sve marke gotovih smjesa bez glutena iste rezultate.

Šećer:

Nemojte koristiti grudice šećera. Šećer

potiče djelovanje kvasca, daje kruhu dobar okus i poboljšava boju korice.

Sol:

Ona regulira djelovanje kvasca i daje kruhu dobar okus.

Ne smije doći u dodir s kvascem prije početka pripreme. Ona također poboljšava strukturu tijesta.

Voda:

Voda hidratizira i pokreće djelovanje kvasca. Ona također hidratizira škrob u brašnu i omogućuje nastajanje kruha. Voda

se može, u cijelosti ili djelomično, zamijeniti mlijekom ili drugim tekućinama. Koristite tekućine na sobnoj temperaturi, osim za bezglutenski kruh, koji zahtijeva korištenje tople vode (oko 35°C).

Masti i ulja:

Masti čine kruh pahuljastim. Također mu omogućuju da dulje traje. Previše masti usporava podizanje tijesta. Ako koristite

maslac, izrežite ga u male komadiće ili omekšajte ga. Nemojte dodavati rastopljeni maslac. Spriječite da masti dolaze u kontakt s kvascem jer mast može spriječiti hidraciju kvasca.

Jaja:

Ona poboljšavaju boju kruha te pogoduju dobroj pripremi kruha. Ako koristite jaja, smanjite količinu tekućine sukladno tome. Razbijte jaja i dodavajte tekućinu sve dok

ne dobijete količinu tekućine navedenu u receptu.

Recepti su osmišljeni za srednju veličinu jaja od 50 g. Ako su jaja manja, stavite malo manje brašna.

Mlijeko:

Mlijeko ima učinak emulgatora koji dovodi do stvaranja ravnomjernije smjese, a time i lijepog izgleda kruha. Možete koristiti

svježe mlijeko ili mlijeko u prahu. Ako koristite mlijeko u prahu, dodajte količinu vode namijenjenu za mlijeko: ukupni volumen mora biti jednak volumenu navedenom u receptu.

POSEBNE INFORMACIJE U VEZI PEKAČA KRUHA "PAIN & DÉLICES":

ODABIR SASTOJAKA ZA JOGURT

Mlijeko

Koju vrstu mlijeka da koristim?

Možete koristiti sve vrste mlijeka (na primjer, kravlje mlijeko, kozje mlijeko, ovčje mlijeko, sojino mlijeko ili druge biljne vrste mlijeka). Ujednačenost jogurta može se razlikovati ovisno o vrsti mlijeka kojeg koristite. Svježe, dugotrajno i sve druge vrste mlijeka opisane u nastavku pogodne su za upotrebu u uređaju:

- Sterilizirano dugotrajno mlijeko: Od mlijeka obrađenog na vrlo visokim temperaturama ispada čvršći jogurt. Od djelomično

obranog mlijeka ispada manje čvrst jogurt. Alternativno, možete koristiti djelomično obrano mlijeko i dodati 1 ili 2 žlice mlijeka u prahu.

- Punomasno mlijeko: od ovog mlijeka ispada kremaski jogurt s tankom "kožicom" na vrhu.
- Svježe mlijeko: ovu vrstu mlijeka treba najprije prokuhati. Preporučamo da ga ostavite da malo dulje kipi. Zatim ga, prije umetanja u uređaj, ostavite neka se ohladi.
- Mlijeko u prahu: od ove vrste mlijeka ispada vrlo kremasti jogurt. Uvijek slijedite upute koje se nalaze na ambalaži proizvođača.

Sredstvo za fermentaciju

Za jogurt

Kao sredstvo za fermentaciju možete koristiti:

- Obični jogurt kupljen u trgovini, s najduljim rokom trajanja.
- Zamrznuto i osušeno sredstvo za fermentaciju ili mliječne kulture. U tom slučaju, slijedite upute u pogledu

trajanja navedene na uputama sredstva za fermentaciju. Ta su sredstva dostupna u supermarketima, ljekarnama i nekim trgovinama zdrave prehrane.

- Jedan od vaših nedavno pripremljenih jogurta – to treba biti običan jogurt, što svježiji. Ovaj proces se naziva "kultura". Na pretjerano povišenim temperaturama svojstva sredstva mogu biti uništena.

Trajanje fermentacije

Ovisno o osnovnim sastojcima koji se koriste i željenom rezultatu, fermentacija jogurta kreće se između 6 i 12 sati.

Po završetku kuhanja, ostavite jogurt u hladnjaku najmanje 4 sata, i konzumirajte ga unutar 7 dana.

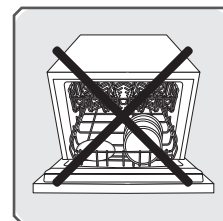


Sirilo (za bijeli sir)

Za izradu sira možete koristiti neke vrste

sirišta ili kiselu tekućinu poput limunovog soka ili octa kako biste zgrušali mlijeko.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



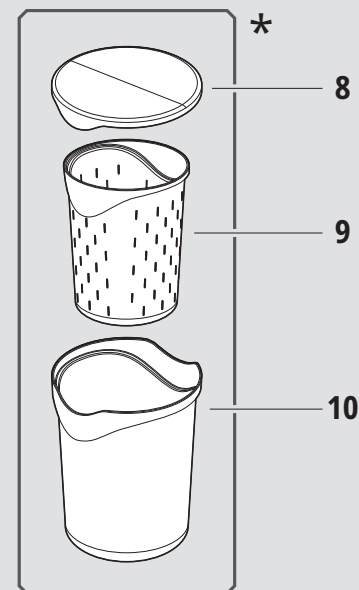
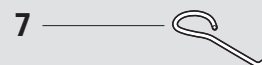
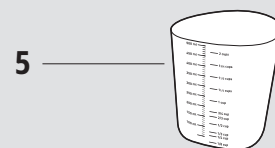
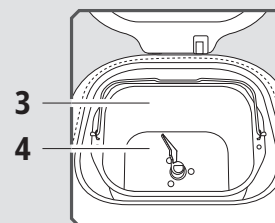
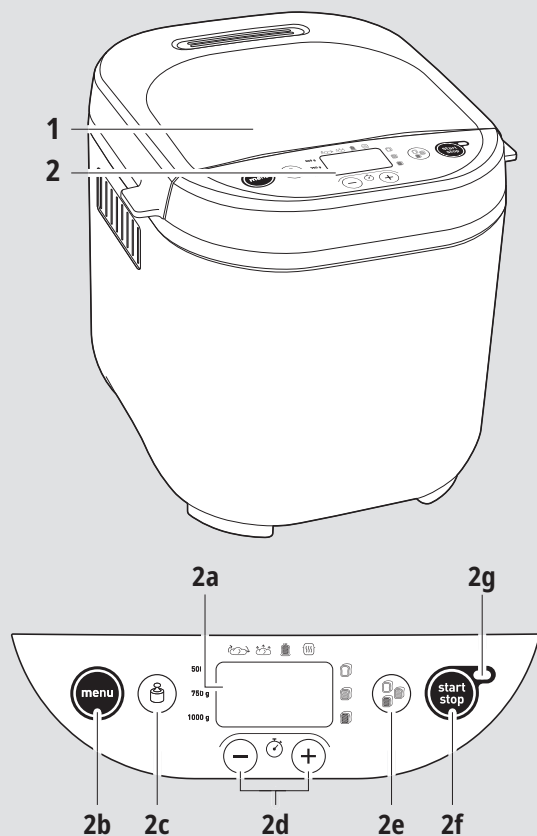
- Odspojite uređaj i pričekajte da se u potpunosti ohladi.
- Operite posudu i lopaticu za miješenje u toploj sapunici. Ako je lopatica ostala u posudi, ostavite je namakati 5 do 10 minuta.
- Ostale dijelove očistite vlažnom spužvom. Dobro osušite.
- Ne postoje dijelovi koji se mogu prati u perilici posuđa.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje u kućanstvu, abrazivne spužvice ili alkohol. Koristite meku, vlažnu krpu.
- Nikada ne uranjajte kućište uređaja ili poklopac u vodu niti bilo kakvu drugu tekućinu.

VODIČ ZA OTKLANJANJE POTEŠKOĆA RADI UNAPRIJEĐENJA RECEPTA

Ne dobivate očekivani rezultat? Ova tabela vam može biti od pomoći.	Kruh se previše podigao	Krug se nakon podizanja previše slegne	Kruh se ne diže dovoljno	Korica nije dovoljno zapečena	Korica je smeđa ali ne dovoljno pečena	Vrh i dno su puni brašna
						
Tijekom pečenja je pritisnuta tipka  .				•		
Premalo brašna.		•				
Previše brašna			•			•
Premalo kvasca.			•			
Previše kvasca.		•		•		
Premalo vode.			•			•
Previše vode.		•			•	
Premalo šećera.			•			
Loša kvaliteta brašna.			•	•		
Pogrešni omjeri sastojaka (previše).	•					
Voda prevruća.		•				
Voda prehladna.			•			
Pogrešan program.			•	•		

Ne uspijevate postići željeni učinak? Ovaj grafikon može vam pomoći doći do rješenja.	Tekući jogurt	Jogurt je previše kiseo	U jogurtu ima vode	Požutjeli jogurt
Trajanje fermentacije je prekratko.	•			
Trajanje fermentacije je predugo.		•	•	•
Nema dovoljno sredstva za fermentaciju ili je sredstvo mrtvo ili neaktivno.	•			
Nedovoljno očišćena posuda za jogurt.	•			•
Mlijeko koje se koristi ne sadrži dovoljno masti (djelomice obrano umjesto punomasnog mlijeka).	•			
Poklopac ostavljen na posudi.			•	
Korišten pogrešan program.	•			•

POTEŠKOĆE	UZROCI - RJEŠENJA
hr Lopatica za miješenje se zaglavila u posudi.	Ostavite je neka se namače prije vađenja.
Nakon što pritisnete  ništa se ne dešava.	Na zaslonu se prikaže i treperi EO1, začuje se zvučni signal: uređaj je prevruć. Pričekajte 1 sat između 2 ciklusa priprema. Na zaslonu se prikaže i treperi EOO, začuje se zvučni signal: uređaj je prehladan. Pričekajte da dosegne sobnu temperaturu. Na zaslonu se prikaže i treperi HHH ili EEE, začuje se zvučni signal: kvar. Uređaj treba odvesti do ovlaštenog servisera. Programirano je odgođeno pokretanje.
Nakon što pritisnete  motor se uključi ali ne dolazi do miješenje.	Posuda nije pravilno umetnuta. Lopatica za miješenje nedostaje ili nije pravilno umetnuta. U dva gore navedena slučaja, ručno zaustavite uređaj na način dugo pritisnite tipku . Ponovno započnite s pripremom.
Nakon odgođenog početka kruh se nije dovoljno dignuo ili se ništa ne događa.	Nakon programiranja odgođenog pokretanja ste zaboravili pritisnuti tipku . Kvasac je došao u kontakt sa solju i/ili vodom. Lopatica za miješenje nije postavljena.
Miris pregorenog.	Nešto sastojaka su pali izvan posude: odspojite uređaj, ostavite ga da se ohladi, a zatim očistite unutrašnjost vlažnom spužvom, bez sredstva za čišćenje. Smjesa se prelila: količina sastojaka je prevelika, posebice tekućina. Pridržavajte se omjera navedenih u receptu.



OPIS

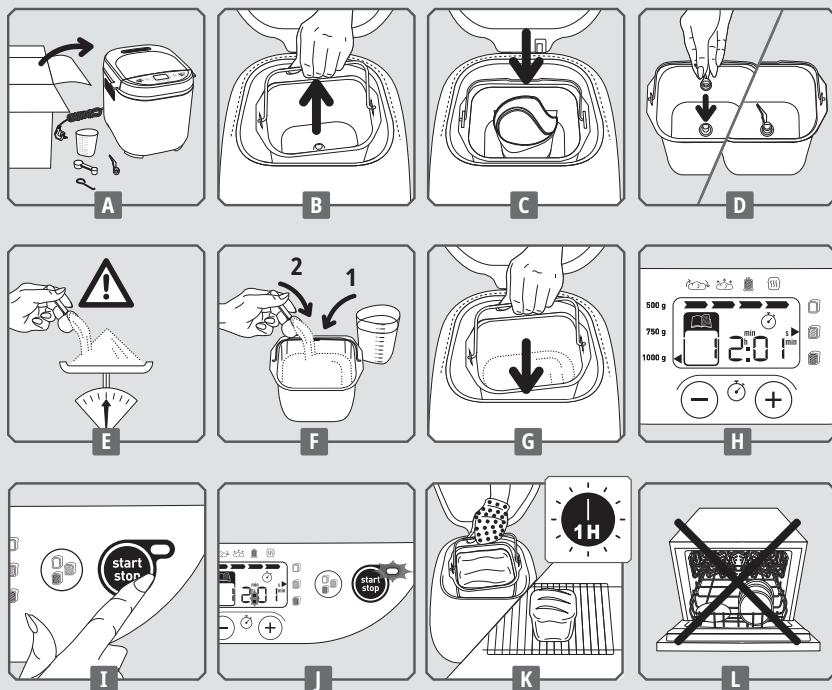
1. Pokrywa
2. Panel sterowania
 - a. Wyświetlacz
 - b. Wybór programów
 - c. Wybór wagi
 - d. Przyciski do ustawiania włączenia z opóźnieniem i do regulowania czasu programów 11
 - e. Wybór koloru skórki
 - f. Przełącznik włączone/wyłączone
 - g. Kontrolka działania

3. Forma do chleba
4. Mieszadło do wyrabiania ciasta
5. Kubek z podziałką
6. Miarka do odmierzania łyżeczek od herbaty/ łyżek stołowych
7. Haczyk do podnoszenia mieszadła do wyrabiania ciasta

8. Przykrywka do przechowywania
9. Pojemnik na serek wiejski
10. Pojemnik na jogurt

* w zależności od modelu

Poziom mocy akustycznej zmierzony dla tego urządzenia wynosi 66 dBa.



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Wypakować całą zawartość opakowania, naklejki i różne akcesoria znajdujące się zarówno wewnątrz urządzenia jak i luzem – **A**.
- Wszystkie elementy i samo urządzenie wyczyścić wilgotną ściereczką. Rozwinąć kabel i włożyć wtyczkę do kontaktu z bolcem uziemiającym. Gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, domyślnie wyświetlony zostanie program 1 – **H**.

SZYBKI START

- Przy pierwszym użyciu może być wyczuwalny lekki zapach.
- Chwycić za uchwyt i wyjąć formę na chleb. Następnie zainstalować mieszkadło do wyrabiania ciasta – **B** – **D**.
- Dodać składniki do formy w zalecanej kolejności (patrz część PORADY PRAKTYCZNE). Upewnić się, że wszystkie składniki zostały dokładnie zważone – **E** – **F**.

- Włożyć formę do chleba do korpusu urządzenia – **G**.
- Zamknąć pokrywę.
- Wybrać żądany program przyciskiem **MENU**.
- Wcisnąć przycisk **START/STOP**. Dwukropek na minutniku zacznie migać. Zapali się kontrolka działania – **I** – **J**.
- Po zakończeniu cyklu pieczenia nacisnąć przycisk **START/STOP** i odłączyć wypiekacz do chleba

od zasilania. Wyjąć formę do chleba. Należy zawsze używać rękawic kuchennych, ponieważ zarówno uchwyt formy jak i wewnętrzna strona pokrywy są gorące. Chleb należy wyjąć (przełożyć na drugą stronę), gdy będzie jeszcze gorący i położyć na ażurowej podkładce na 1 godz., aby ostygł – **K**.

* tylko do programu jogurt

Aby zapoznać się z działaniem wypiekacza do chleba, użytkowanie urządzenia najlepiej rozpocząć od

wypróbowania przepisu na CHLEB KLASYCZNY.

CHLEB KLASYCZNY (program 4)	SKŁADNIKI - 1 łyżeczka, 1 łyżka stołowa	
WYPIECZENIE = ŚREDNIE	1. WODA = 330 ml	5. MLEKO W PROSZKU = 2 łyż
	2. OLEJ = 2 łyż	6. MAKA TYP 55 = 605 g
	3. SÓL = 1 1/2 łyż	7. DROŻDŻE = 1 1/2 łyż
MASA = 1000 g	4. CUKIER = 1 łyż	

UŻYWANIE WYPIEKACZA DO CHLEBA

Wybór programu

Aby wybrać żądany program, należy użyć przycisku **MENU**. Każde wciśnięcie przycisku **MENU** przełącza program (wskazywany liczbą na wyświetlaczu) na następny.

- Słony chleb bezglutenowy.** Program do przepisów o małej zawartości cukru i tłuszczu. Zalecamy używanie mieszanek gotowych do użycia (patrz ostrzeżenia do programów bezglutenowych).
- Słodki chleb bezglutenowy.** Program do przepisów z użyciem cukru i tłuszczu (np. brioszka). Zalecamy używanie mieszanek gotowych do użycia.

- Ciasto bezglutenowe.** Program do pieczenia ciast bezglutenowych z użyciem proszku do pieczenia. Zalecamy używanie mieszanek gotowych do użycia.
- Chleb klasyczny.** Ten program służy do pieczenia białego chleba typu tostowego.
- Szybki chleb klasyczny.** Ten program służy do szybszego pieczenia białego chleba.
- Chleb francuski.** Ten program służy do pieczenia tradycyjnego białego chleba francuskiego z grubszą skórką.
- Chleb słodki.** Ten program nadaje się do przepisów typu brioszka z większą ilością tłuszczu i cukru. W przypadku używania mieszanek gotowych do użycia nie należy przekraczać łącznej wagi 750 g.

8. **Chleb pełnoziarnisty.** Ten program służy do przepisów na bazie mąki razowej.
9. **Szybki chleb pełnoziarnisty.** Ten program służy do szybszego pieczenia chleba z mąki razowej.
10. **Chleb żytni.** Ten program należy wybrać w przypadku używania dużej ilości mąki żytniej lub z innych zbóż tego typu (np. mąki gryczanej lub orkiszowej).
11. **Ciasto na chleb.** Tego programu należy używać do robienia ciasta na pizzę, chleb lub gofry. W tym programie nie następuje wypiekanie.
12. **Ciasto na makaron.** Ten program służy do robienia kruchego ciasta lub ciasta na makaron typu włoskiego.
13. **Ciasto.** Program do robienia ciast z użyciem proszku do pieczenia. W tym programie dostępne jest tylko ustawienie 1000 g.
14. **Wypiekanie.** Program do wypiekania w przedziale od 10 do 70 min. Można go

używać jako niezależnego programu lub wybrać go w następujących przypadkach:

- a) po zakończeniu programu Ciasto na chleb,
- b) w celu rozgrzania wypiekacza lub mocniejszego przypieczenia skórki już wypieczonego chleba, który już ostygł,
- c) w przypadku dłuższej awarii prądu w czasie wykonywania cyklu pieczenia chleba.
15. **Owsianka.** Ten program służy do robienia owsianek i puddingów ryżowych.
16. **Płatki zbożowe.** Tego programu należy używać do robienia puddingów na bazie ryżu, kaszy manny i kaszy gryczanej.
17. **Dżem.** Tego programu należy używać do robienia domowych dżemów. Podczas korzystania z programów 15, 16 i 17 należy uważać na możliwość buchania pary i gorącego powietrza po podniesieniu pokrywy.

Programy dostępne tylko w wypiekaczu do chleba „Pain & Délices”:

18. **Jogurt.** Program ten służy do robienia jogurtu z pasteryzowanego mleka krowiego, z mleka koziego lub z mleka sojowego. Pojemnik na jogurt należy włożyć do formy (bez przykrywki i bez filtra do sera wiejskiego). Po przygotowaniu przechowywać w chłodnym miejscu i spożyć w ciągu 7 dni.
19. **Jogurt pitny.** Program ten służy do robienia jogurtu pitnego z mleka pasteryzowanego. Pojemnik na jogurt należy włożyć do formy (bez przykrywki).

Wybór wagi chleba

Aby ustawić wybraną wagę – 500 g, 750 g lub 1000 g – należy wcisnąć przycisk . Przy wybranym ustawieniu zapali się kontrolka.

Waga ma charakter wyłącznie orientacyjny. W niektórych programach nie ma możliwości wyboru wagi. Więcej informacji podano w tabeli cykli na końcu instrukcji.

Wybór koloru skórki

Dostępne są trzy możliwości wyboru: jasny / średni / ciemny. Jeśli użytkownik chce zmienić ustawienie domyślne, należy wcisnąć przycisk tyle razy, aż zaświeci się

Przycisk Start/Stop

Aby włączyć urządzenie, należy wcisnąć przycisk . Rozpoczyna się odliczanie. Aby zatrzymać wykonywanie programu lub

kontrolka obok wybranego ustawienia. W niektórych programach nie ma możliwości wyboru koloru skórki. Więcej informacji podano w tabeli cykli na końcu instrukcji.

anulować zaprogramowane włączenie z opóźnieniem, należy wcisnąć przycisk i przytrzymać go przez 3 sekundy.

UŻYWANIE WYPIEKACZA DO CHLEBA

W tabeli cykli (patrz koniec instrukcji) podano informacje na temat kroków wykonywanych w poszczególnych programach. Kontrolka pokazuje, który krok jest aktualnie wykonywany.

Wyrabianie ciasta

Tego programu należy używać do wyrobienia ciasta w taki sposób, aby właściwie wyrosło.

Na tym etapie można dodawać składniki: suszone owoce, oliwki.

Leżakowanie

Pozwala ciastu wyrosnąć i poprawia jakość jego wyrobienia.

Wyrastanie

Czas, przez który drożdże zakwaszają

chleb i sprawiają, że nabiera on swojego aromatu.

Pieczenie

Przekształca ciasto w bochenek i sprawia, że skórka nabiera zamierzonego koloru i poziomu chrupkości.

Utrzymywanie w cieple

Przez 1 godzinę od momentu zakończenia pieczenia chleb jest utrzymywany w cieple. Zaleca się jednak, aby po zakończeniu pieczenia natychmiast wyjąć bochenek.

W czasie trwającego godzinę cyklu „utrzymywania w cieple” na wyświetlaczu jest nadal wyświetlany czas „0:00”. Po zakończeniu cyklu urządzenie automatycznie wyłącza się, co zostaje zasygnalizowane kilkukrotnym sygnałem dźwiękowym.

WŁĄCZANIE PROGRAMU Z OPÓŹNIENIEM

Użytkownik może zaprogramować urządzenie w taki sposób, aby wypiek był gotowy na wybraną przez użytkownika godzinę, z wyprzedzeniem do 15 godzin. W modelu „Pain Plaisir”, w programach 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16 i 17 nie ma możliwości opóźnienia włączenia programu. W modelu „Pain & Délices”, w

programach 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 i 20 nie ma możliwości opóźnienia włączenia programu.

Ten krok następuje po wybraniu programu, koloru skórki i wagi. Wyświetlony zostaje zaprogramowany czas. Należy obliczyć czas od chwili włączenia programu do godziny, o której ma być gotowy wypiek. Urządzenie automatycznie uwzględnia czas trwania

cykli programu. Aby ustawić włączenie z opóźnieniem, należy nacisnąć przycisk ; na wyświetlaczu pojawi się piktogram  i domyślny czas (15h00). Aby ustawić czas, należy nacisnąć przycisk . Zaświeci się symbol . Aby włączyć program opóźnionego rozpoczęcia, należy wcisnąć przycisk .

W przypadku pomyłki lub jeśli użytkownik chce zmienić ustawiony czas, przycisk

 należy przytrzymać do momentu, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Wyświetlony zostaje czas domyślny. Procedurę należy rozpocząć ponownie.

Niektóre składniki są nietrwałe. Programu opóźnionego rozpoczęcia nie należy używać do przepisów zawierających: surowe mleko, jajka, jogurt, ser, świeże owoce.

PORADY PRAKTYCZNE

Wszystkie używane składniki muszą mieć temperaturę pokojową (chyba że zaznaczono inaczej) i muszą zostać dokładnie zważone. Płynny należy mierzyć dołączonym w komplecie kubkiem z podziałką. Do odmierzania łyżeczek od herbaty i łyżek stołowych należy używać załączonej miarki, odpowiednio z jednej lub z drugiej strony.

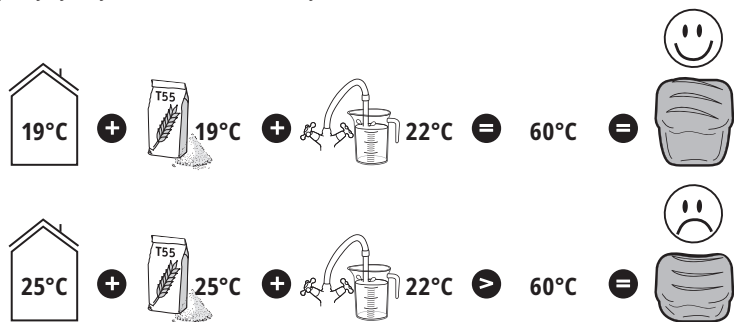
Niedokładne odmierzanie składników spowoduje uzyskanie kiepskich wyników. Przygotowywanie chleba jest procesem bardzo wrażliwym na temperaturę i wilgotność. Gdy jest gorąco, zaleca się używanie płynów chłodniejszych niż zazwyczaj. Podobnie, gdy jest zimno, może się okazać konieczne podgrzanie wody lub mleka (nigdy jednak powyżej 35°C).

Składniki należy zużyć przed datą przydatności do użycia. Należy je przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.

Mąkę należy dokładnie zważyć na wadze kuchennej. Należy używać aktywnych suchych drożdży piekarskich (w saszetkach).

W czasie ich używania należy unikać otwierania pokrywy (chyba że zaznaczono inaczej).

Należy ściśle przestrzegać kolejności dodawania składników oraz ich ilości podanych w przepisach. Najpierw należy dodawać składniki płynne, a potem stałe. Drożdże nie mogą się zetknąć z płynami lub solą. Zbyt duża ilość drożdży osłabia strukturę ciasta, które bardzo wyrośnie, ale potem opadnie w czasie pieczenia.



Ogólna kolejność, jakiej należy przestrzegać:

Płyny (rozmiękczone masło, olej, jajka, woda, mleko)

Sól

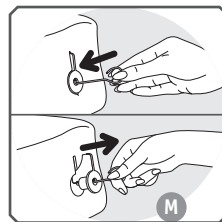
Cukier

Pierwsza połowa mąki

Mleko w proszku

Specjalne składniki stałe

Druga połowa mąki



Drożdże

W przypadku awarii prądu trwającej do 7 minut urządzenie zapamiętuje swój stan i wznowia pracę w chwili przywrócenia zasilania.

Jeśli użytkownik chce, aby jeden cykl wypiekania chleba nastąpił bezpośrednio po drugim, należy jednak odczekać 1 godzinę, aby pozwolić urządzeniu ostygnąć i aby nagrzanie urządzenia nie wpłynęło na proces pieczenia chleba.

Podczas wyjmowania chleba z formy może okazać się, że miesadło do wyrabiania ciasta zostało w bochenku. W takim wypadku należy wyjąć je za pomocą haczyka.

W tym celu haczyk należy włożyć w trzonek miesadła i podnieść, aby wyjąć miesadło.

Ostrzeżenia dotyczące programów bezglutenowych

Do pieczenia bezglutenowych ciast lub bezglutenowego chleba należy używać menu nr 1, 2 i 3. W każdym programie dostępna jest jedna waga.

Chleb bezglutenowy i ciasta bezglutenowe są wypiekami odpowiednimi dla osób z nietolerancją glutenu (osób cierpiących na schorzenia przewodu pokarmowego), który występuje w różnych zbożach (pszenica, jęczmień, żyto, owies, kamut, orkisz, itp.).

Ważne jest, aby unikać ich zanieczyszczenia mąkami zawierającymi gluten. Szczególną uwagę należy zachować podczas czyszczenia formy i miesadła do wyrabiania ciasta oraz wszystkich przyborów kuchennych używanych do wypieku bezglutenowego chleba i bezglutenowych ciast. Należy też pilnować, aby używane drożdże również nie zawierały glutenu.

Przepisy bezglutenowe opracowano na bazie

preparatów (zwanymi też jako mieszanki gotowe go użycia) do wypieku chleba bezglutenowego typu bądź Schär, bądź Valpiform.

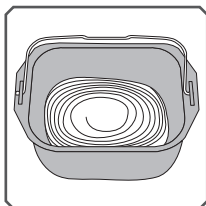
Mieszanki mąk należy przesiewać łącznie z drożdżami w celu wyeliminowania tworzenia się grudek.

Po włączeniu programu należy koniecznie nadzorować proces wyrabiania ciasta: należy zdrapywać niewymieszane składniki przywierające do brzegów formy i zagarniać je do środka, w tym celu należy używać niemetalowej łopatk.

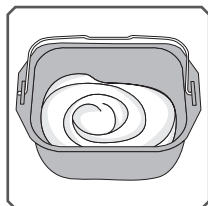
Chleb bezglutenowy nie wyrasta równie mocno co chleb tradycyjny. W porównaniu do zwykłego chleba będzie on gęstszy, bardziej zbity i jaśniejszy.

Nie wszystkie gotowe mieszanki dają jednakowe efekty: przepisy będzie trzeba, być może, zmodyfikować. Zaleca się więc przeprowadzenie pewnej liczby prób (patrz przykłady poniżej).

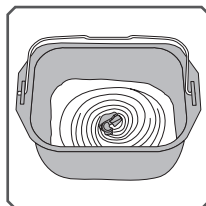
Przykład: zmienić ilość płynu.



Zbyt płynne



OK



Zbyt suche

Wyjątek: każde rzadkie ciasto (np. naleśnikowe) musi pozostać dosyć płynne.

INFORMACJE DOTYCZĄCE SKŁADNIKÓW

Drożdże:

Do pieczenia chleba używa się drożdży piekarskich. Ten rodzaj drożdży jest dostępny w sprzedaży w różnych postaciach: małe kostki sprasowanych drożdży, aktywne suche drożdże do zwilżenia wodą lub suche drożdże instant. Drożdże są sprzedawane w supermarketach (artykuły piekarnicze lub świeże), ale sprasowane drożdże można też

kupić w swojej piekarni.

Drożdże należy wkładać bezpośrednio do formy urządzenia razem z innymi składnikami. Mimo to należy rozważyć możliwość dokładnego pokruszenia ich w palcach w celu ułatwienia ich rozprowadzenia w cieście.

Należy przestrzegać zalecanych ilości (patrz tabela poniżej).

Ilość/waga – przeliczanie między drożdżami suchymi a drożdżami sprasowanymi:

Drożdże suche (w łyżeczkach od herbaty)	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5
Drożdże sprasowane (w g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Mąka:

O ile w przepisach nie zaznaczono inaczej, zaleca się używanie mąki typu 550. W przypadku używania mieszanek specjalnych rodzajów mąki do pieczenia chleba, brioszek lub chleba na mleku, nie należy przekraczać maksymalnej łącznej wagi ciasta wynoszącej 750 g (mąka + woda). Uzyskane efekty mogą się także różnić w

zależności od jakości mąki.

• Mąkę należy przechowywać w hermetycznie zamkniętym pojemniku, ponieważ reaguje ona na zmiany warunków klimatycznych (wilgotność). Dodanie do ciasta chlebowego owsa, otrębów, kiełków pszenicznych, żyta lub pełnego ziarna powoduje, że chleb staje się gęstszy i mniej puszysty.

• Im bardziej mąka jest pełnoziarnista, tj. im więcej zawiera zewnętrznej części ziarna (typ>550), tym mniej ciasto wyrośnie i tym będzie ono gęstsze (chleb będzie tym bardziej zbity).

• W handlu dostępne są gotowe do użycia mieszanki składników do pieczenia chleba. W przypadku używania tego typu mieszanek prosimy stosować się do zaleceń producenta.

Mąka bezglutenowa:

Używanie dużych ilości tego typu mąki wymaga stosowania programu do chleba bezglutenowego. Istnieje duża liczba rodzajów mąki, które w ogóle nie zawierają glutenu. Najbardziej znane są mąka gryczana, mąka ryżowa (zarówno biała i z pełnego przemiału), mąka quinoa, mąka

kukurydziana, mąka z orzechów włoskich, mąka z kaszy jaglanej i mąka z sorgo.

W przypadku chleba bezglutenowego, aby spróbować odtworzyć elastyczność glutenu, bardzo ważne jest wymieszanie kilku rodzajów mąki nieprzeznaczonej do wypieku chleba oraz dodanie substancji zagęszczających.

Substancje zagęszczające do chleba bezglutenowego:

W celu uzyskania odpowiedniej konsystencji

i aby spróbować naśladować elastyczność glutenu, do ciasta można dodać nieco gumy ksantanowej i/lub gumy guar.

Gotowe mieszanki bezglutenowe:

Aby ułatwić pieczenie chleba bezglutenowego, zawierają one zagęszczacze. Mieszanki te mają tę zaletę, że brak glutenu jest gwarantowany

przez producenta – ponadto niektóre mieszanki są produktami organicznymi. Nie wszystkie marki gotowych mieszanek bezglutenowych dają takie same efekty.

Cukier:

Nie należy używać cukru w kostkach. Cukier

jest pożywką dla drożdży, zapewnia pieczywu dobry smak i poprawia kolor skórki.

Sól:

Jest ona regulatorem aktywności drożdży i nadaje pieczywu smak.

Nie może się zetknąć z drożdżami przed rozpoczęciem przygotowywania ciasta. Dodatkowo poprawia ona strukturę ciasta.

Woda:

Woda nawilża i aktywuje drożdże. Nawilża też zawarte w mące skrobia i umożliwia uformowanie bochenka. Wodę można

zastąpić, częściowo lub w całości, mlekiem lub innymi płynami. Z wyjątkiem chleba bezglutenowego, który wymaga stosowania ciepłej wody (około 35°C), należy używać płynów o temperaturze pokojowej.

Tłuszcze i oleje:

Tłuszcze sprawiają, że chleb staje się bardziej puszysty. Dzięki nim chleb dłużej zachowa też świeżość. Zbyt duża ilość tłuszczu spowalnia jednak wyrastanie ciasta. W przypadku używania masła, należy je pokroić na małe kawałki lub rozmiękczyć. Nie należy dodawać masła

stopionego. Drożdże należy chronić przed kontaktem z tłuszczem, ponieważ tłuszcz mógłby uniemożliwić ich nawilżenie. Do not incorporate melted butter. Prevent the fat from coming into contact with the yeast, since the fat could prevent the yeast from rehydrating.

Jajka:

Poprawiają one kolor i smak chleba oraz przyczyniają się do dobrego uformowania się bochenka. W przypadku użycia jajek należy stosownie zmniejszyć ilość dodawanych płynów. Jajko należy rozbić, po czym należy do niego dodać wymaganą ilość płynu aż do

uzyskania ilości podanej w przepisie.

Przepisy zostały opracowane dla jajek średniej wielkości o wadze 50 g, jeśli jajka są większe, należy dodać trochę mąki, jeśli zaś są mniejsze, należy jej dodać nieco mniej.

Mleko:

Mleko ma działanie emulgujące, które prowadzi do powstawania bardziej regularnych komórek, a przez to do atrakcyjniejszego wyglądu chleba. Można

używać albo mleka świeżego, albo mleka w proszku. W przypadku używania mleka w proszku należy dodać ilość wody początkowo zarezerwowaną na mleko: łączna objętość musi być taka jak podano w przepisie.

INFORMACJE DOTYCZĄCE WYPIEKACZA DO CHLEBA „PAIN & DÉLICÉS”:

WYBÓR SKŁADNIKÓW NA JOGURT

Mleko

Jakiego rodzaju mleka można używać?

Można używać mleka dowolnego rodzaju (na przykład mleka krowiego, koziego, owczego, albo też mleka sojowego lub innego mleka pochodzenia roślinnego). Konsystencja jogurtu może być różna w zależności od użytego mleka. W urządzeniu można używać mleka surowego, mleka o przedłużonej trwałości, jak również wszystkich poniższych rodzajów mleka:

- Mleko sterylizowane o przedłużonym terminie przydatności do spożycia: Mleko pełne UHT zwiększa gęstość jogurtu. Mleko częściowo odtłuszczone daje

natomiast jogurt rzadszy/bardziej płynny. Ewentualnie można również użyć mleka częściowo odtłuszczonego i dodać 1 lub 2 łyżeczki od herbaty mleka w proszku.

- Mleko pełne: tego typu mleko daje jogurt o bardziej kremowej konsystencji, z cieniutkim kozuchem na wierzchu.
- Mleko surowe (prosto od krowy): tego typu mleko należy najpierw przegotować. Zalecamy, aby gotować je wystarczająco długo. Następnie, przed włożeniem do urządzenia mleko musi ostygnąć.
- Mleko w proszku: tego typu mleko daje jogurt o silnie kremowej konsystencji. Należy zawsze stosować się do instrukcji producenta podanych na opakowaniu.

Zaczyn fermentujący

Dla jogurtu

Zaczynem fermentującym może być:

- Jogurt naturalny kupiony w sklepie, o jak najdłuższym terminie przydatności do spożycia.
- Zamrożony suchy zaczyn fermentujący lub kultury bakterii kwasu mlekowego. W tym przypadku należy przestrzegać czasu aktywacji określonego w instrukcji do

zaczynu. Tego typu zaczyny fermentacyjne można kupić w supermarketach, aptekach i niektórych sklepach ze zdrową żywnością.

- Z własnego niedawno przygotowanego jogurtu – musi on być naturalny i jak najświeższy. Tego typu postępowanie nazywa się hodowaniem kultur bakterii. Zbyt wysoka temperatura może zniszczyć własności zaczynu.

Czas fermentacji

W zależności od wyjściowych składników oraz od oczekiwanego efektu, fermentacja jogurtu trwa od 6 do 12 godzin.

Gdy proces przygotowywania jogurtu dobiegnie końca, jogurt należy umieścić w lodówce na co najmniej 4 godziny. Jogurt należy spożyć w ciągu maksymalnie 7 dni.

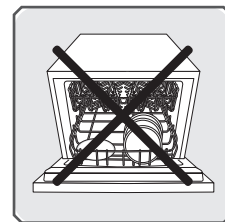


Podpuszczka (do miękkiego sera typu francuskiego)

Do robienia własnych serów można

używać podpuszczki lub płynów o odczynie kwasowym, takich jak sok z cytryny lub ocet, które powodują ścinanie mleka.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



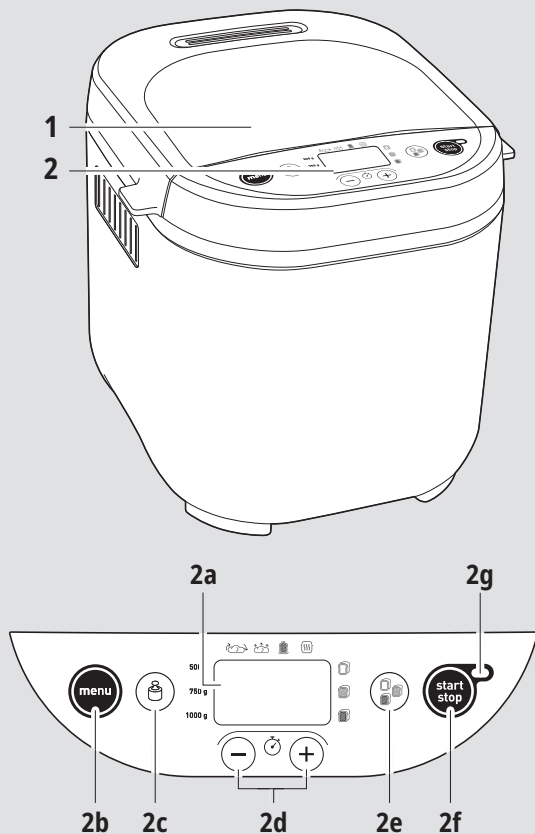
- Odłączyć urządzenie od zasilania i odczekać, aby całkowicie ostygło.
- Umyć formę i mieszadło do wyrabiania ciasta w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń. Jeśli mieszadło do wyrabiania ciasta pozostało w formie, należy pozwolić, aby przez 5 do 10 minut namokło.
- Pozostałe elementy czyścić wilgotną gąbką. Dokładnie wysuszyć.
- Żadna część urządzenia nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Nie należy używać żadnych środków czyszczących, druciaków ani alkoholu. Należy używać miękkiej, wilgotnej ściereczki.
- Nigdy nie wolno zanurzać korpusu lub pokrywy urządzenia w wodzie lub innych płynach.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW W CELU ULEPSZENIA SWOICH PRZEPISÓW

Uzyskiwane efekty nie są zgodne z oczekiwaniami? Pomocna może się okazać następująca tabela.	Chleb zbyt mocno wyrasta	Chleb zapada się po zbyt silnym wyrośnięciu	Chleb nie wyrasta w wystarczającym stopniu	Skórka nie jest wystarczająco przyrumieniona	Boki są brązowe, ale chleb jest niedopieczony	Góra i boki pokryte mąką
						
W czasie pieczenia został wciśnięty przycisk  .				•		
Za mało mąki.		•				
Za dużo mąki.			•			•
Za mało drożdży.			•			
Za dużo drożdży.		•		•		
Za mało wody.			•			•
Za dużo wody.		•			•	
Za mało cukru.			•			
Słaba jakość mąki.			•	•		
Złe proporcje składników (za dużo).	•					
Zbyt gorąca woda.		•				
Zbyt zimna woda.			•			
Niewłaściwy program.			•	•		

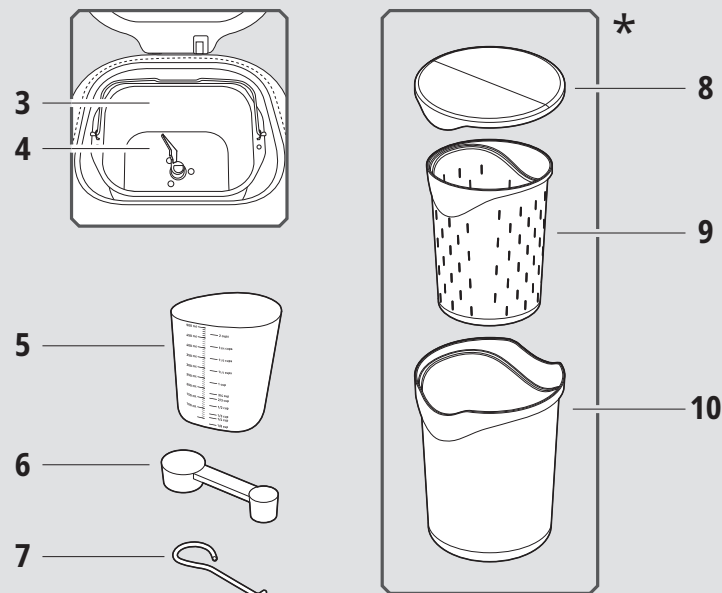
Uzyskiwane efekty nie są zadowalające? Poniższa tabela pomoże ustalić rozwiązanie.	Płynny jogurt	Jogurt jest zbyt kwaśny	Woda w jogurcie	Jogurt poślizki
Zbyt krótki czas fermentacji.	•			
Zbyt długi czas fermentacji.		•	•	•
Za mało zaczynu fermentującego lub zaczyn martwy lub nieaktywny.	•			
Niewłaściwie wyczyszczony pojemnik na jogurt.	•			•
Użyte mleko zawiera za mało tłuszczu (mleko częściowo odtłuszczone zamiast pełnego).	•			
Na pojemniku zostawiono przykrywkę.			•	
Zastosowanie niewłaściwych programów.	•			•

PROBLEMY	PRZYCZYNY – ROZWIĄZANIA
pl Mieszadło do wyrabiania ciasta zaklinowało się w formie.	Przed wyjęciem należy pozwolić mu namoknąć.
Po wciśnięciu przycisku  nic się nie dzieje.	Na wyświetlaczu jest wyświetlany i miga komunikat EO1, słychać też sygnał dźwiękowy: zbyt wysoka temperatura urządzenia. Między dwoma kolejnymi cyklami należy odczekać 1 godzinę. Na wyświetlaczu jest wyświetlany i miga komunikat E00, słychać też sygnał dźwiękowy: zbyt niska temperatura urządzenia. Odczekać, aż urządzenie osiągnie temperaturę pokojową. Na wyświetlaczu jest wyświetlany i miga komunikat HHH lub EEE, słychać też sygnał dźwiękowy: usterka. Urządzenie trzeba oddać do naprawy w autoryzowanym serwisie. Zaprogramowano włączenie z opóźnieniem.
Po naciśnięciu przycisku  silnik włącza się, ale nie następuje wyrabianie ciasta.	Forma nie została poprawnie włożona. Brak mieszadła do wyrabiania ciasta lub nie zostało ono poprawnie zainstalowane. W powyższych dwóch przypadkach należy ręcznie wyłączyć urządzenie długim wciśnięciem przycisku  . Program (przepis) należy ponownie uruchomić od początku.
Po włączeniu z opóźnieniem chleb nie wyrósł wystarczająco lub nic się nie dzieje.	Po zaprogramowaniu programu włączenia z opóźnieniem użytkownik zapomniał nacisnąć przycisku  . Drożdże zetknęły się z solą i/lub wodą. Brak mieszadła do wyrabiania ciasta.
Zapach spalenizny.	Część składników wypadła za formę: należy odłączyć urządzenie od zasilania, pozwolić mu ostygnąć, następnie wyczyścić je od środka wilgotną gąbką bez żadnych produktów czyszczących. Przygotowane ciasto przelało się: zbyt duża ilość składników, w szczególności płynnych. Należy przestrzegać ilości podanych w przepisie.



DESCRIPTION

- 1. Lid
- 2. Control panel
 - a. Display screen
 - b. Choice of programs
 - c. Weight selection
 - d. Buttons for setting delayed start and adjusting the time for programs 11
 - e. Select crust colour
 - f. On/off button
 - g. Operating indicator light

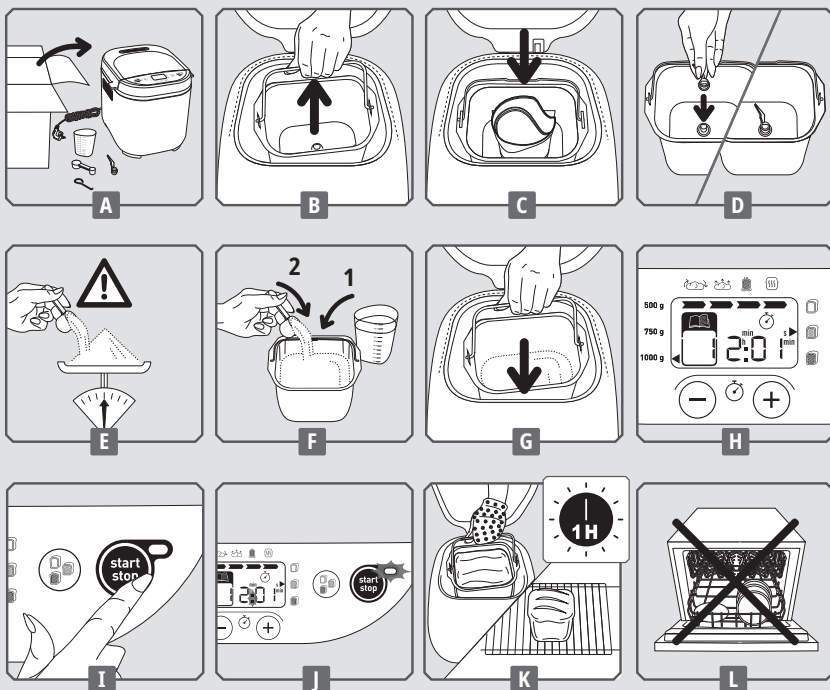


- 3. Bread pan
- 4. Kneading paddle
- 5. Graduated beaker
- 6. Teaspoon measure/ tablespoon measure
- 7. Hook accessory for lifting out kneading paddle
- 8. Storage lid

- 9. Cottage cheese pot
- 10. Yoghurt pot

* depending on model

The noise level measured for this product is 66 dBa.



PRIOR TO FIRST USE

- Please read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time and keep them in a safe place for future reference.
- Remove all packaging, stickers and various accessories both inside and outside the appliance - **A**.
- Clean all components and the appliance using a damp cloth and dry thoroughly.

QUICK START UP

- Place your appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes.
- Unwind the cord and plug it into an earthed electrical power outlet. After the audio signal plays, program 1 is displayed by default - **H**.
- A slight odour may be given off when the appliance is first used.

- Remove the bread pan by lifting the handle. Next install the kneading paddle - **B** - **D**.
- Add the ingredients in the pan in the recommended order (see the paragraph PRACTICAL ADVICE). Make sure that all ingredients are weighed accurately - **E** - **F**.
- Insert the bread pan - **G**.
- Close the lid.
- Select the desired program using the **MENU** key.
- Press the **START/STOP** key. The 2 points of the timer

flash. The operating indicator light lights up - **I** - **J**.

- At the end of the cooking cycle, press **START/STOP** and unplug the bread maker. Remove the bread pan. Always use oven mitts, because both the pan's handle and the inside of the lid are hot. Turn out the bread while hot and place it on a rack for 1 hr. to allow it to cool - **K**.

* only for the yoghurt program

To get acquainted with the operation of your bread maker, we suggest

trying the **CLASSIC BREAD** recipe as your first bread.

CLASSIC BREAD (program 4)	INGREDIENTS - tsp = teaspoon - tbsp = tablespoon	
CRUST COLOUR = MEDIUM	1. WATER = 330 ml	5. POWDERED MILK = 2 tbsp
WEIGHT = 1000 g	2. OIL = 2 tbsp	6. PLAIN FLOUR = 605 g
	3. SALT = 1 ½ tsp	7. YEAST = 1 ½ tsp
	4. SUGAR = 1 tbsp	

USING YOUR BREAD MAKER

Selection of a program

MENU Use the menu key to select the desired program. Each time that you press the **MENU** key, the number on the display screen goes to the next program.

- 1. Savoury gluten-free bread.** Program used to make recipes low in sugar and fat. We recommend the use of a ready-to-use mix (see warnings for the use of gluten-free programs).
- 2. Sweet gluten-free bread.** Program used to make recipes containing sugar and fat (e.g. brioche). We recommend using a ready-to-use mix.
- 3. Gluten-free cake.** Program used to make gluten-free cakes with baking

powder. We recommend using a ready-to-use mix.

- 4. Classic bread.** Use this program to make a sandwich loaf type white bread recipe.
- 5. Quick classic bread.** Use this program to more quickly make a loaf-type white bread recipe.
- 6. French Bread.** Use this program to make a traditional French white bread recipe with a thicker crust.
- 7. Sweet Bread.** This program is suitable for brioche type recipes that contain more fat and sugar. If you use ready-to-use preparations, do not exceed 750 g of dough in total.

8. Whole grain bread. Select this program when making recipes based on whole grain flour.

9. Quick whole grain bread. Use this program to more quickly make a recipe based on whole grain flour.

10. Rye bread. Select this program when using a large quantity of rye flour or other cereals of this type (e.g. buckwheat, spelt).

11. Leavened doughs. Use this program to make recipes for pizza dough, bread dough and waffle dough. This program does not cook food.

12. Pasta. Use this program to make recipes for Italian type pasta or pie crust dough.

13. Cake. Use this program to make cakes using baking powder. Only the 1000 g setting is accessible for this program.

Programs specific to the "Pain & Délices" bread machine:

18. Yoghurt. Used to make yoghurt based on pasteurised cow's milk, goat's milk or soya milk. Place the yoghurt pot in the pan (without the lid or cottage cheese filter). Once prepared, keep in a cool place and consume within 7 days.

19. Drinkable yoghurt. Used to make drinkable yoghurt based on pasteurised milk. Place the yoghurt pot in the pan (without the lid). Shake well

Selecting the bread weight

Press the  key to set the weight selected - 500 g, 750 g or 1000 g. The indicator light lights up opposite the selected setting. The weight is provided for information

14. Cooking. Use this program to cook for 10 to 70 min. It can be selected on its own and be used:

- a) after completion of the Leavened Dough program,
- b) to reheat or crisp the surface of already cooked breads that have cooled,
- c) to finish cooking in the event of a prolonged power outage during a bread cycle.

15. Porridge. Use this program to make porridge and rice pudding recipes.

16. Cereals. Use this program to make recipes for rice pudding, semolina pudding and buckwheat pudding.

17. Jam. Use this program to make home-made jams. When using programs 15, 16 and 17, be careful of steam jets and the release of hot air when opening the lid.

before drinking. Once prepared, keep in a cool place and consume within 7 days.

20. Soft white cheese. Used to make soft white cheese from curdled cow's milk or goat's milk. Place the cottage cheese pot in the yoghurt pot (without the lid) and install it in the pan. A draining phase is necessary. Once prepared, keep in a cool place and consume within 2 days.

purposes only. For some programs, it is not possible to select the weight. Please refer to the cycle chart at the end of the instruction manual.

Selecting the crust colour

Three choices are available: light / medium / dark. If you wish to modify the default setting, press the  key until the indicator light lights up opposite the selected

setting. For some programs, it is not possible to select the crust colour. Please refer to the cycle chart at the end of the instruction manual.

Start / Stop

Press the  key to turn on the appliance. The countdown starts. To stop the program

or cancel the programmed delayed start, press the  key for 3 seconds.

OPERATION OF THE BREAD MAKER

The cycle chart (see the end of the instruction manual) indicates the breakdown of the various steps, according to the selected program. An indicator light indicates which step is currently under way.

Kneading

Use this program to form the structure of the dough and its ability to rise properly.

During this cycle, you may add ingredients: dried fruits.

Rest

Allows the dough to expand to improve the quality of the kneading.

Rise

Time during which the yeast works to leaven the bread and develop its aroma.

Cooking

Transforms the dough into a loaf and ensures the desired crust colour and crispness level.

Keep warm

Keeps the bread warm for 1 hour after cooking. It is nonetheless recommended to turn out the bread once cooking is done.

The display screen continues to display "0:00" during the hour-long "Keep warm" cycle. At the end of the cycle, the appliance stops automatically after producing several audio signals.

DELAYED START PROGRAM

You may program the appliance to ensure that your preparation is ready at the time of your choice, up to 15 hrs. in advance. The delayed start program is not available for: Programs 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16 and 17 (for "Pain Plaisir" model). Programs 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 and 20 (for "Pain & Délices" model).

This step occurs after having selected the

program, the crust colour and the weight. The program time is displayed. Calculate the time difference between the moment you start the programme and the time at which you want your recipe to be ready. The machine automatically includes the programme cycle duration. To access the delayed start, press the  button and the  image will appear on the display as well as the default time (15:00). To set the time,

press the  button. The  lights up. Press  to launch the delayed start program. If you make a mistake or wish to modify the time setting, hold down the  key until it emits an audio signal. The default time is

PRACTICAL ADVICE

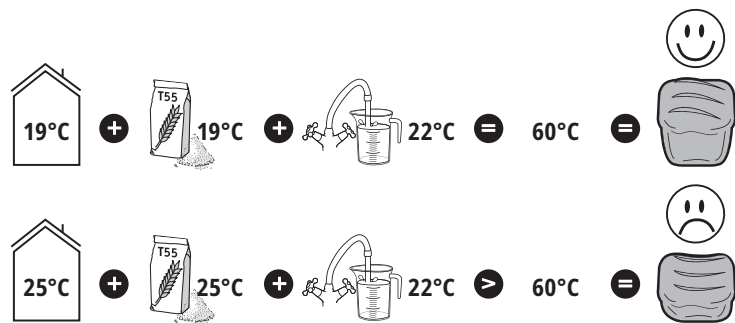
All ingredients used must be at room temperature (unless otherwise indicated), and must be weighed accurately. Measure the liquids using the graduated cup provided. Use the spoon provided to measure tablespoons on one side and teaspoons on the other. Inaccurate measurements will yield bad results.

Use ingredients prior to their best-before date and keep them in a cool, dry place. The flour must be weighed accurately using a kitchen scale. Use active dry baker's yeast (in pouches). Avoid opening the lid during use (unless otherwise indicated).

displayed. Start the operation again. Some ingredients are perishable. Don't use the delayed start program for recipes containing: raw milk, eggs, yoghurt, cheese, fresh fruit.

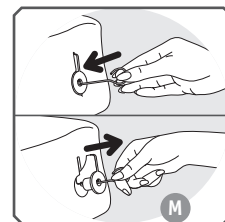
Bread preparation is very sensitive to temperature and humidity conditions. During hot weather, it is recommended to use cooler liquids than usual. Likewise, during cold weather, it may be necessary to warm the water or milk (never exceed 35°C).

Follow the exact order of the ingredients and the quantities indicated in the recipes. First the liquids, and then the solids. The yeast must not come into contact with the liquids or with the salt. Too much yeast weakens the dough structure, which will rise a lot and will subsequently sag during cooking.



General order to follow:

Liquids (softened butter, oil, eggs, water, milk)
Salt
Sugar
First half of the flour
Powdered milk
Specific solid ingredients
Second half of the flour
Yeast



During a power outage under 7 minutes, the machine will save its status and will resume its operation once the power comes online.

If you wish to have one bread cycle directly follow another, wait for approximately 1 hr. between both cycles to allow the machine to cool and prevent any potential impact on bread making.

When turning out your bread, the kneading paddle may remain stuck inside it. In this case, use the hook to gently remove it.

To do so, insert the hook in the kneading paddle's shaft, and then lift to remove it.

Warnings for the use of gluten-free programs

Menus 1, 2 and 3 must be used to make gluten-free breads or cakes. For each program, a single weight is available.

Gluten-free breads and cakes are suitable for those who have an intolerance to the gluten (celiac disease sufferers) present in several cereals (wheat, barley, rye, oat, kamut, spelt, etc.).

It is important to avoid cross-contamination with flours containing gluten. Exercise special care cleaning the pan and the kneading paddle, as well as all utensils being used to make gluten-free breads and cakes. You must also ensure that the yeast used contains no gluten. Gluten-free recipes have been developed based on the use of preparations (also

called ready-to-use mixes) for gluten-free bread that are either Schär or Valpiform type.

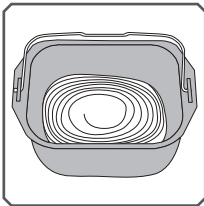
Blends of flour types must be sifted with the yeast to prevent lumps.

When the program is launched, it is necessary to assist the kneading process: scrape down any unmixed ingredients on the sides towards the centre of the pan using a non-metallic spatula.

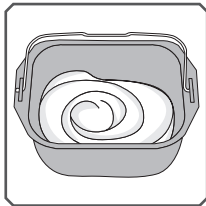
Gluten-free bread cannot rise as much as a traditional bread. It will be of a denser consistency and lighter colour than normal bread.

All premix brands do not yield the same results: the recipes may have to be adjusted. It is therefore recommended to conduct some tests (see example below).

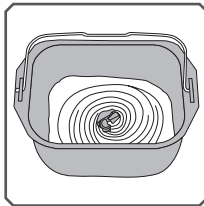
Example: adjust the quantity of liquid.



Too liquid



OK



Too dry

Exception: cake batter must remain quite liquid.

INFORMATION ON THE INGREDIENTS

Yeast:

Bread is made using baker's yeast. This type of yeast is sold in several forms: small cubes of compressed yeast, active dry yeast to be rehydrated or instant dry yeast. Yeast is sold in supermarkets (bakery or fresh foods departments), but you can also buy compressed yeast from your baker.

The yeast must be directly incorporated in your machine's pan with the other ingredients. Nonetheless consider thoroughly crumbling the compressed yeast between your fingers to facilitate its dispersion.

Follow the recommended amounts (see the equivalences chart below).

Quantity/weight equivalences between dry yeast and compressed yeast									
Dry yeast	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5
Compressed yeast (in g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Flours:

Using T55 flour is recommended, unless otherwise indicated in the recipes. When using mixes of special flour types for bread, brioche or milk bread, do not exceed 750 g of dough in total (flour + water).

Depending on the quality of the flour, the bread making results may also vary.

- Keep flour in a hermetically sealed container, since flour reacts to fluctuations in climate conditions (humidity). Adding oats, bran, wheat germ, rye or whole grains to the bread

dough, will produce a bread that is denser and less fluffy.

- The more a flour is based on whole grains, that is, containing a part of the outer layers of a wheat grain (T>55), the less the dough will rise and the denser the bread will be.

- You will also find commercially available ready-to-use preparations for breads. Please refer to the manufacturer's recommendations for the use of these preparations.

Gluten-free flour:

Using large quantities of these flour types to make bread calls for the use of the gluten-free bread program. There is a large number of flour types that do not contain any gluten. The best known are buckwheat flour, rice flour (either white or whole grain), quinoa flour, corn flour, chestnut

flour, millet flour and sorghum flour.

For gluten-free breads, in order to try to recreate the elasticity of gluten, it is essential to mix several types of non bread making flours and to add thickening agents.

Thickening agents for gluten-free breads:

To obtain a proper consistency and to attempt to imitate the elasticity of gluten,

you may add some xanthan gum and/or guar gum to your preparations.

Ready-to-use gluten-free preparations:

They make it easier to make gluten-free bread since they contain thickeners and have the advantage of being completely

guaranteed to be gluten-free — some are also organic.

All brands of ready-to-use gluten-free preparations do not yield the same results.

Sugar:

Don't use sugar lumps. Sugar feeds the yeast, gives a good flavour to the bread

and improves the crust colour.

Salt:

It regulates the activity of the yeast and gives flavour to bread. It must not come into contact with the yeast prior to the

start of the preparation. It also improve the structure of the dough.

Water:

Water rehydrates and activates the yeast. It also hydrates the flour's starch and enables the loaf to be formed. Water may be replaced, in whole or in part,

by milk or other liquids. Use liquids at room temperature, except for gluten-free breads, which require the use of warm water (approximately 35°C).

Fats and oils:

Fats make the bread fluffier. It will also keep better and longer. Too much fat slows the rise of the dough. If you use butter, crumble it into small pieces or soften it.

Do not incorporate melted butter. Prevent the fat from coming into contact with the yeast, since the fat could prevent the yeast from rehydrating.

Eggs:

They improve the bread's colour and favour good development of the loaf. If you use eggs, reduce the quantity of liquid accordingly. Break the egg and add the necessary liquid until you obtain the

quantity of liquid indicated in the recipe.

The recipes have been designed for a medium-sized egg of 50 g, if the eggs are larger, add some flour; if the eggs are smaller, add a little less flour.

Milk:

Milk has an emulsifying effect that leads to the creation of more regular cells, and therefore an attractive loaf appearance. You may use fresh milk or powdered milk.

If you use powdered milk, add the quantity of water initially reserved for milk: the total volume must be equal to the volume indicated in the recipe.

SPECIFIC INFORMATION REGARDING THE "PAIN & DÉLICES" BREAD MACHINE:

CHOICE OF INGREDIENTS FOR YOGHURT Milk

Which type of milk may I use?

You may use all types of milk (for example, cow's milk, goat's milk, sheep's milk, soya milk or other plant-based milks). The consistency of the yoghurt may vary according to the milk used. Raw milk, long shelf life milks and all milks described below are suitable for use in the appliance:

- Sterilised long shelf life milk: Whole UHT milk produces a firmer yoghurt. Partly skimmed milk produces a less firm yoghurt.

Alternatively, you may use partly skimmed milk and add 1 or 2 tablespoons of powdered milk.

- Whole milk: this milk produces a creamier yoghurt, with a thin "skin" layer on top.
- Raw milk (farm milk): this type of milk must be boiled beforehand. We recommend boiling it for a sufficient length of time. Next, let it cool before placing it in the appliance.
- Powdered milk: this type of milk produces a very creamy yoghurt. Always follow the instructions appearing on the manufacturer's packaging.

Fermentation Agent

For the yoghurt

The fermentation agent may be:

- A plain yoghurt purchased in a store, whose expiration date is the latest one available.
- A freeze-dried fermentation agent or lactic cultures. In this case, follow the activation duration indicated in the fermentation agent's instructions

for use. These agents are available in supermarkets, pharmacies and some health food stores.

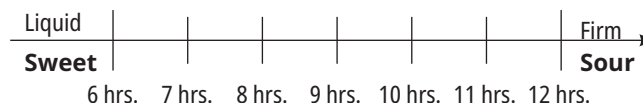
- One of your recently prepared yoghurts – this must be a plain yoghurt, the most recent possible. This process is called a "culture".

The properties of the agents may be destroyed by overly elevated temperatures.

Fermentation Time

Depending on the basic ingredients used and the desired result, the fermentation of the yoghurt will take between 6 and 12 hours.

Once the cooking is done, put the yoghurt in the refrigerator for at least 4 hours, and consume it within 7 days.

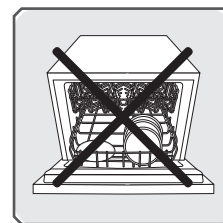


Rennet (for soft white cheese)

To make your cheeses, you can use some

rennet or an acidic liquid such as lemon juice or vinegar to curdle the milk.

CLEANING AND MAINTENANCE



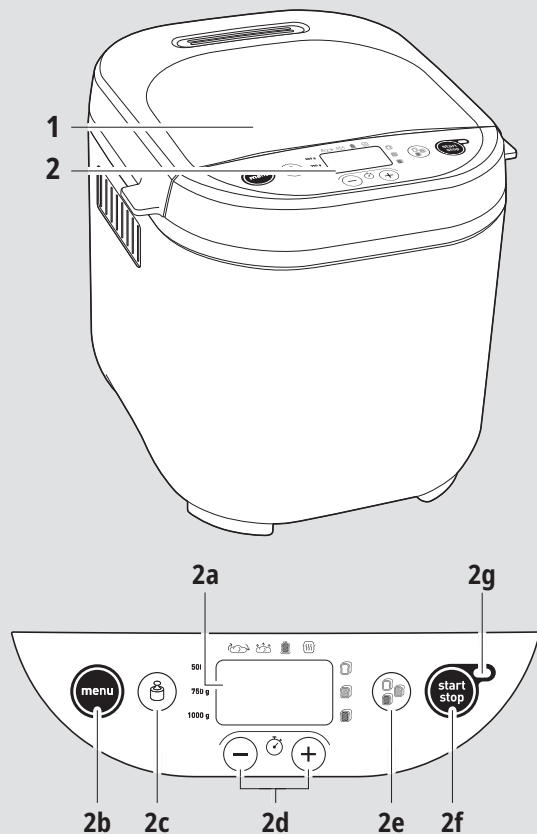
- Unplug the appliance and wait for it to cool down completely.
- Wash the pan and the kneading paddle using hot soapy water. If the kneading paddle stays in the pan, soak it for 5 to 10 min.
- Clean the body of the appliance with a damp cloth sponge. Dry thoroughly.
- The appliance and removable parts are unsuitable for dishwasher use.
- Don't use any household cleanser, abrasive pads or alcohol. Use a soft, damp cloth.
- Never submerge the appliance's body or the lid in water or any other liquid.

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.			•	•		

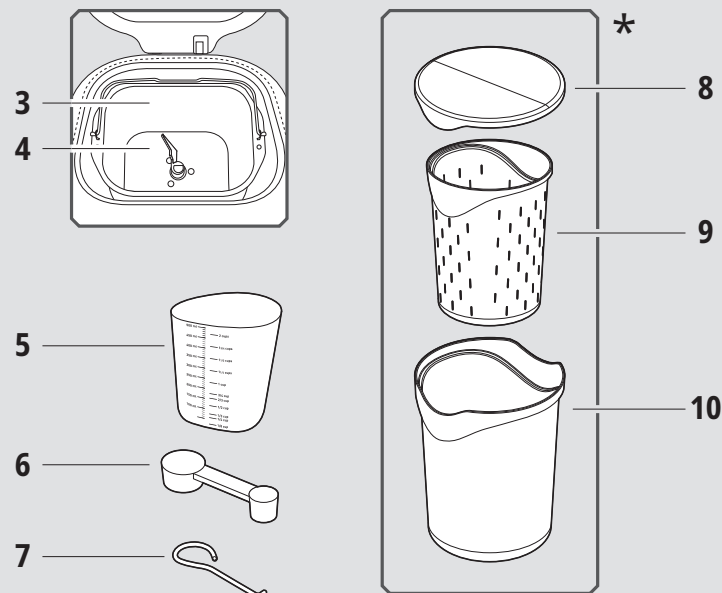
Are you failing to obtain the desired result? This chart will help identify the solution.	Liquid yoghurt	The yoghurt is too acidic	There is water in the yoghurt	Yellowed yoghurt
The fermentation time is too short.	•			
The fermentation time is too long.		•	•	•
No enough fermentation agents or dead or non-active fermentation agents.	•			
Improperly cleaned yoghurt pot.	•			•
The milk used does not contain enough fat (partly skimmed instead of whole milk).	•			
Lid left on the pot.			•	
Improper programs used.	•			•

PROBLEMS	CAUSES - SOLUTIONS
The kneading paddle is stuck in the pan.	Let it soak before removing it.
After pressing on  , nothing happens.	E01 is displayed and flashes on the screen, the appliance beeps: the appliance is too hot. Wait 1 hour between 2 cycles. E00 is displayed and flashes on the screen, the appliance beeps: the appliance is too cold. Wait for it to reach room temperature. HHH or EEE is displayed and flashes on the screen, the appliance beeps: malfunction. The machine must be serviced by authorised personnel. A delayed start has been programmed.
After pressing on  , the motor is on but no kneading takes place.	The pan has not been correctly inserted. Kneading paddle missing or not installed properly. In the two cases cited above, stop the appliance manually with a long press on the  button. Start the recipe again from the beginning.
After a delayed start, the bread has not risen enough or nothing happens.	You forgot to press on  after programming the delayed start programme. The yeast has come into contact with salt and/or water. Kneading paddle missing.
Burnt smell.	Some of the ingredients have fallen outside the pan: unplug the appliance, let it cool down, then clean the inside with a damp sponge and without any cleaning product. The preparation has overflowed: the quantity of ingredients used is too great, notably liquid. Follow the proportions given in the recipe.



BESCHRIJVING

1. Deksel
2. Bedieningspaneel
 - a. Display
 - b. Keuze van de programma's
 - c. Gewichtselectie
 - d. Insteltoetsen voor inschakeling van de timer en instelling van de tijd voor programma 11
 - e. Keuze van de kleur van de korst
 - f. Aan/uit-knop
 - g. Controlelampje

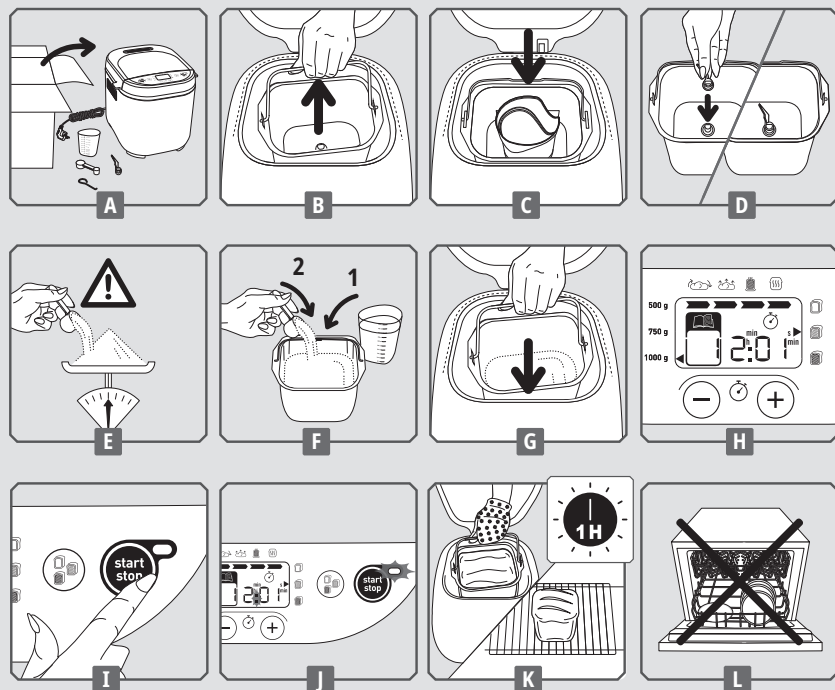


3. Bakblik
4. Kneder
5. Maatbeker
6. Theelepel/eetlepel
7. Haak accessoire voor het verwijderen van de kneder
8. Bewaardeksel

9. Kwarkpotje
10. Yoghurtpotje

* afhankelijk van het model

Het bij dit apparaat gemeten akoestische vermogen bedraagt 66 dBa.



VOOR INGEBRIJKNAMEN

- Verwijder alle verpakkingsmateriaal, stickers en toebehoren binnen en buiten het apparaat - **A**.
- Maak alle onderdelen en het apparaat schoon met een vochtige doek.

SNELLE START

- Rol het snoer af en steek de stekker in een geaard stopcontact. U hoort een geluidssignaal en het programma 1 wordt standaard weergegeven - **H**.
- Het is mogelijk dat er bij ingebruikname van het apparaat een lichte geur wordt afgegeven.
- Haal het bakblik uit met behulp van de handgreep. Breng vervolgens de kneeder aan - **B** - **D**.

- Doe de ingrediënten in de aanbevolen volgorde in het bakblik (zie de sectie PRAKTISCHE TIPS). Zorg dat u alle ingrediënten juist hebt gewogen - **E** - **F**.
- Plaats het bakblik in het apparaat - **G**.
- Sluit het deksel.
- Kies het gewenste programma met behulp van de toets **MENU**.
- Druk op de toets **start/stop**. De 2 punten van de timer knipperen. Het controlelampje brandt - **I** - **J**.

- Aan het einde van de bakcyclus, druk op **start/stop** en haal de stekker uit het stopcontact. Verwijder het bakblik. Gebruik altijd ovenwanten, de handgreep van het bakblik en de binnenkant van het deksel zijn warm. Haal het warme brood uit de vorm en plaats het 1 uur op een rooster om te laten afkoelen - **K**.

* alleen voor het programma yoghurt

Om kennis te maken met uw broodmachine, raden wij aan om voor

uw eerste brood het recept **KLASSIEK BROOD** uit te proberen:

KLASSIEK BROOD (programma 4)	INGREDIËNTEN - tl. = theelepel - el. = eetlepel	
BRUINGEBAKKEN = GEMATIGD	1. WATER = 330 ml	5. MELKPOEDER = 2 el.
	2. OLIE = 2 el.	6. BLOEM T55 = 605g
	3. ZOUT = 1 1/2 tl.	7. GIST = 1 1/2 tl.
GEWICHT = 1000 g	4. SUIKER = 1 el.	

UW BROODBAKMACHINE GEBRUIKEN

Een programma selecteren

De toets "menu" maakt het mogelijk om het gewenste programma te selecteren. Telkens u op de toets **MENU** drukt, wijzigt het cijfer in het display om het volgende programma aan te geven.

1. **Gezouten boord zonder gluten.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van recepten met een laag suiker- en vetgehalte. Het wordt aanbevolen om een kant-en-klaar mix te gebruiken. (zie de waarschuwingen voor het gebruik van de zonder gluten programma's).
2. **Gesuikerd boord zonder gluten.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van recepten die suiker en vetten bevatten

(bijv. brioche). Het wordt aanbevolen om een kant-en-klaar mix te gebruiken.

3. **Gebak zonder gluten** Dit programma is geschikt voor het bereiden van taarten en gebak zonder gluten met bakpoeder. Het wordt aanbevolen om een kant-en-klaar mix te gebruiken.
4. **Klassiek brood.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van wit brood met een zachte korst.
5. **Snel klassiek brood.** Dit programma is geschikt voor het sneller bereiden van wit brood met een zachte korst.
6. **Frans brood** Dit programma is geschikt voor het bereiden van traditioneel Frans wit brood met een dikkere korst.

- nl
7. **Suikerbrood** Dit programma is geschikt voor het bereiden van een soort brioche met een hoger vet- en suikergehalte. Als u kant-en-klaar bereidingen gebruikt, zorg dat het totaal gewicht van het deeg maximaal 750g is.
 8. **Volkorenbrood.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van een gerecht op basis van volkorenmeel.
 9. **Snel volkorenbrood.** Dit programma is geschikt voor het sneller bereiden van een gerecht op basis van volkorenmeel.
 10. **Roggebrood** Dit programma is geschikt voor gebruik met een grote hoeveelheid rogge-meel of een andere soort graangewas (bijv. boekweit, spelt).
 11. **Gerezen deeg.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van pizzadeeg, brooddeeg en deeg voor Luikse wafels. Dit programma bakt niet.
 12. **Pasta.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van Italiaanse pastagerechten of taartdeeg.
 13. **Gebak.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van taarten en gebak met

bakpoeder. Voor dit programma is alleen het gewicht van 1000 g beschikbaar.

14. **Bakken.** Dit programma is geschikt om gerechten tussen 10 min en 70 min te bakken. Dit kan alleen geselecteerd worden en gebruikt worden:
 - a) na het programma gerezen deeg,
 - b) voor het opwarmen of knapperig maken van brood dat al gebakken en afgekoeld is,
 - c) voor het afbakken in geval van een langdurige stroomonderbreking tijdens een broodcyclus.
15. **Havermoutpap.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van havermoutpap of rijstpudding.
16. **Graanproducten.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van gerechten zoals rijst-, griesmeel- of boekweitpudding.
17. **Jam.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van zelfgemaakte jam. Voor het programma 15, 16 en 17, wees voorzichtig wanneer u het deksel na de bereiding opent, stoom en warme spatten kunnen worden afgegeven.

Programma's specifiek voor de broodbakmachine "Brood en lekkernijen":

18. **Yoghurt.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van yoghurt op basis van gepasteuriseerde koe-, geiten- of sojamelk. Plaats het yoghurtpotje in het bakblik (zonder deksel en kwarkfilter). Bewaar de yoghurt na bereiding gedurende maximaal 7 dagen in de koelkast.
19. **Drinkyoghurt.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van drinkyoghurt op basis van gepasteuriseerde melk. Plaats het yoghurtpotje in het bakblik (zonder deksel).

Het gewicht van het brood selecteren

Druk op de toets  om het gewenste gewicht te selecteren - 500 g, 750 g of 1000 g. Het lampje tegenover de gekozen instelling brandt. Het aangegeven gewicht is

louter indicatief. In bepaalde programma's kan het gewicht niet geselecteerd worden. Raadpleeg de tabel met bakcycli aan het einde van de gebruiksaanwijzing.

Het bruiningsniveau selecteren

Er zijn drie verschillende niveaus: licht / medium / donker. Als u de standaard instelling wilt wijzigen, druk op de toets  totdat het lampje tegenover de gekozen

instelling brandt. In bepaalde programma's kan het bruiningsniveau niet geselecteerd worden. Raadpleeg de tabel met bakcycli aan het einde van de gebruiksaanwijzing.

In-/uitschakelen

Druk op de toets  om het apparaat in te schakelen. Het aftellen van de tijd start. Om

het programma te stoppen of de uitgestelde programmering te annuleren, druk 3 seconden op de toets .

WERKING VAN DE BROODBAKMACHINE

De tabel met bakcycli (aan het einde van de gebruiksaanwijzing) geeft u de verschillende te volgen stappen van het gekozen programma aan. Een lampje geeft aan in welke stap het programma zich bevindt.

Kneden

Om het deeg structuur te geven en het zo beter te laten rijzen.

Tijdens deze cyclus kunt u ingrediënten toevoegen; gedroogd fruit.

Rust

Hiermee kan het deeg tot rust komen, zodat de kwaliteit van het kneden verbeterd wordt.

Rijzen

De tijd waarin het gist actief is om het brood te laten rijzen en zijn aroma te ontwikkelen.

Bakken

Hierbij verandert het deeg in brood en krijgt het een goudbruine en knapperige korst.

Warm houden

Hiermee kan het brood na het bakken warm gehouden worden. Het wordt echter aanbevolen om het brood meteen na het bakken uit het bakblik te halen.

Tijdens het warm houden gedurende een uur blijft het display op 0:00 staan. Aan het eind van de cyclus schakelt het apparaat automatisch uit en hoort u meerdere geluidssignalen.

UITGESTELDE PROGRAMMA

U kunt het apparaat zodanig programmeren dat uw bereiding klaar is op een door u gekozen tijdstip, tot maximaal 15 uur van tevoren. Het uitgestelde startprogramma is niet beschikbaar voor de programma's 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16 en 17. Het uitgestelde startprogramma is niet beschikbaar voor de programma's 5, 11, 12, 13,

14, 15, 16, 17, 18, 19 en 20.

Deze stap geschiedt na het selecteren van het programma, het bruiningsniveau en het gewicht. Bereken het tijdsverschil tussen het tijdstip waarop het programma wordt gestart en de tijd waarop u wilt dat uw bereiding klaar is. De machine voegt er automatisch de duur van de programmacycli bij. Om toegang tot de uitgestelde start te krijgen, druk op de toets . Het pictogram  verschijnt op het scherm en de

standaard tijd (15h00) wordt weergegeven. Om de gewenste tijd in te stellen, druk op de toets . brandt. Druk op om het uitgestelde programma te starten.

Indien u een fout gemaakt heeft of de instelling van de tijd wilt wijzigen, druk lang op de toets .

PRAKTISCHE TIPS

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

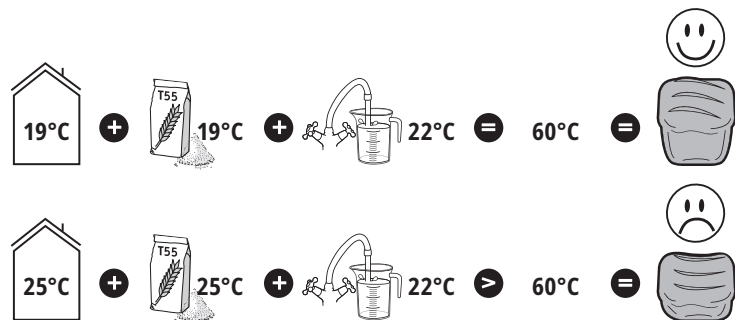
totdat u een geluidssignaal hoort. De standaard tijd wordt weergegeven. Herhaal de handeling. Sommige ingrediënten zijn bederfelijk. Gebruik het programma met timer niet voor recepten met verse melk, eieren, yoghurt, kaas, vers fruit.

verkeerde meting zal een slecht resultaat tot gevolg hebben. Het bereiden van brood is zeer gevoelig voor temperatuur en vocht. Wanneer het zeer 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).

Gebruik alleen ingrediënten die niet vervallen zijn en bewaar ze in een koele en droge ruimte.

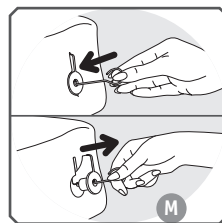
Weeg het meel nauwkeurig met behulp van een keukenweegschaal. Gebruik gedroogde actieve bakkersgist uit een zakje. Haal het deksel niet af tijdens het gebruik (tenzij anders aangegeven).

Houd u aan de volgorde van de ingrediënten en hoeveelheden die in de recepten zijn aangegeven. Eerst de vloeibare ingrediënten, vervolgens de vaste. De gist mag niet in contact komen met de vloeistoffen of het zout. Te veel gist maakt de structuur van het deeg kwetsbaar, dit zal flink rijzen en tijdens het bakken inzakken.



De algemene te volgen volgorde van de ingrediënten:

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



Waarschuwingen voor het gebruik van de zonder gluten programma's

Gebruik menu's 1, 2 en 3 om brood of gebak zonder gluten te bereiden. Voor elk van deze programma's is er slechts één gewicht beschikbaar.

Brood en gebak zonder gluten zijn geschikt voor mensen die allergisch zijn voor gluten (Coeliakie) die in diverse graanproducten (tarwe, gerst, rogge, haver, kamut, spelt, etc....) voorkomen.

Het is belangrijk om kruisbesmetting met meel dat gluten bevat te voorkomen. Maak het bakblik, de kneder en alle andere toebehoren grondig schoon voordat u brood of gebak zonder gluten bereidt. Zorg er tevens voor dat het gebruikte bakpoeder zonder gluten is.

De recepten zonder gluten die zijn opgesteld maken gebruik van broodbereidingen

Gist

Als de stroomuitval korter dan 7 minuten is, onthoudt de machine in welke stap van het bakproces het zich bevindt en wordt de werking hervat eenmaal de machine opnieuw onder stroom staat.

Als u 2 broodcycli na elkaar wilt uitvoeren, wacht circa 1 uur tussen de cycli om de machine te laten afkoelen en goede bakresultaten te krijgen.

Tijdens het verwijderen van uw brood uit het bakblik kan de kneder in het blik vast blijven zitten. Als dit het geval is, gebruik de haak om de kneder voorzichtig te verwijderen.

Breng de haak in de as van de kneder en trek aan de haak om de kneder te verwijderen.

(tevens kant-en-klaar mixen genaamd) zonder gluten van het type Schär of Valpiform.

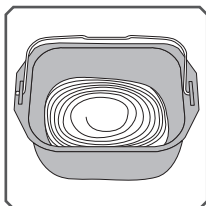
Zeef het mengsel van het meel en de gist om klonters te vermijden.

Aan het begin van het programma, help bij het kneden: klap de ongemengde ingrediënten op de wanden om richting het midden van het bakblik met behulp van een niet metalen spatel.

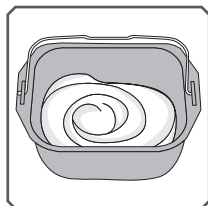
Brood zonder gluten mag niet rijzen zoals een gewoon brood. Brood zonder gluten is compacter en de kleur is bleker dan van normaal brood.

De verschillende merken van kant-en-klaar deeg geven niet hetzelfde resultaat. Enige aanpassing aan het recept kan nodig zijn. Het wordt aangeraden om eerst enkele proefbaksels uit te voeren (zie onderstaand voorbeeld).

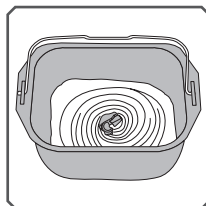
Bijvoorbeeld: pas de hoeveelheid vloeistof aan.



Te vloeibaar



OK



Te droog

Uitzondering: gebakdeeg moet eerder vloeibaar zijn.

INFORMATIE OVER DE INGREDIENTEN

Gist:

Brood wordt bereid met bakkersgist. Deze gist 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.

De gist moet rechtstreeks in het bakblik van uw machine worden toegevoegd, samen met de andere ingrediënten. Denk er wel aan de verse gist goed te versnipperen met uw vingers om het beter te verdelen. Gebruik de voorgeschreven doses (zie de equivalentietabel hieronder).

Hoeveelheid/gewicht equivalenten tussen droge gist en verse gist:

Droge gist (in el)	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

Meel:

Het gebruik van een meelsoort T55 wordt aanbevolen, tenzij in het recept anders vermeld staat. Indien u speciale bakmixen gebruikt voor brood, brioche of melkbrood, gebruik dan niet meer dan 750 g deeg in het totaal (meel + water).

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 (vocht). Door haver, zemelen, tarwekiemen, rogge of hele granen toe te voegen aan het brooddeeg, krijgt u een zwaarder en minder luchtig brood.

- Hoe bruiner het meel is (dat wil zeggen, hoe meer graanvliesjes aanwezig zijn, $T > 55$), hoe minder het deeg zal rijzen en hoe compacter het brood zal zijn.
- U vindt in de winkel tevens kant-en-klaar

mixen voor het bereiden van brood. Raadpleeg de aanbevelingen van de fabrikant voor het gebruik van deze mixen.

Meel zonder gluten:

Gebruik het programma brood zonder gluten als u een grote hoeveelheid van dit meel gebruikt om brood te bereiden. Er bestaan vele soorten meel die geen gluten bevatten. De meest bekende zijn boekweitmeel, (witte of volle) rijstmeel,

quinoameel, maïsmeel, kastanjemeel, gierstmeel en sorghummeel.

Voor brood zonder gluten is het belangrijk om de elasticiteit die de gluten geven te behouden door het toevoegen van verschillende soorten niet-broodmelen en verdikkingsmiddelen.

Verdikkingsmiddelen voor brood zonder gluten:

Om een juiste consistentie te behouden

en de elasticiteit die gluten geven zo goed mogelijk na te bootsen, voeg xanthaan- en/of guargom aan uw bereidingen toe.

Kant-en-klaar bereidingen zonder gluten:

Deze zorgen voor een eenvoudigere bereiding van brood zonder gluten, aangezien ze verdikkingsmiddelen bevatten

en hebben als voordeel gegarandeerd zonder gluten te zijn. Bepaalde bereidingen zijn tevens van biologische oorsprong. De verschillende merken van kant-en-klaar bereidingen zonder gluten zorgen voor verschillende resultaten.

Suiker:

Gebruik geen suikerklontjes. Suiker

voedt de gist, geeft het brood een lekkere smaak en geeft het korstje een mooiere goudbruine kleur.

Zout:

Zout zorgt ervoor dat de gist zijn werk kan doen en geeft smaak aan het brood.

Het mag voor de bereiding niet in contact komen met de gist.

Het geeft ook een betere structuur aan het deeg.

Water:

Water zorgt dat de gist vocht opneemt en actief wordt. Het zorgt tevens dat het zetmeel van het meel vocht opneemt en dat er kruim gevormd wordt. U kunt het water

gedeeltelijk of helemaal vervangen door melk of een andere vloeistof. Gebruik de vloeistof op kamertemperatuur, tenzij voor brood zonder gluten dat met lauw water (circa 35°C) bereid moet worden.

Vet en olie:

Door vet toe te voegen, wordt het brood zachter en smakelijker. Het brood kan tevens beter en langer bewaard worden. Te veel vet vertraagt het rijzen. Als u boter

gebruikt, snijd het in kleine stukjes of laat het zacht worden. Voeg geen gesmolten boter toe. Voorkom dat het vet in contact komt met de gist, het vet zou de gist kunnen verhinderen vocht op te nemen.

Eieren:

Eieren geven het brood een mooiere kleur en bevorderen de goede ontwikkeling van het kruim. Als 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:

Melk heeft een schuimend effect waarmee regelmatigere holtes verkregen worden en waardoor het kruim er mooier uit komt

te zien. U kunt verse melk of melkpoeder gebruiken. Als u melkpoeder gebruikt, voeg hier dan de bedoelde hoeveelheid water aan toe: het totale volume moet gelijk zijn aan het volume dat nodig is voor het recept.

INFORMATIE SPECIFIEK VOOR DE BROOD-BAKMACHINE "BROOD EN LEKKERNIJEN":

KEUZE VAN DE INGREDIENTEN VOOR DE YOGHURT

Melk

Welke melk moet ik gebruiken?

U kunt alle soorten melk gebruiken (bijv. koemelk, geitenmelk, schapenmelk, sojamelk of andere soorten plantaardige melk). De stevigheid van de yoghurt kan afhankelijk van de gebruikte melk verschillend zijn. Verse melk, melk met een lange houdbaarheid en alle onderstaand vermelde soorten melk zijn voor gebruik met uw apparaat geschikt:

- Gesteriliseerde melk met een lange houdbaarheid: Volle UHT-melk zorgt voor een stevigere yoghurt. Halfvolle UHT-melk

zorgt voor een minder stevige yoghurt. U kunt tevens halfvolle melk gebruiken en vervolgens 1 of 2 eetlepels melkpoeder toevoegen.

- Volle melk: deze melk zorgt voor een romige yoghurt met een velletje aan het oppervlak.
- Verse melk (boerderijmelk): deze melk moet eerst worden gekookt. Het is tevens aanbevolen om de melk lang te laten koken. Laat de melk vervolgens afkoelen voordat u het in het apparaat giet.
- Melkpoeder: deze soort melk zorgt voor een zeer romige yoghurt. Volg altijd de instructies die u vindt op de verpakking van het product.

Het ferment

Voor yoghurt

Het ferment kan zijn:

- Een natuurlijke yoghurt in de winkel gekocht met de langst mogelijke houdbaarheid.
- Een gevriesdroogd ferment of zuursel. In dit geval, volg de activeringstijd zoals aangegeven in de gebruiksaanwijzing

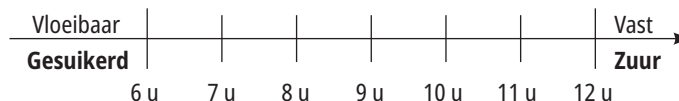
van het ferment. U kunt dit soort ferment vinden in warenhuizen, apotheken en bepaalde gezondheidswinkels.

- Een van uw recent bereide yoghurts – deze moet natuurlijk en recent bereid zijn. Dit wordt 'kweken' genoemd. Een te hoge warmte kan de eigenschappen van uw ferment tenietdoen.

Fermentatietijd

Uw yoghurt dient gedurende 6 tot 12 uur te fermenteren, afhankelijk van de gebruikte ingrediënten en het gewenste resultaat.

Eenmaal het kookproces van de yoghurt is beëindigd, plaats de yoghurt minstens 4 uur in de koelkast. De yoghurt kan maximaal 7 dagen in de koelkast worden bewaard.

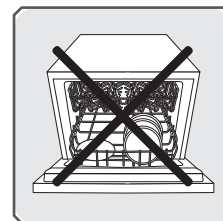


Stremsel (voor verse kaas)

Dit programma is geschikt voor het bereiden van verse kaas. Gebruik stremsel

of een vloeibaar zuur, zoals citroensap of azijn om de melk te stremmen.

REINIGING EN ONDERHOUD



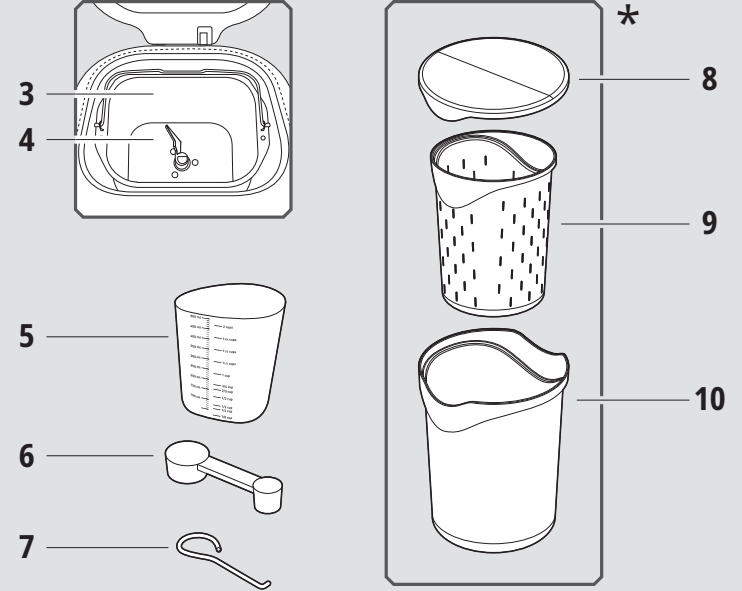
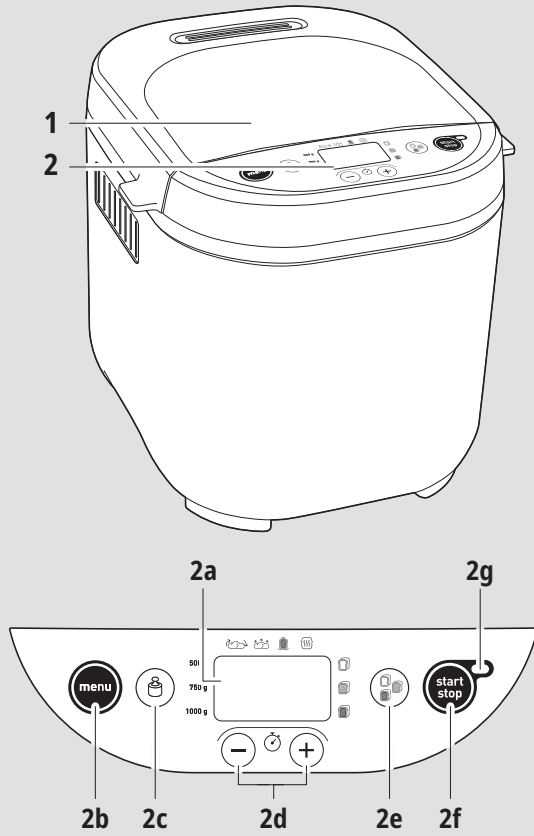
- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
- Was het bakblik en de kneder in een warm sopje. Als de kneder in het bakblik blijft, laat het 5 tot 10 min weken.
- Reinig de andere onderdelen met een vochtige spons. Droog vervolgens grondig af.
- Plaats geen enkel onderdeel in de vaatwasser.
- Gebruik geen agressief schoonmaakmiddel, geen schuurponsje en geen alcohol. Gebruik een zachte, vochtige doek.
- Dompel het apparaat of deksel nooit in water.

HANDLEIDING VOOR BETERE BAKRESULTATEN

nl	Is het resultaat niet volgens wens? Met deze tabel kunt u zien wat er aan de hand is.	Te hoog gerezen brood	Ingezaakt brood na te hoog gerezen te zijn	Onvoldoende gerezen brood	Te lichte korst	Bruine zijden maar het brood is niet voldoende gaar	Meel aan de zijkanen 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.			•	•		

Is het resultaat niet zoals verwacht? Deze tabel zal u helpen om de oorzaak op te sporen.	Yoghurt is te vloeibaar	Yoghurt is te zuur	Er is water in de yoghurt	Yoghurt heeft een gele kleur
Fermentatietijd is te kort.	•			
Fermentatietijd is te lang.		•	•	•
Te weinig, dood of niet actief ferment	•			
Yoghurtpotje is onvoldoende schoon.	•			•
Gebruikte melk is onvoldoende vet (halfvolle in plaats van volle melk).	•			
Deksel bleef op het potje.			•	
Verkeerd programma gebruikt.	•			•

PROBLEMEN	OPLOSSINGEN
nl De kneder blijft in de bakblik bekneld zitten.	Laten weken voor u hem gaat verwijderen.
Na een druk op  gebeurt er niets.	E01 verschijnt knipperend op het display, gevolgd door een geluidssignaal: het apparaat is te warm. Wacht 1 uur tussen 2 cycli. E00 verschijnt knipperend op het display, gevolgd door een geluidssignaal: het apparaat is te koud. Wacht tot deze op kamertemperatuur is. HHH of EEE verschijnt knipperend op het display, gevolgd door een geluidssignaal: storing. Het apparaat moet worden nagekeken door de technische dienst. U heeft de timer geprogrammeerd.
Na op  gedrukt te hebben draait de motor maar er wordt niet gekneed.	De uitneembare binnenpan zit niet goed op zijn plaats. De kneder is afwezig of zit niet goed op zijn plaats. In geval van bovenstaande situaties stopt u het apparaat handmatig door lang op de  knop te drukken. Begin met het recept van voor af aan.
Na een programmering met de timer is het brood niet voldoende gerezen of er is niets gebeurd.	U heeft vergeten na de programmering op  te drukken. De gist is in contact gekomen met het zout en/of het water. Kneder afwezig.
Brandgeur.	Een deel van de ingrediënten is naast de uitneembare binnenpan gevallen: laat het apparaat afkoelen en maakt de binnenzijde van de apparaat schoon met een vochtige spons en zonder reinigingsproduct. De bereiding is overgelopen: te grote hoeveelheid ingrediënten, met name vloeistof. Neem de juiste verhoudingen van het recept in acht.



AÇIKLAMA

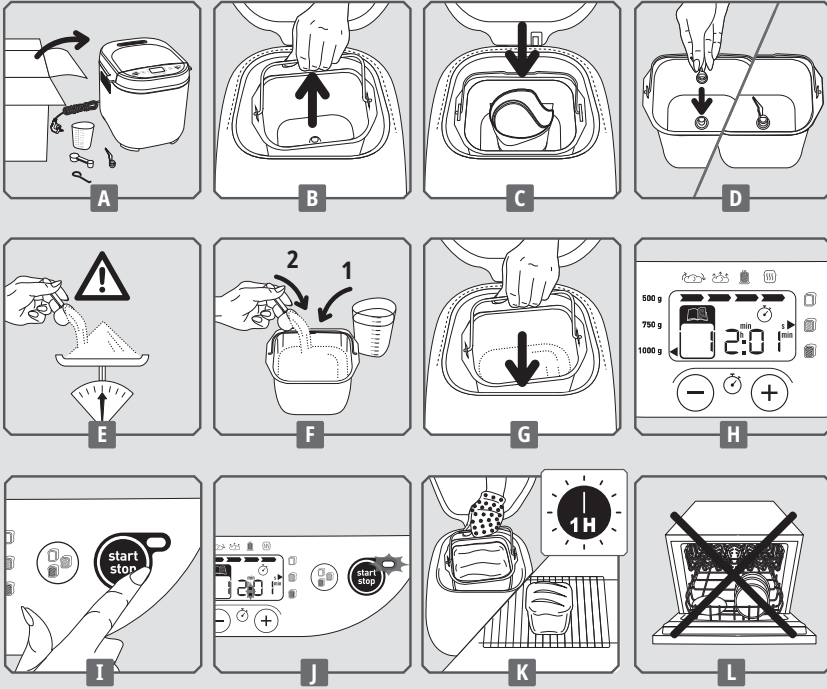
1. Kapak
2. Kontrol paneli
 - a. Göstergeli ekran
 - b. Program seçenekleri
 - c. Ağırlık seçimi
 - d. Gecikmeli başlatmayı ve 11. programda zamanı ayarlamak için düğmeler
 - e. Kabuk rengini seçin
 - f. Açma/kapama düğmesi
 - g. Çalışma gösterge ışığı

3. Ekmek kalıbı
4. Yoğurma paleti
5. Ölçekli kap
6. Çay kaşığı ölçüsü/yemek kaşığı ölçüsü
7. Yoğurma pedalını kaldırmak için kanca aksesuarı
8. Saklama kapağı

9. Çökelek peyniri kabı
10. Yoğurt kabı

* modele bağlı

Bu ürün için ölçülen ses gücü seviyesi 66 dBa'dır.



İLK KULLANIMDAN ÖNCE

- Cihazın içinde ve dışında bulunan tüm ambalaj, etiket ve çeşitli aksesuarları çıkartın - **A**.
- Tüm parçaları ve cihazı nemli bir bezle temizleyin.

HIZLI BAŞLANGIÇ

- Kabloyu gevşetin ve topraklı bir elektrik prizine takın. Sesli sinyalden sonra, program 1 varsayılan olarak görüntülenir - **H**.
- Cihazın ilk kullanımında hafif bir koku yayılabilir.
- Kolu yukarı çekerek ekmek haznesini çıkarın. Sonra, yoğurma pedalını monte edin - **B - D**.

- Malzemeleri tavsiye edilen sıra ile kalıba ekleyin (PRATİK TAVSİYE adlı paragrafa bakın). Tüm malzemenin doğru olarak ölçüldüğünden emin olun - **E - F**.
- Ekmek haznesini yerleştirin - **G**.
- Kapağı kapatın.
- MENU** düğmesini kullanarak istediğiniz programı seçin.
- START/STOP** düğmesine basın. Zamanlayıcının iki noktası yanıp söner. Çalışma gösterge

ışığı yanar - **I - J**.

- Piştirme döngüsü sonunda, **STOP** düğmesine basın ve ekmek makinesinin fişini prizden çekin. Ekmek haznesini çıkarın. Haznenin sapı ve kapağın içi sıcak olduğundan her zaman fırın eldivenlerini kullanın. Ekmeği sıcakken çıkarın ve bir ızgara üzerinde 1 saat soğumaya bırakın - **K**.

* sadece yoğurt programı için

Ekmek makinenizi daha iyi tanımak

için, ilk kullanımda KLASİK EKMEK

KLASİK EKMEK (program 4)	MALZEMELER - kk = kahve kaşığı - çk = çorba kaşığı
KIZARMA SEVİYESİ = ORTA	1. SU = 330 ml 2. YAĞ = 2 çk 3. TUZ = 1 1/2 kk 4. ŞEKER = 1 çk
AĞIRLIK = 1000 g	5. SÜT TOZU = 2 çk 6. UN (Tip550) = 605g 7. MAYA = 1 1/2 kk

EKMEK MAKİNESİNİZİN KULLANIMI

Program seçimi

MENU İstedığınız programı seçmek için menü düğmesini kullanın. **MENU** düğmesine her bastığınızda, gösterge ekranındaki numara bir sonraki programa geçer.

- Lezzetli glutensiz ekmek.** Şeker ve yağ oranı düşük tarifleri yapmak için kullanılan program. Kullanıma hazır karışımları kullanmanızı tavsiye ederiz (glutensiz programların kullanımı hakkındaki uyarılara bakın).
- Tatlı glutensiz ekmek.** Şeker ve yağ içeren tarifleri yapmak için kullanılan program (ör tatlı çörek). Kullanıma hazır

karışım kullanmanızı öneririz.

- Glutensiz kek.** Kabartma tozu ile glutensiz kek yapmak için kullanılan program. Kullanıma hazır karışım kullanmanızı öneririz.
- Klasik ekmek.** Sandviç ekmeği türündeki beyaz ekmek tarifini yapmak için bu programı kullanın.
- Hızlı klasik ekmek.** Somun ekmeği türü beyaz ekmek tarifini yapmak için bu programı kullanın.
- Fransız Ekmeği.** Daha kalın kabuklu geleneksel Fransız beyaz ekmek tarifini yapmak için bu programı kullanın.

7. **Tatlı Ekmek.** Bu program, daha fazla yağ ve şeker içeren tatlı çörek türündeki tarifler için uygundur. Kullanıma hazır malzemeleri kullanırsanız toplamda 750 gr hamur miktarını aşmayın.
8. **Tam tahıl ekmeği.** Tam tahıl ununa dayalı tarifleri yaparken bu programı seçin.
9. **Hızlı tam tahıl ekmeği.** Tam tahıl ununa dayalı tarifleri daha hızlı yapmak için bu programı kullanın.
10. **Çavdar ekmeği.** Büyük miktarda çavdar unu veya bu tür diğer tahılları kullanırken bu programı seçin (ör. karabuğday, kavuzlu buğday).
11. **Mayalı hamurlar.** Pizza hamuru, ekmek hamuru ve waffle hamur tariflerini yapmak için bu programı kullanın. Bu program pişirmek için değildir.
12. **Makarna Hamuru.** İtalyan tipi makarna veya tart hamuru tariflerini yapmak için bu programı kullanın.
13. **Kek.** Kabartma tozu kullanarak kek yapmak için bu programı kullanın. Bu

“Ekmek ve Tatlılar” ekmek makinesine özel programlar:

18. **Yoğurt.** Pastörize inek sütü, keçi sütü veya soya sütünden yoğurt yapmak için kullanılır. Yoğurt kabını kalıbın içine yerleştirin (kapağı veya çökelek peyniri filtresi olmadan). Hazır olduktan sonra, serin bir yerde saklayın ve 7 gün içinde tüketin.
19. **Ayran.** Pastörize süttten ayran yapmak için kullanılır. Yoğurt kabını kalıbın içine yerleştirin (kapak olmadan). İçmeden

Ekmek ağırlığının seçilmesi

Seçilen ağırlığı ayarlamak için - 500 gr, 750 gr veya 1000 gr.  düğmesine basın. Seçilen ayarın karşısında gösterge ışığı

- program için sadece 1000 gr ayarı vardır.
14. **Pişirme.** 10 ile 70 dakika süreyle pişirmek için bu programı kullanın. Kendi başına seçilebilir ve aşağıdakiler için kullanılabilir:
- a) Mayalı Hamur programı tamamlandıktan sonra,
- b) Halihazırda pişmiş ve soğutulmuş olan ekmeklerin yüzeyini yeniden ısıtmak veya gevrekletmek için,
- c) Bir pişirme döngüsü sırasında uzun süreli elektrik kesintisi durumunda pişirmeyi tamamlamak için.
15. **Yulaf lapası.** Yulaf lapası ve sütlaç tariflerini yapmak için bu programı kullanın.
16. **Kahvaltılık gevrekler.** Sütlaç, irmik tatlısı ve karabuğday tatlısı tariflerini yapmak için bu programı kullanın.
17. **Reçel.** Ev yapımı reçeller yapmak için bu programı kullanın. 15,16 ve 17. programları kullanırken, kapağı açarken yaşanabilecek buhar püskürmesi ve sıcak hava tahliyesine karşı dikkatli olun.

önce iyice çalkalayın. Hazır olduktan sonra, serin bir yerde saklayın ve 7 gün içinde tüketin.

20. **Yumuşak beyaz peynir.** Kesilmiş inek sütünden veya keçi sütünden yumuşak beyaz peynir yapmak için kullanılır. Çökelek peyniri kabını yoğurt kabı içine yerleştirin (kapak olmadan) ve haznenin içine koyun. Süzme aşaması gereklidir. Hazır olduktan sonra, serin bir yerde saklayın ve 2 gün içinde tüketin.

yanar. Ağırlık sadece bilgi amaçlı verilmiştir. Bazı programlar için, ağırlığı seçmek mümkün değildir. Kullanım kılavuzunun sonundaki döngü tablosuna bakınız.

Kabuk renginin seçimi

Üç seçenek mevcuttur: açık / orta / koyu. Varsayılan ayarı değiştirmek isterseniz, seçtiğiniz ayarın karşısındaki gösterge ışığı yanınca kadar

Başlatma / Durdurma

Cihazı çalıştırmak için  düğmesine basın. Geri sayım başlar. Programı durdurmak veya

EKMEK MAKİNESİNİ ÇALIŞTIRMAK

Döngü tablosu (kullanım kılavuzunun sonuna bakın) seçilen programa göre çeşitli adımların açılımını gösterir. Gösterge ışığı mevcut durumda hangi adımın gerçekleştiğini gösterir.

Yoğurma

Hamurun yapısını ve tam anlamıyla kabarma becerisini oluşturmak için bu programı kullanın.

Bu döngü sırasında, şu malzemeleri ekleyebilirsiniz: kurutulmuş meyveler.

Dinlenme

Yoğurmanın kalitesini artırmak için hamurun genişlemesine imkan verir.

Kabarma

GEÇİKMELİ BAŞLATMA PROGRAMI

Seçtiğiniz zamanda malzemenin hazır olmasını sağlamak için en fazla 15 saat önceden cihazı programlayabilirsiniz. Pain Plaisir modeli için, 5,11, 12, 13, 14, 15, 16 ve 17 programları zaman ayarlı çalışmaya sahip değildir. Pain & Délices modeli için, 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 ve 20 programları zaman

 düğmesine basın. Bazı programlar için, kabuk rengini seçmek mümkün değildir. Kullanım kılavuzunun sonundaki döngü tablosuna bakınız.

programlanmış zaman ayarını iptal etmek için,  düğmesine 3 saniye boyunca basın.

Mayanın çalıştığı süre içinde ekmek mayalanır ve aroması artar.

Pişirme

Hamuru ekmek somununa dönüştürür ve istenilen kabuk rengi ve gevreklik seviyesini sağlar.

Sıcak tutma

Piştirildikten sonra 1 saat boyunca ekmeği sıcak tutar. Yine de pişirme bittikten sonra ekmeğin çıkartılması tavsiye edilir.

Gösterge ekranı, “Sıcak tut” döngüsü süresince “0:00” göstermeye devam eder. Döngünün sonunda, cihaz birkaç kez sesli sinyal verdikten sonra otomatik olarak durur.

ayarlı çalışmaya sahip değildir.

Bu adım; programı, kabuk rengini ve ağırlığı seçtikten sonra gerçekleşir. Programın süresi gösterilir. Programı başlatacağınız zaman ve hazır olmasını arzu ettiğiniz saat arasındaki farkı hesaplayın. Makine programın süresini otomatik olarak ekler. Zaman ayarlı çalışma için,  tuşuna basın, ekranda  sembolü belirir, standart zaman görüntülenir (15.00).

Zamanı ayarlamak için tuşuna basın. ışığı yanar. Gecikmeli başlatma programını başlatmak için düğmesine basın.

Eğer hata yaptıysanız veya zaman ayarını değiştirmek istiyorsanız, bir ses sinyali verene kadar düğmesine basın.

PRATİK TAVSİYE

Kullanılan tüm malzemeler oda sıcaklığında (aksi belirtilmedikçe) ve tam olarak tartılmış olmalıdır. Sıvıları verilen ölçek kabını kullanarak ölçün. Bir tarafı ile yemek kaşığı, diğer tarafı ile çay kaşığı ölçüsünü ölçmek için verilen kaşığı kullanın. Yanlış ölçümler yanlış sonuçlar verecektir. Ekmek

Malzemeleri; son kullanma tarihleri gelmeden önce kullanın ve serin, kuru bir yerde saklayın.

Unun bir mutfak tartısı kullanılarak tam olarak ölçülmüş olması gerekir. Aktif kuru ekmek mayası kullanın (poşetlerde). Çalışma sırasında kapağı açmaktan kaçının

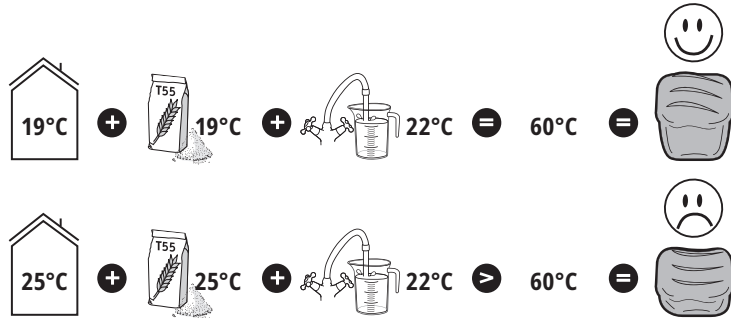
Varsayılan saat görüntülenir. İşlemi yeniden başlatın.

Bazı malzemeler çürüyebilir. Çiğ süt, yumurta, yoğurt, peynir ve taze meyve içeren tarifler için gecikmeli başlatma programını kullanmayın.

hazırlama sıcaklık ve nem koşullarına karşı çok duyarlıdır. Sıcak havalarda her zamankinden daha soğuk sıvıların kullanılması tavsiye edilir. Aynı şekilde, soğuk havalarda suyu veya sütü ısıtmanız gerekebilir (asla 35°C'yi aşmayın)

(aksi belirtilmedikçe).

Tariflerde belirtilen malzeme sırasını ve miktarlarını tam olarak takip edin. İlk olarak sıvılar ve daha sonra katı maddeler. Maya sıvılarla veya tuzla temas etmemelidir. Çok fazla miktarda maya hamurun yapısını zayıflatır, bu durumda çok fazla kabarmak ve pişirme sırasında sonradan sarkacaktır.



Genel olarak izlenecek sıra:

Sıvılar (yumuşatılmış tereyağı, sıvı yağ, yumurta, su, süt)

Tuz

Şeker

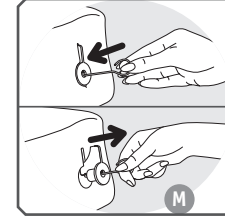
Unun ilk yarısı

Süt tozu

Özel katı malzemeler

Unun ikinci yarısı

Maya



7 dakikanın altındaki bir elektrik kesintisi sırasında, makine durumunu koruyacak ve elektrik gelince faaliyetine devam edecektir. Eğer bir ekmek döngüsünü bir başkasının takip etmesini isterseniz, makinenin soğumasına izin vermek ve ekmek yapımı üzerindeki herhangi bir olası etkiyi önlemek için her döngü arasında yaklaşık olarak 1 saat bekleyin.

Ekmeğinizi çıkartırken içinde yoğurma pedalı sıkışmış olarak kalabilir. Bu durumda, yavaşça çıkartmak için kancayı kullanın.

Bunu yapmak için, yoğurma pedalının gövdesine kancayı sokun ve sonra çıkartmak için kaldırın.

Glutensiz programların kullanımı için uyarılar

1, 2 ve 3. menüler glutensiz ekmek veya kek yapmak için kullanılmalıdır. Her program için, tek bir ağırlık mevcuttur.

Glutensiz ekmek ve kekler, çeşitli tahıllarda (buğday, arpa, çavdar, yulaf, kamut, kavuzlu buğday vb.) bulunan glutene intoleransı olanlar (çölyak hastalığı olanlar) için uygundur.

Bu, gluten içeren unlarla çapraz bulaşmayı önlemek için önemlidir. Hazneyi ve yoğurma pedalını ve de glutensiz ekmek ve kek yapmak için kullanılan tüm aletleri temizlemek için özel ilgi gösterin. Kullanılan mayanın da gluten içermediğinden emin olmalısınız.

Glutensiz tarifler, Schär veya Valpiform türü glutensiz ekmek için hazırlanan

malzemelere (kullanıma hazır karışımlar da denir) dayalı olarak geliştirilmiştir.

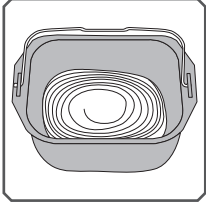
Un türleri karışımları topakları önlemek için maya ile beraber elekten geçirilmiş olmalıdır.

Program başlatıldığında yoğurma işlemine yardımcı olmak için şunlar gerekir: metal olmayan bir spatula kullanarak karışmamış malzemeyi kalıbın ortasına aşağı yönde sıyrın.

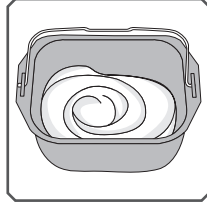
Glutensiz ekmek geleneksel ekmek kadar kabarmaz. Normal ekmeğe göre daha yoğun kıvamda ve daha açık renkte olacaktır.

Bütün önceden karıştırılan markalar aynı sonuçlarda ürün vermez: tariflerin ayarlanması gerekir. Bu nedenle bazı testlerin (aşağıdaki örneğe bakın) yapılması tavsiye edilir.

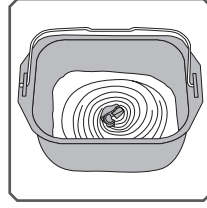
Örnek: sıvı miktarını ayarlayın.



Çok sıvı



Tam kıvamında



Çok katı

İstisna: kek hamuru akışkan olmalıdır.

MALZEME BİLGİSİ

Maya:

Ekmek fırıncı mayası kullanılarak yapılır. Bu tür maya çeşitli şekillerde satılmaktadır: küçük küpler halinde taze maya, tekrar ıslatılacak aktif kuru maya veya hazır kuru maya. Maya süpermarketlerde (pastane veya taze gıdalar bölümlerinde) satılır, ama aynı zamanda fırıncınızdan da taze maya

satın alabilirsiniz.

Maya doğrudan makinenizin kalıbında diğer malzemelerle birlikte birleştirilmelidir. Yine de dağılmasını kolaylaştırmak için taze mayayı parmaklarınızın arasında iyice ufalamayı düşünün. Önerilen miktarlara uyun (aşağıdaki denklik tablosuna bakın).

Kuru maya ve taze maya arasındaki miktar/gramaj denklikleri:

Kuru maya (çk 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

Unlar:

Tariflerde aksi belirtilmedikçe T55 unu kullanılması tavsiye edilir. Ekmek, tatlı çörek veya sütlu ekmek için özel un tiplerinin karışımlarını kullanırken, toplamda 750 gr hamuru (un + su) aşmayın. Unun kalitesine bağlı olarak, ekmek pişirme sonuçları değişebilir.

• Un iklim koşullarındaki (rutubet) dalgalanmalara tepki verdiği için, unu hava geçirmez veya sızdırmaz bir biçimde kapalı bir kapta saklayın. Ekmek hamuruna yulaf, kepek, buğday tohumu, çavdar ya da tam tahıllar eklenirse yoğun ve daha az kabarık olan bir ekmek üretilacaktır.

• Un ne kadar çok tam tahıla dayalı olursa, yani buğday tanesinin (T>55) dış tabakasının bir kısmını içeriyorsa, hamur o kadar daha az kabarmaz ve ekmek daha yoğun olacaktır.

• Ayrıca ekmekler için piyasada satılan kullanıma hazır malzemeler de bulabilirsiniz. Bu malzemelerin kullanımı için lütfen üreticinin tavsiyelerine başvurunuz.

Glutensiz un:

Ekmek yapmak için bu un türlerini büyük miktarlarda kullanmak için glutensiz ekmek programının kullanılması gerekir. Gluten içermeyen çok sayıda un çeşidi vardır. En çok bilinenler karabuğday unu, pirinç unu (beyaz veya tam tahıl), kinoa unu, mısır unu,

kestane unu, darı unu ve sorgum unudur.

Glutensiz ekmekler için, glutenin elastikliğini yeniden yaratmayı denemek için, ekmek unu olmayan birkaç çeşit unu karıştırmak ve kıvam arttırıcı maddeler eklemek gereklidir.

Glutensiz ekmekler için kıvamlaştırıcı maddeler:

Uygun bir yoğunluk elde etmek ve glutenin

elastikliğine benzetmeye çalışmak için, malzemelerinize biraz ksantan sakızı ve/veya guar zımkı ekleyebilirsiniz.

Kullanıma hazır glutensiz malzemeler:

Kıvam arttırıcılar içerdikleri ve glutensiz olmayı tamamen garanti ettiklerinden ki

bazıları aynı zamanda organikdir, glutensiz ekmek yapmayı kolaylaştırır. Tüm markaların kullanıma hazır glutensiz malzemeleri aynı sonuçlarda ürün vermez.

Şeker:

Şeker topraklarını kullanmayın. Şeker

mayayı besler, ekmeğe iyi bir tat verir ve kabuk rengini güçlendirir.

Tuz:

Mayanın etkinliğini düzenler ve ekmeğe tat verir.

Malzemeler birleştirilmeden önce maya ile temas etmemelidir. Ayrıca hamurun yapısını da geliştirir.

Su:

Su nemlendirir ve mayayı aktive eder. Ayrıca unun nişastasını nemlendirir ve somunun biçim almasını sağlar. Su,

tamamen ya da kısmen süt veya diğer sıvılar ile değiştirilebilir. Sıcak su (yaklaşık 35°C) kullanılması gereken glutensiz ekmek haricinde, sıvıları oda sıcaklığında iken kullanın.

Katı ve sıvı yağlar:

Yağlar ekmeği daha kabarık yapar. Aynı zamanda daha iyi halde ve daha uzun süre korunacaktır. Çok fazla yağ hamurun kabarmasını yavaşlatır. Eğer tereyağı

kullanırsanız, küçük parçalara bölün veya yumuşatın. Erimiş tereyağı dahil etmeyin. Yağ mayanın tekrar ısıtılmasını önleyebileceği için yağın maya ile temas etmesinden kaçının.

Yumurtalar:

Ekmeğin rengini iyileştirir ve somunun iyi gelişimini destekler. Eğer yumurta kullanıyorsanız, buna bağlı olarak sıvı miktarını azaltın. Yumurtayı kırın ve tarifte belirtilen sıvı miktarını elde edinceye kadar

gerekli sıvıyı ekleyin.

Tarifler 50 gr'lık orta boy yumurta için tasarlanmıştır, eğer yumurtalar daha büyük ise biraz un ekleyin; eğer yumurtalar daha küçük ise daha az un ekleyin.

Süt:

Sütün daha fazla düzenli hücre oluşmasına neden olan emülsiyon yapma etkisi vardır ve bu nedenle çekici bir somun

görünümü oluşur. Taze süt veya süt tozu kullanabilirsiniz. Eğer süt tozu kullanırsanız, başlangıçta süt için ayrılan su miktarını ekleyin: toplam hacim tarifte belirtilen hacme eşit olmalıdır.

"EKMEK VE TATLILAR" EKMEK MAKİNESİNE İLİŞKİN ÖZEL BİLGİ:

YOĞURT İÇİN MALZEMELERİN SEÇİMİ Süt

Hangi tür süt kullanmalıyım?

Bütün süt türlerini (örneğin, inek sütü, keçi sütü, koyun sütü, soya sütü veya diğer bitki bazlı sütleri) kullanabilirsiniz. Yoğurdun yoğunluğu kullanılan süte göre değişebilir. Çiğ süt, uzun raf ömürlü sütler ve aşağıda tarif edilen bütün sütler cihazda kullanmak için uygundur:

- Sterilize edilmiş uzun raf ömürlü süt: Tam yağlı UHT sütünden daha katı bir yoğurt üretilir. Az yağlı süttten daha az katı bir yoğurt üretilir. Alternatif olarak, az

yağlı süte 1 veya 2 yemek kaşığı süt tozu ekleyerek kullanabilirsiniz.

- Tam yağlı süt: bu süt daha kremamsı ve üstünde ince bir "kaymak" olan yoğurt üretir.
- Çiğ süt (çiftlik sütü): bu tür sütlerin önce kaynatılması gerekir. Onu kafi gelecek kadar bir süre için kaynatmanızı tavsiye ederiz. Daha sonra, cihazın içine yerleştirmeden önce soğumasını bekleyin.
- Süt tozu: bu tür süt çok kremamsı bir yoğurt üretir. Her zaman üreticinin ambalajının üzerindeki talimatlarını takip edin.

Fermantasyonun Etkin Maddesi

Yoğurt için

Fermantasyonun etkin maddesi şunlar olabilir:

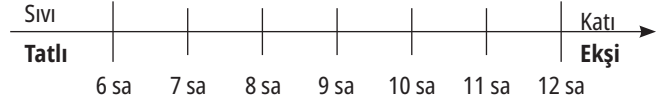
- Sade yoğurt dükkanda satılan, mevcut olanlar içinden son kullanma tarihi en geç olan.
- Soğutarak muhafaza edilmiş fermantasyon etkin maddesi veya laktik kültürleri. Bu durumda, fermantasyon etkin maddesinin kullanım talimatlarındaki

aktivasyon süresini izleyin. Bu etkin maddeler, süpermarketlerde, eczanelerde ve bazı sağlıklı gıda mağazalarında bulunmaktadır.

- Son zamanlarda hazırladığınız yoğurtlardan biri – mümkün olduğunca en son yapılan sade yoğurt olmalıdır. Bu işlem "kültür" olarak adlandırılır. Etkin maddelerin özellikleri aşırı yüksek sıcaklıklarda tahrip olabilir.

Fermantasyon Süresi

Kullanılan temel malzemelere ve istenilen sonuca bağlı olarak yoğurdun fermantasyonu 6 ile 12 saat arasında sürer.

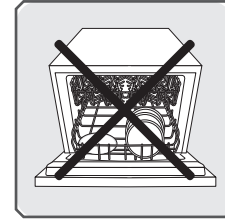


Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra, yoğurdu en az 4 saat buzdolabında bekletin ve 7 gün içinde tüketin.

Peynir mayası (yumuşak beyaz peynir için)
Peynirlerinizi yaparken sütü kesmek için,

biraz peynir mayası veya limon suyu veya sirke gibi asidik bir sıvı kullanabilirsiniz.

TEMİZLİK VE BAKIM



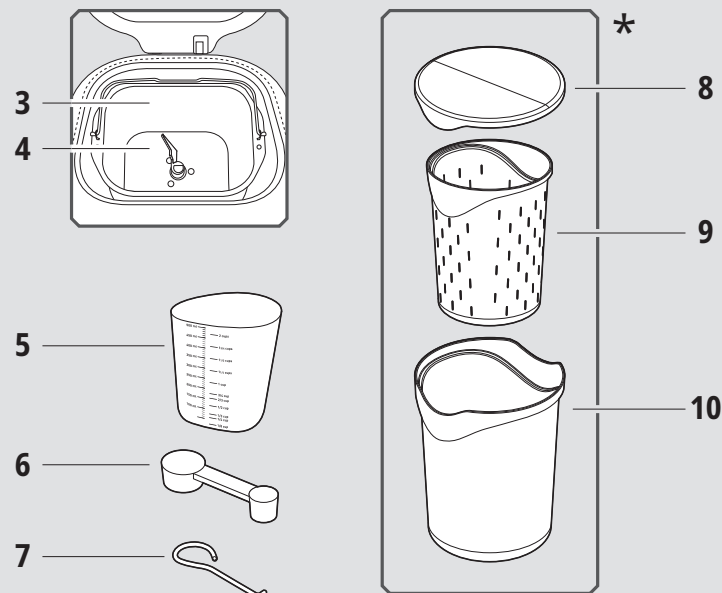
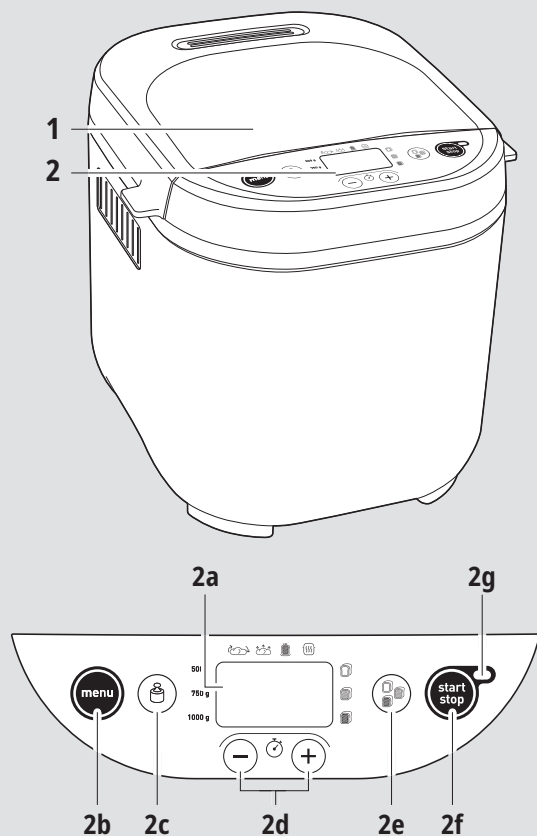
- Cihazın fişini çekin ve tamamen soğumasını bekleyin.
- Hazneyi ve yoğurma pedalını sıcak sabunlu su kullanarak yıkayın. Eğer yoğurma pedalı haznede kalıyorsa, 5 ila 10 dakika kadar suda tutun.
- Diğer parçaları nemli bir sünger ile temizleyin. İyice kurulayın.
- Hiçbir parça makinede yıkanabilir değildir.
- Herhangi bir ev temizlik maddesi, aşındırıcı sünger/tel veya alkol kullanmayın. Yumuşak, nemli bir bez kullanın.
- Cihazın gövdesini veya kapağını suyun içine batırmayın.

TARİFLERİNİZİ GELİŞTİRMEK İÇİN SORUN GİDERME KILAVUZU

Beklenen sonuçları almıyor musunuz? Bu tablo size yardımcı olacaktır.	Ekmek çok fazla kabarıyor	Ekmek çok fazla kabardıktan sonra iniyor	Ekmek yeterince kabarmıyor	Kabuk yeterince altın renkli değil	Yanları kızarıyor ama ekmek tam pişmiş değil	Üst ve yanlar unlu
Piştirme esnasında düğmesine basıldı.				•		
Yeterince un yok.		•				
Çok fazla un var.			•			•
Yeterince maya yok.			•			
Çok fazla maya.		•		•		
Yeterince su yok.			•			•
Çok fazla su var.		•			•	
Yeterince şeker yok.			•			
Kalitesiz un.			•	•		
Malzeme oranları yanlış (çok fazla).	•					
Su çok sıcak.		•				
Su çok soğuk.			•			
Yanlış program.			•	•		

İstedığınız sonucu alamıyor musunuz? Bu tablo çözümü belirleme- nize yardımcı olacaktır.	Yoğurt sıvı halde	Yoğurt çok asidik	Yoğurdun içinde su var	Sararmış yoğurt
Fermantasyon süresi çok kısa.	•			
Fermantasyon süresi çok uzun.		•	•	•
Yeteri kadar fermantasyon etkin maddesi yok veya ölümler veya aktif değiller.	•			
Yanlış bir şekilde temizlenmiş yoğurt kabı.	•			•
Kullanılan süt yeteri kadar yağ içermiyor (tam yağlı yerine az yağlı süt).	•			
Kapak kabın üzerinde bırakılmış.			•	
Uygun olmayan program seçilmiş.	•			•

SORUNLAR	NEDENLER - ÇÖZÜMLER
Yoğurma pedalı haznenin içine takılıp kalmış.	Onu çıkarmadan önce ıslatın.
● düğmesine bastıktan sonra hiçbir şey olmuyor.	Ekranı E01 yazısı görünüyor ve yanıp sönüyor, cihazdan bip sesi çıkıyor: cihaz çok sıcak. 2 döngü arasında 1 saat bekleyin. Ekranı E00 yazısı görünüyor ve yanıp sönüyor, cihazdan bip sesi çıkıyor: cihaz çok soğuk. Oda sıcaklığına ulaşmasını bekleyin. Ekranı HHH veya EEE yazısı görünüyor ve yanıp sönüyor, cihazdan bip sesi çıkıyor: arıza. Makine yetkili personel tarafından bakıma alınmalıdır. Gecikmeli başlatma programlanmıştır.
● düğmesine bastıktan sonra motor çalışıyor ama yoğurma yapmıyor.	Hazne doğru takılı değil. Yoğurma pedalı eksik veya düzgün takılmamış. Yukarıda belirtilen her iki durumda da, ● düğmesine uzun süre basarak manuel olarak cihazı durdurun. Tarifi tekrar baştan yapın.
Gecikmeli bir başlangıçtan sonra, ekmek yeterince kabarmamış ya da hiçbir şey olmamış.	Gecikmeli başlatma programı programlandıktan sonra ● düğmesine basmayı unuttunuz. Maya tuz ve/veya su ile temas etmiştir. Yoğurma pedalı eksik.
Yanık kokusu.	Bazı maddeler kalıp dışına düşmüş: cihazın fişini çekin, soğumaya bırakın, sonra nemli bir sünger ile ve herhangi bir temizlik ürünü olmadan içini temizleyin. Malzemeler taşmış: kullanılan malzeme miktarı özellikle sıvı miktarı çok fazla. Tarifte verilen oranlara uyun.



DESCRIPCIÓN

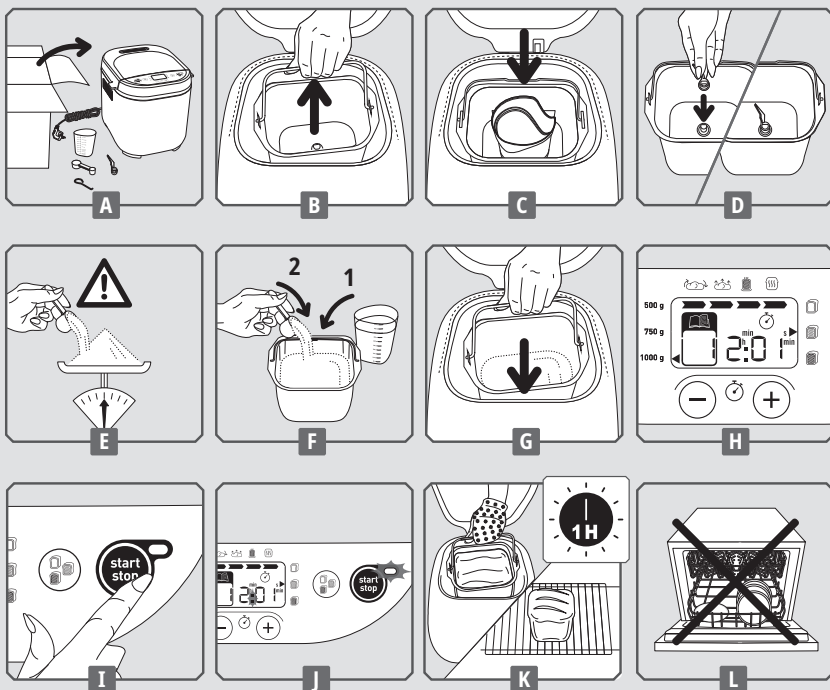
1. Tapa
2. Cuadro de mandos
 - a. Pantalla de visualización
 - b. Selección de programas
 - c. Selección del peso
- d. Botones de ajuste de puesta en marcha diferida y de ajuste del tiempo del programa 11
- e. Selección del dorado
- f. Botón puesta en marcha/parada

- g. Indicador luminoso de funcionamiento
3. Cuba de pan
4. Mezclador
5. Vaso graduado
6. Cucharada de café/cucharada sopera
7. Accesorio "gancho" para retirar el mezclador

8. Tapa de conservación
9. Recipiente para colar
10. Recipiente para yogur

* según el modelo

El nivel de potencia acústica detectado en este producto es de 66 dB.



ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- Retire todo el material de embalaje, los adhesivos y otros elementos similares en el interior y exterior del aparato - **A**.
- Limpie el aparato y todos sus elementos con un paño húmedo.

INICIO RÁPIDO

- Desenrolle el cable y enchúfelo a una toma de corriente con toma de tierra. El programa 1 se mostrará por defecto tras la señal sonora - **H**.
- Es posible que el aparato desprenda un ligero olor la primera vez que lo utilice.
- Saque la cuba de pan levantándola del asa. Instale el mezclador a continuación - **B** - **D**.
- Añada los ingredientes en la cuba siguiendo

el orden recomendado (consulte el apartado de CONSEJOS PRÁCTICOS). Asegúrese de pesar todos los ingredientes con exactitud - **E** - **F**.

- Vuelva a introducir la cuba de pan - **G**.
- Cierre la tapa.
- Seleccione el programa deseado mediante el botón **MENU**.
- Pulse el botón **START/STOP**. Los dos puntos del temporizador parpadearán. La luz indicadora

de funcionamiento se iluminará - **I** - **J**.

- Cuando termine de hacer el pan, pulse **START/STOP** y desenchufe la panificadora. Saque la cuba de pan. Utilice siempre unos guantes de cocina, dado que el asa de la cuba y el lado interior de la tapa estarán calientes. Saque el pan caliente de la cuba y déjelo enfriar sobre una rejilla durante 1 hora - **K**.

* únicamente para el programa de yogur

Para familiarizarse con su panificadora, le recomendamos que

intente llevar a cabo la receta de PAN CLÁSICO para su primer pan.

PAN CLÁSICO (programa 4)	INGREDIENTES - c.c. = cucharilla de café - c.s. = cucharilla de sopa	
TOSTADO = MEDIO	1. AGUA = 330 ml	5. LECHE EN POLVO = 2 c.s.
	2. ACEITE = 2 c.s.	6. HARINA T55 = 605g
	3. SAL = 1 1/2 c.c.	7. LEVADURA = 1 1/2 c.c.
PESO = 1000 g	4. AZÚCAR = 1 c.s.	

MODOS DE EMPLEO DE SU PANIFICADORA

Selección de un programa

MENU El botón de menú le permite elegir el programa deseado. Cada vez que pulse el botón **MENU**, el número en el panel de la pantalla pasará al programa siguiente.

1. **Pan salado sin gluten.** Este programa permite elaborar recetas con poca azúcar y grasa. Se recomienda la utilización de un preparado para pan (ver advertencias para la utilización de los programas sin gluten).
2. **Pan dulce sin gluten.** Este programa permite elaborar recetas que contienen azúcar y grasa (p. ej., brioche). Se recomienda utilizar un preparado para pan.
3. **Pastel sin gluten.** El programa permite elaborar pasteles sin gluten con levadura

química. Se recomienda utilizar un preparado para pan.

4. **Pan clásico.** Este programa permite elaborar una receta de pan de molde blanco.
5. **Pan clásico rápido.** Este programa permite elaborar una receta de pan de molde blanco con rapidez.
6. **Pan francés.** Este programa permite elaborar una receta de pan francés blanco tradicional con una corteza más gruesa.
7. **Pan dulce.** Este programa está adaptado para recetas como el brioche, las cuales contienen más mantequilla y azúcar. No sobrepase 750g en total si utiliza preparados para pan.

8. Pan integral. Este programa debe seleccionarse cuando se elaboran recetas a base de harina integral.

9. Pan integral rápido. Este programa permite elaborar recetas a base de harina integral con más rapidez.

10. Pan de centeno. Este programa debe seleccionarse cuando se utiliza una cantidad considerable de harina de centeno u otro cereal de este tipo (p. ej., alforfón o espelta).

11. Subida de la masa. Este programa permite elaborar recetas de masas para pizzas, pan, gofres o similares. La masa no se hornea con este programa.

12. Pasta. Este programa permite elaborar recetas de masas para pastas o tartas.

13. Pastel. Permite la confección de pasteles con levadura química. Solo es posible utilizar la opción de 1000 g con este programa.

Programas específicos de la panificadora "Pain & Délices":

18. Yogur. Permite elaborar yogur a base de leche pasteurizada de vaca, cabra o soja. Introduzca el recipiente de yogur en la cuba (sin la tapa ni el filtro colador). Después de su elaboración, conserve bien en un lugar fresco y consúmlalo en las 7 horas siguientes.

19. Yogur líquido. Permite elaborar yogures líquidos a base de leche pasteurizada. Introduzca el recipiente de yogur en la cuba (sin la tapa). Agítelo

14. Horneado. Permite hornear el pan entre 10 y 70 minutos. Solo puede seleccionarse y utilizarse:

a) después del programa de Subida de la masa.

b) para calentar u obtener una corteza crujiente de panes ya horneados y fríos.

c) para terminar el horneado del pan en caso de producirse un fallo de corriente prolongado durante su cocción.

15. Gachas. Permite elaborar recetas de gachas, arroz con leche y similares.

16. Cereales. Permite elaborar recetas de arroz con leche, sémola con leche, alforfón con leche y similares.

17. Confituras. Permite elaborar confituras caseras. Cuando esté en los programas 15, 16 o 17, debe tener cuidado con el vapor expulsado y las salpicaduras calientes al abrir la tapa.

bien antes de consumirlo. Después de su elaboración, conserve bien en un lugar fresco y consúmlalo en las 7 horas siguientes.

20. Queso fresco. Permite elaborar queso fresco a partir de leche cuajada de vaca o cabra. Introduzca el recipiente colador en el recipiente del yogur (sin la tapa), e introduzca este último en la cuba. Es necesario una fase de escurrido. Después de su elaboración, conserve bien en un lugar fresco y consúmlalo en las 2 horas siguientes.

se muestra a título indicativo. Algunos de los programas no permiten seleccionar el peso. Consulte el cuadro de ciclos al final del apartado de modo de empleo.

Selección del peso del pan

Pulse el botón  para seleccionar 500 g, 750 g o 1000 g de peso. La luz indicadora se iluminará al lado del peso elegido. El peso

Selección del nivel de tostado

Hay tres elecciones posibles: poco tostado / normal / muy tostado. Si quiere cambiar el ajuste predeterminado, pulse el botón  hasta que la luz indicadora aparezca

Iniciar / detener

Pulse el botón  para poner el aparato en funcionamiento. El tiempo empezará

FUNCIONAMIENTO DE LA PANIFICADORA

El cuadro de ciclos (consultar el final del apartado de modo de empleo) le muestra las diferentes etapas en función del programa elegido. Una luz indicadora le indica en qué etapa se encuentra.

Amasado

Confiere la consistencia apropiada a la masa, permitiendo de esta manera que suba bien.

Durante este paso se pueden añadir ingredientes como frutos secos.

Reposo

Permite que la masa se relaje para mejorar la calidad del amasado.

Subida

Tiempo durante el cual la levadura actúa

PROGRAMA DE INICIO DIFERIDO

El aparato puede programarse hasta con 15 horas de antelación para ponerse en funcionamiento a la hora deseada. En el modelo "Plain Plaisir", los programas 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16 y 17 no están disponibles para la programación diferida. En el modelo "Plain & Délices", los programas 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 y 20 no están disponibles

al lado del ajuste elegido. Algunos de los programas no permiten seleccionar el nivel de tostado. Consulte el cuadro de ciclos al final del apartado de modo de empleo.

a descontarse. Para detener el programa o cancelar el programa de inicio diferido, pulse el botón  durante 3 segundos.

para subir el pan y desarrollar su aroma.

Horneado

Transforma la masa en miga y permite tostar la corteza hasta que está crujiente.

Mantenimiento del calor

Permite mantener el pan caliente durante 1 hora después de hornearlo. Se recomienda, de todos modos, sacar el pan de la cuba cuando finalice el horneado.

La pantalla mostrará 0:00 durante la hora en la que se mantenga el pan caliente. Cuando termine de hacerse el pan, el aparato se detendrá automáticamente tras emitir unas señales sonoras.

para la programación diferida.

Este paso se lleva a cabo después de haber seleccionado el programa, el nivel de dorado y el peso. El tiempo del programa se muestra en la pantalla. Calcule el tiempo entre el momento de inicio del programa y la hora a la que desea que su preparación para esté lista. El aparato incluye la duración de los ciclos del programa automáticamente. Pulse el botón  para acceder al inicio diferido:

el símbolo aparecerá en la pantalla y se mostrará el tiempo por defecto (15h00). Pulse el botón para ajustar el tiempo. Los dos puntos se iluminarán. Pulse para activar el programa de inicio diferido.

Si comete algún error y desea modificar el tiempo, mantenga pulsado el botón hasta

CONSEJOS PRÁCTICOS

Todos los ingredientes utilizados deben estar a temperatura ambiente (salvo que se indique lo contrario) y deben pesarse con precisión. Mida los líquidos con el vaso de medición suministrado. Utilice la cuchara suministrada para medir las cucharadas de café por uno de los lados y las cucharadas de sopa por el otro. Unas mediciones incorrectas se traducirán en

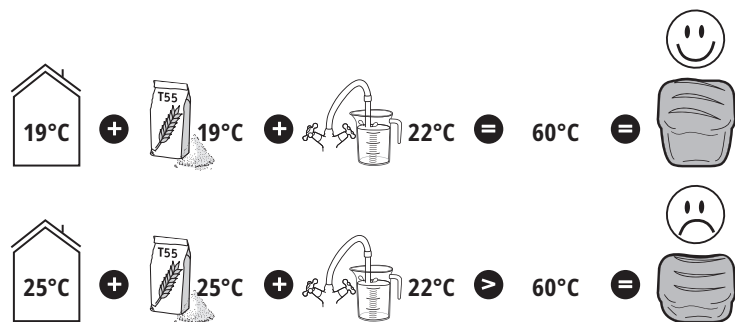
que el aparato emita una señal sonora. La pantalla mostrará el tiempo por defecto. Vuelva a realizar la operación.

Algunos de los ingredientes son perecederos. No utilice el programa de inicio diferido para recetas que contengan leche cruda, huevos, yogures, quesos o frutas frescas.

unos malos resultados. La preparación del pan es muy sensible a las condiciones de temperatura y humedad. En caso de hacer mucho calor, se aconseja utilizar líquidos más fríos de lo habitual. Asimismo, en caso de temperaturas bajas, puede que sea necesario templar el agua o la leche (sin sobrepasar jamás 35 °C).

Utilice los ingredientes antes de que caduquen **y consérvelos en un lugar fresco y seco**. La harina debe pesarse con precisión con la ayuda de una balanza de cocina. Utilice levadura activa y deshidratada de panadería en sobre. No abra la tapa del aparato cuando esté funcionando (salvo que se indique lo contrario).

Añada los ingredientes en el orden y las cantidades exactos indicados en las recetas. Añada primero los líquidos y después los sólidos. La levadura no debe entrar en contacto con los líquidos o con la sal. El exceso de levadura debilita la consistencia de la masa, haciendo que se eleve demasiado y se desinfe durante la cocción.



Orden general a respetar:

Líquidos (mantequilla ablandada, aceite, huevos, agua, leche)

Sal

Azúcar

Primera mitad de la harina

Leche en polvo

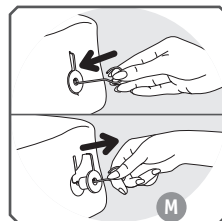
Ingredientes sólidos específicos

Segunda mitad de la harina

Levadura

Cuando se produzca un fallo de corriente con una duración inferior a 7 minutos, el aparato conservará su estado y reanudará su funcionamiento al volver la corriente.

Si desea encadenar dos ciclos de pan, espere alrededor de 1 hora entre un ciclo y el siguiente para que el aparato pueda enfriarse y no afecte la preparación del pan.



Al sacar el pan de la cuba, puede que el mezclador se quede atrapado en el pan. En tales casos, utilice un gancho para retirarlo con cuidado.

Para ello, introduzca el gancho en el eje del mezclador y tire de él para sacarlo.

Advertencias al utilizar los programas sin gluten

Los menús 1, 2 y 3 se deben utilizar para elaborar panes o pasteles sin gluten. Solo hay una opción de peso disponible en cada uno de estos programas.

Los panes y pasteles sin gluten son apropiados para personas intolerantes al gluten (celíacos), el cual está presente en varios cereales (trigo, cebada, centeno, avena, kamut, espelta, etc.).

Es importante evitar la contaminación cruzada con las harinas que contengan gluten. Tenga mucho cuidado al limpiar la cuba, el mezclador y todos los utensilios para la confección de panes y pasteles sin gluten. Asegúrese también de utilizar levadura que no contenga gluten.

Las recetas sin gluten se han desarrollado

utilizando preparados para panes sin gluten (también llamadas mezclas preparadas) como los de Schär o Valpiform.

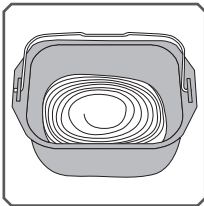
Se debe tamizar la mezcla de harinas con la levadura para evitar grumos.

Al inicio del programa será necesario asistir en el amasado del pan arrastrando los ingredientes no mezclados de las paredes hacia el centro de la cuba con la ayuda de una espátula no metálica.

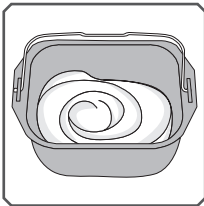
El pan sin gluten no puede subir como un pan tradicional. Tendrá una consistencia más densa y de un color más pálido que el pan normal.

No todas las marcas de preparados para pan dan los mismos resultados; es posible que haya que realizar ajustes en las recetas. Por esta razón se recomienda hacer varias pruebas (ver ejemplo a continuación).

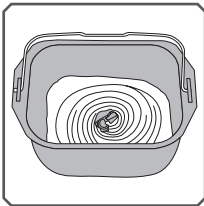
Ejemplo: ajuste la cantidad de líquido.



Demasiado líquida



Normal



Demasiado seca

Excepción: la masa del pastel debe permanecer bastante líquida.

INFORMACIÓN SOBRE LOS INGREDIENTES

Levadura:

El pan debe elaborarse con levadura de panadería. Esta se ofrece en varias formas: en cubitos frescos, seca activa a rehidratar, o seca instantánea. La levadura se vende en las grandes superficies (sección de panadería o de alimentos frescos), aunque también puede comprar la levadura fresca

en su panadería. La levadura debe incorporarse directamente en la cuba de su aparato junto con el resto de los ingredientes. En cualquier caso, acuérdesse de desmenuzar la levadura fresca con sus dedos para facilitar su dispersión. Respete las dosis de las recetas (ver el cuadro de equivalencias a continuación).

Equivalencias de cantidad/peso entre la levadura seca y la 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

Harinas:

Se recomienda usar una harina T55, salvo que se indique lo contrario en la receta. En caso de utilizar preparados de harina especiales para pan, brioche o pan de leche, no supere una masa total de 750 g (harina + agua). El resultado de la cocción del pan puede variar en función de la calidad de la harina.

- Guarde la harina en un envase hermético, dado que se verá afectada por las fluctuaciones en la condiciones del tiempo (p. ej., la humedad). La adición de avena, salvado, germen de trigo, centeno o granos enteros en la masa del pan dará como resultado un pan más denso y menos aireado.

- Mientras más integral sea la harina –es decir, que contiene una proporción de la cáscara del grano de trigo (T>55)–, menos se elevará la masa y más denso será el pan.
- Asimismo, también podrá encontrar preparados para pan en los comercios. Consulte todas las recomendaciones del fabricante para utilizar estos preparados para pan.

Harina sin gluten:

La utilización de grandes cantidades de harina para elaborar el pan requiere utilizar el programa sin gluten. Hay un gran número de harinas que no contienen gluten. Las más comunes son la harina de trigo sarraceno (alforfón), arroz (blanco

o integral), quinoa, maíz, castaña, mijo y sorgo. En el caso de los panes sin gluten, es indispensable mezclar varios tipos de harinas no panificables y añadir agentes espesantes con el fin de recrear la elasticidad del gluten.

Agentes espesantes para los panes sin gluten:

para dar una consistencia adecuada y tratar

de imitar la elasticidad del gluten, puede añadir xantano y/o guar a sus recetas.

Preparados para pan sin gluten:

facilitan la elaboración de pan sin gluten, dado que contienen espesantes y tienen la ventaja de garantizar un contenido sin

gluten. Algunos de ellos son además de origen orgánico. No todas las marcas de preparados para pan sin gluten producen los mismos resultados.

Azúcar:

no utilice terrones de azúcar. El azúcar nutre

la levadura, le da un buen sabor al pan y mejora el dorado de la corteza.

Sal:

permite regular la actividad de la levadura y potencia el sabor del pan.

No debe entrar en contacto con la levadura antes de la preparación. Mejorará la consistencia de la masa.

Agua:

el agua hidrata y activa la levadura. También hidrata el almidón de la harina y permite la formación de la miga. El agua puede ser

reemplazada, parcial o totalmente, por la leche u otros líquidos. Utilice los líquidos a temperatura ambiente salvo para los panes sin gluten, los cuales necesitan utilizar agua templada (alrededor de 35°C).

Grasas y aceites:

la grasa le da esponjosidad al pan. También mantiene el pan en mejor estado y durante más tiempo. Demasiada grasa ralentizará la subida del pan. Si utiliza mantequilla,

ablándela o desmenúcela en trozos pequeños. No añada mantequilla derretida. Evite que la grasa entre en contacto con la levadura, dado que podría impedir su rehidratación.

Huevos:

mejorarán el color del pan y facilitarán el buen desarrollo de la miga. Reduzca la cantidad de líquido en caso de añadir huevos. Rompa el huevo y añádale el líquido hasta obtener la cantidad de líquido

indicado en la receta.

Las recetas están diseñadas con huevos medianos de 50 g. Si los huevos son más grandes, añada un poco de harina. Si los huevos son más pequeños, ponga un poco menos de harina.

Leche:

la leche tiene un efecto emulsionante que permite obtener cavidades más regulares y, por tanto, un mejor aspecto de la miga. Se

puede utilizar leche fresca o leche en polvo. Si utiliza leche en polvo, añada la cantidad de agua inicialmente prevista para la leche: el volumen total debe ser igual al volumen previsto en la receta.

INFORMACIÓN ESPECÍFICA PARA LA PANIFICADORA "PAIN & DÉLICES":

ELECCIÓN DE INGREDIENTES PARA EL YOGUR

Leche

¿Qué leche se debe utilizar?

Se puede utilizar cualquier tipo de leche (por ejemplo, leche de vaca, cabra, oveja, soja u otras leches de origen vegetal). La consistencia del yogur puede variar en función de la leche utilizada. La leche cruda, las leches de larga vida y todas las leches descritas a continuación son aptas para su uso con este aparato:

- Leche esterilizada de larga vida: Con la leche entera UHT se obtiene un yogur más firme. Con la leche semidesnatada se obtiene un yogur menos firme. Una

alternativa consiste en utilizar la leche semidesnatada y añadir 1 o 2 cucharadas soperas de leche en polvo.

- Leche entera: esta leche produce un yogur más cremoso con una fina capa de nata sobre la superficie.
- Leche cruda (leche de granja): este tipo de leche debe hervirse primero. Se recomienda dejar hervir por un tiempo suficientemente largo. A continuación, deje enfriar antes de introducirla en el aparato.
- Leche en polvo: con este tipo de leche se obtiene un yogur más cremoso. Siga todas las indicaciones que figuran en el envase del fabricante.

Agente de fermentación

Para el yogur

El agente de fermentación puede ser:

- Un yogur natural comprando en una tienda, con la fecha de caducidad lo más lejana posible.
- Un agente de fermentación liofilizado o fermentos lácticos. En este caso, respete el periodo de activación indicado en el apartado de modo de empleo del agente

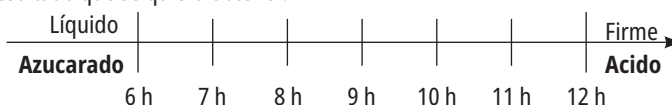
de fermentación. Estos agentes se venden en los supermercados, las farmacias y determinadas tiendas de productos saludables.

- Uno de sus yogures preparado recientemente –debe ser un yogur natural, lo más reciente posible–. Este proceso se conoce como cultivo. Las temperaturas elevadas pueden destruir las propiedades de estos agentes.

Durante la fermentación

La proceso de fermentación del yogur tardará entre 6 y 12 horas, en función de los ingredientes utilizados como base y del resultado que se quiera obtener.

Una vez que termine de hacerse el yogur, mézclalo en el frigorífico 4 horas como mínimo y consúmlalo en las 7 horas siguientes.

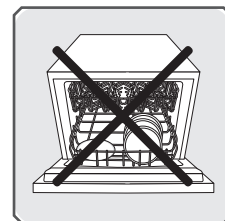


Cuajo (para queso fresco)

Para la elaboración de un queso fresco, puede utilizar un cuajo o un líquido ácido

como zumo de limón o vinagre para cuajar la leche.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



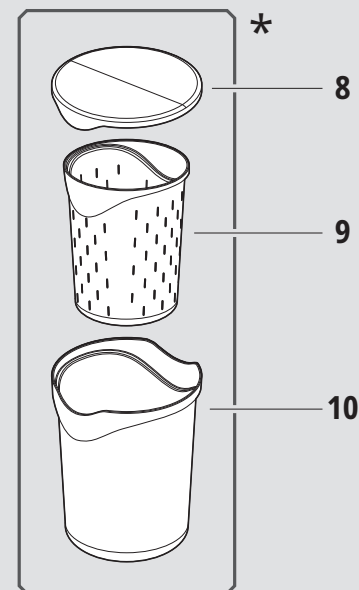
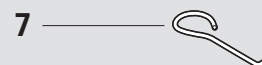
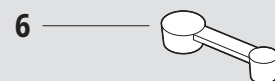
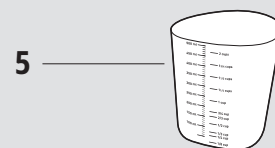
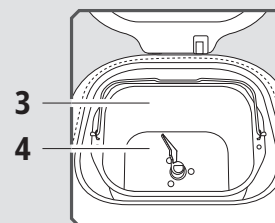
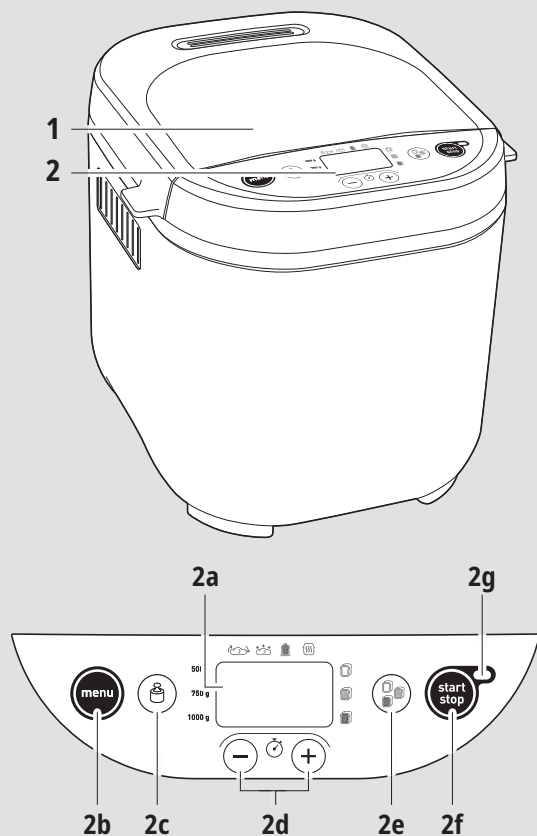
- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe por completo.
- Lave la cuba y el mezclador con agua caliente jabonosa. Si el mezclador permanece en la cuba, remójelo durante 5 a 10 minutos.
- Limpie los demás elementos con una esponja húmeda. Séquelos bien.
- No lave ninguna de las partes en el lavavajillas.
- No utilice productos de limpieza, estropajos abrasivos o alcohol. Utilice un paño suave y húmedo.
- Jamás 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 tostado bastante	Lados quemados pero el pan no está bastante cocido	Lados y parte superior con harina
El botón se ha accionado durante la cocción.				•		
Falta harina.		•				
Demasiada harina.			•			•
Falta levadura.			•			
Demasiada levadura.		•		•		
Falta agua.			•			•
Demasiada agua.		•			•	
Falta azúcar.			•			
Harina de mala calidad.			•	•		
Los ingredientes no están en las proporciones adecuadas (demasiada cantidad).	•					
Agua demasiado caliente.		•				
Agua demasiado fría.			•			
Programa no adecuado.			•	•		

¿No consigue obtener el resultado esperado? Este cuadro le servirá como guía.	Yogur líquido	Yogur demasiado ácido	Presencia de agua en el yogur	Yogur amarillento
Poco tiempo fermentando.	•			
Demasiado tiempo fermentando.		•	•	•
No tiene suficiente fermento, o fermento muerto o inactivo.	•			
Recipiente de yogur mal lavado.	•			•
La leche utilizada no tiene suficiente grasa (semidesnatada en lugar de leche entera).	•			
Ha dejado la tapa en el recipiente.			•	
Se ha utilizado el programa incorrecto.	•			•

PROBLEMAS	SOLUCIONES
El mezclador se queda atrapado en la cuba.	Dejarlo en remojo antes de retirarlo.
Después de presionar en  no pasa nada.	• E01 se muestra y parpadea en la pantalla, el aparato emite un sonido: la máquina está demasiado caliente. Espere 1 hora entre los 2 ciclos. • E00 se muestra y parpadea en la pantalla, el aparato emite un sonido: el dispositivo está demasiado frío. Esperar a que llegue a la temperatura ambiente de la habitación. • HHH o EEE se muestra y parpadea en la pantalla, el aparato emite un sonido: mal funcionamiento. La máquina debe ser revisada por personal autorizado. • Se ha programado una puesta en marcha diferida.
Después de presionar en  el motor gira pero no amasa.	La cuba no está completamente encajada. No hay mezclador o el mezclador está mal colocado. En los dos casos citados anteriormente, parar el aparato manualmente con una pulsación larga en el botón  . Iniciar la receta de nuevo desde el principio.
Después de una puesta en marcha diferida, el pan no ha subido bastante o no ha pasado nada.	Ha olvidado presionar en  después de la programación de la marcha diferida. La levadura ha entrado en contacto con la sal y/o el agua. No hay mezclador.
Olor a quemado.	Una parte de los ingredientes se ha salido por un lado de la cuba: desconecte la máquina, deje enfriar y limpie el interior la máquina con una esponja húmeda y sin productos de limpieza. La preparación se ha desbordado: ingredientes en demasiada cantidad, sobre todo de líquido. Respetar las proporciones de las recetas.



DESCRIPTION

1. Deckel

2. Bedienfeld

- a. Bildschirmanzeige
- b. Programmauswahl
- c. Gewichtsauswahl

d. Tasten zum Einstellen der Startverzögerung und der Zeit für Programme 11

e. Auswählen der Krustenfarbe

f. Ein-/Aus-Taste

g. Betriebsanzeigeleuchte

3. Brotform

4. Knethaken

5. Messbecher

6. Teelöffelmaß/Esslöffelmaß

7. Zubehör zum Herausnehmen des Knethakens

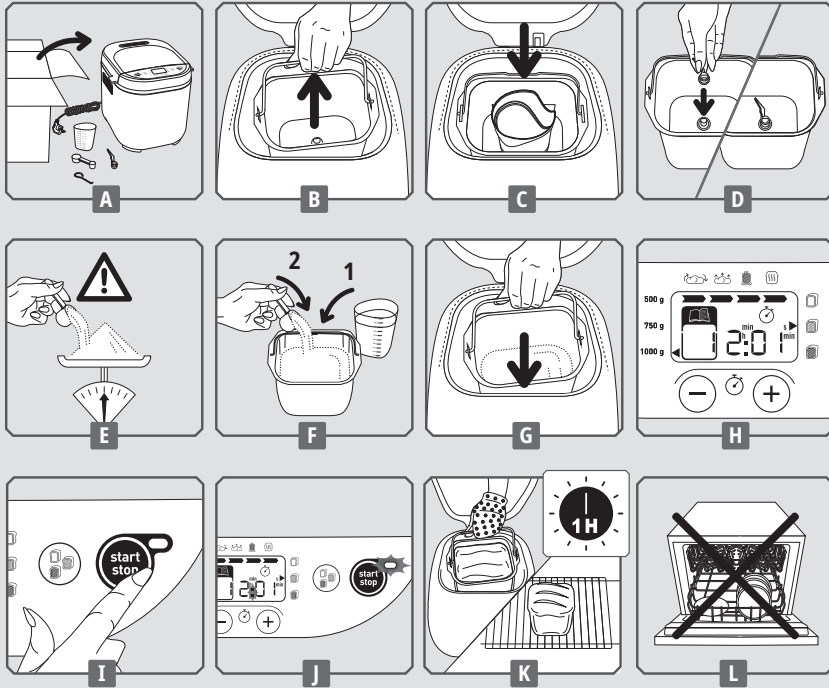
8. Aufbewahrungsdeckel

9. Hüttenkäse-Topf

10. Joghurttopf

* je nach Modell

Der für dieses Produkt gemessene Geräuschpegel beträgt 66 dB(A).



VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

- Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor dem ersten Gebrauch des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort auf.
- Entfernen Sie alle Verpackungen, Aufkleber und Zubehörteile sowohl aus dem Inneren des Geräts als auch von außen - **A**.
- Reinigen Sie alle Komponenten und das Gerät mit einem feuchten Tuch, und trocknen Sie es gründlich ab.

SCHNELLE INBETRIEBNAHME

- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile und hitzebeständige Arbeitsfläche, die keinem Spritzwasser ausgesetzt ist.
- Wickeln Sie das Kabel ab und schließen Sie es an eine geerdete Steckdose an. Nach der Wiedergabe des akustischen Signals wird standardmäßig Programm 1 angezeigt - **H**.
- Bei der ersten Verwendung des Geräts kann ein leichter Geruch auftreten.
- Entfernen Sie die Backform, indem Sie den

Griff anheben. Setzen Sie als nächstes den

- Kneithaken ein - **B** - **D**.
- Geben Sie die Zutaten in der empfohlenen Reihenfolge in die Form (siehe Abschnitt PRAKTISCHE HINWEISE). Stellen Sie sicher, dass alle Zutaten genau gewogen werden - **E** - **F**.
- Setzen Sie die Backform ein - **G**.
- Schließen Sie den Deckel.
- Wählen Sie mit der Taste **MENU** das gewünschte Programm aus.
- Drücken Sie die Taste **start/stop**. Die 2 Punkte des Timers blinken. Die Betriebsanzeige leuchtet

- **I** - **J**.

- Drücken Sie am Ende des Garvorgangs auf **start/stop** und ziehen Sie den Netzstecker der Brotbackmaschine aus der Steckdose. Nehmen Sie die Backform heraus. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, da sowohl der Griff der Form als auch die Innenseite des Deckels heiß sind. Nehmen Sie das Brot im heißen Zustand heraus und legen Sie es für 1 Stunde zum Abkühlen auf ein Rost - **K**.

* nur für das Joghurtprogramm

Um sich mit dem Betrieb Ihres Brotbackautomaten vertraut zu machen, empfehlen wir Ihnen, als

erstes das Rezept für **KLASSISCHES BROT** zu probieren.

KLASSISCHES BROT (Programm 4)

ZUTATEN – TL = Teelöffel – EL = Esslöffel

KRUSTENFARBE =
MITTEL

GEWICHT = 1000 g

1. WASSER = 330 ml
2. ÖL = 2 EL
3. SALZ = 1½ TL
4. ZUCKER = 1 EL

5. MILCHPULVER = 2 EL
6. EINFACHES MEHL = 605 g
7. HEFE = 1½ TL

VERWENDUNG DES BROTBAC-AUTO-MATEN

Auswahl eines Programms

MENU Wählen Sie mit der Menü-Taste das gewünschte Programm aus. Jedes Mal, wenn Sie die Taste **MENU** drücken, wechselt die Nummer auf dem Display zum nächsten Programm.

- 1. Herzhaftes glutenfreies Brot.** Das Programm wird für Rezepte mit niedrigem Zucker- und Fettgehalt verwendet. Wir empfehlen die Verwendung einer gebrauchsfertigen Mischung (siehe Warnhinweise für glutenfreie Programme).
- 2. Glutenfreies süßes Brot.** Das Programm wird für zucker- und fettreiche Rezepte

(z. B. Brioche) verwendet. Wir empfehlen die Verwendung einer gebrauchsfertigen Mischung.

- 3. Glutenfreier Kuchen.** Das Programm wird für glutenfreien Kuchen mit Backpulver verwendet. Wir empfehlen die Verwendung einer gebrauchsfertigen Mischung.
- 4. Klassisches Brot.** Verwenden Sie dieses Programm für ein Rezept für Weißbrot ähnlich wie Baguette.
- 5. Schnelles klassisches Brot.** Verwenden Sie dieses Programm für ein schnelles Rezept für Weißbrot ähnlich wie Baguette.

6. Französisches Brot. Verwenden Sie dieses Programm für ein traditionelles französisches Weißbrot mit einer dickeren Kruste.

7. Süßes Brot. Dieses Programm eignet sich für Brîche-Rezepte, die mehr Fett und Zucker enthalten. Wenn Sie gebrauchsfertige Zubereitungen verwenden, darf maximal 750 g Teig zubereitet werden.

8. Vollkornbrot. Wählen Sie dieses Programm für Rezepte auf Basis von Vollkornmehl.

9. Schnelles Vollkornbrot. Verwenden Sie dieses Programm für ein schnelles Rezept auf Basis von Vollkornmehl.

10. Roggenbrot. Wählen Sie dieses Programm, wenn Sie eine große Menge Roggenmehl oder andere Getreidesorten dieser Art (z. B. Buchweizen, Dinkel) verwenden.

11. Sauerteig. Verwenden Sie dieses Programm für Rezepte für Pizzateig, Brotteig und Waffelteig. Dieses Programm bereitet keine Speisen zu.

12. Pasta. Verwenden Sie dieses Programm für Rezepte für italienische Pasta oder Pastetenteig.

Spezielle Programme für die Brotmaschine „Pain & Délices“:

18. Joghurt. Wird zur Herstellung von Joghurt auf der Basis von pasteurisierter Kuhmilch, Ziegenmilch oder Sojamilch verwendet. Stellen Sie den Joghurttopf in die Form (ohne Deckel oder Quark-Filter). Nach der Zubereitung an einem kühlen Ort aufbewahren und innerhalb von 7 Tagen verzehren.

19. Trinkjoghurt. Wird zur Herstellung von Trinkjoghurt auf der Basis von pasteurisierter Milch verwendet. Stellen Sie den Joghurttopf in die Schale (ohne Deckel). Vor dem Trinken

13. Kuchen. Verwenden Sie dieses Programm für Kuchen mit Backpulver. Für dieses Programm ist nur die Einstellung 1000 g verfügbar.

14. Garen. Verwenden Sie dieses Programm für Garzeiten von 10 bis 70 Minuten. Es kann allein ausgewählt und wie folgt verwendet werden:

- a) nach Abschluss des Sauerteig-Programms
- b) zum Aufwärmen der Kruste von bereits zubereitetem Brot, das abgekühlt ist
- c) zum Beenden des Garvorgangs bei einem längeren Stromausfall während eines Brotzyklus

15. Porridge. Verwenden Sie dieses Programm für Rezepte für Porridge und Milchreis.

16. Cerealien. Verwenden Sie dieses Programm für Rezepte für Milchreis, Grießpudding und Buchweizenpudding.

17. Marmelade. Verwenden Sie dieses Programm für selbstgemachte Marmelade. Achten Sie bei der Verwendung der Programme 15, 16 und 17 beim Öffnen des Deckels auf das Austreten von Dampf und heißer Luft.

gut schütteln. Nach der Zubereitung an einem kühlen Ort aufbewahren und innerhalb von 7 Tagen verzehren.

20. Weicher weißer Käse. Wird zur Herstellung von weichem weißen Käse aus Sauermilch (Kuh- oder Ziegenmilch) verwendet. Setzen Sie den Quark-Topf in den Joghurttopf (ohne Deckel) und stellen Sie ihn dann in die Form. Es ist eine Entleerungsphase erforderlich. Nach der Zubereitung an einem kühlen Ort aufbewahren und innerhalb von 2 Tagen verzehren.

Auswählen des Brotgewichts

Drücken Sie die Taste , um das ausgewählte Gewicht einzustellen – 500 g, 750 g oder 1000 g. Die Anzeige leuchtet gegenüber der ausgewählten Einstellung auf. Das Gewicht dient nur zu

Informationszwecken. Bei einigen Programmen ist es nicht möglich, das Gewicht auszuwählen. Bitte beachten Sie die Zyklusübersicht am Ende der Bedienungsanleitung.

Auswählen der Krustenfarbe

Es stehen drei Optionen zur Auswahl: hell / mittel / dunkel. Wenn Sie die Standardeinstellung ändern möchten, drücken Sie die Taste , bis die Anzeige gegenüber der ausgewählten

Einstellung leuchtet. Bei einigen Programmen ist es nicht möglich, die Krustenfarbe auszuwählen. Bitte beachten Sie die Zyklusübersicht am Ende der Bedienungsanleitung.

Start/Stop

Drücken Sie die Taste , um das Gerät einzuschalten. Der Countdown beginnt. Um das Programm zu stoppen oder die

programmierte Zeitvorwahl abzubrechen, halten Sie die Taste  3 Sekunden lang gedrückt.

BEDIENUNG DES BROTBÄCKAUTOMATEN

Das Zyklusdiagramm (siehe Ende der Bedienungsanleitung) zeigt die Aufschlüsselung der verschiedenen Schritte gemäß dem ausgewählten Programm an. Eine Anzeigelampe zeigt an, welcher Schritt gerade ausgeführt wird.

Kneten

Verwenden Sie dieses Programm, um die Struktur des Teigs und seine Fähigkeit, richtig zu gehen, einzustellen. Während dieses Zyklus können Sie Zutaten hinzufügen: getrocknete Früchte.

Ruhen

Ermöglicht dem Teig, sich auszudehnen, um die Qualität des Knetens zu verbessern.

Gehen

Die Zeit, in der die Hefe dafür sorgt, dass der Brotteig aufgeht und sein Aroma entwickelt.

Garen

Verwandelt den Teig in einen Laib und sorgt für die gewünschte Krustenfarbe und Knusprigkeit.

Warmhalten

Hält das Brot nach dem Garen 1 Stunde lang warm. Es wird dennoch empfohlen, das Brot nach dem Garen herauszunehmen.

Während des einstündigen Zyklus der Warmhaltefunktion wird auf dem Display „0:00“ angezeigt. Nach Ablauf des Programms stoppt das Gerät automatisch, nachdem mehrere akustische Signale ausgegeben wurden.

PROGRAMM FÜR ZEITVERSETZTEN START

Sie können das Gerät bis zu 15 Stunden im Voraus programmieren, um

sicherzustellen, dass Ihre Zubereitung zum gewünschten Zeitpunkt fertig ist.

Das Programm für den zeitversetzten Start ist nicht verfügbar für:
Programme 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16 und 17 (für das Modell „Pain Plaisir“).
Programme 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 und 20 (für das Modell „Pain & Délices“).

Dieser Schritt findet statt, nachdem Sie das Programm, die Krustenfarbe und das Gewicht ausgewählt haben. Die Programmzeit wird angezeigt. Berechnen Sie den Zeitunterschied zwischen dem Zeitpunkt, zu dem Sie das Programm starten, und dem Zeitpunkt, zu dem Ihr Rezept fertig sein soll. Die Maschine berücksichtigt automatisch die Programmzyklusdauer. Um auf den zeitversetzten Start zuzugreifen, drücken

Sie die Taste . Auf dem Display wird das Bild zusammen mit der Standardzeit (15:00) angezeigt. Um die Uhrzeit einzustellen, drücken Sie die Taste . leuchtet auf. Drücken Sie , um das Programm für den zeitversetzten Start zu starten.

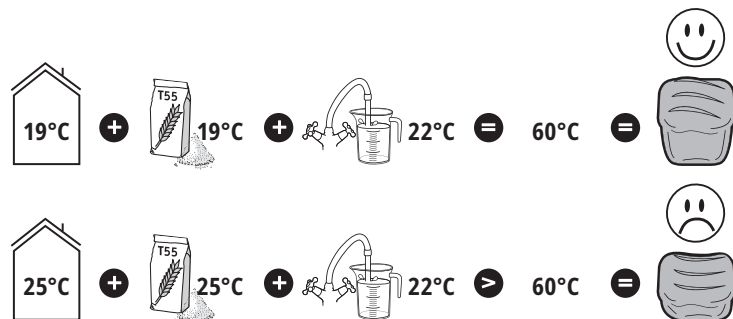
Wenn Sie einen Fehler gemacht haben oder die Zeiteinstellung ändern möchten, halten Sie die Taste gedrückt, bis ein akustisches Signal ertönt. Die Standardzeit wird angezeigt. Starten Sie den Vorgang erneut.

Einige Zutaten sind verderblich. Verwenden Sie das Programm „Verögerter Start“ nicht für Rezepte, die Rohmilch, Eier, Joghurt, Käse und frisches Obst enthalten.

PRAKTISCHE RATSCHLÄGE

Alle verwendeten Zutaten müssen Raumtemperatur haben (sofern nicht anders angegeben) und genau abgewogen werden. Messen Sie die Flüssigkeiten mit dem mitgelieferten Messbecher. Verwenden Sie die eine Seite des mitgelieferten Messlöffels, um Esslöffel abzumessen, und die andere, um Teelöffel abzumessen. Ungenaue Messungen führen zu schlechten

Ergebnissen. Bei der Brotzubereitung sind Temperatur und Feuchtigkeit sehr wichtig. Bei heißem Wetter wird empfohlen, kühlere Flüssigkeiten als üblich zu verwenden. Ebenso kann es bei kaltem Wetter notwendig sein, das Wasser oder die Milch zu erwärmen (niemals über 35 °C).



Verwenden Sie Zutaten vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums und bewahren Sie sie an einem kühlen, trockenen Ort auf. Das Mehl muss mit einer Küchenwaage genau abgewogen werden. Verwenden Sie aktive Trockenhefe (in Beuteln).

Öffnen Sie den Deckel während des Gebrauchs nicht (sofern nicht anders angegeben).

Allgemeine Reihenfolge:

Flüssigkeiten (weiche Butter, Öl, Eier, Wasser, Milch)

Salz

Zucker

Die erste Hälfte des Mehls

Milchpulver

Spezielle feste Zutaten

Zweite Hälfte des Mehls

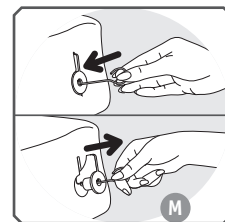
Hefe

Bei einem Stromausfall von weniger als 7 Minuten speichert das Gerät seinen

Befolgen Sie die genaue Reihenfolge der Zutaten und die in den Rezepten angegebenen Mengen. Zuerst die Flüssigkeiten, dann die festen Zutaten. Die Hefe darf weder mit den Flüssigkeiten noch mit Salz in Berührung kommen. Zu viel Hefe schwächt die Teigstruktur, sodass der Teil zunächst stark aufgeht und dann beim Garen zusammenfällt.

Status und setzt seinen Betrieb fort, sobald die Stromversorgung wieder eingeschaltet wird.

Wenn Sie direkt im Anschluss einen weiteren Brotzyklus starten möchten, warten Sie zwischen beiden Zyklen ca. 1 Stunde, damit die Maschine abkühlen kann und es keine nachteiligen Auswirkungen auf die Brotzubereitung gibt.



Wenn Sie Ihr Brot herausnehmen, kann der Knethaken darin stecken bleiben. Verwenden Sie in diesem Fall den Haken, um ihn vorsichtig zu entfernen. Führen Sie dazu den Haken in den Schaft des Knethakens ein und heben Sie ihn dann an, um ihn zu entfernen.

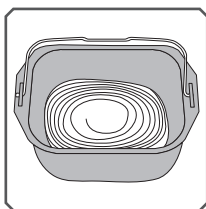
Warnhinweise zur Verwendung von glutenfreien Programmen

Für die Zubereitung von glutenfreien Broten und Kuchen müssen die Programme 1, 2 und 3 verwendet werden. Für jedes Programm steht ein einzelnes Gewicht zur Verfügung.

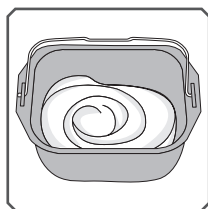
Glutenfreie Brote und Kuchen eignen sich für diejenigen, die eine Gluten-Unverträglichkeit (Zöliakie) bei mehreren Getreidesorten (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Kamut, Dinkel usw.) haben.

Es ist wichtig, Kreuzkontaminationen mit glutenhaltigen Mehlen zu vermeiden. Reinigen Sie die Form und den Knethaken sowie alle Utensilien, die zur Herstellung von glutenfreien Broten und Kuchen verwendet werden, besonders gründlich. Sie müssen auch darauf achten, dass die verwendete Hefe kein Gluten enthält.

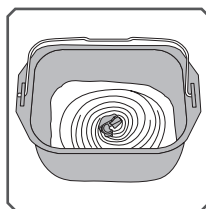
Beispiel: Passen Sie die Flüssigkeitsmenge an. Die Eigenschaften der Wirkstoffe



Zu flüssig



In Ordnung



Zu trocken

Ausnahme: Kuchenteig muss ziemlich flüssig bleiben.

INFORMATIONEN ZU DEN ZUTATEN

Hefe:

Brot wird mit Backhefe hergestellt. Diese Art von Hefe wird in mehreren Formen verkauft: als kleine Würfel komprimierter Hefe, als aktive Trockenhefe, die rehydriert werden kann, oder als Trockenhefe. Hefe wird in Supermärkten (Backwaren- oder Frischeabteilungen) verkauft, aber Sie können auch komprimierte Hefe von

Glutenfreie Rezepte wurden auf der Grundlage von gebrauchsfertigen Mischungen für glutenfreies Brot vom Typ Schär oder Valpiform entwickelt.

Mischungen von Mehlsorten müssen mit der Hefe gesiebt werden, um Klumpen zu vermeiden.

Wenn das Programm gestartet wird, muss der Knetvorgang unterstützt werden: Kratzen Sie ungemischte Zutaten an den Seiten zur Mitte der Form hin mit einem nichtmetallischen Spachtel ab.

Glutenfreies Brot kann nicht so stark gehen wie ein traditionelles Brot. Es hat eine dichtere Konsistenz und eine hellere Farbe als normales Brot.

Nicht alle Fertigmischungen liefern das gleiche Ergebnis: Die Rezepte müssen ggf. angepasst werden. Es wird daher empfohlen, einige Tests durchzuführen (siehe Beispiel unten).

können durch zu hohe Temperaturen zerstört werden.

Ihrem Bäcker kaufen.

Die Hefe muss zusammen mit den anderen Zutaten direkt in die Form Ihres Geräts gegeben werden. Dennoch sollten Sie die komprimierte Hefe gründlich zwischen Ihren Fingern zerbröseln, um ihre Verteilung zu erleichtern.

Richten Sie sich nach den empfohlenen Mengen (siehe Entsprechungübersicht unten).

Entsprechung Menge/Gewicht zwischen Trockenhefe und komprimierter Hefe:

Trockenhefe (in TL)	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5
Komprimierte Hefe (in g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Mehle:

Es wird empfohlen, T55-Mehl zu verwenden, sofern in den Rezepten nicht anders angegeben. Bei der Verwendung von Mischungen spezieller Mehlsorten für Brot, Bräuche oder Milchbrot darf die Teigmasse insgesamt (Mehl + Wasser) die Menge von 750 g nicht überschreiten.

Abhängig von der Qualität des Mehls können auch die Brotbackergebnisse variieren. Bewahren Sie Mehl in einem luftdicht verschlossenen Behälter auf, da Mehl auf Schwankungen der Klimabedingungen (Luftfeuchtigkeit) reagiert. Wenn Hafer, Kleie,

Weizenkeime, Roggen oder ganze Körner zum Brotteig hinzugefügt werden, entsteht ein Brot, das dichter und weniger luftig ist.

Je stärker ein Mehl auf Vollkorn basiert (das heißt, es enthält einen Teil der äußeren Schichten eines Weizenkorns (T>55)), desto weniger geht der Teig auf und desto dichter wird das Brot.

Außerdem gibt es handelsübliche gebrauchsfertige Mischungen für Brote. Bitte beachten Sie die Empfehlungen des Herstellers für die Verwendung dieser Produkte.

Glutenfreies Mehl:

Bei Verwendung großer Mengen dieser Mehlsorten zur Herstellung von Brot muss das Programm für glutenfreies Brot genutzt werden. Es gibt eine große Anzahl von Mehlsorten, die kein Gluten enthalten. Die bekanntesten sind Buchweizenmehl, Reismehl (weiß oder Vollkorn), Quinoa-

Mehl, Maismehl, Kastanienmehl, Hirsemehl und Sorghummehl.

Für glutenfreie Brote ist es wichtig, mehrere Mehlsorten zu mischen, die normalerweise nicht für das Brotbacken verwendet werden, um die Elastizität von Gluten zu erlangen.

Verdickungsmittel für glutenfreie Brote:

Um die richtige Konsistenz zu erhalten und die Elastizität von Gluten zu imitieren,

können Sie Ihren Mischungen etwas Xanthan und/oder Guarkernmehl hinzufügen.

Gebrauchsfertige glutenfreie Backmischungen:

Sie erleichtern die Herstellung von glutenfreiem Brot, da sie Verdickungsmittel enthalten und den Vorteil haben, dass sie garantiert glutenfrei sind – manche sind

auch biologisch.

Allerdings liefern nicht alle Marken von gebrauchsfertigen glutenfreien Backmischungen die gleichen Ergebnisse.

Zucker: Verwenden Sie keine Zuckerstücke. Zucker nährt die Hefe, verleiht dem Brot einen	guten Geschmack und verbessert die Krustenfarbe.
Salz: Es reguliert die Aktivität der Hefe und verleiht dem Brot Geschmack. Es darf vor Beginn der Zubereitung nicht mit der Hefe in Berührung kommen.	Außerdem verbessert es die Struktur des Teigs.
Wasser: Wasser rehydriert und aktiviert die Hefe. Es fügt der Stärke des Mehls Feuchtigkeit hinzu und ermöglicht das Formen des Laibs. Wasser kann ganz oder teilweise durch Milch oder andere	Flüssigkeiten ersetzt werden. Verwenden Sie Flüssigkeiten bei Raumtemperatur, mit Ausnahme von glutenfreien Broten, für die warmes Wasser (ca. 35 °C) benötigt wird.
Fette und Öle: Fette machen das Brot luftiger. Es wird dadurch auch länger haltbar. Zu viel Fett verlangsamt das Gehen des Teiges. Verwenden Sie kleine Butterflocken oder	weiche Butter, keine geschmolzene Butter. Verhindern Sie, dass das Fett mit der Hefe in Kontakt kommt, da das Fett die Hefe vor einer Rehydrierung schützen könnte.
Eier: Sie verbessern die Farbe des Brotes und begünstigen eine gute Entwicklung des Laibs. Wenn Sie Eier verwenden, reduzieren Sie die Flüssigkeitsmenge entsprechend. Schlagen Sie das Ei auf und geben Sie dann die erforderliche Flüssigkeit hinzu, bis Sie die im Rezept	angegebene Flüssigkeitsmenge erhalten. Die Rezepte wurden für ein mittelgroßes Ei von 50 g entwickelt. Wenn die Eier größer sind, fügen Sie etwas Mehl hinzu, bei kleineren Eiern nehmen Sie etwas weniger Mehl.
Milch: Milch hat eine emulgierende Wirkung, die zur Bildung von regelmäßigeren Zellen und damit zu einem besseren optischen Ergebnis des Brotlaibs führt. Sie können frische Milch oder Milchpulver verwenden.	Wenn Sie Milchpulver verwenden, ersetzen Sie die ursprünglich für Milch vorgesehene Menge durch Wasser: Die Gesamtmenge muss der im Rezept angegebenen Menge entsprechen.

Spezifische Informationen zur Brotmaschine „Pain & Délices“:

AUSWAHL AN ZUTATEN FÜR JOGHURT Milch Welche Art von Milch kann ich verwenden? Sie können alle Arten von Milch verwenden (z. B. Kuhmilch, Ziegenmilch, Schafsmilch, Sojamilch oder andere Milch auf	pflanzlicher Basis). Die Konsistenz des Joghurts kann je nach verwendeter Milch variieren. Rohmilch, Milch mit langer Haltbarkeit und alle unten beschriebenen Milchsorten sind für den Einsatz im Gerät geeignet:
Haltbare sterilisierte Milch: Mit Vollmilch wird der Joghurt fester. Mit teilentrahmter Milch wird der Joghurt weniger fest. Alternativ können Sie	teilentrahmte Milch verwenden und 1 oder 2 Esslöffel Milchpulver hinzufügen.
Vollmilch: Mit dieser Milch wird der Joghurt cremiger,	mit einer dünnen Schicht „Haut“ darauf.
Rohmilch (Milch vom Bauernhof): Diese Milch muss vorher abgekocht werden. Wir empfehlen, sie ausreichend	lange zu kochen. Lassen Sie sie anschließend abkühlen, bevor Sie sie im Gerät verwenden.
Milchpulver: Mit Milchpulver wird der Joghurt sehr cremig. Befolgen Sie stets die	Anweisungen auf der Verpackung des Herstellers.
Fermentationsmittel Für den Joghurt Folgendes kann als Fermentationsmittel verwendet werden:	Ein Naturjoghurt, der in einem Geschäft gekauft wurde und ein möglichst langes Ablaufdatum hat.
Ein gefriergetrocknetes Fermentationsmittel oder Milchsäurekulturen. Befolgen Sie in diesem Fall die Aktivierungsdauer, die in	der Gebrauchsanweisung des Fermentationsmittels angegeben ist. Diese Mittel sind in Supermärkten, Apotheken und einigen Reformhäusern erhältlich.
Einer Ihrer kürzlich zubereiteten Joghurts – dies muss ein möglichst frischer	Naturjoghurt sein. Dieser Prozess wird als „Kultur“ bezeichnet.

Je nach den verwendeten Grundzutaten und dem gewünschten Ergebnis dauert die Fermentation des Joghurts zwischen 6 und 12 Stunden.

Nach der Zubereitung den Joghurt mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen lassen und innerhalb von 7 Tagen verzehren. Lab (für weichen Weißkäse) Für die Käsezubereitung können Sie etwas Lab

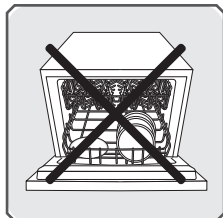


Lab (für weichen Weißkäse)

Für die Käsezubereitung können Sie etwas Lab oder eine saure Flüssigkeit wie

Zitronensaft oder Essig verwenden, damit die Milch gerinnt.

REINIGUNG UND PFLEGE



- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Waschen Sie die Form und den Kneithaken mit heißem Seifenwasser aus. Wenn der Kneithaken in der Form bleibt, weichen Sie ihn 5 bis 10 Minuten lang ein.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Schwammtuch. Gründlich trocknen.
- Das Gerät und die abnehmbaren Teile sind nicht für den Einsatz in der Spülmaschine geeignet.
- Verwenden Sie keine Haushaltsreiniger, Scheuermittel oder Alkohol. Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch.
- Tauchen Sie den Gerätekörper oder den Deckel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

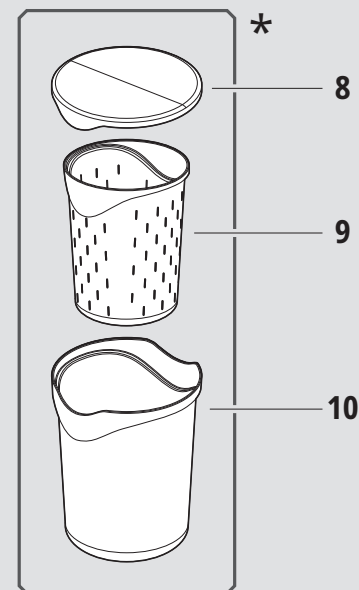
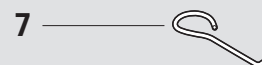
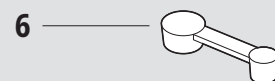
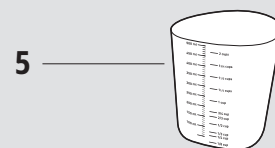
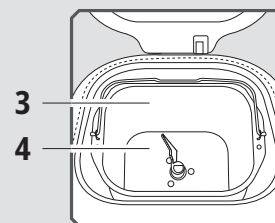
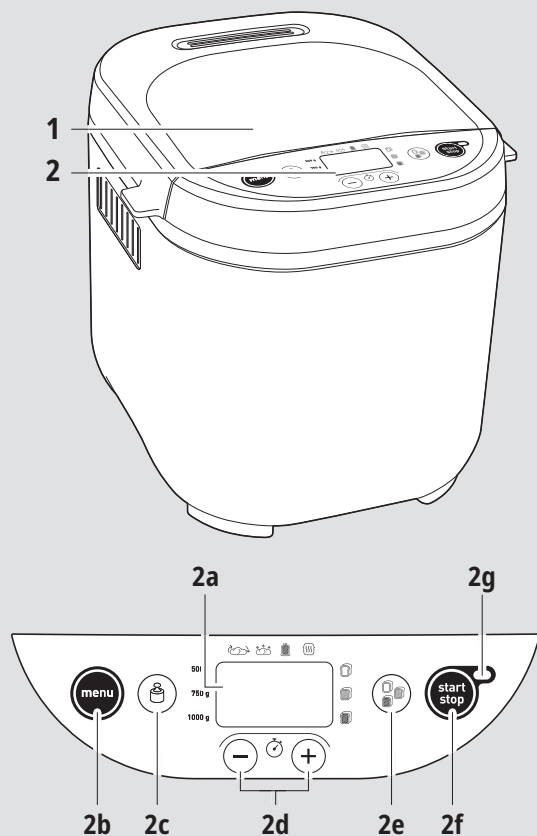
LEITFADEN ZUR FEHLERBEHEBUNG UND VERBESSERUNG IHRER REZEPTE

Sie erhalten nicht die erwarteten Ergebnisse? Diese Tabelle hilft Ihnen.	Das Brot geht zu stark auf	Das Brot fällt zusammen, nachdem es zu stark aufgegangen ist	Das Brot geht nicht genug auf	Die Kruste ist nicht golden genug	Die Seiten sind braun, aber das Brot ist nicht vollständig gebacken	Oben und an den Seiten mehlig
						
Die Taste  wurde während des Backens gedrückt.				●		
Zu wenig Mehl.		●				
Zu viel Mehl.			●			●
Nicht genug Hefe.			●			
Zu viel Hefe.		●		●		
Zu wenig Wasser.			●			●
Zu viel Wasser.		●			●	
Zu wenig Zucker.			●			
Minderwertiges Mehl.			●	●		
Falsches Verhältnis der Zutaten (zu viel).	●					
Wasser zu heiß.		●				
Wasser zu kalt.			●			
Falsches Programm.			●	●		

Erreichen Sie nicht das gewünschte Ergebnis? Diese Übersicht hilft Ihnen dabei, die Lösung zu finden.	Flüssiger Joghurt	Der Joghurt ist zu sauer	There is water in the yoghurt	Der Joghurt wird gelb
Die Fermentationszeit ist zu kurz.	•			
Die Fermentationszeit ist zu lang.		•	•	•
Nicht genügend, unwirksame oder nicht aktive Fermentationsmittel.	•			
Nicht ordnungsgemäß gereinigter Joghurttopf.	•			•
Die verwendete Milch enthält nicht genügend Fett (teilentrahmt statt Vollmilch).	•			
Deckel auf dem Topf gelassen.			•	
Falsche Programme verwendet.	•			•

TECHNISCHE FEHLERBEHEBUNG

PROBLEME	URSACHEN – LÖSUNGEN
Der Knethaken klemmt in der Form fest.	Weichen Sie ihn ein, bevor Sie ihn entfernen.
Nach dem Drücken auf  passiert nichts.	E01 wird angezeigt und blinkt auf dem Bildschirm, das Gerät gibt einen Signalton aus: Das Gerät ist zu heiß. Zwischen 2 Zyklen 1 Stunde warten. E00 wird angezeigt und blinkt auf dem Bildschirm, das Gerät gibt einen Signalton aus: Das Gerät ist zu kalt. Warten, bis die Raumtemperatur erreicht ist. HHH oder EEE wird angezeigt und blinkt auf dem Bildschirm, das Gerät gibt einen Signalton aus: Störung. Die Maschine muss von autorisiertem Personal gewartet werden. Es wurde eine Zeitvorwahl programmiert.
Nach dem Drücken auf  ist der Motor eingeschaltet, aber es wird kein Kneten durchgeführt.	Die Form wurde nicht richtig eingesetzt. Knethaken fehlt oder ist nicht richtig eingesetzt. Halten Sie in den beiden oben genannten Fällen das Gerät manuell an, indem Sie die Taste  lange drücken. Starten Sie das Rezept erneut von Anfang an.
Nach einem verzögerten Start ist das Brot nicht genug gegangen oder es passiert nichts.	Sie haben vergessen, nach der Programmierung des zeitversetzten Startprogramms auf  zu drücken. Die Hefe ist mit Salz und/oder Wasser in Berührung gekommen. Knethaken fehlt.
Verbrannter Geruch.	Einige Zutaten sind aus der Form gefallen: Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie das Innere mit einem feuchten Schwamm ohne Reinigungsmittel. Die zubereitete Menge ist übergelaufen: Es wurden zu viele Zutaten verwendet, insbesondere flüssige. Verwenden Sie die im Rezept genannten Mengen.



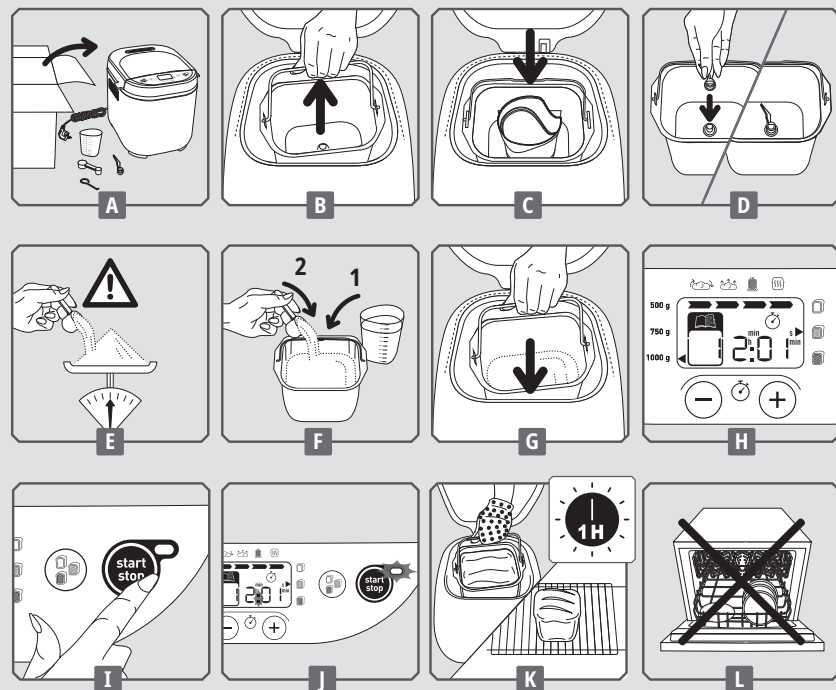
KIRJELDUS

1. Kaas
2. Juhtpaneel
 - a. Ekraan
 - b. Programmide valik
 - c. Kaalu valik
- d. Nupud programmi 11 aja ja viitstardi seadistamiseks
- e. Pruunistusastme valimine
- f. Toitenupp
- g. Töörežiimi indikaatorituli
3. Leivavorm
4. Segamislaba
5. Mõõtetopsik
6. Mõõtelusikas
7. Konks segamislaba väljatõstmiseks
8. Säilituskaas
9. Kodujuustupott

10. Jogurtipott

* Olenevalt mudelist

Selle toote mõõdetud müratase on 66 dBa.



ENNE ESMAKASUTAMIST

- Enne seadme esmakordset kasutamist lugege hoolikalt kasutusjuhendit ja hoidke see edaspidiseks kasutamiseks kindlas kohas.
- Eemaldage seadme seest ja ümbert kõik pakkematerjal, kleebid ja eri lisatarvikud - **A**.
- Puhastage kõik osad ja seade niiske lapiga ja kuivatage põhjalikult.

KIIRE ALUSTAMINE

- Asetage seade tasasele, stabiilsele, kuumuskindlale tööpinnale, veepritsmetest eemale.
- Kerige toitejuhe lahti ja ühendage see maandatud vooluvõrku. Pärast helisignaali esitamist kuvatakse vaikimisi programm 1 - **H**.
- Seadme esmakordset kasutamisel võib tekkida kerge lõhn.
- Eemaldage leivavorm käepidemest

töstes. Järgmisena paigaldage segamislaba - **B** - **D**.

- Lisage koostisosad vormi soovitatud järjekorras (vt lõiku PRAKTILISED NÕUDED). Veenduge, et kõik koostisosad oleksid hoolikalt kaalutud - **E** - **F**.
- Paigaldage leivavorm - **G**.
- Sulgege kaas.
- Valige klahvi **MENU** abil soovitud programm.
- Vajutage klahvi **START STOP**. Taimeri 2 punkti vilguvad. Töörežiimi indikaator tuli süttib

- **I** - **J**

- Küpsetustsükli lõpus vajutage nuppu **STOP** ja ühendage leivaküpsetaja vooluvõrgust lahti. Eemaldage leivavorm. Kasutage alati pajakindaid, sest nii panni käepide kui kaane sisemus on kuumad. Võtke leib kuumalt välja ja asetage see 1 tunniks restile jahtuma - **K**.

* ainult jogurtiprogrammi jaoks

Oma leivaküpsetaja töövõimalustega tutvumiseks soovime esimesena

proovida CLASSIC BREADI (klassikaline leib) retsepti.

CLASSIC BREAD (programm 4)	KOOSTISOSAD - tl = teelusikas - spl = supilusikas	
PRUUNISTUSASTE = KESKMINE	1. VESI = 330 ml	5. PIIMAPULBER = 2 spl
	2. ÕLI > 2 spl	6. LIHTJAHU = 605 g
	3. SOOL = 1½ tl	7. PÄRM = 1½ tl
KAAL = 1000 g	4. SUHKUR > 1 spl	

LEIVAKÜPSTAJA KASUTAMINE

Programmide valik

MENU Soovitud programmi valimiseks kasutage **menüüklahvi**. Iga kord kui te vajutate klahvi **MENU**, liigub ekraanil kuvatav number järgmisse programmi.

1. **Gluteenivaba soolane sai.** Programm, mida kasutatakse madala suhkru- ja rasvasisaldusega retseptide jaoks. Soovitame kasutada kasutusvalmis segu (vt gluteenivabade programmide kasutamise hoiatusi).
2. **Gluteenivaba magus sai.** Programm, mida kasutatakse suhkrut ja rasva sisaldavate (nt nupsusaia) retseptide jaoks. Soovitame kasutada valmissegu.

3. **Gluteenivaba kook.** Programm, mida kasutatakse küpsetuspulbriga gluteenivabade kookide valmistamiseks. Soovitame kasutada valmissegu.
4. **Klassikaline sai.** Selle programmi abil saate valmistada sandwich-tüüpi saia.
5. **Kiire klassikaline sai.** Selle programmi abil saate kiiresti valmistada sandwich-tüüpi saia.
6. **French Bread (prantsuse sai).** Selle programmi abil saate valmistada traditsioonilise prantsuse valge saia paksema koorikuga.
7. **Sweet Bread (magus sai).** See programm on sobiv nupsusaia tüüpi

retseptile, mis sisaldab rohkem rasvaineid ja suhkrut. Kui kasutate valmissegusid, ärge ületage 750 g tainakogust.

8. **Whole grain bread (täisterasai).** Valige see programm täisterajahul põhinevate retseptide valmistamisel.
9. **Kiire täisterasai.** Selle programmi abil saate kiiremini valmistada täisterajahul põhineva retsepti.
10. **Rye bread (rukkileib).** Valige see programm, kui kasutate suures koguses rukkijahu või muid seda tüüpi jahusid (nt tatar, speltanisu).
11. **Pärmitainas.** Selle programmi abil saate valmistada pitsatainast, saiatainast ja vahvlitainast. See programm ei valmista toitu.
12. **Pasta.** Selle programmi abil saate valmistada Itaalia tüüpi pasta- või kooriktaina retsepte.
13. **Kook.** Selle programmi abil saate küpsetuspulbrit kasutades kooke valmistada. Selle programmi jaoks on

Leivaküpsetusmasinale „Pain & Délices“ omased programmid:

18. **Jogurt.** Kasutatakse pastöriseeritud lehmapiima, kitsepiima või sojapiima baasil valmistatud jogurti valmistamiseks. Pange jogurtipott vormi (ilma kaane või kodujuustufiltrita). Pärast valmistamist hoidke seda jahedas ja tarbige ära 7 päeva jooksul.
19. **Joogijogurt.** Kasutatakse pastöriseeritud piima baasil

Leiva kaalu valimine

Valitud kaalu - 500 g, 750 g või 1000 g - määramiseks vajutage klahvi . Märgutuli süttib valitud sätte vastas üleval. Kaal kuvatakse ainult teavitamise eesmärgil.

juurdepääs ainult sättele 1000 g.

14. **Küpsetamine.** Kasutage seda programmi, et küpsetada vahemikus 10 kuni 70 minutit. Programmi saab valida iseseisvana ja seda saab kasutada:
- a) pärast pärmitaina programmi lõpetamist,
- b) juba küpsenud ja jahtunud saiaide pealispinna uuesti soojendamiseks või krõbedaks muutmiseks,
- c) küpsetamise lõpetamiseks pikaajalise voolukatkestuse korral saiaküpsetustsükli jooksul.
15. **Puder.** Selle programmi abil saate valmistada putrusid ja riisipudingut.
16. **Teraviljad.** Selle programmi abil saate valmistada riisipudingut, mannapudingut ja tatrapudingut retsepte.
17. **Moos.** Kasutage seda programmi koduste mooside valmistamiseks. Programmide 15, 16 ja 17 kasutamisel olge kaane avamisel ettevaatlik, eralduda võivad aurujoad ja kuuma õhk.

joogijogurti valmistamiseks. Pange jogurtipott vormi (ilma kaaneta). Enne joomist loksutatakse korralikult. Pärast valmistamist hoidke seda jahedas ja tarbige ära 7 päeva jooksul.

20. **Pehme valge juust.** Kasutatakse kalgendatud lehmapiimast või kitsepiimast pehme valge juustu valmistamiseks. Pange kohupiimapott vormi (ilma kaane või kodujuustufiltrita). Nõrutage. Pärast valmistamist hoidke seda jahedas ja tarbige ära 2 päeva jooksul.

Osade programmide puhul ei ole võimalik kaalu valida. Palun vaadake tsükli tabelit kasutusjuhendi lõpus.

Kooriku pruunistusastme valimine

Saadaval on kolm valikut: hele / keskmine / tume. Kui soovite vaikesätet muuta, vajutage klahvi , kuni märgutuli süttib

Start / stopp

Seadme sisselülitamiseks vajutage klahvi . Loendamine algab. Programmi

LEIVAKÜPSETAJA TÖÖTAMINE

Tsükli tabel (vt kasutusjuhendi lõpus) näitab erinevate etappide jaotust vastavalt valitud programmile. Märgutuli näitab, milline etapp on parasjagu pooleli.

Segamine

Selle programmi abil saate mõjutada taigna struktuuri ja selle kerkimisvõimet.

Selle tsükli jooksul võite lisada koostisosi: kuivatatud puuvilju.

Paus

Laseb tainal segamise kvaliteedi parandamiseks kerkida.

VIITSTARDIPROGRAMM

Võite seadme programmeerida nii, et tainasegu oleks teie valitud ajaks valmis, aega saab valida kuni 15 tundi ette. Viivitatud käivitamine pole saadaval programmidele: Programmid 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16 ja 17 (mudelil „Pain Plaisir“). Programmid 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 ja 20 (mudelil „Pain & Délices“). See etapp toimub pärast programmi, pruunistusastme ja kaalu valimist.

valitud sätte vastas. Osade programmide puhul ei ole pruunistusastet võimalik valida. Palun vaadake tsükli tabelit kasutusjuhendi lõpus.

peatamiseks või programmeeritud viitstardi tühistamiseks vajutage klahvi 3 sekundi jooksul.

Kergitamine

Aeg, mille jooksul pärm kergitab tainast ja täiustab selle aroomi.

Küpsetamine

Taignast moodustatakse leivapäts ja luuakse soovitud kooriku värv ja krõbedus.

Soojana hoidmine

Hoia leiva soojas 1 tunni peale küpsetamist. Soovitatav on leib pärast küpsetamist siiski välja võtta. Tund aega kestva tsükli „Soojana hoidmine“ ajal kuvatakse ekraanil jätkuvalt „0:00“. Tsükli lõpus peatub seade pärast mitme helisignaali kõlamist automaatselt.

Kuvatakse programmi aeg. Arvutage aja vahe programmi käivitamise hetke ja aja vahel, mil soovite oma küpsetist valmis saada. Masin näitab automaatselt programmi tsükli kestust. Viitstardiga alustamiseks vajutage nuppu ja ekraanile ilmub nii kujutis kui ka vaikeaeg (15:00). Aja seadistamiseks vajutage nuppu . Tuled põlema. Vajutage viitstardiprogrammi käivitamiseks.

Kui midagi läks valesti või soovite aja seadistust muuta, hoidke klahvi  all, kuni see annab helisignaali. Kuvatakse vaikeaeg. Alustage töörežiimi uuesti.

Mõned koostisosad on kergesti riknevad. Ärge kasutage viitstardiprogrammi nende retseptide jaoks, mis sisaldavad toorest piima, muna, jogurtit, juustu, värsked puuviljad.

PRAKTILISED NÕUANDED

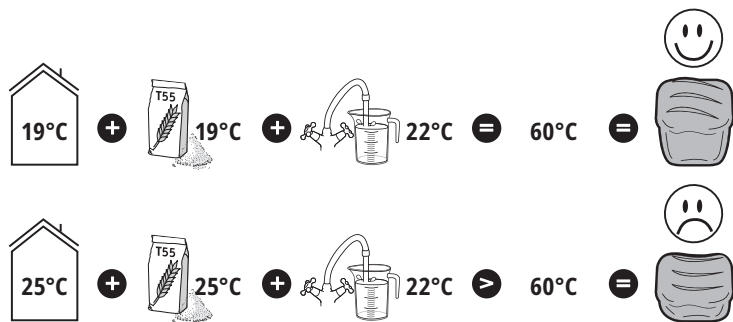
Kõik koostisosad peavad olema toatemperatuuril (kui pole teisiti määratud) ja peavad olema hoolikalt kaalutud. Mõõtku vajalikud vedelikud lisatud mõõtetopsiku abil. Kasutage lisatud lusikat ette nähtud supilusika mõõdu mõõtmiseks ühes otsas ja teelusika mõõdu mõõtmiseks teises

otsas. Ebatäpne mõõtmine võib rikkuda valmistumise. Saia valmistamise protsess on tundlik temperatuuri ja niiskuse suhtes. Kuuma ilmaga on soovitatav kasutada tavalisest jahedamaid vedelikke. Samuti võib külma ilmaga olla vajalik vee või piima soojendamine (mitte üle 35°C)

Kasutage kehtiva säilivustähtajaga tooteid ning hoidke neid kuivas ja jahedas kohas. Jahukogust peab kõõgikaalu abil täpselt kaaluma. Kasutage aktiivkuivpärm (kotikestes).

Kasutamise ajal vältige kaane avamist (kui pole märgitud teisiti).

Järgige koostisosade täpset järjekorda ja retseptides märgitud koguseid. Esiteks lisage vedelikud ja seejärel tahked ained. Pärm ei tohi kokku puutuda vedelikega või soolaga. Liiga palju pärm nõrgestab taina struktuuri, see kerkib palju ja vajub küpsemise ajal kokku.



Üldine järjekord:

Vedelikud (pehme või, õli, munad, vesi, piim)

Sool

Suhkur

Esimene pool jahust

Piimapulber

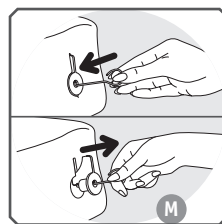
Spetsiaalsed tahked koostisosad

Teine pool jahust

Pärm

Alla 7-minutilise voolukatkestuse korral salvestab masin oma oleku ja jätkab tööd, kui elektriühendus taastub.

Kui soovite, et üks leivatsüklil järgneks otse teisele, oodake umbes 1 tund. mõlema tsükli vahel, et lasta masinal jahtuda ja vältida võimalikku mõju leiva valmistamisele.



Leiva väljavõtmisel võib segamislaba jääda leiva sisse kinni. Sellisel juhul kasutage segamislaba eemaldamiseks konksu.

Selleks sisestage konks segamislaba võlli ja tõstke seda seejärel eemaldamiseks.

Gluteenivaba programmi kasutamise hoiatused

Gluteenivabade leibade või kookide valmistamiseks tuleb kasutada menüüsid 1, 2 ja 3. Iga programmi jaoks on saadaval üks kaal.

Gluteenivabad leivad ja koogid sobivad neile, kellel on talumatus mitmetes teraviljades (nisu, oder, rukis, kaer, kamut, spelta jne) esineva gluteeni suhtes (tsöliaakiahaiged).

Oluline on vältida ristsaastumist gluteeni sisaldavate jahudega. Olge eriti ettevaatlik, puhastades vormi ja seagamislabasid ning kõiki gluteenivabade leibade ja kookide valmistamiseks vajalikke riistu. Samuti peate tagama, et kasutatav pärm ei sisalda gluteeni.

Gluteenivabad retseptid on välja töötatud gluteenivaba saia preparaatide (neid

nimetatakse ka kasutusvalmis segudeks) kasutamisel, mis on kas Schäri või Valpiformi tüüpi.

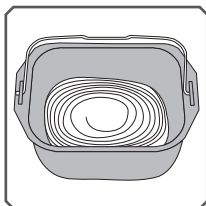
Tükide tekke vältimiseks tuleb koos pärmiga erinevad jahutüübid segada ja sõeluda.

Programmi käivitamisel on vaja segamisprotsessi abistada: kraapige mittemetallist spaatliga kõik külgedel segunemata koostisosad vormi keskosa suunas.

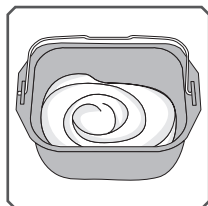
Gluteenivaba leib ei kerki nii palju kui traditsiooniline leib. See on tihedama konsistentsiga ja heledama värviga kui tavaline leib.

Kõik valmissegude kaubamärgid ei anna samu tulemusi: võib-olla vajalik retsepte kohandada. Seetõttu on soovitatav läbi viia mõned proovid (vt näidet allpool).

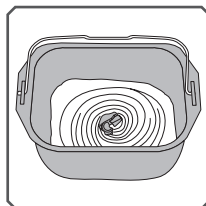
Näide: reguleerige vedeliku kogust.



Liiga vedel



OK



Liiga kuiv

Erand: koogitaigen peab jääma üsna vedel.

KOOSTISOSADE TEAVE

Pärm:

Leiva küpsetamisel kasutatakse pagaripärmi. Seda pärmi müüakse erinevas vormis: kuubikukujuline presspärm, rehüdreeritav aktiivpärm või kuivpärm. Pärmi müüakse supermarketites (pagari- või värske toiduainete osakondades), kuid võite osta presspärmi ka oma pagariilt.

Pärmi peab koos teiste koostisosadega lisama otse teie masina vormi. Presspärmi on siiski soovitatav põhjalikult sõrmede vahel pudistada, et hõlbustada selle segunemist.

Järgige soovitatud koguseid (vt allpool toodud vastavustabelit).

Kuivpärmi ja presspärmi kogus / kaaluekvivalendid:

Kuivpärm (tl)	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5
Presspärm (g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Jahud:

Kui retseptides pole märgitud teisiti, on soovitatav kasutada T55 jahu. Kui kasutate spetsiaalsete jahutüüpide segusid saia, nupsusaia või piimasaia jaoks, ei tohi kogus ületada 750 g tainast (jahu + vesi).

Sõltuvalt jahu kvaliteedist võivad leiva

valmistamise tulemused samuti erineda.

- Hoidke jahu hermeetiliselt suletud anumas, kuna jahu reageerib muutustele ümbritsevas. Lisades saiataignale kaera, kliisid, nisuidusid, rukist või täisteratooteid, saadakse tihedam ja vähem kohev saia.

- Mida rohkem jahu põhineb täisteradel, see tähendab, et see sisaldab osa nisutera väliskihistidest (T>55), seda vähem tainas kerkib ja seda tihedam on leib.

- Kaubanduses leiate müügil ka valmissegusid leiva valmistamiseks. Järgige tootja soovitusi nende segude kasutamiseks.

Gluteenivaba jahu:

Nende jahutüüpide suurte koguste kasutamine leiva valmistamiseks nõuab gluteenivaba leiva programmi kasutamist. On palju jahutüüpe, mis ei sisalda gluteeni. Tuntumad on tatrajahu, riisijahu (kas valge- või täisterajahu), kinoajahu,

maisijahu, kastanijahu, hirssijahu ja sorgo jahu.

Gluteenivabade leibade jaoks on gluteeni elastsuse taasloomiseks hädavajalik segada mitut tüüpi mitte-leivajahu ja lisada paksendavaid aineid.

Gluteenivaba leiva paksendajad:

Sobiva koostise saavutamiseks ja gluteeni elastsuse jäljendamiseks võite

oma valmistusprotsessi lisada natuke ksantaankummi ja / või guarkummi.

Gluteenivabad valmissegud:

Need hõlbustavad gluteenivaba leiva valmistamist, kuna need sisaldavad paksendajaid ja nende eeliseks on täielik

gluteenivaba garantii - mõned neist on ka orgaanilised.

Kõik kasutusvalmis gluteenivabad segud ei pruugi anda samu tulemusi.

Suhkur:

Ärge kasutage tükisuhkrut. Suhkur toidab pärmi, annab leivale hea maitse ja

parandab kooriku värvi.

Sool:

Reguleerib pärmi aktiivsust ja annab leivale maitse.

Enne valmistamise algust ei tohi see

pärmiga kokku puutuda.

See parandab ka taina struktuuri.

Vesi:

Vesi niisutab ja aktiveerib pärmi. Samuti niisutab see jahus olevat tärklisi ja võimaldab moodustada leivapätsi. Vett võib asendada osaliselt või tervikuna

Rasvad ja õli:

Rasvad muudavad leiva kohevamaks. Leib säilib ka paremini ja kauem. Liiga palju rasva aeglustab taina kerkimist. Kui kasutate võid, murendage see

Munad:

Need parandavad leiva värvi ja soodustavad leivapätsi kuju moodustumist. Kui kasutate mune, vähendage vastavalt

Piim:

Piim on emulgeeriva toimega, soodustab korrapärasemate rakkude loomist ja seetõttu ka korrapärasema leivapätsi kujunemist. Võite kasutada värsket piima

piima või muu vedelikuga. Kasutage toatemperatuuril vedelikke, välja arvatud gluteenivabad leivad, mille jaoks on vaja kasutada sooja vett (umbes 35 ° C).

väikesteks tükkideks või laske sel eelnevalt pehmeneda. Ärge lisage sulatatud võid. Vältige rasva kokkupuudet pärmiga, kuna rasv võib takistada pärmi niiskumist.

vedeliku kogust. Lisage muna ja vajalik vedelik, kuni saate retseptis märgitud vedeliku koguse.

või piimapulbrit. Kui kasutate piimapulbrit, lisage esialgu piima kogusele vastav vee kogus: üldmaht peab olema võrdne retseptis märgitud mahuga.

TEAVE LEIVAKÜPSETUSMASINA „PAIN & DÉLICES“ KOHTA:

JOGURTI KOOSTISOSADE VALIK Piim

Mis tüüpi piima tohib kasutada?

Võite kasutada igat liiki piima (näiteks lehmapiima, kitsepiima, lambapiima, sojapiima või muid taimseid piimasid). Jogurti konsistents võib olenevalt kasutatud piimast erineda. Toorpiim, pika säilivusajaga piim ja kõik allpool kirjeldatud piimad sobivad seadmes kasutamiseks:

- Steriliseeritud pika säilivusajaga piim
- Kõrgkuumutatud täispiimast saadakse

paksem jogurt. Osaliselt kooritud piim annab vähem paksu jogurtit. Teise võimalusena võite kasutada osaliselt lõssi ja lisada 1 või 2 supilusikatäit piimapulbrit.

- Täispiim: sellest piimast saadakse kreemjam jogurt, mille peal on õhuke nahakiht.
- Toorpiim (talupiim): seda tüüpi piima tuleb eelnevalt keeta. Soovitame seda piisavalt kaua keeta. Seejärel laske sellel enne seadmesse asetamist jahtuda.
- Piimapulber: seda tüüpi piim annab väga kreemjat jogurtit. Järgige alati tootja pakendil olevaid juhiseid.

Kääritamisaine

Jogurti jaoks

Kääritamisaine võib olla:

- Poest ostetud tavaline jogurt, mille aegumiskuupäev on viimane saadaolev.
- Külmuivatatud kääritamisaine või piimakultuurid. Sellisel juhul järgige kääritamisaine kasutusjuhendis näidatud aktiveerimise kestust. Need ained on

saadaval supermarketites, apteekides ja mõnes tervisekaupade poes.

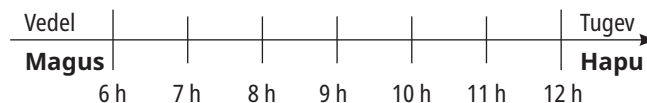
- Üks teie hiljuti valmistatud jogurtidest - see peab olema tavaline jogurt, võimalikult värsket. Seda protsessi nimetatakse „kultuuri abil valmistamiseks“.

Liiga kõrge temperatuur võib toimeainete omadused hävitada.

Kääritamisaeg

Sõltuvalt kasutatud põhikoostisosadest ja soovitud tulemusest kestab jogurti kääritamine 6–12 tundi.

Kui jogurt on valmis, pange see külmkappi vähemalt 4 tunniks ja tarbige 7 päeva jooksul.

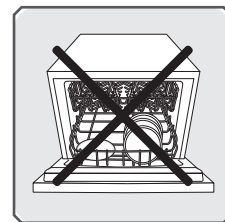


Laap (pehme valge juustu jaoks)

Kohupiima valmistamiseks võite piima hapendamiseks kasutada mõnda laapi või

happelist vedelikku, näiteks sidrunimahla või äädikat.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS



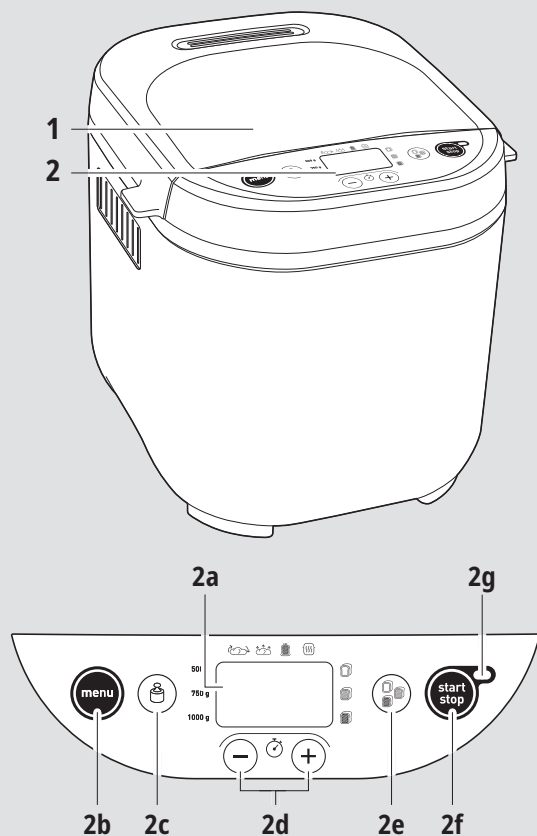
- Eemaldage seade vooluvõrgust ja oodake, kuni see täielikult jahtub.
- Peske vormi ja segamislaba kuuma nõudepesuvahendiveega. Kui segamislaba jääb vormi kinni, leotage seda 5–10 minutit.
- Puhastage seadme kere niiske lapiga. Kuivatage põhjalikult.
- Seade ja eemaldatavad osad pole sobivad nõudepesumasinas kasutamiseks.
- Ärge kasutage majapidamises kasutatavaid puhastusvahendeid, abrasiivseid lappe ega alkoholi. Kasutage pehmet niisket lappi.
- Ärge kunagi kastke seadme korpust ega kaant vette ega muusse vedelikku.

VEAOTSINGU JUHEND RETSEPTIDE
TÄIUSTAMISEKS

Ei saavuta soovitud tulemusi? See tabel aitab teil.	Leib/sai kerkib liiga palju	Leib/sai vajub peale kerkimist kokku	Leib/sai ei kerki piisavalt	Koorik ei ole piisavalt kuldne	Küljed on pruunid, kuid leib/sai ei ole läbiküpsenud	Ülevalt ja külgedelt on jahune
						
Küpsetamise ajal vajutati nuppu 				•		
Ei kasutatud piisavalt jahu.		•				
Liiga palju jahu.			•			•
Ei kasutatud piisavalt pärimi.			•			
Liiga palju pärimi.		•		•		
Ei kasutatud piisavalt vett.			•			•
Liiga palju vett.		•			•	
Kehva kvaliteediga jahu.			•	•		
Vale koostisosade suhe (liiga palju)	•					
Liiga kuum vesi.		•				
Liiga külm vesi.			•			
Vale programm.			•	•		

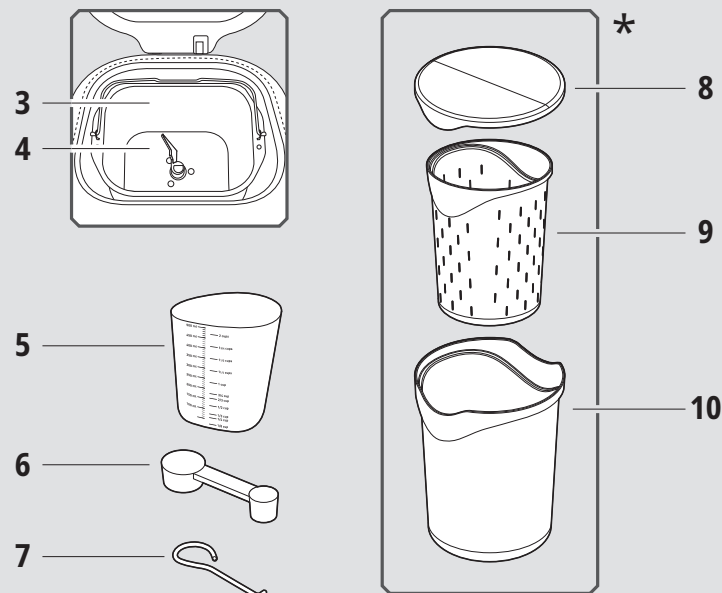
Kas teil ei õnnestu soovitud tulemust saavutada? See tabel aitab leida lahenduse.	Vedel jogurt	Jogurt on liiga happeline	Jogurtis on vett	Kollaseks muutunud jogurt
Käärimisaeg on liiga lühike.	•			
Käärimisaeg on liiga pikk.		•	•	•
Ei ole piisavalt kääritamisaineid või surnud või mitteaktiivseid käärimisained.	•			
Valesti puhastatud jogurtipott.	•			•
Kasutatav piim ei sisalda piisavalt rasva (osaliselt kooritud täispiima asemel).	•			
Potile on jäetud kaas peale.			•	
Kasutatod on valesid programme.	•			•

PROBLEEMID	PÕHJUSED - LAHENDUSED
Segamislaba on vormi külge kinni jäänud.	Leotage enne eemaldamist.
Pärast nupu  vajutamist ei juhtu midagi.	EO1 kuvatakse ja vilgub ekraanil, seade piiksub, seade on liiga kuum. Oodake 2 tsükli vahel 1 tund. EOO kuvatakse ja vilgub ekraanil, seade piiksub: seade on liiga külm. Oodake, kuni see saavutab toatemperatuuri. HHH või EEE kuvatakse ja vilgub ekraanil, seade piiksub: rike. Masinat peab hooldama volitatud isik. Viitstart on programmeeritud.
Pärast nupu  vajutamist mootor töötab, kuid segamist ei alustata.	Vorm ei ole korralikult paigaldatud. Segamislaba puudub või ei ole korralikult paigaldatud. Kahel ülalnimetatud juhul peatage seade käsitsi, vajutades pikalt nuppu  . Alustage retseptiga algusest.
Pärast viitstardiga alustamist ei ole leib piisavalt kerkinud või mitte midagi ei toimu.	Unustasite vajutada nuppu  peale viitstardi seadistamist. Pärm on puutunud kokku soola ja/või veega. Segamislaba on puudu.
Kõrbelõhn.	Mõned koostisosad on kukkunud väljapoole vormi: eemaldage seade vooluvõrgust, laske jahtuda, seejärel puhastage seest niiske käsnaga ja ilma puhastusvahenditeta. Segu on üle voolanud: kasutatud koostisosade kogus on liiga suur, märkimisväärselt vedel. Järgige retseptis antud koostisosade kogust.



APRAŠYMAS

1. Dangtis
2. Valdymo pultas
 - a. Ekranas
 - b. Programų pasirinkimas
 - c. Svorio pasirinkimas
 - d. Atidėto paleidimo nustatymo ir programų laiko reguliavimo mygtukai 11
 - e. Pasirinkite plutos spalvą
 - f. Įjungimo (išjungimo) mygtukas
 - g. Veikimo indikatoriaus lemputė

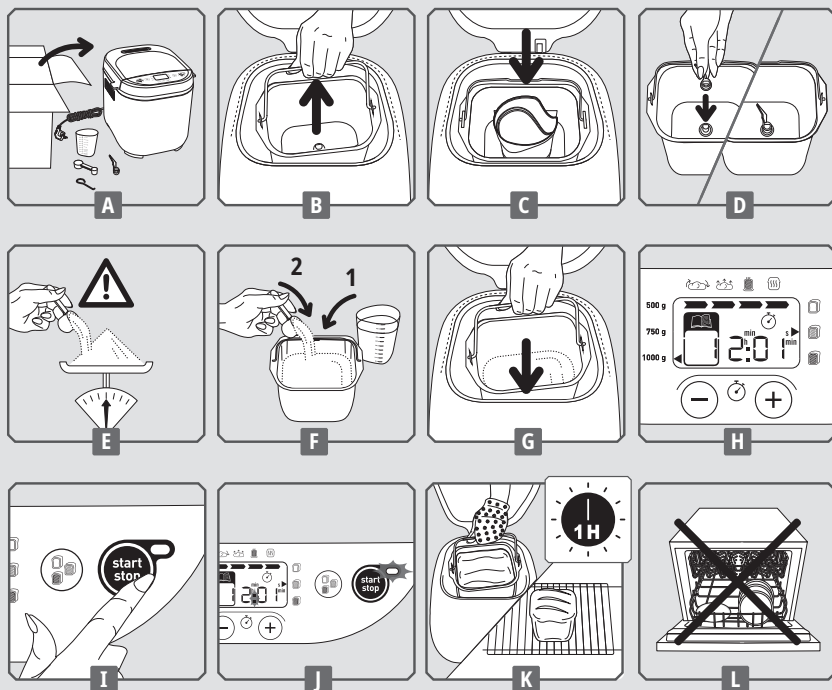


3. Duonos keptuvė
4. Minkymo mentelė
5. Graduota menzūra
6. Arbatinio šaukštelio matavimo priemonė / valgomojo šaukšto matavimo priemonė
7. Kabliuko priedas minkymo mentelei iškelti

8. Laikymo dangtis
9. Puodas varškei
10. Puodas jogurtui

* Priklauso nuo modelio

Nustatytasis šio produkto triukšmo lygis yra 66 dBa.



PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

- Prieš pirmą kartą naudodamiesi prietaisu, atidžiai perskaitykite naudojimo instrukcijas ir laikykite jas saugioje vietoje, kad galėtumėte pasižiūrėti ateityje.
- Išimkite iš visų pakuočių, nuimkite lipdukus ir įvairius priedus nuo prietaiso vidaus ir išorės - **A**.
- Visas dalis ir prietaisą nuvalykite drėgna šluoste ir kruopščiai nusauskinkite.

GREITAS PALEIDIMAS

- Prietaisą padėkite ant lygaus, stabilaus, karščiui atsparaus darbo paviršiaus, atokiau nuo vandens pusrų.
- Išvyniokite laidą ir įjunkite jį į įžemintą elektros lizdą. Pasigirdus garso signalui, pagal numatytuosius nustatymus rodoma 1 programa - **H**.
- Prietaisą naudojant pirmą kartą, gali būti juntamas nežymus kvapas.
- Pakeldami rankeną išimkite duonos

keptuvę. Tada įdėkite minkymo mentelę

- **B** - **D**.

- Rekomenduojama tvarka dėkite sudedamąsias dalis į keptuvę (žr. paragrafą PRAKTINIAI PATARIMAI). Įsitikinkite, kad visos sudedamosios dalys yra pasvertos tiksliai - **E** - **F**.
- Įdėkite duonos keptuvę - **G**.
- Uždarykite dangtį.
- Naudodami **MENU** klavišą, pasirinkite pageidaujamą programą.

- Paspauskite **START** klavišą. Sumirksi 2 laikmačio taškai. Užsidega veikimo indikatorius lemputė - **1** - **2**.
- Kepimo ciklo pabaigoje paspauskite **START** ir atjunkite duonos kepimo aparatą. Išimkite duonos keptuvę. Visada naudokite orkaitės pirštines, kadangi keptuvės rankenos ir dangčio vidus yra karšti. Duoną išimkite, kol ji karšta, ir padėkite ant grotelių 1 val., kad atvėstų - **K**.

* tik naudojant jogurto programą

Kad susipažintumėte su savo duonos kepimo aparato veikimu, kepat

pirmąją duoną siūlome išbandyti TRADICINĖS DUONOS receptą.

TRADICINĖ DUONA (4 programa)	SUDEDAMOSIOS DALYS - a. š. = arbatinis šaukštelis - v.š. = valgomasis šaukštas	
PLUTOS SPALVA = VIDUTINĖ	1. VANDUO = 330 ml	5. PIENO MILTELIAI = 2 v. š.
SVORIS = 1000 g	2. ALIEJUS = 2 v. š.	6. PAPRASTI MILTAI = 605 g
	3. DRUSKA = 1½ a. š.	7. MIELĖS = 1½ a. š.
	4. CUKRUS = 1 v. š.	

DUONOS KEPIMO APARATO NAUDOJIMAS

Programos pasirinkimas

Norėdami pasirinkti pageidaujamą programą, naudokite meniu klavišą. Kiekvieną kartą paspaudus **MENU** klavišą, ekrane rodomas skaičius pereiną į kitą programą.

- Pikantiška duona be glitimo.** Programa, naudojama receptams su mažai cukraus ir riebalų. Rekomenduojame naudoti paruoštą naudoti mišinį (žr. įspėjimus dėl programų receptams be glitimo naudojimo).
- Saldi duona be glitimo.** Programa, naudojama receptams su cukrumi ir riebalais (pvz., prancūziškai „brioche“ duonai). Rekomenduojame naudoti paruoštą naudoti mišinį.

- Pyragas be glitimo.** Programa, naudojama pyragams be glitimo, su kepimo milteliais. Rekomenduojame naudoti paruoštą naudoti mišinį.
- Tradicinė duona.** Naudokite šią programą, norėdami iškepti sumuštiniais skirtos baltos duonos kepalą.
- Greitai paruošiama tradicinė duona.** Naudokite šią programą, norėdami greičiau iškepti baltos duonos kepalą.
- Prancūziška duona.** Naudokite šią programą, norėdami iškepti tradicinę baltą prancūzišką duoną su storesne pluta.
- Saldi duona.** Ši programa tinkama gaminti prancūzišką „brioche“ tipo duoną, kurioje

yra daugiau riebalų ir cukraus. Jei naudojate paruoštus naudoti gaminius duonai, negamininkite daugiau nei 750 g tešlos.

8. **Viso grūdo duona.** Pasirinkite šią programą receptams su viso grūdo miltais.
9. **Greitai paruošiama viso grūdo duona.** Pasirinkite šią programą, norėdami greičiau iškepti duoną su viso grūdo miltais.
10. **Ruginė duona.** Pasirinkite šią programą, kai naudojate didelį kiekį ruginių miltų ar kitų šio tipo grūdų (pvz., grikių, speltos).
11. **Kildinama tešla.** Naudokite šią programą picos tešlos, duonos tešlos ir vaflių tešlos receptams. Ši programa maisto neiškepa.
12. **Makaronai.** Naudokite šią programą itališkų makaronų arba pyragų plutos tešlos receptams.
13. **Pyragas.** Naudokite šią programą gamindami pyragus su kepimo milteliais. Šiai programai

Programos būdingos „Pain & Délices“ duonos kepimo aparatui:

18. **Jogurtas.** Naudojama gaminti jogurtą iš pasterizuoto karvės pieno, ožkos pieno arba sojų pieno. Įdėkite jogurto puodą į keptuvę (be dangčio ir be varškės filtro). Paruoštą jogurtą laikykite vėsioje vietoje ir suvartokite per 7 dienas.
19. **Geriamas jogurtas.** Naudojama gaminti geriamą jogurtą iš pasterizuoto pieno. Įdėkite jogurto puodą į keptuvę (be dangčio). Prieš gerdami gerai

Duonos svorio pasirinkimas

Paspauskite  klavišą, kad nustatytumėte pasirinktą svorį – 500 g, 750 g arba 1000 g. Indikatoriaus lemputė užsidega priešais pasirinktą nustatymą. Svoris nurodomas

galima naudoti tik 1000 g nustatymą.

14. **Kepimas.** Naudokite šią programą, norėdami kepti nuo 10 iki 70 min. Ją galite pasirinkti atskirai arba naudoti:
 - a) pasibaigus „Kildinamos tešlos“ programai;
 - b) norint pašildyti jau iškeptas atvėsusias duonas ar suteikti jų paviršiui traškumo;
 - c) norint pabaigti kepimą, jei duonos kepimo ciklo metu buvo ilgiam nutrūkęs elektros energijos tiekimas.
15. **Košė.** Naudokite šią programą gamindami košes ar ryžių pudingą.
16. **Grūdai.** Naudokite šią programą gamindami ryžių, manų kruopų ir grikių pudingus.
17. **Uogienė.** Naudokite šią programą naminėms uogienėms gaminti. Kai naudojate 15, 16 ir 17 programas, atidarydami dangtį saugokitės garų srovių ir išleidžiamo karšto oro.

papurtykite. Paruoštą jogurtą laikykite vėsioje vietoje ir suvartokite per 7 dienas.

20. **Minkštas baltas sūris.** Naudojama gaminti minkštą baltą sūrį iš karvės arba ožkos pieno varškės. Įdėkite varškės puodą į jogurto puodą (be dangčio) ir įstatykite jį į keptuvę. Būtina atlikti skysčio nuvarvinimo etapą. Paruoštą baltą sūrį laikykite vėsioje vietoje ir suvartokite per 2 dienas.

tik informaciniais tikslais. Kai kuriose programose nėra galimybės pasirinkti svorį. Žr. ciklų lentelę instrukcijų vadovo pabaigoje.

Plutos spalvos pasirinkimas

Galimi trys variantai: šviesi / vidutinė / tamsi. Jei norite pakeisti numatytąjį nustatymą, spauskite  klavišą, kol indikatoriaus lemputė užsidegs priešais

pasirinktą nustatymą. Kai kuriose programose nėra galimybės pasirinkti plutos spalvą. Žr. ciklų lentelę instrukcijų vadovo pabaigoje.

Paleisti / sustabdyti

Spustelėkite  klavišą, norėdami įjungti prietaisą. Prasideda skaičiavimas.

Paspauskite  klavišą 3 sekundes, norėdami sustabdyti programą arba atšaukti nustatytą atidėtą paleidimą.

DUONOS KEPIMO APARATO VEIKIMAS

Ciklų diagrama (žr. instrukcijų vadovo pabaigą) nurodo įvairių žingsnių suskirstymą pagal pasirinktą programą. Indikatoriaus lemputė parodo, kuris žingsnis vyksta šiuo metu.

Minkymas

Naudokite šią programą, norėdami suformuoti tešlos struktūrą ir jos gebėjimą tinkamai kilti.

Šio ciklo metu galite įdėti sudedamąsias dalis: džiovintus vaisius.

Nusistovėjimas

Leidžia tešlai plėstis, kad pagerėtų minkymo kokybė.

ATIDĖTO PALEIDIMO PROGRAMA

Prietaisą galite užprogramuoti taip, kad jūsų gaminys būtų paruoštas pasirinktu metu, iki 15 val. iš anksto. Atidėto paleidimo programos negalima pasirinkti: naudojant programas 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16 ir 17 („Pain Plaisir“ modelyje); naudojant programas 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 ir 20 („Pain & Délices“ modelyje).

Šis žingsnis pasirodo pasirinkus programą, plutos spalvą ir svorį. Rodomas programos

Kildinimas

Laikas, per kurį mielės dirba kildindamos duoną ir kurdamos jos aromatą.

Kepimas

Tešla tampa duonos kepalu ir užtikrinama pageidaujama plutos spalva bei traškumo lygis.

Šilumos palaikymas

Palaiko duoną šiltą 1 valandą po iškepimo. Vis dėlto, baigus kepimą duoną rekomenduojama išimti.

Valandos trukmės ciklo „Šilumos palaikymas“ metu ekrane ir toliau rodomas „0:00“. Ciklo pabaigoje prietaisas, išleidęs keletą garso signalų, automatiškai sustoja.

laikas. Apskaičiuokite laiko skirtumą tarp programos pradžios ir laiko, kada norite, kad receptas būtų paruoštas. Aparatas automatiškai įtraukia programos ciklo trukmę. Norėdami įjungti atidėtą paleidimą, spustelėkite  mygtuką ir ekrane pasirodys  vaizdas bei numatytasis laikas (15:00). Norėdami nustatyti laiką, spustelėkite  mygtuką.  lemputės užsidega. Spustelėkite , norėdami pradėti atidėto paleidimo programą.

Jei suklydote arba norite pakeisti laiko nustatymą, laikykite nuspaudę  klavišą, kol jis išleis garso signalą. Rodomas numatytasis laikas. Pradėkite procesą iš naujo.

PRAKTINIAI PATARIMAI

Visos naudojamos sudedamosios dalys turi būti kambario temperatūros (jei nenurodyta kitaip) ir turi būti tiksliai pasvertos. Skysčius matuokite naudodami pateiktą sugraduotą puodelį. Naudokite pateiktą šaukštą – iš vienos jo pusės matuojami valgomieji šaukštai, iš kitos – arbatiniai šaukšteliai. Netikslūs

Sudedamąsias dalis naudokite prieš pasibaigiant jų tinkamumo vartoti terminui ir laikykite juos vėsioje, sausoje vietoje.

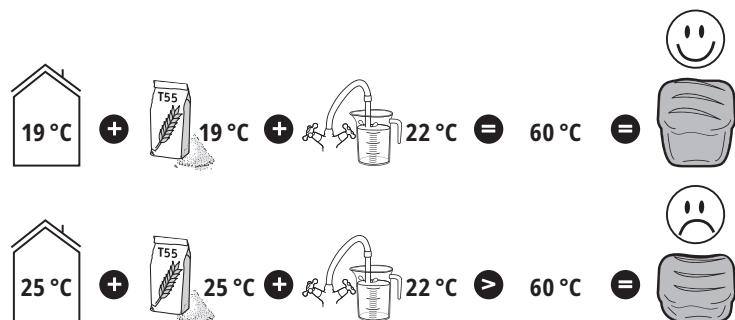
Miltus reikia tiksliai pasverti naudojant virtuvės svarstyklės. Naudokite aktyvias sausas kepimo mieles (maišeliuose).

Naudojimo metu neatidarinėkite dangčio (nebent nurodyta kitaip).

Kai kurios sudedamosios dalys yra greitai gendančios. Atidėto paleidimo programos nenaudokite receptams, kurių sudėtyje yra: neapdoroto pieno, kiaušinių, jogurto, sūrio, šviežių vaisių.

matavimai lems blogus rezultatus. Duonos ruošimas labai priklauso nuo temperatūros ir drėgmės sąlygų. Karštu oru rekomenduojama naudoti vėsesnius skysčius nei įprastai. Taip pat, šaltu oru gali tecti pašildyti vandenį ar pieną (niekada neviršykite 35 °C)

Laikytės tikslios receptuose nurodytos sudedamųjų dalių tvarkos ir kiekių. Pirmiausiai skysčiai, tada kietosios medžiagos. Mielės turi nesusiliesti su skysčiais ar su druska. Per didelis mielių kiekis silpnina tešlos struktūrą, kuri smarkiai pakils ir dėl to vėliau kepančiam suksis.



Bendra tvarka, kuria vadovaujamasi:

Skysčiai (suminkštintas sviestas, aliejus, kiaušiniai, vanduo, pienas)

Druska

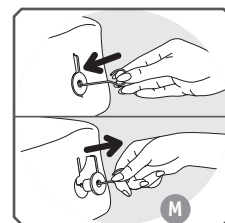
Cukrus

Pirmoji miltų partijos pusė

Pieno milteliai

Kietos sudedamosios dalys

Antroji miltų partijos pusė



Išpėjimai dėl programų be glitimo naudojimo

Norint gaminti duoną ar pyragus be glitimo, reikia naudoti 1, 2 ir 3 meniu. Kiekvienoje programoje galimas vienas svoris.

Duona ir pyragai be glitimo yra tinkami tiems, kurie netoleruoja glitimo (serga celiakija), esančio kai kuriuose grūduose (kviečiuose, miežiuose, rugiuose, avižose, kamute, speltoje ir kt.).

Svarbu išvengti kryžminės taršos su miltais, kuriose yra glitimo. Valydami keptuvę ir minkymo mentelę bei kitus įrankius, naudojamus gaminti duoną ir pyragus be glitimo, būkite itin kruopštūs. Taip pat įsitikinkite, kad naudojamose mielėse nėra glitimo.

Receptai gaminiamis be glitimo buvo sukurti naudojant ruošinius (dar

Mielės

Nutrūkus elektros tiekimui iki 7 minučių, aparatas išsaugos savo būseną ir, vėl įjungus elektros tiekimą, atnaujins savo veikimą.

Jeį pageidaujate leisti vieną duonos ciklą iš karto po kito, tarp ciklų palaukite maždaug 1 val., kad aparatas atvėstų ir išvengtumėte bet kokio galimo poveikio duonos gamybai.

Ištraukus duoną, minkymo mentelė gali likti įstrigusi joje. Tokiu atveju naudokite kabliuką, kad ją švelniai pašalintumėte.

Norėdami ją išimti, įdėkite kabliuką į minkymo mentelės veleną ir pakelkite.

vaadinamus paruoštais naudoti mišiniiais) skirtus duonai be glitimo, kurie yra arba „Schär“, arba „Valpiform“ rūšies.

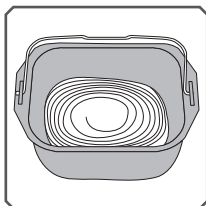
Miltų rūšių mišinius reikia persijoti su mielėmis, kad nesusidarytų gumulėliai.

Paleidus programą būtina padėti minkymo procesui: nemetaline mentele nubraukti visas neįmaišytas sudedamąsias dalis nuo keptuvės šonų į vidurį.

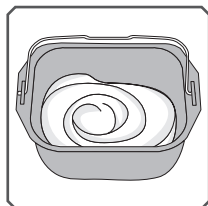
Duona be glitimo negali pakilti tiek, kiek tradicinė duona. Ji bus tankesnės konsistencijos ir šviesesnės spalvos nei įprasta duona.

Ne visų prekės ženklų paruoštais mišiniiais išgaunami vienodi rezultatai, receptus gali tecti pakoreguoti. Todėl rekomenduojama atlikti tam tikrus bandymus (žr. toliau pateiktą pavyzdį).

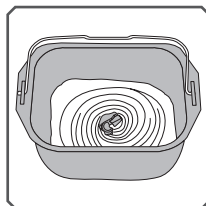
Pavyzdys: atitaiykite skysčio kiekį.



Per skysta



Gerai



Per sausa

Išimtis: pyrago tešla turi likti gana skysta.

INFORMACIJA APIE SUDEDAMĄSIAS DALIS

Mielės:

Duona gaminama naudojant kepimo mieles. Šios rūšies mielės parduodamos įvairiomis formomis: mažais presuotų mielių kubeliais, aktyvių mielių milteliais, skirtais atidreškinti, arba tirpiaisi mielių milteliais. Mielės parduodamos prekybos centruose (kepinių ar šviežių maisto prekių skyriuose), tačiau presuotų mielių taip pat

galite nusipirkti ir iš kepejo.

Mieles reikia įdėti tiesiai į aparato keptuvę su kitomis sudedamosiomis dalimis. Presuotas mieles vis tiek kruopščiai susmulkinkite pirštais, kad jos lengviau išsisklaidytų.

Laikykitės rekomenduojamų kiekių (žr. toliau pateiktą atitikmenų lentelę).

Sausų mielių ir presuotų mielių kiekio / svorio atitikmenys:

Sausos mielės (a. š.)	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5
Presuotosios mielės (g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Miltai:

Rekomenduojama naudoti T55 tipo miltus, jei receptuose nenurodyta kitaip. Jeigu naudojate specialių miltų rūšių mišinius duonai, prancūziškai „brioche“ ar pienoškai duonai, neviršykite bendrojo 750 g tešlos kiekio (miltai + vanduo).

Duonos gaminimo rezultatai gali skirtis ir priklausomai nuo miltų kokybės

- Miltus laikykite hermetiškai sandariame inde, nes miltai reaguoja į klimato sąlygų svyravimus (drėgmę). Į duonos tešlą įdedamos avižos, sėlenos, kviečių gemalai, rugių ar neskaldyti grūdai lemia

duonos tankumą ir purumą.

- Kuo daugiau miltų yra iš neskaldytų grūdų, t. y. turinčių dalį išorinių sluoksnių iš kviečių grūdų ($T > 55$), tuo mažiau tešla kils ir tuo duona bus tankesnė.

- Taip pat prekyboje rasite paruoštus naudoti gaminius duonai. Vadovaukitės gamintojo rekomendacijomis dėl šių ruošinių naudojimo.

Miltai be glitimo:

Naudojant didelį kiekį šios rūšies miltų, reikia naudoti programą, skirtą duonai be glitimo. Yra daug miltų rūšių, kurių sudėtyje visiškai nėra glitimo. Geriausiai žinomi yra grikių miltai, ryžių miltai (balti arba viso grūdo), bolivinių balandų miltai,

kukurūzų miltai, kaštainių miltai, sorų miltai ir sorgų miltai.

Gaminant duoną be glitimo ir norint atstatyti glitimo elastingumą, būtina sumaišyti kelių rūšių miltus, neskirtus duonos gamybai, ir įberti tirštinančių medžiagų.

Tirštinančios medžiagos duonai be glitimo:

Norėdami išgauti tinkamą konsistenciją ir pabandyti imituoti glitimo elastingumą,

į gaminius galite įdėti šiek tiek ksantano dervos ir (arba) pupenių tirštiklio.

Paruošti naudoti gaminiai be glitimo:

Juos naudojant gaminti duoną be glitimo yra paprasčiau, nes juose yra tirštiklių, be to, esate visiškai tikri, jog juose nėra

glitimo – kai kurie gaminiai yra ekologiški. Ne visų prekės ženklų paruoštais mišiniais išgaunami vienodi rezultatai.

Cukrus:

Nenaudokite cukraus gabalėlių. Cukrus maitina mieles, duonai suteikia gerą skonį

ir pagerina plutos spalvą.

Druska:

Ji reguliuoja mielių veiklą ir suteikia duonai skonį. Ji neturi liestis su mielėmis prieš

pradedant gaminti. Ji taip pat pagerina tešlos struktūrą.

Vanduo:

Vanduo sudrėkina ir suaktyvina mieles. Jis taip pat drėkina miltų krakmolą ir leidžia formuoti kepalą. Visą ar dalį vandens galima pakeisti pienu ar kitais skysčiais.

Naudokite kambario temperatūros skysčius, išskyrus gaminant duoną be glitimo, kuriai reikia naudoti šiltą vandenį (apie 35 °C).

Riebalai ir aliejai:

Naudojant riebalus duona tampa puresnė. Ji geriau ir ilgiau laikysis. Per didelis riebalų kiekis lėtina tešlos kilimą. Jei naudojate sviestą, sutrupinkite jį mažais gabalėliais

Kiaušiniai:

Jie pagerina duonos spalvą ir lemia gerą kepalą formavimąsi. Jei naudojate kiaušinius, atitinkamai sumažinkite skysčių kiekį. Įmuškite kiaušinį ir įpilkite reikiamo skysčio,

arba suminkštinkite. Nedėkite lydyto sviesto. Venkite riebalų sąlyčio su mielėmis, nes riebalai gali neleisti mielėms atidrekti.

kol gausite recepte nurodytą skysčių kiekį.

Receptai buvo sukurti pagal vidutinio dydžio kiaušinius – 50 g, jei kiaušiniai didesni, įberkite šiek tiek miltų; jei kiaušiniai mažesni, berkite šiek tiek mažiau miltų.

Pienas:

Pienas pasižymi emulsiniu poveikiu, kuris lemia taisyklingesnių ląstelių susidarymą, taigi ir patrauklią kepalą išvaizdą. Galite naudoti šviežią pieną arba pieno miltelius.

Jei naudojate pieno miltelius, pilkite vandens tiek, kiek iš pradžių numatyta naudoti pieno: bendras tūris turi būti lygus recepte nurodytam tūriui.

KONKRETI INFORMACIJA SUSIJUSI SU „PAIN & DÉLICES“ DUONOS KEPIMO APARATU:

SUDEDAMŲJŲ DALIŲ PASIRINKIMAS GAMINANT JOGURTĄ

Pienas

Kurios rūšies pieną galiu naudoti?

Galite naudoti visų rūšių pieną (pvz., karvės pieną, ožkos pieną, avies pieną, sojų pieną arba kitų rūšių augalinį pieną). Jogurto konsistencija skirsis, priklausomai nuo naudojamo pieno. Neapdorotą pieną, ilgai galiojantį pieną ir visų toliau išvardytų rūšių pieną tinka naudoti su prietaisais:

- Sterilizuotas, ilgai galiojantis pienas: Naudojant nenugriebtą UAT pieną, gaunamas tirštesnis jogurtas. Naudojant

pusiau nugriebtą pieną, gaunamas skystesnis jogurtas. Taip pat galite naudoti pusiau nugriebtą pieną ir įdėti 1 arba 2 valgomuosius šaukštus pieno miltelių.

- Nenugriebtas pienas: naudojant šį pieną, gaunamas kremiškas tekstūros jogurtas, padengtas plona „odele“.
- Neapdorotas (ūkinis) pienas: šios rūšies pieną prieš tai reikia apvirti. Rekomenduojame jį virinti pakankamai ilgai. Tada, prieš pildami jį į prietaisą, atvėsinkite.
- Pieno milteliai: naudojant šios rūšies pieną, gaunamas itin kremiškas tekstūros jogurtas. Visada vadovaukitės gamintojo pakuotėje pateiktomis instrukcijomis.

Fermentaciją skatinanti medžiaga

Jogurtui

Fermentaciją skatinanti medžiaga gali būti:

- Parduotuvėje pirktas natūralus jogurtas, kurio galiojimo data yra kuo vėlesnė.
- Šalčiu džiovinta fermentaciją skatinanti medžiaga arba pieno kultūros. Šiuo atveju vadovaukitės aktyvinimo trukme, nurodyta fermentaciją skatinančios

medžiagos naudojimo instrukcijose.

Šių medžiagų galima įsigyti prekybos centruose, vaistinėse ir kai kuriose sveiko maisto parduotuvėse.

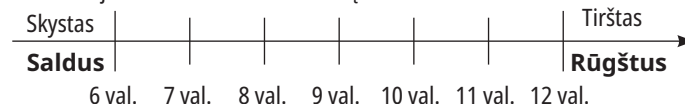
- Vienas jūsų senesnių pagamintų jogurtų – tai turi būti kuo tik pagamintas natūralus jogurtas. Šis procesas vadinamas „kultūra“.

Medžiagų savybės gali sunaikinti per aukštą temperatūrą.

Fermentacijos trukmė

Priklausomai nuo pagrindinių sudedamųjų dalių ir pageidaujamo rezultato, jogurto fermentacija truks nuo 6 iki 12 valandų.

Baigus gaminti, jogurtą įdėkite į šaldytuvą bent 4 valandoms ir suvartokite per 7 dienas.

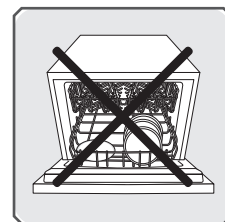


Šliužo fermentas (minkštam baltam sūriui)

Gamindami sūrius galite naudoti šliužo

fermento arba rūgštingo skysčio, pvz., citrinų sulčių arba acto, kad pienas įgautų varškės konsistenciją.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



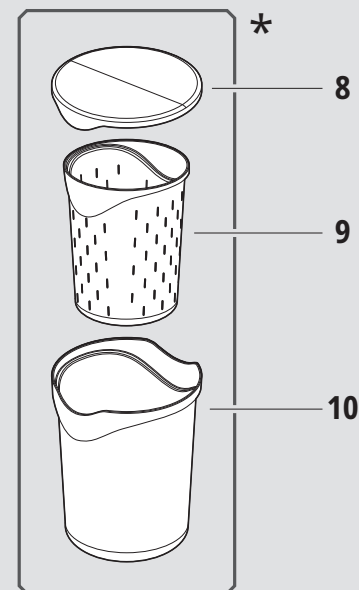
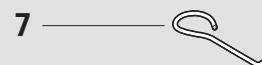
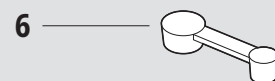
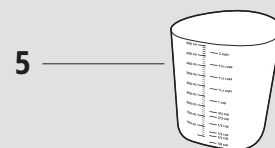
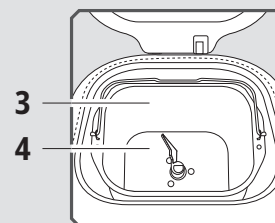
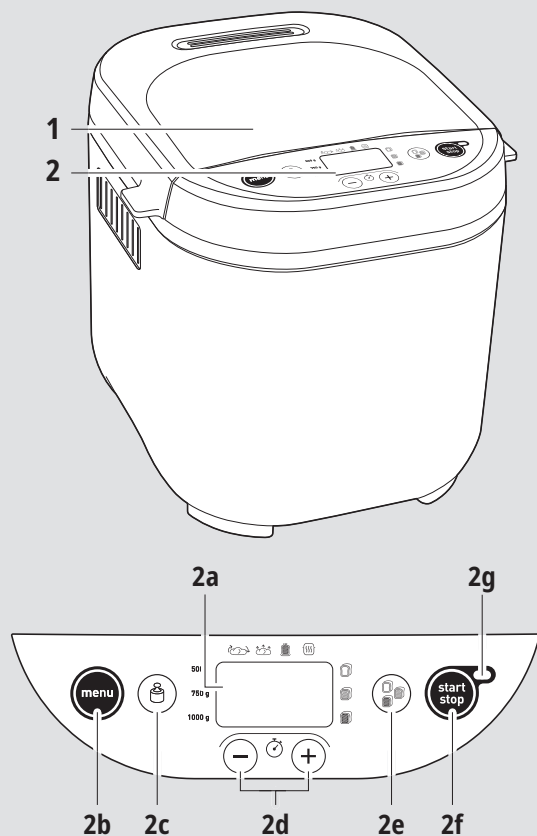
- Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir palaukite, kol jis visiškai atvės.
- Keptuvę ir minkymo mentelę plaukite karštu muiluotu vandeniu. Jei minkymo mentelė pasiliekia keptuvėje, pamirkykite ją 5 – 10 min.
- Prietaiso korpusą nuvalykite drėgna audeklo kempine. Gerai nusauskinkite.
- Prietaiso ir nuimamųjų dalių negalima plauti indaplovėje.
- Nenaudokite jokių buitinių valiklių, abrazyvinių pagalvėlių ar alkoholio. Naudokite minkštą drėgną šluostę.
- Prietaiso korpuso ar dangčio niekada nemerkite į vandenį ar kitą skystį.

GEDIMŲ ŠALINIMO VADOVAS JŪSŲ RECEPTAMS TOBULINTI

Nepavyksta pasiekti laukiamų rezultatų? Jums padės ši lentelė.	Duona pakyla per daug	Duona sukrenta po to, kai per daug pakyla	Duona pakankamai nepakyla	Duona pakankamai nepakyla	Šonai rudi, bet duona ne visiškai iškepusi	Viršus ir šonai miltuoti
Kepimo metu paspaustas mygtukas				•		
Per mažai miltų.		•				
Per daug miltų.			•			•
Per mažai mielių.			•			
Per daug mielių.		•		•		
Per mažai vandens.			•			•
Per daug vandens.		•			•	
Per mažai cukraus.			•			
Prastos kokybės miltai.			•	•		
Neteisingos sudedamųjų dalių proporcijos (per daug).	•					
Per karštas vanduo.		•				
Per šaltas vanduo.			•			
Klaidinga programa.			•	•		

Nepavyksta pasiekti pageidaujamo rezultato? Ši diagrama padės rasti sprendimą.	Skystas jogurtas	Jogurte per daug rūgštis	Jogurte yra vandens	Jogurtas pageltęs
Fermentacijos laikas per trumpas.	•			
Fermentacijos laikas per ilgas.		•	•	•
Nepakanka fermentaciją skatinančių medžiagų arba fermentaciją skatinančios medžiagos yra negyvos ar neaktyvios.	•			
Netinkamai išvalytas jogurto puodas.	•			•
Naudojamas pienas nepakankamai riebus (pusiau nugriebtas pienas vietoje nenugriebto pieno).	•			
Ant puodo paliktas dangtis.			•	
Naudojamos netinkamos programos.	•			•

PROBLEMOS	PRIEŽASTYS - SPRENDIMAI
It Minkymo mentelė įstrigusi keptuvėje.	Prieš nuimdami palikite pamirkti.
Paspaudus  , nieko neįvyksta.	Ekrane rodomas ir mirksi EO1, prietaisas pypsi: prietaisas per karštas. Tarp 2 ciklų palaukite 1 valandą. Ekrane rodomas ir mirksi EOO, prietaisas pypsi: prietaisas per šaltas. Palaukite, kol jis pasieks kambario temperatūrą. Ekrane rodomas ir mirksi HHH arba EEE, prietaisas pypsi: gedimas. Reikalinga aparato techninė priežiūra, kurią gali atlikti įgaliotas personalas. Nustatyta atidėto paleidimo programa.
Paspaudus  , variklis veikia, bet minkymas nevyksta.	Keptuvė įdėta neteisingai. Minkymo mentelė neįdėta arba įdėta netinkamai. Šiais dviem minėtais atvejais prietaisą sustabdykite rankiniu būdu ilgai paspausdami  mygtuką. Receptą vėl pradėkite nuo pradžių.
Naudojant atidėto paleidimo programą, duona nepakankamai pakilo arba niekas nevyksta.	Nustatę atidėto paleidimo programą, pamiršote spustelėti  mygtuką. Mielės susilietė su druska ir (arba) vandeniu. Neįdėta minkymo mentelė.
Degėsių kvapas.	Kai kurios sudedamosios dalys užkrito už keptuvės: atjunkite prietaisą, leiskite jam atvėsti, tada išvalykite vidų drėgna kempine ir be jokių valymo priemonių. Gaminant prietaisas buvo perpildytas: naudojamų sudedamųjų dalių, ypač skysčių, kiekis yra per didelis. Laikykites recepte nurodytų proporcijų.



APRAKSTS

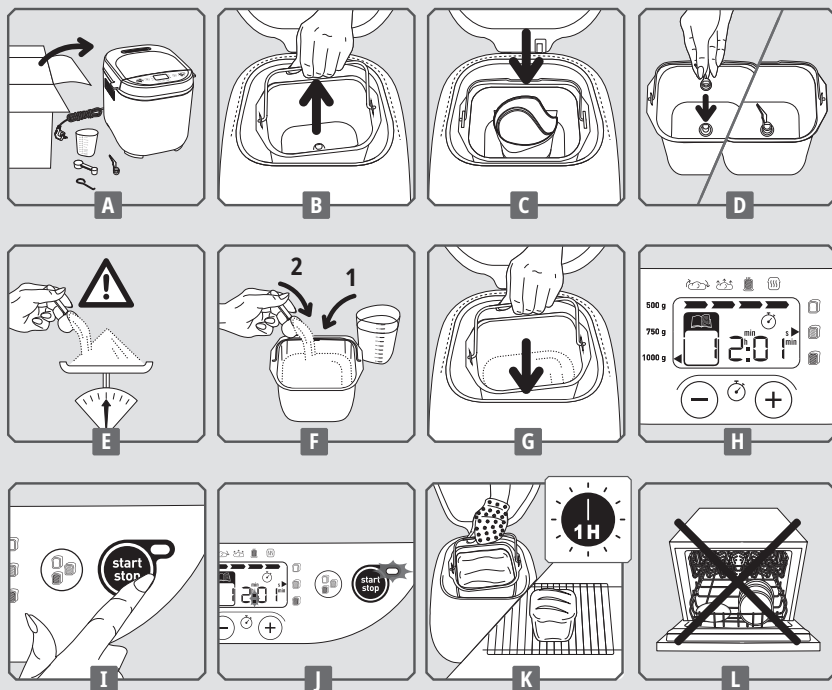
1. Vāks
2. Vadības panelis
 - a. Displeja ekrāns
 - b. Programmu izvēle
 - c. Svara izvēle
 - d. Pogas atliktā starta iestatīšanai un laika regulēšanai 11 programmām
 - e. Garozas krāsas izvēle
 - f. Ieslēgšanas/izslēgšanas poga
 - g. Darbības gaismas indikators

3. Maizes panna
4. Mīcīšanas lāpstiņa
5. Mērkrūze
6. Tējkarote/ēdamkarote
7. Āķis mīklas mīcīšanas lāpstiņas izcelšanai
8. Glabāšanas vāks
9. Biezpiena trauks

10. Jogurta trauks

* Atkarībā no modeļa

Šī izstrādājuma izmērītais trokšņa līmenis ir 66 dBa.



PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

- Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju un saglabāiet to, lai vēlāk varētu tajā atkal ieskatīties.
- Noņemiet visu iepakojumu, uzlīmes un dažādos piederumus ierīces iekšpusē un ārpusē – **A**.
- Iztīriet visas ierīces daļas un pašu ierīci ar mitru drānu un rūpīgi nosusiniet.

ĀTRĀ DARBA UZSĀKŠANA

- Novietojiet ierīci uz līdzenas, stabilas un siltumizturīgas darba virsmas, kur to nevar nošakstīt ar ūdeni.
- Atritiniet barošanas vadu un pievienojiet to strāvas kontaktligzdai ar zemējumu. Pēc skaņas signāla atskaņošanas displejā tiks parādīta 1. programma kā uztādījums pēc noklusējuma – **H**.
- Pirmajā lietošanas reizē var būt jūtama neliela smaka.

- Izņemiet maizes pannu, paceļot rokturi. Pēc tam ielieciet mīcšanas lāpstīnu – **B** – **D**.
- Ielieciet sastāvdaļas pannā, ievērojot norādīto secību (skat. sadaļu PRAKTISKI PADOMI). Pārliecinieties, ka visas sastāvdaļas ir precīzi nosvērtas – **E** – **F**.
- Ievietojiet maizes pannu – **G**.
- Aizveriet vāku.
- Izmantojot pogu **MENU**, izvēlieties vēlamo programmu.
- Nospiediet pogu **START/STOP**. Mirgo 2 taimera

punktiņi. Iedegas darbības gaismas indikators – **I** – **J**.

- Pēc cepšanas cikla beigām nospiediet **START/STOP** un atvienojiet maizes cepšanas ierīci no elektrības tīkla. Izņemiet maizes pannu. Vienmēr izmantojiet virtuves cimdus, jo pannas rokturis, kā arī vāka iekšpuse ir ļoti karsta. Izņemiet maizi, kamēr tā vēl ir karsta, un novietojiet uz režģa vismaz uz 1 stundu, lai atdziest – **K**.

* tikai jogurta programmai

Lai iepazītos ar maizes cepšanas ierīces darbību, iesakām izmēģināt

KLASISKĀS MAIZES recepti kā savu pirmo maizi.

KLASISKĀ MAIZE (4. programma)	SASTĀVDAĻAS – tējķ. = tējkarote, ēdamķ. = ēdamkarote	
GAROZAS KRĀSA = VIDĒJA	1. ŪDENS = 330 ml	5. PIENA PULVERIS = 2 ēdamķ.
	2. EĻĻA = 2 ēdamķ.	6. PARASTIE MILTI = 605 g
	3. SĀLS = 1½ tējķ.	7. RAUGS = 1½ tējķ.
SVARS = 1000 g	4. CUKURS = 1 ēdamķ.	

MAIZES CEPŠANAS IERĪCES LIETOŠANA

Programmas izvēle

MENU Izmantojiet izvēles pogu, lai izvēlētos vēlamo programmu. Katru reizi nospiežot pogu **MENU**, skaitlis displejā pārslēdzas uz nākamo programmu.

1. Bezglutēna gardā maize.

Programma receptēm ar mazu cukura un tauku saturu. Mēs iesakām izmantot gatavo maisījumu (skat. "Brīdinājumi par bezglutēna programmu izmantošanu").

2. Bezglutēna saldā maize.

Programma receptēm, kurās ir izmantots cukurs un tauki (piem., brioša maize). Mēs iesakām izmantot gatavo miltu maisījumu.

3. Bezglutēna kūka. Programma bezglutēna kūku pagatavošanai ar cepamo pulveri. Mēs iesakām izmantot gatavo miltu maisījumu.

4. Klasiskā maize. Izmantojiet šo programmu, lai pagatavotu sendviča klaipa veida baltmaizi.

5. Klasiskā ātrā maize. Izmantojiet šo programmu, lai ātrāk pagatavotu klaipa veida baltmaizi.

6. Franču maize. Izmantojiet šo programmu, lai pagatavotu tradicionālās franču baltmaizi ar biežāku garozu.

7. Saldā maize. Šī programma ir piemērota brioša tipa maizēm, kurās

ir vairāk tauku un cukura. Ja izmantojat gatavos miltu maisījumus, kopumā nepārsniediet maksimālo mīklas svaru 750 g.

- 8. Pilngraudu maize.** Izvēlieties šo programmu, gatavojot maizi no pilngraudu miltiem.
- 9. Ātrā pilngraudu maize.** Izmantojiet šo programmu, lai ātrāk pagatavotu maizi no pilngraudu miltiem.
- 10. Rudzu maize.** Izvēlieties šo programmu, lietojot lielu daudzumu rudzu miltu vai citus šāda veida graudaugus (piemēram, griķi, spelta).
- 11. Raudzētas mīklas.** Izmantojiet šo programmu, lai pagatavotu picas, maizes un vafeļu mīklas izstrādājumus. Šī programma necep ēdianu.
- 12. Pasta.** Izmantojiet šo programmu, lai pagatavotu mīklu itāļu tipa pastai vai pirāgu garozai.
- 13. Kūka.** Izmantojiet šo programmu, lai ceptu kūkas, izmantojot cepamo pulveri.

Programmas, kas specifiskas maizes cepšanas ierīcei "Pain & Délices":

- 18. Jogurts.** Tiek izmantota, lai pagatavotu jogurtu no pasterizēta govs piena, kazas piena vai sojas piena. Ievietojiet jogurta trauku pannā (bez vāka vai biežpiena filtra). Kad tas ir pagatavots, glabājiet vēsā vietā un izlietojiet 7 dienu laikā.
- 19. Dzeramais jogurts.** Izmantojiet, lai pagatavotu dzeramo jogurtu no pasterizēta piena. Ievietojiet jogurta trauku pannā (bez vāka). Pirms

Maizes svara izvēle

Nospiediet pogu , lai iestatītu izvēlēto svaru: 500 g, 750 g vai 1000 g. Pretī izvēlētajam iestatījumam iedegas gaismas indikators. Svars tiek norādīts

Šai programmai ir pieejams tikai 1000 g iestatījums.

- 14. Cepšana.** Izmantojiet šo programmu, lai ceptu no 10 līdz 70 minūtēm. To var izvēlēties lietošanai atsevišķi vai izmantot:
- a) pēc mīklas raudzēšanas programmas pabeigšanas,
 - b) lai uzsildītu vai padarītu kraukšķīgāku garozu jau izceptām un atdzisušām maizēm,
 - c) lai pabeigtu cepšanu, ja maizes cepšanas cikla laikā ir bijis ilgstošs strāvas padeves pārtraukums.
- 15. Putra.** Izmantojiet šo programmu, lai pagatavotu putru un rīsa pudiņu ēdienus.
- 16. Graudaugi.** Izmantojiet šo programmu, lai pagatavotu rīsu pudiņu, mannas pudiņu un griķu pudiņu ēdienus.
- 17. Ievārījums.** Izmantojiet šo programmu, lai mājās gatavotu ievārījumus. Izmantojot 15., 16. un 17. programmu, atverot vāku, uzmanieties no izplūstošā tvaika un karstā gaisa.

dzeršanas rūpīgi sakratiet. Kad tas ir pagatavots, glabājiet vēsā vietā un izlietojiet 7 dienu laikā.

- 20. Mīksts baltais siers.** Izmantojiet, lai pagatavotu mīkstu balto sieru no sarūguša govs piena vai kazas piena. Ievietojiet biežpiena trauku jogurta traukā (bez vāka) un ievietojiet pannā. Ir nepieciešama notecināšanas fāze. Kad tas ir pagatavots, glabājiet vēsā vietā un izlietojiet 2 dienu laikā.

tikai informatīviem nolūkiem. Dažām programmām nav iespējams izvēlēties svaru. Skatiet ciklu tabulu lietošanas instrukcijas beigās.

Garozas krāsas izvēle

Pieejami trīs varianti: gaiša/vidēja/tumša. Ja vēlaties mainīt noklusējuma iestatījumu, nospiediet pogu , līdz gaismas indikators

pretī vēlamajam iestatījumam iedegas. Dažām programmām nav iespējams izvēlēties garozas krāsu. Skatiet ciklu tabulu lietošanas instrukcijas beigās.

Sākšana/apturēšana

Nospiediet pogu , lai ieslēgtu ierīci. Sākas laika atskaite. Lai apturētu

programmu vai atceltu ieprogrammēto atlikto startu, nospiediet un 3 sekundes turiet nospiestu pogu .

MAIZES GATAVOŠANAS IERĪCES DARBĪBA

Ciklu tabulā (skat. lietošanas instrukcijas beigās) ir norādīta dažādu darba posmu norise atbilstoši izvēlētajai programmai. Gaismas indikators norāda, kurš darba posms šobrīd tiek veikts.

Mīcīšana

Izmantojiet šo programmu mīklas struktūras veidošanai, lai tā labāk uzrūgtu.

Šī cikla laikā varat pievienot sastāvdaļas: žāvētus augļus.

Atpūtināšana

Ļauj mīlai izplesties, lai uzlabotu mīcīšanas kvalitāti.

ATLIKTĀ STARTA PROGRAMMA

Lai nodrošinātu, ka ēdiens ir gatavs vēlamajā laikā, ierīci var ieprogrammēt līdz pat 15 stundas iepriekš. Atlikta starta programma nav pieejama šādām programmām: 5., 11., 12., 13., 14., 15., 16. un 17. programmai (modelim "Pain Plaisir"); 5., 11., 12., 13., 14., 15., 16., 17., 18., 19. un 20. programmai (modelim "Pain & Délices").

Šis darba etaps notiek pēc tam, kad ir izvēlēta

Raudzēšana

Laika periods, kurā iedarbojas raugs, lai uzraudzētu maizi un veidotu tās aromātu.

Cepšana

Pārvērš mīklu maizes klaipā un piešķir tam vēlamo garozas krāsu un kraukšķīgumu.

Sildīšana

Saglabā maizi siltu 1 stundu pēc cepšanas. Tomēr, kad cepšana ir pabeigta, vēlams maizi izņemt no ierīces. Stundu ilgajā cikla "Sildīšana" laikā displejā tiek attēlots "0:00". Cikla beigās pēc vairākiem skaņas signāliem ierīce automātiski pārtrauc darbību.

programma, garozas krāsa un svars. Tiek attēlots programmas laiks. Aprēķiniet laika starpību starp brīdi, kad sākat programmu, un laiku, kad vēlaties, lai ēdiens būtu gatavs. Ierīce automātiski iekļauj programmas cikla ilgumu. Lai iestatītu atlikto startu, nospiediet pogu , un displejā parādās attēls , kā arī noklusējuma laiks (15:00). Lai iestatītu laiku, nospiediet pogu . Iedegas . Nospiediet , lai palaistu atlikta starta programmu.

Ja izdarījāt kļūdu, vai vēlaties mainīt laika iestatījumu, turiet nospiestu pogu , līdz atskan skaņas signāls. Tiek parādīts noklusējuma laiks. Sāciet darbības no jauna.

lv

PRAKTISKI PADOMI

Visām izmantotajām sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā (ja nav norādīts citādi) un precīzi nosvērtām. Šķidrumu mērīšanai lietojiet komplektā esošo mērkrūzi. Lietojiet pievienoto mērkaroti, lai nomērītu tējkarotei atbilstošu daudzumu vienā pusē, ēdamkarotei –

Lietojiet sastāvdaļas, kurām nav beidzies derīguma termiņš, un glabājiet tās vēsā, sausā vietā.

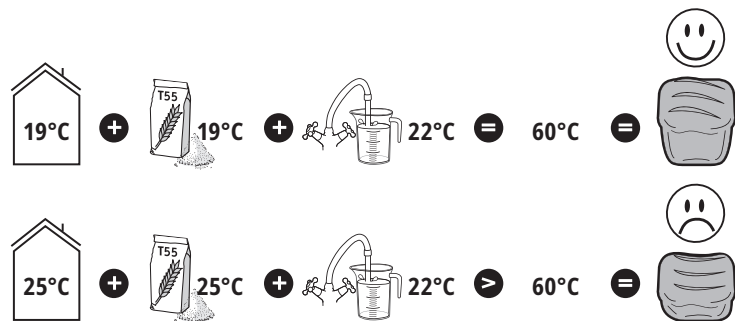
Milti jānosver precīzi, izmantojot virtuves svarus. Izmantojiet sauso maizes raugu (paciņās).

Neveriet vaļā vāku izmantošanas laikā (ja vien nav norādīts citādi).

Dažas sastāvdaļas var ātri sabojāties. Neizmantojiet atliktā starta programmu receptēm, kuru sastāvā ir svaigs piens, olas, jogurts, siers, svaigi augļi.

otrā. Neprecīzi mērījumi sniegs slīktus rezultātus. Maizes pagatavošanu ļoti ietekmē gaisa temperatūra un mitrums. Karstā laikā ieteicams lietot vēsāku šķidrumu nekā parasti. Tāpat aukstā laikā var būt nepieciešams uzsildīt ūdeni vai pienu (nekad nepārsniedzot 35 °C).

Ievērojiet precīzu sastāvdaļu secību un receptēs norādītos daudzumus. Sākumā ielejiet šķidrumus, tad lieciet cietos produktus. Raugs nedrīkst saskarties ar šķidrumiem vai sāli. Pārāk daudz rauga novājina mīklas struktūru, tā pārāk daudz uzrūg un pēc tam cepšanas laikā saplaks.



Vispārējā secība:

Šķidrās sastāvdaļas (mīksts sviests, eļļa, olas, ūdens, piens)

Sāls

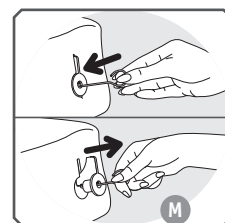
Cukurs

Pirmā puse miltu

Piena pulveris

Īpašas cietās sastāvdaļas

Otrā puse miltu



Brīdinājumi par bezglutēna programmu izmantošanu

Lai pagatavotu bezglutēna maizi vai kūkas, izmantojiet izvēlni 1, 2 vai 3. Katrai programmai ir pieejams viens svars.

Bezglutēna maize un kūkas ir piemērotas cilvēkiem, kuriem ir glutēna nepanesamība (celiakija) attiecībā uz vairākos graudaugos esošo glutēnu (kviešos, miežos, rudzos, auzās, speltā u.c.).

Ir svarīgi nodrošināt, lai nenotiktu sajaukšanās ar miltiem, kuros ir glutēns. Esiet īpaši uzmanīgi, tīrot pannu un mīcīšanas lāpstiņu, kā arī visus izmantotos instrumentus, kad gatavojat bezglutēna maizi un kūkas. Pārlicinieties arī par to, lai izmantotajā raugā nebūtu glutēna.

Raugs

Strāvas padeves pārtraukuma laikā, kas nepārsniedz 7 minūtes, ierīce saglabā darba statusu un atsāk darbību, tiklīdz strāvas padeve ir atjaunota.

Ja vēlaties izmantot maizes ciklus tieši vienu pēc otra, nogaidiet aptuveni 1 stundu starp abiem cikliem, lai ierīce atdziest, kā arī lai izvairītos no nevēlamām problēmām nākamajā maizes cepšanas reizē.

Izņemot maizi no pannas, var gadīties, ka mīcīšanas lāpstiņa paliek iestrēgusi maizē. Šādā gadījumā, lai to uzmanīgi izņemtu, lietojiet āķi.

Lai to izdarītu, ievietojiet āķi mīcīšanas lāpstiņas asī, tad pavelciet un izņemiet to.

Bezglutēna receptes ir izstrādātas, izmantojot gatavos maisījumus bezglutēna maizei, tie varētu būt "Schär" vai "Valpiform" tipa maisījumi.

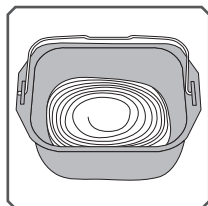
Lai neveidotos kunkuļi, miltu maisījumi ir jāizsijā.

Kad programma ir palaista, nepieciešams palīdzēt mīcīšanas procesam: nesajaukusi sastāvdaļas nokasiet no pannas malām uz centru, lietojot nemetālisku lāpstiņu.

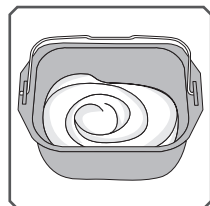
Bezglutēna maize neuzrūgst tik daudz, cik parastā maize. Tā ir blīvāka un gaišāka nekā parastā maize.

Dažādu ražotāju gatavajiem maisījumiem var būt atšķirīgi rezultāti: iespējams, ka recepte jāpielāgo. Tādēļ ieteicams veikt dažus testus (skat. piemēru tālāk).

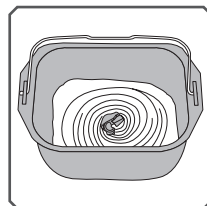
Piemērs: pielāgojiet šķidruma daudzumu.



Pārāk šķidra



Pareiza



Pārāk sausa

Izņēmums: kūkas mīklai jābūt drīzāk šķidrai.

INFORMĀCIJA PAR SASTĀVDAĻĀM

Raugs:

Maize tiek gatavota, izmantojot maizes raugu. Šāda veida raugs pieejams vairākos veidos: mazi presēta rauga kubiņi, aktīvs sausais raugs, ko nepieciešams samitrināt, vai sauss šķīstošais raugs. Raugu pārdod lielveikalos (konditorejas vai svaigo produktu nodaļā), bet presētu raugu varat

iegādāties arī pie sava maiznieka.

Raugs jāpievieno tieši ierīces pannā kopā ar pārējām sastāvdaļām. Lai svaigais raugs labāk izšķīstu, to ieteicams rūpīgi sadrupināt ar pirkstiem.

Ievērojiet norādītos daudzumus (skat. tabulu tālāk).

Sausā un presētā rauga daudzuma/svara ekvivalenti:

Sausais raugs (tējķ.)	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5
Presēts raugs (g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Milti:

Ieteicams lietot T55 miltus, ja vien receptēs nav norādīts citādi. Ja maizes, brioša vai piena maizes pagatavošanai izmantojat speciālus miltu maisījumus, nepārsniedziet maksimālo mīklas daudzumu 750 g (milti + ūdens).

Atkarībā no miltu kvalitātes var atšķirties arī gatavās maizes rezultāti.

- Glabājiet miltus hermētiski noslēgtā traukā, jo tie reaģē uz atmosfēras apstākļu svārstībām (mitrumu). Pievienojot maizes mīklai auzas, klijas, kviešu dīgļus, rudzus vai veselus graudus,

gatavā maize būs blīvāka un nebūs tik gaisīga.

- Jo vairāk milti satur veselus graudus, t.i. satur vairāk kviešu grauda ārējā apvalka (T>55), jo mīkla mazāk rūgs, un jo blīvāka būs maize.

- Tirdzniecībā ir pieejami arī gatavi maisījumi maizes pagatavošanai. Skatiet ražotāja ieteikumus par šo maisījumu lietošanu.

Bezglutēna milti:

Ja maizes cepšanai aizvien biežāk tiek izmantoti šāda veida milti, ir nepieciešams izmantot bezglutēna maizes programmu. Ir pieejami ļoti daudz miltu veidu, kas nesatur glutēnu. Zināmākie ir griķu, rīsu (balto vai

pilngraudu), kvinojas, kukurūzas, kastaņu, prosas un sorgo milti.

Lai bezglutēna maizei piešķirtu it kā glutēna elastību, svarīgi ir sajaukt vairākus miltu veidus, kā arī pievienot biezinātājus.

Bezglutēna maizēm lietojamie biezinātāji

Lai iegūtu pareizu konsistenci un mēģinātu imitēt glutēna elastīgumu, maisījumiem

var pievienot nelielu daudzumu ksantāna un/vai guāra sveķu.

Gatavi bezglutēna maisījumi

Atvieglo bezglutēna maizes gatavošanu, jo satur biezinātājus, un tiem ir priekšrocība, ka tie tiešām nesatur glutēnu, turklāt daži

arī ir organiski milti.

Katra ražotāja gatavajam miltu maisījumam ir atšķirīgi rezultāti.

Cukurs:

neizmantojiet cukuru gabaliņos. Cukurs baro raugu, piešķir maizei labu garšu un

uzlabo garozas krāsu.

Sāls

regulē rauga darbību un piešķir maizei garšu. Tas nedrīkst saskarties ar raugu

pirms gatavošanas uzsākšanas. Tas arī uzlabo mīklas struktūru.

Ūdens:

ūdens izšķīdina un aktivizē raugu. Tas arī izšķīdina miltos esošo cieti un ļauj izveidot kļāpu. Ūdeni var pilnībā vai daļēji aizvietot ar pienu vai citiem šķidrumiem. Izmantojiet

šķidrumu istabas temperatūrā, izņemot bezglutēna maizei, kuras gatavošanai nepieciešams silts ūdens (aptuveni 35 °C).

iv

Olas:

škidruma daudzumu.

Piens:

**SPECIFISKA INFORMĀCIJA ATTIECĪBĀ UZ
MAIZES CEPŠANAS IERĪCI "PAIN & DÉLICES":**

Piens

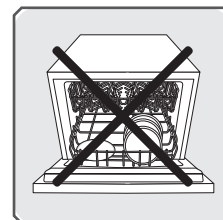
Fermentācijas laiks

Kad pagatavošana ir pabeigta, ievietojiet jogurtu ledusskapī vismaz uz 4 stundām un tad izmantojiet 7 dienu laikā.



Siera pagatavošanai varat izmantot sūkalu

TĪRĪŠANA UN KOPŠANA



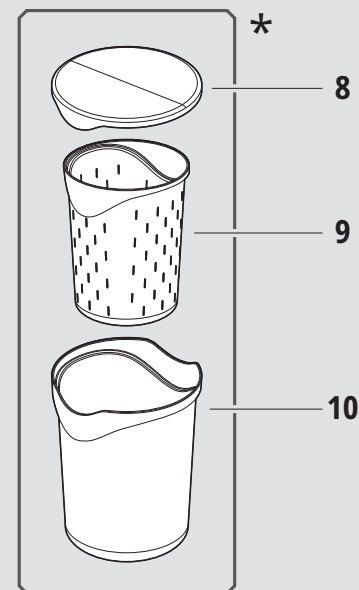
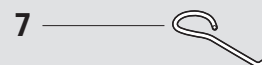
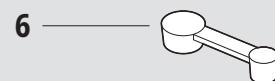
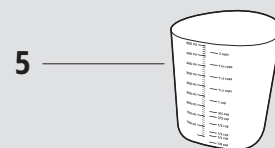
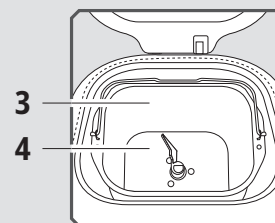
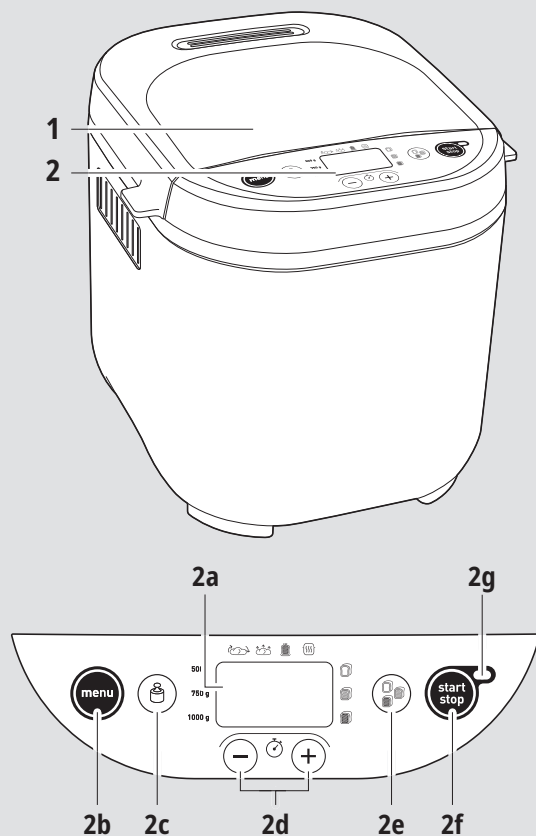
- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet pilnībā atdzist.
- Nomazgājiet pannu un mīcīšanas lāpstiņu ar karstu ziepjūdeni. Ja mīcīšanas lāpstiņā ir iestrēgusi pannā, mērcējiet to 5 līdz 10 minūtes.
- Notīriet ierīces korpusu ar mitru sūkļa audumu. Rūpīgi nosusiniet.
- Ierīci un noņemamās daļas nedrīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.
- Neizmantojiet māsasmašīnas tīrīšanas līdzekļus, abrazīvus sūkļus vai spirtu.
- Izmantojiet mikstu, mitru drānu.
- Nekad neiegremdējiet ierīces korpusu vai vāku ūdenī vai citā šķidrumā.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA, KAS PALĪDZĒS UZLABOT RECEPTES

Iv	Vai nevarat sasniegt cerētos rezultātus? Šī tabula jums palīdzēs.	Maize uzrūgst pārāk daudz	Maize pēc pārmērīgas uzrūgšanas saplok	Maize uzrūgst nepietiekami	Garozā nav pietiekami zeltaina	Sāni ir brūni, bet maize nav pilnībā izcepusies	Virspuse un sāni ir miltaini
							
	Cepšanas laikā tika nospiesta poga  .				•		
	Nepietiek miltu.		•				
	Pārāk daudz miltu.			•			•
	Nepietiek rauga.			•			
	Pārāk daudz rauga.		•		•		
	Nepietiek ūdens.			•			•
	Pārāk daudz ūdens.		•			•	
	Nepietiek cukura.			•			
	Sliktas kvalitātes milti.			•	•		
	Nepareizas sastāvdaļu proporcijas (pārāk daudz).	•					
	Pārāk karsts ūdens.		•				
	Pārāk auksts ūdens.			•			
	Nepareiza programma.			•	•		

Vai neizdodas sasniegt vēlamo rezultātu? Šī tabula palīdzēs identificēt risinājumu.	Šķidrums jogurts	Jogurts ir pārāk skābs	Jogurtā ir ūdens	Jogurts ir dzeltenīgs
Fermentācijas laiks ir pārāk īss.	•			
Fermentācijas laiks ir pārāk garš.		•	•	•
Nepietiekams fermentētāja daudzums, vai arī fermentētāja viela ir nedzīva vai neaktīva.	•			
Jogurta trauks nebija pienācīgi iztīrīts.	•			•
Izmantotajā pienā nav pietiekami liels tauku saturs (daļēji krejots piens, nevis pilnpiens).	•			
Uz trauka bija atstāts vāks.			•	
Tika izmantota nepareizā programma.	•			•

PROBLĒMAS	CĒĻŅI – RISINĀJUMI
Mīcīšanas lāpstiņa iestrēgusi pannā.	Izmērcējiet pirms izņemšanas.
Nospiežot  , nekas nenotiek.	Ekrānā redzams un mirgo paziņojums EO1, ierīce atskaņo skaņas signālu: ierīce ir pārāk karsta. Nogaidiet 1 stundu starp diviem cikliem. Ekrānā redzams un mirgo paziņojums EOO, ierīce atskaņo skaņas signālu: ierīce ir pārāk auksta. Pagaidiet līdz tā uzsils līdz istabas temperatūrai. Ekrānā redzam un mirgo paziņojums HHH vai EEE, ierīce atskaņo skaņas signālu: darbības traucējums. Ierīce jānodod apkopei pilnvarotiem darbiniekiem. Ieprogrammēts atliktais starts.
Nospiežot  , motors darbojas, bet mīcīšana nenotiek.	Panna ielikta nepareizi. Nav ielikta mīcīšanas lāpstiņa vai tā ielikta nepareizi. Abos iepriekš norādītajos gadījumos apstādiniet ierīci manuāli, turot nospiestu pogu . Sāciet gatavošanu no jauna.
Pēc atliktā starta maize nav pietiekami uzrūgusi vai nekas nenotiek.	Pēc atliktā starta programmas uzstādīšanas aizmirsāt nospiegt . Raugš ir saskāries ar sāli un/vai ūdeni. Nav mīcīšanas lāpstiņas.
Deguma smaka.	Dažas sastāvdaļas ir izkritušas no pannas: atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet atdzist, tad iztīriet iekšpusi ar mitru sūkļa audumu, neizmantojot tīrīšanas līdzekļus. Sastāvs ir pārplūdis: izmantots pārāk liels sastāvdaļu daudzums, jo īpaši šķidrums. Ievērojiet receptē norādītās proporcijas.



OPIS

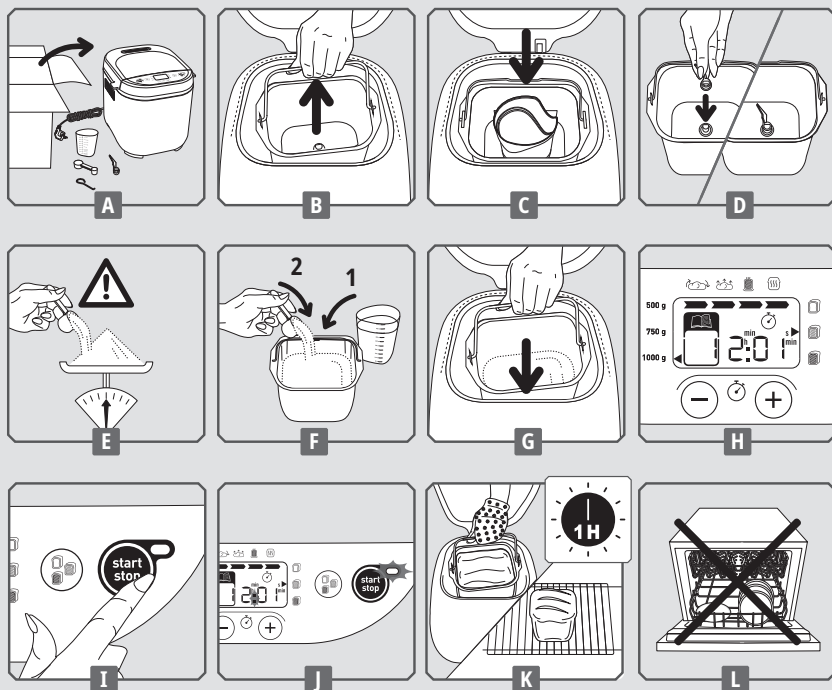
1. Pokrov
2. Nadzorna plošča
 - a. Zaslon
 - b. Izbira programov
 - c. Izbira teže
- d. Gumbi za nastavev vklopa z zamikom in prilagoditev časa trajanja za 11 programov
- e. Izbira barve skorje
- f. Gumb za vklop/izklop
- g. Indikacijska lučka delovanja

3. Posoda za kruh
4. Metlica za gnetenje
5. Merilna posoda
6. Merilna čajna žlička/jedilna žlica
7. Kavelj za odstranjevanje metlice za gnetenje
8. Pokrov za lonček

9. Lonček za skuto
10. Lonček za jogurt

*Odvisno od modela

Izmerjena vrednost glasnosti tega izdelka znaša 66 dBA. product is 66 dBA.



PRED PRVO UPORABO

- Pred prvo uporabo naprave pozorno preberite navodila za uporabo in jih shranite na varnem mestu za poznejšo uporabo.
- Iz notranjosti in z zunanosti aparata odstranite vso embalažo, etikete in razne pripomočke – **A**.
- Vse sestavne dele in ohišje aparata očistite z vlažno krpo ter jih temeljito posušite.
- Napravo postavite na ravno in stabilno delovno površino, ki ni občutljiva na visoke

HITER ZAČETEK DELA

- temperature, in je ne približujte vodnim curkom.
- Odvijte kabel in ga priključite v ozemljeno električno vtičnico. Zaslišali boste zvočni signal, na zaslonu pa se privzeto prikaže program 1 – **H**.
- Ob prvi uporabi aparata se lahko pojavijo rahle vonjave.
- Dvignite ročaj in odstranite posodo za kruh. Nato namestite metlico za gnetenje – **B** – **D**.

- V posodo dodajte sestavine v priporočenem zaporedju (glejte poglavje PRAKTIČEN NASVET). Vse sestavine natančno stehtajte – **E** – **F**.
- Vstavite posodo za kruh – **G**.
- Zaprite pokrov.
- S tipko **MENU** izberite želeni program.
- Pritisnite tipko **START**. 2 oznaki časovnika začeta utripati. Indikacijska lučka delovanja zasveti – **I** – **J**.

- Po končanem ciklu pečenja pritisnite tipko **STOP** in odklopite aparat za peko kruha. Odstranite posodo za kruh. Vedno uporabite rokavice za pečico, ker sta ročaj posode in notranjost pokrova vroča. Še vroč kruh zvrnite na rešetko in ga pustite 1 uro, da se ohladi – **K**.

*Samo za program za jogurt

Da se seznanite z delovanjem vašega aparata za peko kruha, predlagamo,

da najprej poskusite speči **KLASIČEN KRUH**.

KLASIČEN KRUH (program 4)	SESTAVINE – žlička = čajna žlička; žlica = jedilna žlica	
BARVA SKORJE = SREDNJE ZAPEČENA	1. VODA = 330 ml	5. MLEKO V PRAHU = 2 žlici
	2. OLJE = 2 žlici	6. NAVADNA MOKA = 605 g
	3. SOL = 1½ žličke	7. KVAS = 1½ žličke
TEŽA = 1000 g	4. SLADKOR = 1 žlica	

UPORABA APARATA ZA PEKO KRUHA

Izbira programa

Želeni program izberite s tipko **MENU**. Ob vsakem pritisku tipke **MENU** se številka na zaslonu premakne na naslednji program.

- 1. Slan brezglutenski kruh.** Program se uporablja za pripravo jedi z nizko vsebnostjo sladkorja in maščobe. Priporočamo uporabo vnaprej pripravljene mešanice (glejte opozorila za uporabo programov za pripravo brezglutenskih jedi).
- 2. Sladek brezglutenski kruh.** Program se uporablja za pripravo jedi, ki vsebujejo sladkor in maščobo (npr. briši). Priporočamo uporabo vnaprej pripravljene mešanice.

- 3. Brezglutensko pecivo.** Program se uporablja za pripravo brezglutenskega peciva s pecilnim praškom. Priporočamo uporabo vnaprej pripravljene mešanice.
- 4. Navaden kruh.** S tem programom pripravite kruh po receptu za navadno belo štruco.
- 5. Hiter klasičen kruh.** S tem programom lahko hitro pripravite kruh po receptu za navadno belo štruco.
- 6. Francoska vrsta kruha.** S tem programom pripravite tradicionalen francoskih beli kruh z debelejšo skorjo.
- 7. Sladek kruh.** Program je primeren za pripravo brišev in podobnega kruha, ki vsebuje več maščobe in sladkorja. Če

- uporabljate vnaprej pripravljene zmesi, skupna teža testa ne sme presegati 750 g.
- 8. Polnozrnati kruh.** Ta program izberite za pripravo jedi, ki temeljijo na polnozrnati moki.
- 9. Hiter polnozrnati kruh.** Ta program izberite za hitrejšo pripravo jedi, ki temeljijo na polnozrnati moki.
- 10. Rženi kruh.** Ta program izberite, kadar želite uporabiti večjo količino ržene moke ali moke iz podobnih žitaric (npr. ajda, pira).
- 11. Kvašeno testo.** Ta program uporabite za pripravo testa za pico, kruh in vafle. Program ni namenjen pečenju hrane.
- 12. Testenine.** S tem programom pripravite raznovrstne italijanske testenine ali pite s skorjico.
- 13. Biskvit.** Program se uporablja za pripravo biskvitnega testa s pecilnim praškom. Pri tem programu lahko nastavite težo le na 1000 g.

Specifični programi aparata za peko kruha "Pain & Délices"

- 18. Jogurt.** Program se uporablja za pripravo jogurta na osnovi pasteriziranega kravjega, kozjega ali sojinkega mleka. Lonček za jogurt postavite v posodo (brez pokrova ali filtra za skuto). Ko je jogurt pripravljen, ga hranite na hladnem in porabite v 7 dneh.
- 19. Tekoči jogurt.** Program se uporablja za pripravo tekočega jogurta na osnovi pasteriziranega mleka. Lonček za jogurt

Izbira teže kruha

Pritisnite tipko , da nastavite izbrano težo: 500 g, 750 g ali 1000 g. Nasproti izbrane nastavitve se prižge indikacijska lučka. Teža

- 14. Pečenje.** Ta program uporabite za peko, ki traja od 10 do 70 minut. Program lahko izberete samostojno in ga uporabite:
- a) po končanem programu za kvašeno testo,
 - b) za pogrevanje ali da dobite hrustljivo skorjico na pečenem kruhu, ki se je že ohladil,
 - c) za dokončanje peke v primeru daljšega izpada električne energije med ciklom peke kruha.
- 15. Kaša.** Ta program uporabite za pripravo kaše in raznovrstnih pudgov.
- 16. Žitarice.** S tem programom lahko pripravite mlečni riž, pšenični zdrob in ajdov zdrob.
- 17. Marmelada.** Ta program uporabite za pripravo domačih marmelad. Pri uporabi programov 15, 16 in 17 bodite pozorni na curke pare in sproščanje vročega zraka med odpiranjem pokrova.
- postavite v posodo (brez pokrova). Pred pitjem jogurt dobro pretresite. Ko je jogurt pripravljen, ga hranite na hladnem in porabite v 7 dneh.
- 20. Mehki beli sir.** Program se uporablja za pripravo mehkega belega sira iz kislega kravjega ali kozjega mleka. Lonček za skuto postavite v lonček za jogurt (brez pokrova) in ju skupaj namestite v posodo. Potrebna je faza sušenja. Ko je sir pripravljen, ga hranite na hladnem in porabite v 2 dneh.

je prikazana zgolj v informativne namene. Pri nekaterih programih ne morete izbrati teže. Upoštevajte tabelo ciklov na koncu navodil za uporabo.

Izbira barve skorje

Na voljo so tri možnosti: rahlo zapečena/srednje zapečena/močno zapečena skorja. Če želite spremeniti privzeto nastavitev, pritisnite tipko , dokler nasproti izbrane

Zagon/zaustavitev

Pritisnite tipko , da vklopite aparat. Začne se odštevanje. Za zaustavitev programa ali

DELOVANJE APARATA ZA PEKO KRUHA

V tabeli ciklov (ob koncu navodil za uporabo) so navedeni različni koraki za izbrani program. Indikatorska lučka označuje korak, ki se trenutno izvaja.

1. Gnetenje

Ta program uporabite za oblikovanje strukture testa in pravilno vzhajanje. Med izvajanjem tega cikla lahko dodate različne sestavine: suho sadje.

2. Počivanje

Ta program omogoča, da se testo razširi in s tem izboljša kakovost gnetenja.

3. Vzhajanje

To je čas, ki ga kvas potrebuje za

PROGRAM VKLOPA Z ZAMIKOM

Aparat lahko programirate tako, da bo vaša zmes pripravljena ob izbranem času, do 15 ur vnaprej. Program vklopa z zamikom ni na voljo za: programe 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16 in 17 (za model "Pain Plaisir"). programe 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 in 20 (za model "Pain & Délices").

Ta korak se pojavi, ko izberete program, barvo skorje in težo. Na zaslonu se prikaže

nastavitve ne zasveti indikacijska lučka. Pri nekaterih programih ne morete izbrati barve skorje. Upoštevajte tabelo ciklov na koncu navodil za uporabo.

preklic programiranega vklopa z zamikom **pritisnite tipko  za 3 sekunde.**

vzhajanje testa in razvoj arome.

4. Pečenje

V tem času se testo preoblikuje v štruco, dobi zeleno barvo skorje in stopnjo hrustljivosti.

5. Ohranjanje toplote

Program ohranja kruh topel še eno uro po končani peki. Kljub temu vam priporočamo, da po koncu peke odstranite kruh iz posode.

Med ciklom ohranjanja temperature je na zaslonu stalno prikazan čas »0:00«. Po koncu cikla se aparat po več zvočnih signalih samodejno zaustavi.

čas programa. Izračunajte razliko v času od trenutka, ko boste zagnali program, in do trenutka, ko želite, da je kruh pečen. Aparat samodejno vključi trajanje cikla programa. Za nastavitev vklopa z zamikom pritisnite tipko  in na zaslonu se bo prikazala ikona  skupaj s privzetim časom (15:00). Za nastavitev časa pritisnite tipko . Lučka  zasveti. Za zagon programa vklopa z zamikom pritisnite tipko .

Če ste naredili napako ali želite spremeniti nastavitve časa, pritisnite in pridržite tipko , dokler ne zaslišite zvočnega signala. Prikaže se privzeti čas programa. Znova zaženite postopek.

PRAKTIČEN NASVET

Vse sestavine morajo imeti sobno temperaturo (razen če je drugače navedeno) in morajo biti pravilno stehtane. Tekočine izmerite s pomočjo priložene merilne posode. Priloženo merilno žlico uporabite za merjenje jedilnih žlic na eni strani in čajnih žličk na drugi strani. Nepravilno odmerjene sestavine bodo

Nekatere sestavine so pokvarljive. Programa vklopa z zamikom ne uporabljajte za pripravo jedi, ki vsebujejo: surovo mleko, jajca, jogurt, sir in sveže sadje.

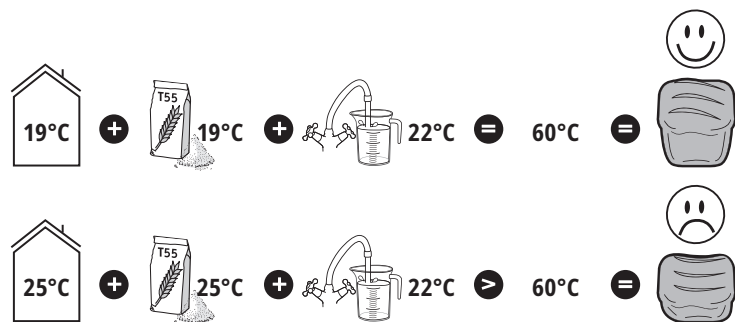
dale slabe rezultate pečenja. Zmes za kruh je zelo občutljiva na temperaturo in vlažnost v prostoru. Ob vročem vremenu priporočamo, da uporabite hladnejše tekočine kot običajno. Podobno pa boste ob hladnem vremenu morda morali segreti vodo ali mleko (temperatura ne sme nikoli preseči 35 °C).

Uporabljajte sestavine brez pretečenega roka uporabnosti in jih hranite na hladnem, suhem mestu.

Moko je treba natančno stehtati s kuhinjsko tehtnico. Uporabite aktivni suhi pekovski kvas (v vrečkah).

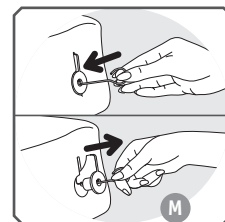
Med uporabo aparata se izogibajte odpiranju

pokrova (razen če je navedeno drugače). Natančno upoštevajte vrstni red sestavin in količine, ki so navedene v receptu. Najprej dodajte tekoče, nato pa še suhe sestavine. Kvas ne sme priti v stik s tekočinami ali soljo. Preveč kvasa oslabi strukturo testa, ki bo preveč vzhajalo, posledično pa bo med pečenjem upadlo.



Upoštevajte splošno zaporedje dodajanja sestavin:

tekočine (zmehčano maslo, olje, jajca, voda, mleko),
sol,
sladkor,
polovica količine moke,
mleko v prahu,
posebne trdne sestavine,
druga polovica količine moke,



kvas.

Če pride do izpada električne energije, ki traja manj kot 7 minut, aparat shrani stanje pred izpadom in nadaljuje z delovanjem, ko se napajanje znova vzpostavi.

Če želite izvesti več ciklov peke kruha drugega za drugim, počakajte med dvema ciklioma pribl. 1 uro, da se aparat ohladi, ter tako preprečite morebiten vpliv na peko kruha.

Med jemanjem kruha iz aparata se lahko zgodi, da ostane metlica za gnetenje v kruhu. V tem primeru metlico nežno odstranite s priloženim kavljem.

To storite tako, da vstavite kavelj v gred metlice za gnetenje in jo privzdignete, da jo odstranite.

Opozorila za uporabo programov za peko brezglutenskih izdelkov

Za pripravo brezglutenskega kruha ali peciva morate uporabiti programe 1, 2 in 3. Za vsak program je na voljo le ena nastavitev teže.

Brezglutenski kruh in pecivo sta primerna za osebe z intoleranco na gluten (bolniki s celiakijo), ki je v številnih žitih (pšenica, ječmen, rž, oves, kamut, pira itd.).

Pomembno je, da se pri peki izognete navzkrižni kontaminaciji z moko, ki vsebuje gluten. Posebej natančno očistite posodo za kruh in metlico za gnetenje ter vse pripomočke, ki jih uporabljate za pripravo brezglutenskega kruha in peciva. Prav tako se prepričajte, da kvas, ki ga boste uporabili, ne vsebuje glutena.

Recepti za brezglutenske izdelke so bili

pripravljeni na osnovi zmesi (imenovane tudi vnaprej pripravljene mešanice) za brezglutenski kruh, ki jih proizvajata podjetji Schär in Valipiform.

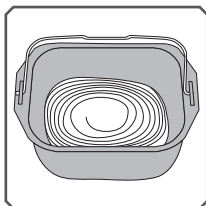
Mešanice vrst moke je treba presejati skupaj s kvasom, da se prepreči nastanek grudic.

Ob zagonu programa je treba pri procesu gnetenja nekoliko pomagati: s pomočjo nekovinske lopatice s stranic posode v sredino posode postrgajte sestavine, ki se niso zmešale.

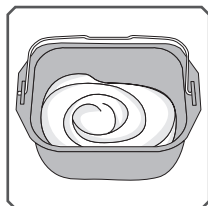
Brezglutenski kruh ne naraste toliko kot navaden kruh. V primerjavi z običajnim kruhom je gostejši in svetlejši.

Vse predhodno pripravljene mešanice ne dajo enakih rezultatov: morda je treba recepte prilagoditi. Zato je priporočljivo opraviti nekaj testov (glejte spodnji primer).

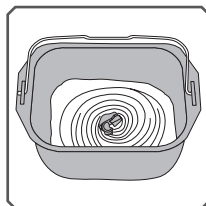
Primer: prilagodite količino tekočine.



Preveč tekoče



V redu



Presuho

Izjema: biskvit za testo mora ostati precej tekoč.

INFORMACIJE O SESTAVINAH

Kvas:

Kruh se peče s pekovskim kvasom. Ta vrsta kvasa se prodaja v različnih oblikah: majhne kocke stisnjenega kvasa, suhi aktivni kvas, ki ga je treba namočiti, ali suhi instantni kvas. Kvas lahko kupite v supermarketih (na oddelku za peko ali v hladilnikih), stisnjen kvas pa lahko kupite pri svojem peku.

Kvas je treba skupaj z drugimi sestavinami zmešati v posodi aparata za peko kruha. Kljub temu stisnjeni kvas dobro zdrobite s prsti, da omogočite boljše razpršenost kvasa.

Upoštevajte priporočene sestavine (glejte spodnjo tabelo ekvivalentnih količin).

Ekvivalentna količina/teža suhega kvasa in stisnjenega kvasa:

Suhi kvas (na jedilno žličko)	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5
Stisnjeni kvas (v g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Moke:

Priporočamo uporabo moke tipa T55, razen če ni v receptu drugače navedeno. Pri uporabi mešanic posebnih vrst moke za kruh, briose ali mlečni kruh skupna teža testa ne sme preseči 750 g (moka + voda).

Končni rezultat se lahko razlikuje tudi zaradi razlike v kakovosti moke.

- Moko hranite v hermetično zaprti posodi, saj moka reagira na spremembe v okolju

(vlažnost). Z dodajanjem ovsa, otrobov, pšeničnih zrn, rži ali celih zrn v testo za kruh bo kruh gostejši in manj puhast.

- Bolj kot moka temelji na celih zrnih, kar pomeni, da vsebuje del zunanjih plasti pšeničnih zrn ($T > 55$), manj bo testo vzhajalo in gostejši bo kruh
- V trgovini boste našli tudi vnaprej pripravljene mešanice za peko kruha. Pri uporabi teh mešanic upoštevajte priporočila proizvajalca.

Brezglutenska moka:

Če uporabljate velike količine tovrstne moke, uporabite program za peko brezglutenskega kruha. Obstaja veliko vrst moke, ki ne vsebujejo glutena. Najbolj znane so ajdova, riževa (bela ali polnozrnata), kvinojina, koruzna, kostanjeva, prosena in

sirkova moka.

Pri pripravi brezglutenskega kruha je za poustvarjanje elastičnosti glutena bistvenega pomena, da zmešate različne vrste nekrušnih vrst moke in dodate sredstva za zgoščevanje.

Sredstva za zgoščevanje za brezglutenski kruh:

Če želite pridobiti primerno konsistenco in

poskusiti posnemati elastičnost glutena, lahko zmesem dodate ksantan gumi in/ali guar gumi.

Vnaprej pripravljene brezglutenske zmesi:

Te zmesi vam olajšajo pripravo brezglutenskega kruha, saj vsebujejo sredstva za zgoščevanje in

zagotavljajo, da ne vsebujejo niti sledi glutena – nekatere so tudi organske. Vse vnaprej pripravljene zmesi brez glutena ne dajejo enakih rezultatov.

Sladkor:

Ne uporabljajte sladkorja v kockah. Sladkor

je hrana za kvas, kruhu daje dober okus in izboljša barvo skorje.

Sol:

Uravnava aktivnost kvasa in daje kruhu okus. Pred začetkom priprave sol ne sme priti v stik

s kvasom.

Sol tudi izboljša strukturo testa.

Voda:

Voda navlaži in aktivira kvas. Prav tako navlaži škrob v moki in omogoči oblikovanje štruce. Vodo lahko v celoti ali delno

nadomestite z mlekom ali katero drugo tekočino. Tekočine, ki jih boste uporabili, naj bodo sobne temperature, razen za brezglutenski kruh, kjer uporabite toplo vodo (približno 35 °C).

Maščobe in olja:

Zaradi maščob je kruh rahlejši. Zaradi njih je tudi boljšega okusa in obstojnejši. Preveč maščob upočasni vzhajanje testa. Če

uporabljate maslo, ga zdrobite na koščke ali ga zmehčajte. Ne uporabljajte stopljenega masla. Preprečite stik maščobe in kvasa, saj lahko maščoba prepreči navlažitev kvasa.

Jajca:

Izboljšajo barvo kruha in pripomorejo k lažjemu oblikovanju štruce. Če uporabljate jajca, ustrezno zmanjšajte količino tekočine. Jajce strite in dodajajte potrebno tekočino, dokler ne dobite takšne količine tekočine,

kot je navedena v receptu.

Recepti so bili zasnovani za uporabo srednje velikega jajca (50 g). Če so jajca večja, dodajte več moke, če pa so jajca manjša, dodajte manj moke.

Mleko:

Mleko ima emulgirni učinek, ki vodi v oblikovanje bolj pravih celic in posledično oblikovanje lepšega hleba. Uporabite

lahko sveže mleko ali mleko v prahu. Če uporabljate mleko v prahu, dodajte količino vode, ki je bila prvotno namenjena mleku: skupna količina mora biti enaka količini, ki je navedena v receptu.

SPECIFIČNE INFORMACIJE O APARATU ZA PEKO KRUHA "PAIN & DÉLICES"

IZBIRA SESTAVIN ZA JOGURT

Mleko

Katero vrsto mleka lahko uporabim?

Uporabite lahko vse vrste mleka (npr. kravje, kozje, ovčje mleko, sojino mleko ali katero drugo vrsto rastlinskega mleka). Čvrstost jogurta se lahko razlikuje glede na vrsto uporabljenega mleka. Za uporabo v aparatu so primerni surovo mleko, mleko z dolgim rokom uporabnosti in vse spodaj opisane vrste mleka:

- Sterilizirano mleko z dolgim rokom uporabnosti: S polnomastnim mlekom, obdelanim pri visoki temperaturi, lahko

pripravite čvrst jogurt. Z delno posnetim mlekom bo jogurt manj čvrst. Lahko pa uporabite delno posneto mleko in mu dodate 1 ali 2 jedilni žlici mleka v prahu.

- Polnomastno mleko: s to vrsto mleka boste pripravili bolj kremast jogurt s tanko »kožico« na vrhu.
- Surovo mleko (mleko s kmetije): to mleko morate predhodno prekuhati. Priporočamo, da mleko prekuhavate dovolj dolgo. Preden ga boste dali v napravo, naj se ohladi.
- Mleko v prahu: s to vrsto mleka lahko pripravite zelo kremast jogurt. Vedno sledite navodilom na embalaži proizvajalca.

Sredstvo za fermentacijo

Priprava jogurta

Kot sredstvo za fermentacijo lahko uporabite:

- Navaden jogurt, ki ga kupite v trgovini in ima čim daljši rok uporabnosti.
- Liofilizirano sredstvo za fermentacijo oziroma mlečne kulture. V tem primeru upoštevajte čas aktivacije, ki je naveden v navodilih za uporabo sredstva za fermentacijo, ki ga

boste uporabili. Ta sredstva so na voljo v supermarketih, lekarnah in nekaterih trgovinah z zdravo hrano.

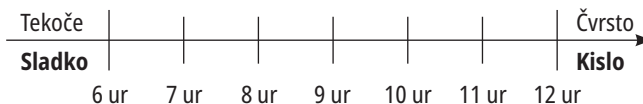
- Enega od vaših nedavno pripravljenih jogurtov – to mora biti čim bolj svež navaden jogurt. Ta proces se imenuje »kultura«.

Previsoke temperature lahko uničijo lastnosti sredstev za fermentacijo.

Čas fermentacije

Fermentacija jogurta bo trajala med 6 in 12 ur, odvisno od uporabljenih osnovnih sestavin in želenega rezultata

Ko je jogurt pripravljen, ga postavite v hladilnik za vsaj 4 ure in ga porabite v 7 dneh.

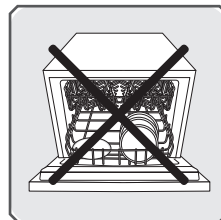


Sirilo (za mehki beli sir)

Za izdelavo sira lahko uporabite nekaj sirila

ali kisle tekočine, kot je limonin sok ali kis, da se mleko sesiri.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE



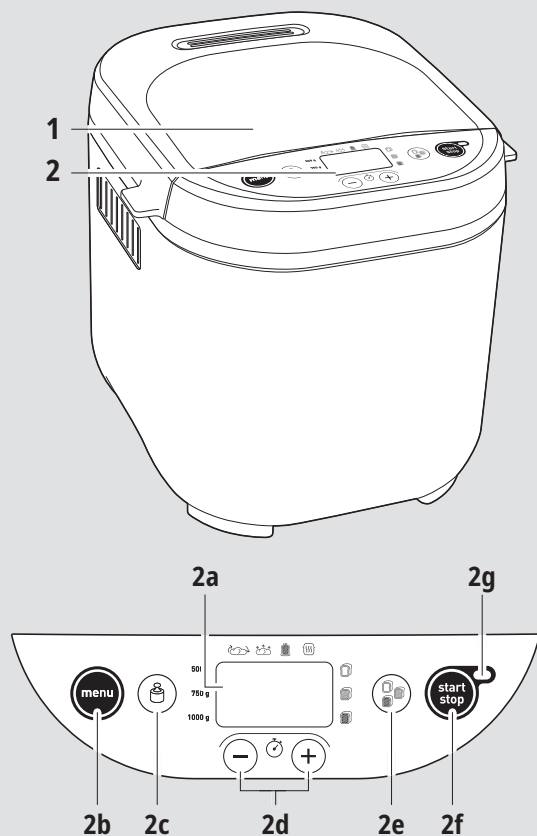
- Izključite napravo iz napajanja in počakajte, da se popolnoma ohladi.
- V vroči milnici operite pekač in metlico za gnetenje. Če ostane metlica za gnetenje v posodi, jo namočite za 5 do 10 minut.
- Ohišje naprave očistite z vlažno gobico. Temeljito posušite.
- Naprava in odstranljivi deli naprave niso primerni za čiščenje v pomivalnem stroju.
- Ne uporabljajte gospodinjskih čistil, abrazivnih gobic ali alkohola. Uporabite mehko, vlažno krpo.
- Naprave ali njenega pokrova nikoli ne potopite v vodo ali katero koli drugo tekočino.

VODIČ ZA ODPRAVLJANJE NAPAK ZA IZBOLJŠANJE VAŠIH RECEPTOV

Rezultati niso takšni, kot ste jih pričakovali? Ta tabela vam bo v pomoč.	Kruh preveč naraste.	Kruh upade, potem ko preveč naraste.	Kruh ne naraste dovolj.	Skorja ni dovolj zapečena.	Skorja je zapečena, kruh pa ni pečen.	Zgornji del in robovi so mokasti.
						
Med peko ste pritisnili gumb  .				•		
Premalo moke.		•				
Preveč moke.			•			•
Premalo kvasa.			•			
Preveč kvasa.		•		•		
Premalo vode.			•			•
Preveč vode.		•			•	
Premalo sladkorja.			•			
Moka slabe kakovosti.			•	•		
Napačno razmerje sestavin (prevelika količina).	•					
Prevroča voda.		•				
Prehladna voda.			•			
Napačen program.			•	•		

Ali vam ne uspe dobiti zelenega rezultata? Ta tabela vam bo pomagala poiskati rešitev.	Jogurt je tekoč.	Jogurt je prekisel.	V jogurtu je voda.	Jogurt je porumenel.
Prekratek čas fermentacije.	•			
Predolg čas fermentacije.		•	•	•
Premalo sredstva za fermentacijo oziroma neaktivno sredstvo za fermentacijo.	•			
Nepravilno očiščen lonček za jogurt.	•			•
Uporabljeno mleko ne vsebuje dovolj maščobe (delno posneto namesto polnomastnega mleka).	•			
Lonček je pokrit s pokrovom.			•	
Uporabljeni so napačni programi.	•			•

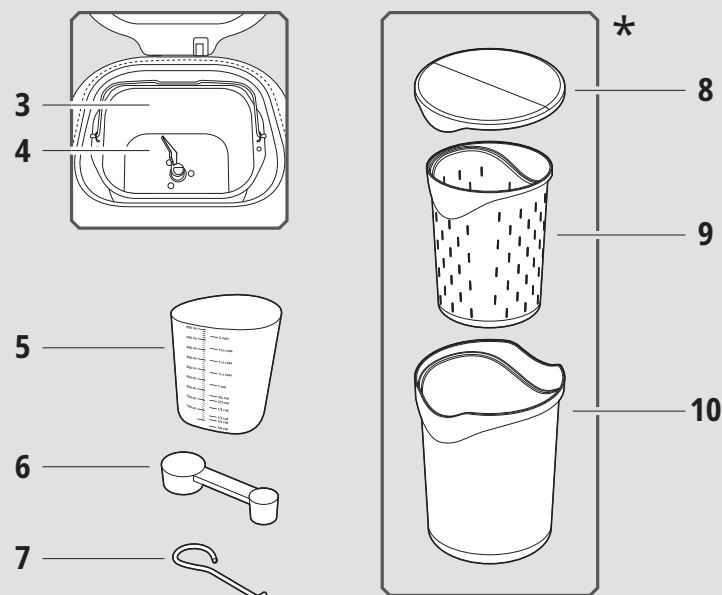
TEŽAVE	VZROKI – REŠITVE
sl Metlica za gnetenje se je zagozdil v posodi.	Preden jo odstranite, jo namočite.
Po pritisku tipke  se ne zgodi nič.	Na zaslonu utripa sporočilo EO1, aparat pa oddaja zvočni signal: aparat je prevroč. Med dvema cikloma počakajte eno uro. Na zaslonu utripa sporočilo E00, aparat pa oddaja zvočni signal: aparat ni dovolj segret. Počakajte, da se segreje na sobno temperaturo. Na zaslonu utripa sporočilo HHH ali EEE, aparat pa oddaja zvočni signal: nepravilno delovanje. Aparat mora popraviti pooblaščen osebje. Programiran je bil vklop z zamikom.
Po pritisku tipke  se motor zažene, vendar se gnetenje ne začne.	Posoda ni bila pravilno vstavljena. Metlica za gnetenje ni nameščena ali pa je nameščena nepravilno. V zgornjih dveh primerih ročno ustavite delovanje aparata z dolgim pritiskom gumba . Začnite pripravo recepta od začetka.
Po vklopu z zamikom kruh ni dovolj vzhajal oziroma se ni nič zgodilo.	Po programiranju vklopa z zamikom ste pozabili pritisniti tipko . Kvas je prišel v stik s soljo in/ali vodo. Metlica za gnetenje ni nameščena.
Vonj po zažganem.	Nekatere sestavine so padle iz posode: izključite napravo iz napajanja, počakajte, da se ohladi, nato pa očistite notranjost z vlažno gobico brez kakršnega koli čistila. Zmes je ušla iz posode: uporabili ste preveliko količino sestavin, predvsem tekočine. Upoštevajte razmerja sestavin v receptu.



OPIS

1. Poklopac
2. Kontrolna tabla
 - a. Ekran
 - b. Izbor programa
 - c. Izbor težine

- d. Taster za programiranje odloženog starta i podešavanje vremena za 11 programa
- e. Izbor boje kore
- f. Taster za uključivanje/isključivanje
- g. Svetlosni indikator rada

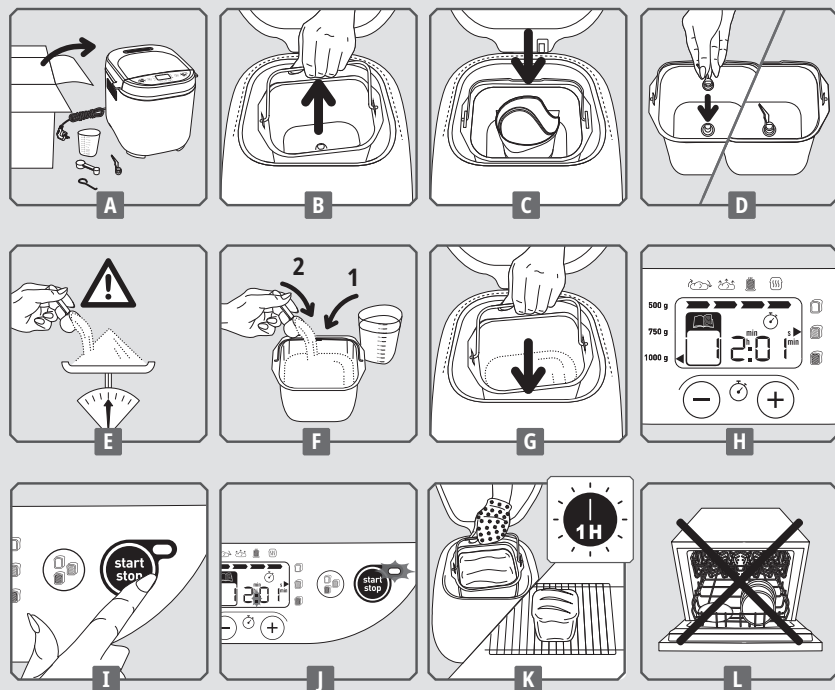


3. Posuda za hleb
4. Lopatica za mešenje
5. Merna posuda
6. Merna kafena kašičica / merna supena kašika
7. Kuka za izvlačenje lopatice za mešenje
8. Poklopac za odlaganje

9. Posuda za sveži sir
10. Posuda za jogurt

* U zavisnosti od modela

Izmereni nivo buke za ovaj proizvod iznosi 66 dBA.



PRE PRVE UPOTREBE

- Pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu pre prvog korišćenja aparata i čuvajte ga na sigurnom mestu za buduću upotrebu.
- Uklonite svu ambalažu, nalepnice i različiti pribor iz unutrašnjosti i sa spoljne strane aparata – **A**.
- Očistite sve delove i aparat vlažnom krpom i pažljivo ih osušite.
- Stavite aparat na ravnu, stabilnu i vatrostalnu površinu dalje od prskanja vode.

BRZI POČETAK

- Odmotajte kabl i priključite ga u uzemljenu utičnicu za struju. Nakon što se oglasi zvučni signal, podrazumevano se prikazuje program 1 – **H**.
- Prilikom prve upotrebe aparata, možda će se osetiti blagi miris.
- Izvadite posudu za hleb podizanjem ručice. Zatim stavite lopaticu za mešenje – **B** – **D**.
- Dodajte sastojke u posudu preporučenim redosledom (pogledajte odeljak „PRAKTIČNI

SAVETI“). Pobrinite se da svi sastojci budu precizno izvagani – **E** – **F**.

- Stavite posudu za hleb – **G**.
- Zatvorite poklopac.
- Izaberite željeni program pomoću tastera **MENU**.
- Pritisnite taster **START/STOP** 2 tačke na tajmeru trepere. Svetlosni indikator rada svetli – **I** – **J**.

- Na završetku ciklusa pečenja, pritisnite **STOP** i isključite pekač hleba iz struje. Izvadite posudu za hleb. Obavezno koristite kuhinjske rukavice, jer su ručka na posudi i unutrašnjost poklopca vrući. Istresite vrući hleb i ostavite ga na rešetki sat vremena da se ohladi – **K**.

* Samo za program „Jogurt“

Da biste se upoznali sa radom vaše pekare, predlažemo da za vaš prvi hleb

isprobate recept za **KLASIČNI HLEB**.

KLASIČNI HLEB (program 4)	SASTOJCI – kk = kafena kašičica – sk = supena kašika	
BOJA KORE = SREDNJA	1. VODA = 330 ml	5. MLEKO U PRAHU = 2 sk
TEŽINA = 1000 g	2. ULJE = 2 sk	6. OBIČNO BRAŠNO = 605 g
	3. SO = 1 ½ kk	7. KVASAC = 1 ½ kk
	4. ŠEĆER = 1 sk	

KORIŠĆENJE PEKAČA HLEBA

Izbor programa

MENU Koristite taster **menija** da biste izabrali željeni program. Svaki put kada pritisnete taster **MENU**, broj na ekranu će se prebaciti na sledeći program.

- Slani bezglutenski hleb.** Ovaj program koristite za pravljenje hleba sa niskim sadržajem šećera i masti. Preporučujemo da koristite gotove smese (pogledajte upozorenja za korišćenje bezglutenskih programa).
- Slatki bezglutenski hleb.** Ovaj program koristite za pravljenje hleba koji sadrži šećer i masti (npr. brioš). Preporučujemo da koristite gotove smese.

- Bezglutenski kolač.** Ovaj program koristite za pravljenje bezglutenskih kolača sa praškom za pecivo. Preporučujemo da koristite gotove smese.
- Klasični hleb.** Koristite ovaj program za pravljenje sendvič vekni belog hleba.
- Brzi klasični hleb.** Koristite ovaj program za brže pripremanje sendvič vekni belog hleba.
- Francuski hleb.** Koristite ovaj program za pravljenje tradicionalnog francuskog belog hleba sa debljom korom.
- Slatki hleb.** Ovaj program je pogodan za pravljenje brioša i sličnog hleba koji sadrži više masnoće i šećera. Ako koristite

gotove mešavine, nemojte prekoračivati ukupnu težinu testa od 750 g.

8. **Integralni hleb.** Izaberite ovaj program za pravljenje hleba sa integralnim brašnom.
9. **Brzi integralni hleb.** Izaberite ovaj program za brže pripremanje hleba sa integralnim brašnom.
10. **Raženi hleb.** Izaberite ovaj program kada koristite veliku količinu raženog brašna ili drugih žitarica ovog tipa (npr. heljda, pir).
11. **Dizana testa.** Koristite ovaj program kada pravite testo za picu, hleb ili vafle. Ovaj program nije namenjen za kuvanje hrane.
12. **Testenina.** Koristite ovaj program za pravljenje italijanske testenine i testa za kore za pitu.
13. **Kolači.** Koristite ovaj program za pravljenje kolača sa praškom za pecivo. Za ovaj program dostupna je jedino postavka od 1000 g.

Specifični programi za aparat za hleb „Pain & Délices“:

18. **Jogurt.** Koristi se za pripremu jogurta na bazi pasterizovanog kravljeg, kozjeg ili sojinog mleka. Stavite posudu za jogurt u posudu (bez poklopca i filtera za sveži sir). Pripremljeni jogurt čuvajte na hladnom mestu i potrošite u roku od 7 dana.
19. **Tečni jogurt.** Koristi se za pripremu tečnog jogurta na bazi pasterizovanog mleka. Stavite posudu za jogurt

Izbor težine hleba

Pritisnite taster  za podešavanje izabrane težine – 500 g, 750 g ili 1000 g. Uključuje se svetlosni indikator nasuprot izabrane postavke. Težina je prikazana samo u

14. **Pečenje.** Koristite ovaj program za pečenje od 10 do 70 minuta. Može samostalno da se izabere i da se koristi:

- a) nakon završetka programa „Dizana testa“;
- b) za podgrevanje ili pečenje hrskavije kore prethodno ispečenog hleba koji se ohladio;
- c) da bi se dovršilo pečenje u slučaju dužeg nestanka struje tokom ciklusa pečenja hleba.

15. **Kaša.** Koristite ovaj program za pripremu kaše i pudinga od pirinča.

16. **Žitarice.** Koristite ovaj program za pripremu pudinga od pirinča, griza ili heljde.

17. **Džem.** Koristite ovaj program za pripremu domaćih džemova. Kada koristite programe 15, 16 i 17, pazite na udar pare i ispuštanje vrućeg vazduha pri otvaranju poklopca.

u posudu (bez poklopca). Dobro promućkajte pre upotrebe. Pripremljeni jogurt čuvajte na hladnom mestu i potrošite u roku od 7 dana.

20. **Meki beli sir.** Koristi se za pripremu mekog belog sira od usirenog kravljeg ili kozjeg mleka. Stavite posudu za sveži sir u posudu za jogurt (bez poklopca) i sve zajedno stavite u posudu. Faza ceđenja je neophodna. Pripremljeni sir čuvajte na hladnom mestu i potrošite u roku od 2 dana.

informativne svrhe. Za pojedine programe nije moguće izabrati težinu. Pogledajte tabelu ciklusa na kraju uputstva za upotrebu.

Izbor boje kore

Dostupne su tri opcije: svetla / srednja / tamna. Da biste promenili podrazumevanu postavku, pritisnite taster  dok se

ne uključi svetlosni indikator nasuprot izabrane postavke. Za pojedine programe nije moguće izabrati boju kore. Pogledajte tabelu ciklusa na kraju uputstva za upotrebu

Pokretanje/zaustavljanje

Pritisnite taster  da biste uključili aparat. Počinje odbrojavanje. Da biste zaustavili

program ili otkazali programirani odloženi početak, pritisnite taster  na 3 sekunde.

RAD PEKARE

U tabeli ciklusa (pogledajte kraj uputstva za upotrebu) razloženi su različiti koraci u skladu sa izabranim programom. Svetlosni indikator označava korak koji je trenutno u toku.

Mešenje

Koristite ovaj program za oblikovanje strukture testa i njegovu sposobnost da naraste koliko je potrebno.

Tokom ovog ciklusa možete da dodate sastojke kao što je suvo voće.

Odmaranje

Ostavite da testo naraste kako biste poboljšali kvalitet mešenja.

Dizanje

Za ovo vreme, kvasac deluje na narastanje i razvoj arome hleba.

Pečenje

Testo se pretvara u hleb i dobijaju se željena boja kore i nivo hrskavosti.

Dogrevanje

Hleb se održava toplim sat vremena nakon pečenja. Uprkos tome, preporučuje se da se hleb izvadi odmah nakon pečenja.

Tokom jednosatnog ciklusa održavanja toplote, na ekranu će ostati prikazano „0:00“. Na kraju ciklusa, aparat se oglašava sa nekoliko zvučnih signala i automatski se zaustavlja.

PROGRAM ZA ODLOŽENI POČETAK

Možete da programirate aparat tako da se aktivira do 15 sati unapred kako bi smesa bila spremna u izabrano vreme. Program za odloženi početak nije dostupan za: Programe 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16 i 17 (na modelu „Pain Plaisir“); Programe 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 i 20 na modelu „Pain & Délices“.

Ovaj korak sledi nakon izbora programa, boje kore i težine. Prikazuje se vreme programa. Izračunajte razliku u vremenu između trenutka pokretanja programa i vremena u koje želite da recept bude gotov. Aparat automatski uračunava vreme trajanja ciklusa programa. Za pristup odloženom početku, pritisnite dugme  i na ekranu će se prikazati slika  i podrazumevano vreme (15:00). Da biste podesili vreme, pritisnite

dugme  : svetli. Pritisnite  da biste pokrenuli program za odloženi početak.

Ako pogrešite ili želite da izmenite postavku vremena, držite pritisnut taster  dok se ne oglasi zvučni signal. Prikazuje se

PRAKTIČNI SAVETI

Svi korišćeni sastojci moraju da budu na sobnoj temperaturi (sem ako nije drugačije navedeno) i precizno izmereni. Merite tečne sastojke pomoću priložene merne posude. Koristite priloženu kašiku kao meru supene kašike sa jedne i meru kafene kašičice sa druge strane. Neprecizno merenje će dovesti do loših rezultata.

Iskoristite sastojke pre nego što im istekne rok trajanja i čuvajte ih na hladnom i suvom mestu.

Precizno izvagajte brašno pomoću kuhinjske vage. Koristite aktivni suvi pekarski kvasac (u kesici).

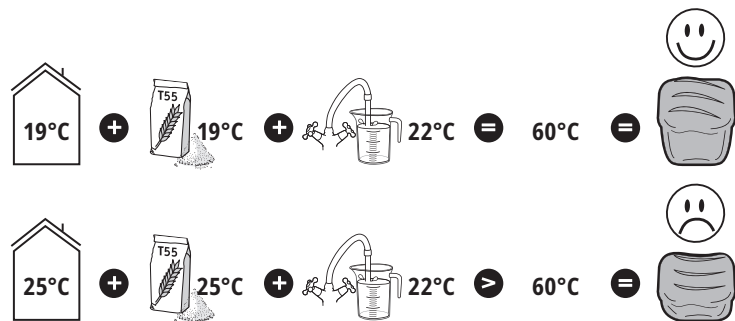
Izbegavajte da otvarate poklopac tokom

podrazumevano vreme. Ponovo pokrenite rad.

Pojedini sastojci su kvarljivi. Ne koristite program za odloženi početak u receptima koji sadrže sirovo mleko, jaja, jogurt, sir i sveže voće.

Smesa za hleb je veoma osetljiva na temperaturu i vlažnost vazduha. Na toplom vremenu, preporučuje se da koristite hladnije tečne sastojke nego obično. Slično tome, na hladnom će vremenu možda biti potrebno da zagrejete vodu ili mleko (nikada nemojte prekoračivati temperaturu od 35 °C).

upotrebe (sem ako nije drugačije navedeno). Pridržavajte se tačnog redosleda sastojaka i količina navedenih u receptima. Najpre dodajte tečne, pa čvrste sastojke. Kvasac ne sme da dođe u dodir sa tečnim sastojcima ili solju. Previše kvasca oslabiće strukturu testa, koje će jako narasti i onda se spustiti tokom pečenja.



Opšti redosled kojeg se treba pridržavati:

Tečni sastojci (omekšani maslac, ulje, jaja, voda, mleko)

Šo

Šećer

Polovina brašna

Mleko u prahu

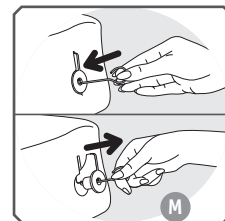
Specifični čvrsti sastojci

Ostatak brašna

Kvasac

Tokom nestanka struje kraćeg od 7 minuta, aparat će zapamtiti svoj status i nastaviti sa radom nakon dolaska struje.

Ako planirate da odmah pokrenete cikluse pečenja hleba jedan za drugim, sačekajte oko sat vremena između ciklusa kako biste dozvolili da se aparat ohladi i sprečili mogući negativan uticaj na pravljenje hleba.



Može da se dogodi da se lopatica za mešenje zaglavi u hlebu prilikom vađenja. U tom slučaju, koristite kuku kako biste je pažljivo izvadili.

Da biste to učinili, stavite kuku u otvor na lopatici za mešenje i povucite nagore da biste je izvadili.

Upozorenja za korišćenje bezglutenskih programa

Za pravljenje bezglutenskog hleba i kolača treba koristiti menije 1, 2 i 3. Za svaki program dostupna je jedna težina.

Bezglutenski hlebovi i kolači pogodni su za one koji imaju netoleranciju za gluten (oboleli od celijakije) prisutan u nekoliko žitarica (pšenica, ječam, raž, ovas, kamut, pir itd.).

Važno je izbeći unakrsnu kontaminaciju brašnom koje sadrži gluten. Budite naročito pažljivi prilikom čišćenja posude i lopatice za mešenje, kao i svog pribora koji se koristi za pravljenje bezglutenskog hleba i kolača. Takođe se morate pobrinuti da korišćeni kvasac ne sadrži gluten.

Bezglutenski recepti su razvijeni na osnovi

upotrebe smesa (koje se nazivaju i gotove smese) za bezglutenski hleb tipa Schär ili Valpiform.

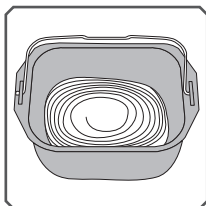
Mešavine brašna treba da se proseju sa kvascem kako bi se sprečilo stvaranje grudvica.

Kada se program pokrene, neophodno je pomoći u procesu mešenja: nemetalnom varjačem sastružite nepromešane sastojke sa ivica ka sredini posude.

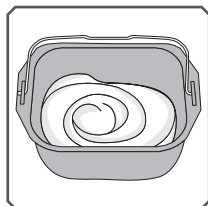
Bezglutenski hleb ne može da naraste koliko i tradicionalni hleb. Biće gušće teksture i svetlije boje od običnog hleba.

Isti rezultati se ne dobijaju sa svim markama gotovih smesa, pa ćete možda morati da prilagodite recepte. Zbog toga se preporučuje da napravite nekoliko testova (pogledajte primer u nastavku).

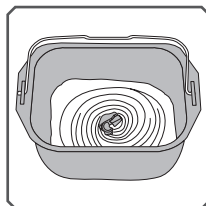
Primer: podesite količinu tečnih sastojaka.



Previše tečno



Dobro



Previše suvo

Izuzetak: smesa za kolače mora da bude veoma tečna.

INFORMACIJE O SASTOJcima

Kvasac:

Hleb se pravi sa suvim pekarskim kvascem. Ova vrsta kvasca se prodaje u nekoliko oblika: komprimovani kvasac u malim kockama, aktivni suvi kvasac koji mora da se rehidrira ili instant suvi kvasac. Kvasac se prodaje u samoposlugama (na odeljenjima za pekarske ili sveže proizvode), ali takođe možete da kupite komprimovani kvasac u svojoj pekari.

Kvasac mora da se doda direktno u posudu aparata zajedno sa ostalim sastojcima. Ipak, preporučuje se da prstima dobro izmrvite komprimovani kvasac kako bi se bolje raspodelio.

Pridrđavajte se preporučenih količina (pogledajte tabelu sa ekvivalentnim količinama u nastavku).

Odnos količine/težine između suvog kvasca i komprimovanog kvasca:

Suvi kvasac (u kk)	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5
Komprimovani kvasac (u g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Brašno:

Preporučuje se da koristite brašno T55, sem ako u receptima nije drugačije navedeno. Kada koristite mešavine specijalnih vrsta brašna za hleb, brioš ili mlečni hleb, nemojte prekoračivati ukupnu težinu testa od 750 g (brašno i voda).

Rezultati pravljenja hleba se mogu razlikovati u zavisnosti od kvaliteta brašna.

- Držite brašno u hermetički zatvorenoj posudi, jer brašno reaguje na promene klimatskih uslova (vlažnosti). Dodavanjem ova, mekinja, pšeničnih klica, raži ili celovitih žitarica u testo za hleb dobija se gušći i manje vazdušast hleb.

- Što se brašno više zasniva na celovitim žitaricama, odnosno, ako sadrži ljuspice zrna pšenice (T>55), testo će manje narasti, a hleb će biti gušći.

- Takođe ćete naći komercijalno dostupne gotove smese za hleb. Pogledajte preporuke proizvođača u vezi s korišćenjem ovih smesa.

Bezglutensko brašno:

Korišćenje velikih količina ovih vrsta brašna zahteva korišćenje programa za bezglutenski hleb. Postoji veliki broj vrsta brašna koje ne sadrži gluten. Najpoznatija brašna su od heljde, pirinča (belog ili integralnog), kvinoje, kukuruza, kestena,

prosa i sirka.

Kako bi se dobila elastičnost glutena pri pravljenju bezglutenskog hleba, neophodno je pomešati nekoliko vrsta bezglutenskog brašna i dodati sredstva za zgušnjavanje.

Sredstva za zgušnjavanje bezglutenskog hleba:

Da bi se dobila odgovarajuća gustina i

oponašala elastičnost glutena, u smese možete da dodate malo ksantan gume i/ili guar gume.

Gotove bezglutenske smese:

One olakšavaju pravljenje bezglutenskog hleba, jer sadrže sredstva za zgušnjavanje

i imaju tu prednost da garantovano ne sadrže gluten, a neke su i organske. Isti rezultati se ne dobijaju sa svim markama gotovih bezglutenskih smesa.

Šećer:

Nemojte koristiti šećer u kockama. Šećer

hrani kvasac, daje dobar ukus hlebu i lepšu boju kore.

So:

Reguliše aktivnost kvasca i daje ukus hlebu.

Ne sme da dođe u dodir sa kvascem pre početka pripreme smese. Takođe poboljšava strukturu testa.

Voda:

Voda rehidrira i aktivira kvasac. Takođe hidrira skrob iz brašna i omogućava oblikovanje hleba. Voda se može, u celosti

ili delimično, zameniti mlekom ili nekom drugom tečnošću. Koristite tečnosti na sobnoj temperaturi, sem za bezglutenski hleb za koji je potrebno koristiti toplu vodu (od oko 35 °C).

Masti i ulja:

Masti čine hleb vazdušastijim. Takođe, hleb će biti bolji i trajniji. Previše masti usporava narastanje testa. Ako koristite

maslac, izmrvite ga na manje komade ili ga omekšajte. Nemojte dodavati rastopljeni maslac. Sprečite da masti dođu u dodir sa kvascem, jer bi mogle da spreče rehidraciju kvasca.

Jaja:

Jaja daju lepšu boju hleba i potpomažu dobro formiranje vekne. Ako koristite jaja, u skladu sa tim smanjite količinu tečnosti. Razbijte jaje i dodajte potrebnu tečnost dok ne dobijete količinu tečnosti navedenu u

receptu.

U receptima se koriste jaja srednje veličine od 50 g, stoga, ako su jaja veća, dodajte malo brašna, a ako su manja, stavite malo manje brašna.

Mleko:

Mleko ima učinak emulgacije, koji dovodi do stvaranja pravilnijih ćelija, a samim tim se dobija lepši izgled hleba. Možete koristiti

sveže mleko ili mleko u prahu. Ako koristite mleko u prahu, dodajte količinu vode koja je prvobitno određena za mleko: ukupna zapremina mora biti jednaka zapremini navedenoj u receptu

SPECIFIČNE INFORMACIJE KOJE SE ODNOSE NA APARAT ZA HLEB „PAIN & DÉLICÉES“:

IZBOR SASTOJAKA ZA JOGURT

Mleko

Koju vrstu mleka treba da koristim?

Možete da koristite sve vrste mleka (na primer, kravlje mleko, kozje mleko, ovčije mleko, sojino mleko ili druga mleka na biljnoj bazi). Gustina jogurta se može razlikovati u zavisnosti od korišćenog mleka. Sirovo mleko, dugotrajno mleko i sva mleka opisana u nastavku pogodna su za upotrebu u aparatu:

- Sterilizovano dugotrajno mleko: Od punomasnog dugotrajnog mleka dobija se čvršći jogurt. Od delimično obranog mleka dobija se manje čvrsti jogurt.

Takođe možete koristiti delimično obrano mleko i dodati mu 1 ili 2 supene kašike mleka u prahu.

- Punomasno mleko: od ovog mleka dobija se kremastiji jogurt sa tankim slojem „kože“ na vrhu.
- Sirovo mleko (domaće mleko): ovu vrstu mleku je potrebno prethodno prokuvati. Preporučujemo da ostavite mleko da vri dovoljno dugo. Zatim ostavite da se ohladi pre stavljanja u aparat.
- Mleko u prahu: od ove vrste mleka dobija se veoma kremasti jogurt. Uvek sledite uputstva navedena na ambalaži proizvođača.

Sredstvo za fermentaciju

Za jogurt

Sredstvo za fermentaciju može da bude:

- Bilo koji običan jogurt kupljen u prodavnici, sa najdužim mogućim rokom trajanja.
- Neko liofilizovano sredstvo za fermentaciju ili mlečna kultura. U tom slučaju, poštuju vreme aktiviranja navedeno u uputstvu za upotrebu sredstva za fermentaciju. Ova

sredstva su dostupna u samoposlugama, apotekama i pojedinim prodavnicama zdrave hrane.

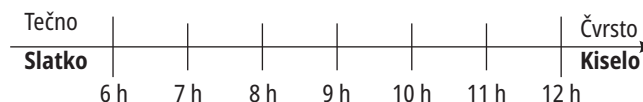
- Neki od vaših nedavno pripremljenih jogurta – ovo mora da bude običan jogurt, i to što svežiji. Ovaj proces se naziva „kultura“.

Previsoke povišene temperature mogu da unište svojstva ovih sredstava.

Vreme fermentacije

U zavisnosti od korišćenih osnovnih sastojaka i željenog rezultata, fermentacija jogurta traje između 6 i 12 sati.

Kada završite sa kuvanjem, stavite jogurt u frižider na najmanje 4 sata i potrošite ga u roku od 7 dana.

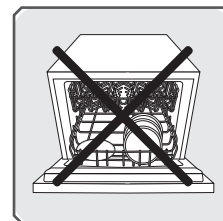


Sirište (za meki beli sir)

Da biste pravili sireve, možete da koristite

sirište ili kiselu tečnost poput limunovog soka ili sirćeta koje će zgrušati mleko.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



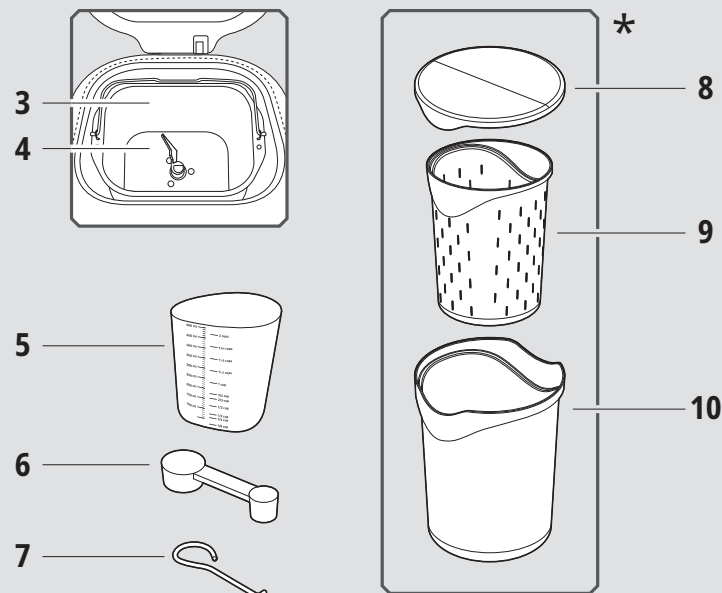
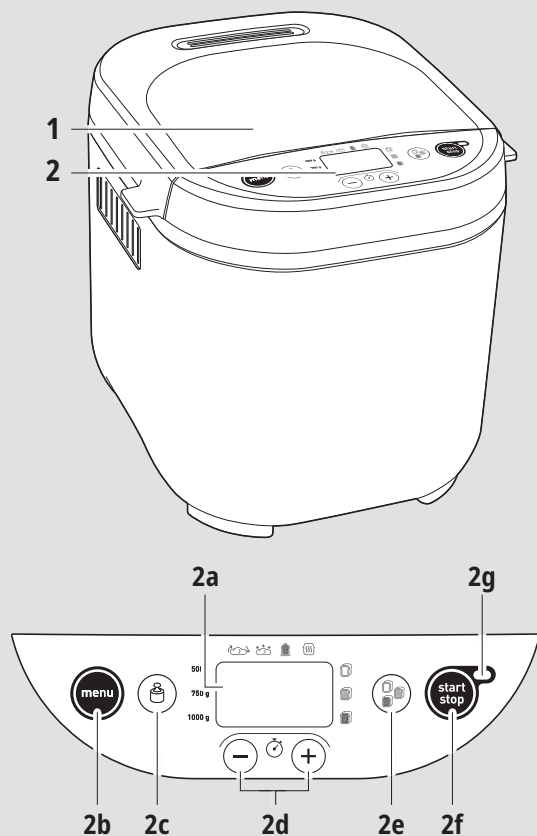
- Isključite aparat iz struje i sačekajte da se potpuno ohladi.
- Operite posudu i lopaticu za mešenje vrućom sapunicom. Ako lopatica za mešenje ostane u posudi, potopite je u vodu na 5 do 10 minuta.
- Obrišite telo aparata vlažnom suverastom krpom. Temeljno osušite.
- Aparat i demontažni delovi ne mogu da se peru u mašini za pranje sudova.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje u domaćinstvu, abrazivne sušere ili alkohol. Koristite meku i vlažnu krp.
- Nikada nemojte potapati telo aparata ili poklopac u vodu ili neku drugu tečnost.

VODIČ ZA REŠAVANJE PROBLEMA KAKO BISTE POBOLJŠALI RECEPTE

Ne dobijate očekivane rezultate? Ova tabela će vam pomoći.	Hleb je previše narastao	Hleb je splasnuo nakon što se previše digao	Hleb nije dovoljno narastao	Kora nije dovoljno zlatnožuta	Hleb nije dovoljno pečen iako je porumeneo sa strane	Hleb je brašnat odozgo i sa strane
						
Pritisnuli ste taster  tokom pečenja.				•		
Nedovoljno brašna.		•				
Previše brašna.			•			•
Nedovoljno kvasca.			•			
Previše kvasca.		•		•		
Nedovoljno vode.			•			•
Previše vode.		•			•	
Nedovoljno šećera.			•			
Nekvalitetno brašno.			•	•		
Pogrešan odnos sastojaka (previše).	•					
Pretopla voda.		•				
Prehladna voda.			•			
Pogrešan program.			•	•		

Ne uspevate da dobijete željene rezultate? Ova tabela će vam pomoći da pronađete rešenje.	Jogurt je tečan	Jogurt je previše kiseo	U jogurtu ima vode	Jogurt je požuteo
Vreme fermentacije je prekratko.	•			
Vreme fermentacije je predugo.		•	•	•
Sredstava za fermentaciju nema dovoljno ili su sredstva mrtva ili neaktivna.	•			
Posuda za jogurt nije pravilno očišćena.	•			•
Korišćeno mleko ne sadrži dovoljno masti (delimično obrano umesto punomasnog mleka).	•			
Poklopac je ostao na posudi.			•	
Nisu korišćeni odgovarajući programi.	•			•

PROBLEMI	UZROCI – REŠENJA
Lopatica za mešenje se zaglavila u posudi.	Potopite je u vodu pre nego što je izvadite.
Ništa se ne događa kada pritisnete taster  .	Na ekranu se prikazuje i treperi „EO1“, a aparat se oglašava zvučnim signalom: aparat je previše vruć. Sačekajte sat vremena između dva ciklusa. Na ekranu se prikazuje i treperi „EOO“, a aparat se oglašava zvučnim signalom: aparat je previše hladan. Sačekajte da aparat dostigne sobnu temperaturu. Na ekranu se prikazuje i treperi „HHH“ ili „EOE“, a aparat se oglašava zvučnim signalom: došlo je do kvara. Potrebno je da aparat servisira ovlašćeno osoblje. Programiran je odloženi start.
Kada pritisnete taster  , motor se uključuje, ali ne dolazi do mešenja.	Posuda nije pravilno postavljena. Lopatica za mešenje nedostaje ili nije pravilno postavljena. U dva gore navedena slučaja, ručno zaustavite rad aparata dugim pritiskom na taster . Započnite pripremu recepta ispočetka.
Posle odloženog starta, hleb nije dovoljno narastao ili se ništa ne dešava.	Zaboravili ste da pritisnete taster  nakon što ste programirali program za odloženi start. Kvasac je došao u dodir sa solju i/ili vodom. Nedostaje lopatica za mešenje.
Oseća se izgoreli miris.	Neki sastojci su ispali van posude: isključite aparat iz struje i ostavite da se ohladi, pa očistite unutrašnjost vlažnim sunderom bez sredstava za čišćenje. Smesa se izlila: količina upotrebljenih sastojaka je prevelika, posebno tečnih. Pridržavajte se odnosa sastojaka navedenih u receptu.



OPIS

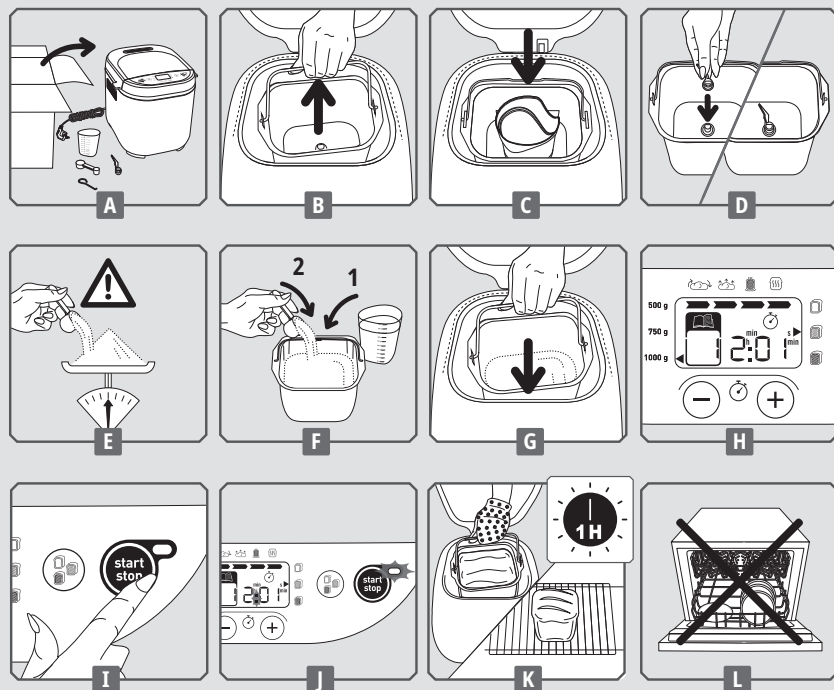
1. Poklopac
2. Kontrolna ploča
 - a. Ekran
 - b. Odabir programa
 - c. Odabir težine
 - d. Tipke za podešavanje odgode pokretanja i podešavanje vremena programa 11
 - e. Odabir boje kore
 - f. Tipka za uključivanje/isključivanje
 - g. Svjetlosni indikator rada

3. Posuda za hljeb
4. Lopatica za miješenje
5. Mjerna posuda
6. Mjerna čajna kašika / mjerna supena kašika
7. Kuka za podizanje lopatice za miješenje
8. Poklopac za odlaganje

9. Posuda za svježi sir
10. Posuda za jogurt

*Ovisno o modelu

Nivo zvučne snage izmjeren za ovaj proizvod je 66 dBa.



PRIJE PRVE UPOTREBE

- Prije prve upotrebe aparata pažljivo pročitajte upute za korištenje i čuvajte ih na sigurnom ako bi vam trebale u budućnosti.
- Uklonite svu ambalažu, naljepnice i razni pribor i unutar i izvan aparata – **A**.
- Očistite sve komponente i sam aparat vlažnom krpom i dobro osušite.
- Aparat stavite na ravnu i stabilnu radnu površinu otpornu na toplotu, dalje od

BRZO POKRETANJE

- prskanja vode.
- Odmotajte kabal i priključite ga u uzemljenu električnu utičnicu. Nakon zvučnog signala, po zadanim postavkama se prikazuje program 1 – **H**.
- Prilikom prve upotrebe može se osjetiti blagi neugodni miris.
- Izvadite posudu za hljeb podizanjem drške. Zatim umetnite lopaticu za miješenje – **B** – **D**.

- Dodajte sastojke u posudu preporučenim redoslijedom (pogledajte odlomak PRAKTIČNI SAVJET). Pazite da sastojci budu tačno izvagani – **E** – **F**.
- Umetnite posudu za hljeb – **G**.
- Zatvorite poklopac.
- Pomoću tipke **MENU** odaberite željeni program.
- Pritisnite tipku **START**. Zatreperit će dvije tačke tajmera. Uključit će se svjetlosni indikator

rada – **I** – **J**.

- Po završetku ciklusa pečenja, pritisnite tipku **STOP** i isključite pekač iz napajanja. Izvadite posudu za hljeb. Uvijek koristite rukavice jer su i drška i unutrašnja strana poklopca vrući. Okrenite hljeb da biste ga izvadili dok je vrući i stavite ga na rešetku 1 sat da se ohladi – **K**.

*Samo za program za jogurt

Da biste se upoznali s radom pekača, preporučujemo da za prvo pečenje

isprobate KLASIČNI HLJEB.

KLASIČNI HLJEB (program 4)	SASTOJCI – čk = čajna kašika – sp = supena kašika	
BOJA KORE = SREDNJA	1. VODA = 330 ml	5. MLIJEKO U PRAHU = 2 sp
	2. ULJE = 2 sp	6. OBIČNO BRAŠNO = 605 g
	3. SO = 1½ čk	7. KVASAC = 1½ čk
TEŽINA = 1000 g	4. ŠEĆER = 1 sp	

UPOTREBA PEKAČA HLJEB

Odabir programa

Za odabir željenog programa koristite tipku **izbornika**. Svaki put kad pritisnete tipku **MENU**, broj na ekranu prebacuje se na sljedeći program.

- 1. Slani hljeb bez glutena.** Program koji se koristi za recepte s malo šećera i masnoća. Preporučujemo da koristite gotovu smjesu (pogledajte upozorenja za korištenje bezglutenskih programa).
- 2. Slatki hljeb bez glutena.** Program koji se koristi za recepte koji sadrže šećer i masnoće (npr. brioš). Preporučujemo da za pripremu koristite gotovu smjesu.
- 3. Kolač bez glutena.** Program koji se koristi za kolače bez glutena sa praškom za pecivo. Preporučujemo da za pripremu koristite gotovu smjesu.

- 4. KLASIČNI HLJEBOVI.** Ovaj program služi za pripremu bijelog hljeba za sendviče.
- 5. Brzi klasični hljeb.** Ovaj program koristite za brzu pripremu vekne bijelog hljeba.
- 6. Francuski hljeb.** Ovaj program koristite za pripremu tradicionalnog francuskog bijelog hljeba sa debljom korom.
- 7. Slatki hljeb.** Ovaj program koristite za recepte u kojima ima više masnoće i šećera, na primjer brioš. Ako koristite gotove smjese za pripremu, nemojte stavljati ukupno više od 750 g tijesta.
- 8. Hljeb od cjelovitih žitarica.** Ovaj program odaberite za recepte od cjelovitog brašna.

9. **Brzi hljeb od cjelovitih žitarica.** Ovaj program odaberite za brzu pripremu recepata od cjelovitog brašna.
10. **Ražev hljeb.** Ovaj program odaberite kad koristite veliku količinu raževog brašna ili drugih sličnih žitarica (npr. heljda, pir).
11. **Dizano tijesto.** Ovaj program koristite za pripremu tijesta za pizzu, tijesta za hljeb i tijesta za vafle. Ovaj program ne služi za pečenje.
12. **Tjestenina.** Ovaj program koristite za pripremu talijanske tjestenine ili kore za pitu.
13. **Kolač.** Ovaj program služi za pripremu kolača pomoću praška za pecivo. Za ovaj program dostupna je samo postavka od 1000 g.
14. **Pečenje.** Ovaj program koristite za pečenje od 10 do 70 minuta. Možete ga

- odabrati zasebno i upotrijebiti:
- a) po završetku programa za dizano tijesto,
- b) za podgrijavanje ili da zapečete površinu već pečenog hljeba koji se ohladio,
- c) za dovršavanje pečenja u slučaju dužeg nestanka struje tokom ciklusa pečenja hljeba.
15. **Kaša.** Ovaj program služi za pripremu kaša i pudinga od riže.
16. **Žitarice.** Ovaj program koristite za pripremu pudinga od riže, griza i pudinga od heljde.
17. **Džem.** Ovaj program služi za pripremu domaćeg džema. Kad koristite programe 15, 16 i 17, budite oprezni zbog parnih mlaznica i izlaska vrućeg zraka pri otvaranju poklopca.

Programi specifični za pekač hljeba "Pain & Délices":

18. **Jogurt.** Koristi se za pripremu jogurta od pasteriziranog kravljeg mlijeka, kozjeg mlijeka ili sojinog mlijeka. Stavite posudu za jogurt u posudu (bez poklopca ili filtera za svježi sir). Kad je jogurt gotov, čuvajte na hladnom i potrošite u roku od 7 dana.
19. **Tečni jogurt.** Koristi se za pripremu tečnog jogurta od pasteriziranog mlijeka. Stavite posudu za jogurt

u posudu (bez poklopca). Dobro protresite prije konzumacije. Kad je jogurt gotov, čuvajte na hladnom i potrošite u roku od 7 dana.

20. **Svježi sir.** Koristi se za pripremu svježeg sira od kravljeg ili kozjeg mlijeka. Posudu za svježi sir stavite u posudu za jogurt (bez poklopca) i postavite u posudu. Mora se ocijediti. Kad je jogurt gotov, čuvajte na hladnom i potrošite u roku od 2 dana.

Odabir težine hljeba

Pritisnite tipku  da biste odabrali težinu – 500 g, 750 g ili 1000 g. Uključit će se svjetlosni indikator pored odabrane

postavke. Težina je navedena samo informativno. Za neke programe ne može se odabrati težina. Pogledajte grafikon ciklusa na kraju korisničkog priručnika.

Odabir boje kore

Dostupne su tri mogućnosti: svijetla/srednja/tamna. Ukoliko želite izmijeniti zadanu postavku, pritisnite tipku  sve dok se ne uključi svjetlosni indikator pored

željene postavke. Za neke programe ne može se odabrati boja kore. Pogledajte grafikon ciklusa na kraju korisničkog priručnika.

Pokretanje/zaustavljanje

Pritisnite tipku  da biste uključili aparat. Započinje odbrojavanje. Da biste pokrenuli

program ili otkazali programirano odgođeno uključivanje, pritisnite tipku  i držite je 3 sekunde.

RAD PEKAČA HLJeba

Na grafikonu ciklusa (pogledajte na kraju priručnika) navode se različiti koraci, u skladu s odabranim programom. Svjetlosni indikator pokazuje koji je korak u toku.

Miješenje

Ovaj program služi za pripremu smjese tijesta koje će se kvalitetno dići tokom pripreme.

Tokom ovog programa možete dodati sastojke: suho voće.

Mirovanje

Omogućava tijestu da se proširi da bi se poboljšao kvalitet miješenja.

Dizanje

Vrijeme tokom kojeg kvasac djeluje na hljeb i razvija aromu.

Pečenje

Pretvara tijesto u veknu i osigurava željenu boju kore i nivo hrskavosti.

Održavanje toplote

Održava hljeb toplim 1 sat nakon pečenja. Ipak se preporučuje da po završetku pečenja isključite pekač. Tokom jednosatnog ciklusa "Keep warm" (Održavanje toplote) na ekranu se i dalje prikazuje "0:00". Aparat se automatski zaustavlja na kraju ciklusa nakon što se oglasi s nekoliko zvučnih signala.

PROGRAM ODGOĐENOG POČETKA RADA

Aparat možete programirati da se uključi u vrijeme po vašem izboru, do 15 sati unaprijed. Program odgođenog početka rada nije dostupan za: Programe 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16 i 17 (za model "Pain Plaisir"). Programe 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 i 20 (za model "Pain & Délices").

Ovaj korak slijedi nakon što odaberete

program, boju kore i težinu. Prikazuje se vrijeme programa. Izračunajte vremenski razmak između vremena od kada pokrenete program i vremena u koje želite da smjesa bude spremna. Aparat automatski uključuje trajanje ciklusa pečenja. Za postavljanje odgode pokretanja pritisnite tipku  i na ekranu će se prikazati sličica , kao i zadano vrijeme odgode (15:00). Da biste podesili vrijeme, pritisnite tipku . Uključit će se

indikator . Pritisnite da biste postavili program odgođenog pokretanja.

Ako ste pogriješili ili ako želite izmijeniti postavljeno vrijeme, pritisnite i držite tipku dok se ne začuje zvučni signal. Prikazat

će se zadano vrijeme. Ponovo pokrenite operaciju.

Neki sastojci su kvarljivi. Nemojte koristiti program odgođenog početka rada za recepte koji sadrže svježe mlijeko, jaja, jogurt, sir i svježe voće.

PRAKTIČNI SAVJET

Svi sastojci koji se koriste moraju biti na sobnoj temperaturi (osim ako nije drugačije naznačeno), te ih je potrebno tačno izvagati. Tačne sastojke izmjerite isporučenom mjernom posudom. Koristite jednu stranu isporučene kašike da biste mjerili čajne kašike, a drugu stranu koristite za supene kašike. Netačna

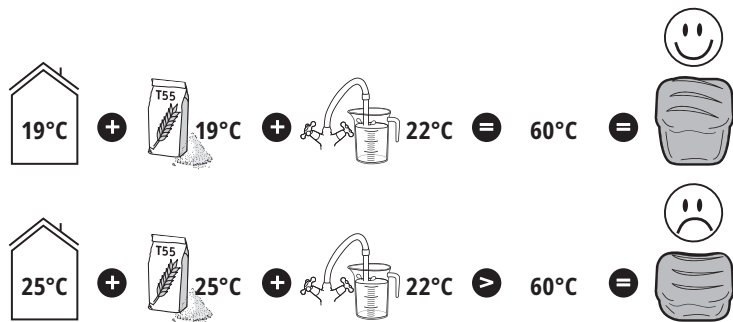
mjerena će dati loše rezultate. Priprema hljeba vrlo je osjetljiva u pogledu temperature i vlažnosti. Preporučuje se da tokom vrućina koristite hladnije tečnosti nego inače. Jednako tako, tokom hladnog vremena će možda biti potrebno zagrijati vodu ili mlijeko (nikad ne preko 35°C).

Koristite sastojke prije njihovog isteka roka trajanja te ih držite na hladnom i suhom mjestu.

Brašno se tačno mora izvagati kuhinjskom vagom. Koristite aktivni suhi pekarski kvasac (u kesicama)

Izbjegavajte otvaranje poklopca tokom

upotrebe (osim ako nije drugačije navedeno). Slijedite tačan redoslijed sastojaka i količine navedene u receptima. Najprije dodajte tačne, a zatim suhe sastojke. Kvasac ne smije doći u dodir s tečnošću ili sa solju. Previše kvasca slabi strukturu tijesta, te će ono puno narasti i nakon toga će se tokom pečenja slegnuti.



Općeniti redoslijed kojeg se treba pridržavati:

Tečni sastojci (omekšali maslac, ulje, jaja, voda, mlijeko)

Šo

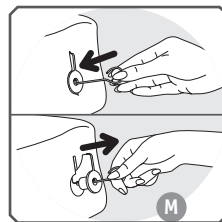
Šećer

Prva polovina brašna

Mlijeko u prahu

Određeni suhi sastojci

Druga polovina brašna



Kvasac

U slučaju nestanka struje kraćeg od 7 minuta aparat će memorirati svoj status i nastaviti s radom nakon povratka napajanja.

Ako želite da jedan ciklus pečenja hljeba slijedi direktno nakon drugog, pričekajte otprilike 1 sat između dva ciklusa da bi se omogućilo da se aparat ohladi i da bi se spriječio bilo kakav mogući negativan učinak na pripremu hljeba.

Može se desiti da unutar hljeba ostane zaglavljena lopatica za miješenje. U tom slučaju lagano je izvucite kukom.

Da biste to učinili, umetnite kuku u osovinu lopatice za miješenje, a zatim je podignite i izvucite.

Upozorenja za korištenje bezglutenskih programa

Meni 1, 2 i 3 mora se upotrijebiti za hljeb ili kolače bez glutena. Za svaki program dostupna je jedna težina.

Hljeb i kolači bez glutena prikladni su za osobe sa intolerancijom na gluten (osobe koje boluju od celijakije) koji sadrže određene žitarice (pšenica, ječam, raž, zob, kamut, pir itd.).

Važno je izbjegavati unakrsnu kontaminaciju sa brašnima koja sadrže gluten. Posebno pažljivo očistite posudu i lopatica za miješenje te pribor koji se upotrebljava za pripremu hljeba i kolača bez glutena. Morate provjeriti i da kvasac ne sadrži gluten.

Recepti bez glutena zasnovani su na

upotrebi (gotovih) smjesa za hljeb bez glutena koje proizvodi Schär ili Valpiform.

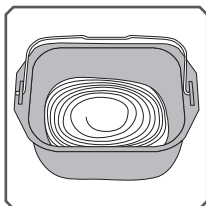
Mješavine više vrsta brašna moraju biti prosijane s kvascem da bi se spriječilo stvaranje grudvica.

Kad pokrenete program, potrebno je potpomoći proces miješenja: sastružite sve neizmiješane sastojke sa strane prema sredini posude koristeći nemetalnu lopaticu.

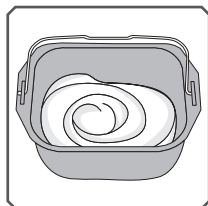
Bezglutenski hljeb ne može se toliko dići kao klasični hljeb. On će biti gušće konzistencije i svjetlije boje od normalnog hljeba.

Ne daju sve prethodno izmiješane smjese iste rezultate: recept će možda trebati prilagoditi. Stoga se preporučuje da izvršite probe (pogledajte primjer ispod).

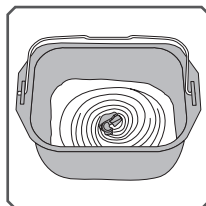
Primjer: podešavanje količine tečnosti.



Previše tečnosti



U redu



Previše suho

Izuzetak: tijesto za kolač mora ostati dosta tečno.

INFORMACIJE O SASTOJCIMA

Kvasac:

Hljeb se pravi pomoću pekarskog kvasca. Ova vrsta kvasca prodaje se u nekoliko oblika: kockice komprimiranog kvasca, aktivni suhi kvasac za rehidraciju ili instant suhi kvasac. Kvasac se prodaje u supermarketima (odjel pekare ili svježih namirnica), ali komprimirani kvasac možete

kupiti i u pekari.

Kvasac mora biti umiješan direktno u posudu aparata skupa s drugim sastojcima. Bez obzira na to, preporučujemo da prstima dobro usitnite komprimirani kvasac da biste olakšali njegovu disperziju. Slijedite preporučene količine (pogledajte grafikon ekvivalencija u nastavku).

Ekvivalencije količine/težine između suhog kvasca i komprimiranog kvasca:

Suhi kvasac (u čk)	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5
Komprimirani kvasac (u g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Brašna:

Ako nije drugačije naznačeno u receptima, preporučuje se upotreba brašna T55. Kad koristite mješavine posebnih vrsta brašna za hljeb, brioš ili mliječni hljeb, nemojte ukupno upotrebljavati više od 750 g tijesta (brašno + voda).

Rezultati pripreme hljeba mogu se razlikovati ovisno o kvalitetu brašna.

- Brašno držite u hermetički zatvorenoj posudi jer brašno reagira na promjene u klimatskim uvjetima (vlaga). Dodavanjem zobi, mekinja, pšeničnih klica, raži ili cjelovitih žitarica u tijesto za hljeb dobiva se hljeb koji je gušći i manje pahuljast.

- Što je veći udio cjelovitih žitarica u brašnu, odnosno što je u njemu veći dio vanjskih slojeva zrna pšenice ($T > 55$), to će se tijesto manje dizati i hljeb će biti gušći.

- Postoje i komercijalno dostupne gotove smjese za pripremu hljeba. Pogledajte preporuke proizvođača za upotrebu tih priprava.

Brašno bez glutena:

Ako se za pripremu hljeba upotrebljava mnogo ovakvog brašna, treba upotrijebiti program za pripremu hljeba bez glutena. Postoji mnogo vrsta brašna koje ne sadrže gluten. Najpoznatije vrste su heljdino brašno, rižino brašno (bilo od bijelih ili cjelovitih zrna), brašno od kvinoje,

kukuruzno brašno, kestenovo brašno, brašno od prosa i brašno od sirka.

Da bi se kod pripreme hljeba bez glutena pokušala oponašati elastičnost glutena, bitno je pomiješati nekoliko vrsta brašna koja ne služe za pravljenje hljeba i dodati sredstva za zgušnjavanje.

Sredstva za zgušnjavanje bezglutenskog hljeba:

Da biste dobili odgovarajuću konzistenciju

i pokušali oponašati elastičnost glutena, možete u smjesu dodati nešto ksantan gume i/ili guar gume.

Gotove bezglutenske smjese:

One olakšavaju pripremu bezglutenskog hljeba jer sadrže sredstva za zgušnjavanje,

a prednost im je što su u potpunosti bez glutena – neke su i organske. Ne daju sve marke gotovih smjesa bez glutena iste rezultate.

Šećer:

Nemojte koristiti grudvice šećera. Šećer

potiče djelovanje kvasca, daje hljebu dobar okus i poboljšava boju kore.

So:

Ona regulira djelovanje kvasca i daje hljebu dobar okus.

Ne smije doći u dodir s kvascem prije početka pripreme.

Ona također poboljšava strukturu tijesta.

Voda:

Voda hidratizira kvasac i pokreće njegovo djelovanje. Ona također hidratizira škrob u brašnu i omogućava formiranje vekne.

Voda se može, u cijelosti ili djelimično, zamijeniti mlijekom ili drugim tečnostima. Koristite tečnosti sobne temperature, osim za bezglutenski hljeb koji zahtijeva korištenje tople vode (otprilike 35 °C).

Masti i ulja:

Masti čine hljeb pahuljastim. Također mu omogućavaju da duže traje. Previše masti usporava podizanje tijesta. Ako koristite

maslac, izrežite ga na male komadiće ili ga omekšajte. Nemojte dodavati rastopljeni maslac. Spriječite da masti dolaze u kontakt s kvascem jer mast može spriječiti hidraciju kvasca.

Jaja:

Ona poboljšavaju boju hljeba te pogoduju dobroj pripremi hljeba. Ako koristite jaja, smanjite količinu tečnosti u odgovarajućoj mjeri. Razbijte jaja i dodajte tečnost sve

dok ne dobijete količinu tečnosti navedenu u receptu.

Recepti su osmišljeni za srednju veličinu jaja od 50 g. Ako su jaja manja, stavite malo manje brašna

Mlijeko:

Mlijeko ima učinak emulgatora koji dovodi do stvaranja ravnomjernije smjese, a time i lijepog izgleda hljeba. Možete koristiti

svježe mlijeko ili mlijeko u prahu. Ako koristite mlijeko u prahu, dodajte količinu vode namijenjenu za mlijeko: ukupni volumen mora biti jednak volumenu navedenom u receptu.

SPECIFIČNE INFORMACIJE ZA PEKAČ HLJeba "PAIN & DÉLICES":

ODABIR SASTOJAKA ZA JOGURT

Mlijeko Koju vrstu mlijeka mogu koristiti?

Možete koristiti sve vrste mlijeka (na primjer, kravlje mlijeko, kozje mlijeko, ovčije mlijeko, sojino mlijeko ili druga biljna mlijeka). Različite vrste mlijeka će dati različitu konzistenciju jogurta. Za upotrebu u aparatu prikladno je sirovo mlijeko, trajno mlijeko i sve vrste mlijeka opisane u nastavku:

- Sterilizirano trajno mlijeko: Punomasno UHT mlijeko daje čvršći jogurt. Djelomično obrano mlijeko daje manje čvrst jogurt.

Možete i koristiti djelomično obrano mlijeko i dodati 1 ili dvije supene kašike mlijeka u prahu.

- Punomasno mlijeko: ovo mlijeko daje kremastiji jogurt, sa tankom korom na vrhu.
- Sirovo mlijeko (sa farme): ovo mlijeko mora se prije prokuhati. Preporučujemo da ga kuhate dovoljno dugo. Zatim ga ostavite da se ohladi prije nego što ga stavite u aparat.
- Mlijeko u prahu: ova vrsta mlijeka daje veoma kremast jogurt. Uvijek pratite upute proizvođača na pakiranju.

Sredstvo za fermentaciju

Za jogurt

Sredstvo za fermentaciju može biti:

- Običan jogurt kupljen u prodavnici sa što dužim vijekom trajanja.
- Sredstvo za fermentaciju sušeno zamrzavanjem ili mliječne kulture. U ovom slučaju pridržavajte se trajanja aktivacije navedenog u uputstvima za upotrebu

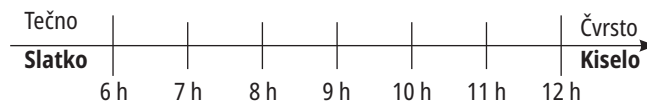
sredstva za fermentaciju. Takva sredstva mogu se kupiti u supermarketima, apotekama i prodavnicama zdrave hrane.

- Jedan od jogurta koji ste nedavno pripremili – mora biti običan jogurt, što noviji. Ovaj proces naziva se "kultura". Veoma visoke temperature mogu uništiti aktivna svojstva sredstva za fermentaciju.

Vrijeme fermentacije

Ovisno o osnovnim sastojcima koji se koriste i željenom rezultatu, fermentacija jogurta može trajati između 6 i 12 sati.

Kad je priprema gotova, stavite jogurt u frižider na najmanje 4 sata i potrošite ga u roku od 7 dana.

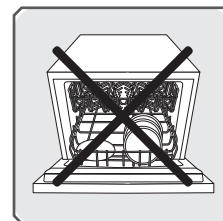


Sirište (za svježi sir)

Za pripremu sira možete koristiti sirište ili

kiselu tečnost, na primjer, sok od limuna ili sirće da biste usirili mlijeko.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



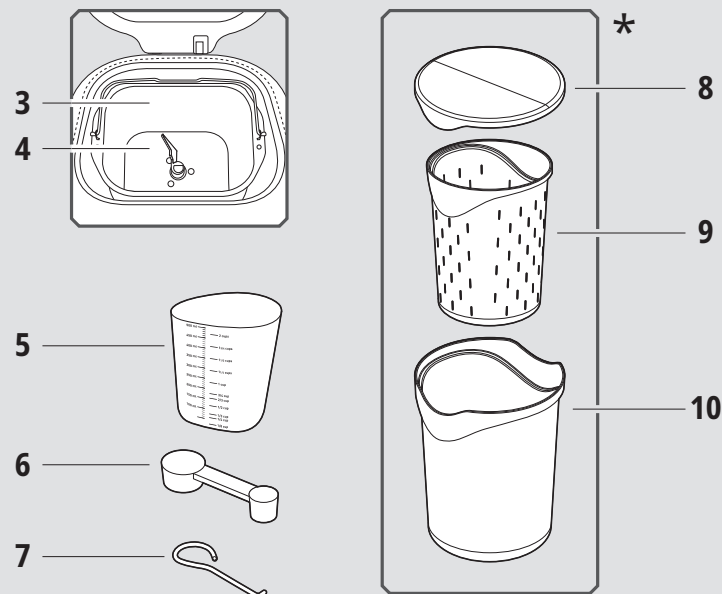
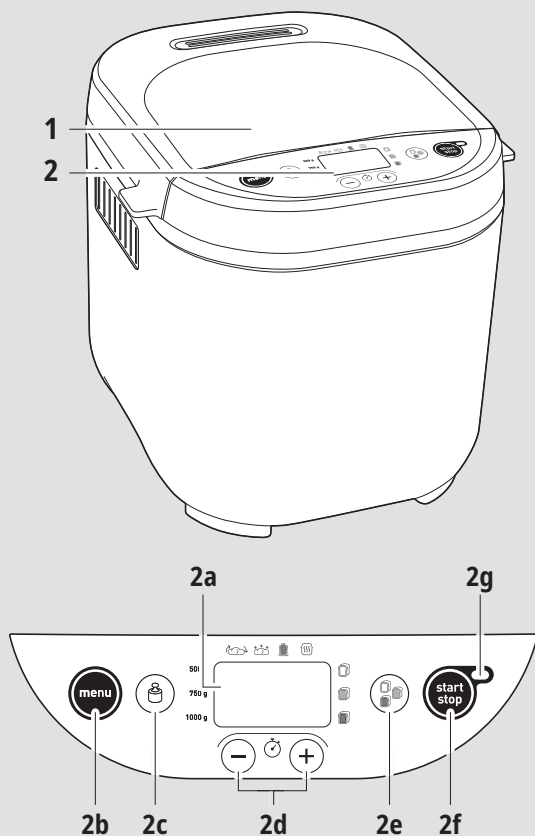
- Isključite aparat iz napajanja i pričekajte da se u potpunosti ohladi.
- Posudu i lopaticu za miješenje operite u toploj vodi s deterdžentom. Ako je lopatica za miješenje ostala u posudi, ostavite je da se namače 5 do 10 minuta.
- Kućište aparata očistite vlažnom spužvastom krpom. Dobro osušite.
- Aparat i dijelovi koji se mogu skinuti ne smiju se prati u mašini za pranje suđa.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje u kućanstvu, abrazivne spužvice ili alkohol. Koristite meku, vlažnu krpku.
- Nikada ne uranjajte kućište aparata ili poklopac u vodu niti bilo koju drugu tečnost.

**VODIČ ZA OTKLANJANJE POTEŠKOĆA RADI
POBOLJŠANJA RECEPTA**

Ne dobivate očekivani rezultat? Ova tabela vam može biti od pomoći.	Hljeb se previše podigao	Hljeb se slegne nakon previše podizanja	Hljeb se ne diže dovoljno	Kora nije dovoljno zapečena	Korica je smeđa, ali ne dovoljno pečena	Vrh i dno su puni brašna
						
Tokom pečenja je pritisnuta tipka  .				•		
Premalo brašna.		•				
Previše brašna.			•			•
Premalo kvasca.			•			
Previše kvasca.		•		•		
Premalo vode.			•			•
Previše vode.		•			•	
Premalo šećera.			•			
Loš kvalitet brašna.			•	•		
Pogrešni omjeri sastojaka (previše).	•					
Voda je prevruća.		•				
Voda je prehladna.			•			
Pogrešan program.			•	•		

Niste dobili željeni rezultat? Rješenje možete pronaći u ovoj tabeli.	Tečni jogurt	Jogurt je prekiseo	U jogurtu ima vode	Jogurt je žut
Fermentacija je prekratka.	•			
Fermentacija je preduga.		•	•	•
Nije dodato dovoljno sredstva za fermentaciju ili je sredstvo mrtvo ili neaktivno.	•			
Posuda za jogurt nije dobro očišćena.	•			•
U upotrebljenom mlijeku nema dovoljno masnoće (umjesto punomasnog mlijeka upotrebjeno je djelomično obrano mlijeko).	•			
Poklopac ostavljen na posudi.			•	
Nije korišten odgovarajući program.	•			•

PROBLEMI	UZROCI – RJEŠENJA
bs Lopatica za miješenje se zaglavila u posudi.	Ostavite je da se namače prije vađenja.
Nakon što pritisnete  , ništa se ne dešava.	Na ekranu se prikaže i treperi EO1 te se oglasi zvučni signal: aparat je prevruć. Pričekajte 1 sat između 2 ciklusa priprema. Na ekranu se prikaže i treperi EOO te se oglasi zvučni signal: aparat je prehladan. Pričekajte da dosegne sobnu temperaturu. Na ekranu se prikaže i treperi HHH ili EEE te se oglasi zvučni signal: kvar. Aparat mora popraviti ovlašteni serviser. Programirano je odgođeno pokretanje.
Nakon što pritisnete  , motor se uključi ali ne dolazi do miješenja.	Posuda nije pravilno umetnuta. Lopatica za miješenje nedostaje ili nije pravilno umetnuta. U dvije navedene situacije, ručno zaustavite aparat tako da pritisnete tipku  i dugo je držite. Ponovo započnite s pripremom po receptu.
Nakon odgođenog početka hljeb nije dovoljno narastao ili se ništa ne događa.	Nakon programiranja odgođenog pokretanja zaboravili se pritisnuti tipku  . Kvasac je došao u kontakt sa solju i/ili vodom. Lopatica za miješenje nije postavljena.
Miris zagorjele hrane.	Neki od sastojaka su pali izvan posude: isključite aparat iz napajanja, ostavite ga da se ohladi, a zatim očistite unutrašnjost vlažnom spužvom ne koristeći sredstva za čišćenje. Smjesa se prelila: količina sastojaka je prevelika, posebice tečnost. Pridržavajte se omjera navedenih u receptu.



ОПИС

1. Кришка
2. Панель керування
 - а. Екран
 - б. Вибір програм
 - с. Вибір ваги виробу

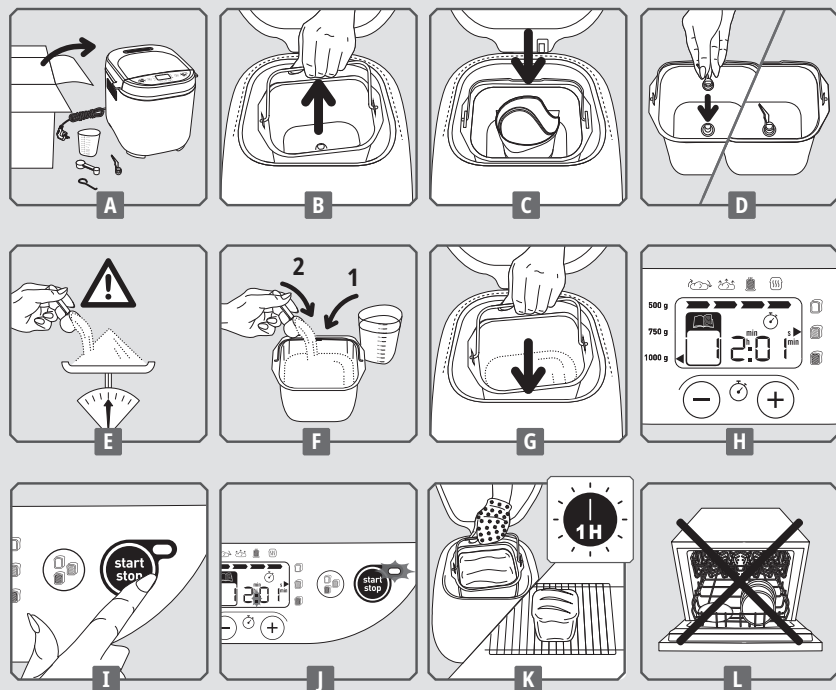
- д. Кнопки налаштування програми запуску із затримкою, а також часу програм 11
- е. Вибір кольору скоринки
- ф. Кнопка ввімкнення/вимкнення
- г. Світловий індикатор роботи

3. Форма для хліба
4. Мішалки
5. Мірний стакан
6. Дозатор для відмірювання інгредієнтів чайними/столовими ложками
7. Гачок для піднімання мішалок
8. Кришка контейнера для зберігання

9. Ємність для сироватки
10. Ємність для йогурту

* Залежно від моделі

Максимальний рівень звукової потужності цього виробу становить 6 дБА.



ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Перш ніж почати користування приладом, уважно прочитайте настанову щодо експлуатації та збережіть її для подальшого використання.
- Видаліть усі пакувальні матеріали, наклейки та інші комплектуючі як зовні, так і всередині приладу - **A**.
- Очистіть усі компоненти та прилад вологою тканиною та ретельно просушіть.
- Помістіть прилад на рівну стійку та жаротривку

КОРОТКИЙ ПОСІБНИК

- робочу поверхню, де на нього не потраплять бризки води.
- Розмотайте шнур живлення і підключіть його до заземленої електричної розетки. Після звукового сигналу за замовчуванням відображається програма 1 - **H**.
- Під час першого використання може з'явитися незначний запах.
- Витягніть форму для хліба, потягнувши за ручку. Далі встановіть мішалки - **B** - **D**.

- Додайте інгредієнти до форми у рекомендованому порядку (див. розділ КОРИСНІ ПОРАДИ). Переконайтеся, що всі інгредієнти точно зважені - **E** - **F**.
- Вставте форму для хліба - **G**.
- Закрийте кришку.
- Виберіть потрібну програму за допомогою кнопки **MENU**.
- Натисніть кнопку **START/STOP**. Блімають 2 крапки таймера. Світлиться індикатор роботи - **I** - **J**.

- Наприкінці циклу приготування натисніть **START/STOP** та вимкніть хлібопеч, від'єднавши штепсельну вилку шнура живлення від розетки. Вийміть форму для хліба. Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, оскільки ручка форми для хліба та внутрішня сторона кришки нагріваються. Дістаньте хліб, поки він гарячий, і покладіть на решітку на 1 годину, щоб він охолонув - **K**.

* Тільки для програми приготування йогуртів

Щоб познайомитися з новою хлібопеччю, рекомендуємо почати з

приготування рецепта КЛАСИЧНОГО ХЛІБА.

КЛАСИЧНИЙ ХЛІБ (програма 4)	ІНГРЕДІЄНТИ — ч. л. = чайна ложка — ст. л. = столова ложка	
СТУПІНЬ ЗАСМАЖУВАННЯ СКОРИНКИ = СЕРЕДНІЙ	1. ВОДА = 330 мл	5. СУХЕ МОЛОКО = 2 ст. л.
	2. ОЛІЯ = 2 ст. л.	6. ХЛІБОПЕКАРСЬКЕ БОРОШНО = 605 г
	3. СІЛЬ = 1½ ч. л.	7. ДРІЖЖІ = 1½ ч. л.
ВАГА = 1000 г	4. ЦУКОР = 1 ст. л.	

РОБОТА ХЛІБОПЕЧІ

Вибір програми

За допомогою кнопки **MENU** виберіть потрібну програму. Щоразу, коли ви натискаєте кнопку **MENU**, цифра на екрані дисплея переходить до наступної програми.

- Несолодкий безглютеновий хліб.** Програма для приготування страв із низьким вмістом цукру та жирів. Ми рекомендуємо використовувати готову суміш (див. попередження щодо використання програм для безглютенової випічки).
- Солодкий безглютеновий хліб.** Програма для приготування страв, що містять цукор і жир (наприклад, бріош). Ми рекомендуємо використовувати готову суміш.

- Безглютеновий пиріг.** Програма для приготування безглютенових пирогів із розпушувачем. Ми рекомендуємо використовувати готову суміш.
- Класичний хліб.** Використовуйте цю програму для приготування квадратного білого пшеничного хліба.
- Класичний хліб швидкого випікання.** Використовуйте цю програму для швидкого приготування квадратного білого пшеничного хліба.
- Французький хліб.** Використовуйте цю програму для приготування традиційного французького білого хліба з більш товстою скоринкою.
- Солодкий хліб.** Ця програма підходить для рецептів типу бріош із більшим вмістом жирів і цукру. Якщо ви використовуєте готові суміші, то

- слідкуйте за тим, щоб загальна вага тіста не перевищувала 750 г.
- 8. Цільнозерновий хліб.** Виберіть цю програму для випічки із цільнозернового борошна.
- 9. Цільнозерновий хліб швидкого випікання.** Використовуйте цю програму для більш швидкого приготування цільнозернового хліба.
- 10. Житній хліб.** Виберіть цю програму, якщо використовується велика кількість житнього борошна або інших круп цього типу (наприклад, гречки, спельти).
- 11. Опара.** Використовуйте цю програму для приготування тіста для піци, хліба або вафель. Ця програма не призначена для приготування страв.
- 12. Паста.** Використовуйте цю програму для приготування італійської паста або тіста для пирогів.
- 13. Пиріг.** Використовуйте цю програму для приготування пирогів із розпушувачем. Для цієї програми доступне налаштування ваги лише 1000 г.

Спеціальні програми хлібопечі Pain & Délices

- 18. Йогурт.** Ця програма дозволяє приготувати йогурт на основі пастеризованого коров'ячого, козячого або соєвого молока. Установіть ємність для йогурту у форму (без кришки, без фільтра для сироватки). Після приготування продукт необхідно зберігати в холодному місці й вжити протягом 7 днів.
- 19. Питний йогурт.** Дозволяє готувати питний йогурт із пастеризованого молока. Установіть ємність для

- 14. Час.** Використовуйте цю програму для встановлення часу від 10 до 70 хв. Її можна обрати самостійно та використовувати:
а) після завершення програми «Опара»;
б) для підігрівання або утворення хрусткої скоринки вже готового охолодженого хліба;
в) для завершення приготування хліба в разі тривалого збою в мережі електроживлення під час циклу випікання.
- 15. Каша.** Використовуйте цю програму для приготування каші та рисових пудингів.
- 16. Крупи.** Використовуйте цю програму для приготування пудингів із рису, манки та гречки.
- 17. Варення.** Використовуйте цю програму для приготування домашнього варення. У разі запуску програм 15, 16 і 17 будьте обережні, оскільки при відкритті кришки з ємності виходить гаряча пара й конденсат.

йогурту у форму (без кришки). Перед вживанням добре перемішайте. Після приготування продукт необхідно зберігати в холодному місці й вжити протягом 7 днів.

- 20. Сир.** Дозволяє готувати сир із кислого коров'ячого або козячого молока. Установіть ємність для сироватки в ємність для йогурту (без кришки) та помістіть обидві в форму. Знадобиться проціджування. Після приготування продукт необхідно зберігати в холодному місці й вжити протягом 2 днів.

Вагу наведено для довідки. Деякі програми не передбачають вибір ваги. Див. таблицю циклів наприкінці інструкції з експлуатації.

Вибір ваги хліба

Натисніть кнопку , щоб встановити вагу — 500, 750 або 1000 г. Навпроти вибраного значення ввімкнеться світловий індикатор.

Вибір ступеню підрум'янювання

Можливі три варіанти підрум'янювання: легке/середнє/сильне. Якщо ви бажаєте змінити налаштування за замовчуванням, натискайте кнопку , доки світловий

індикатор не ввімкнеться навпроти вибраного значення. Деякі програми не передбачають вибір ступеню підрум'янювання. Див. таблицю циклів наприкінці інструкції з експлуатації

Запуск/зупинка

Натисніть кнопку  для вмикання приладу. Розпочнеться відлік часу. Щоб зупинити

програму або скасувати програму запуску із затримкою, натисніть і утримуйте протягом 3 секунд кнопку .

РОБОТА ХЛІБОПЕЧІ

У таблиці циклів (наприкінці інструкції з експлуатації) описано всі етапи процесу приготування залежно від вибраної програми. Світловий індикатор вказує на поточний етап виконання програми.

Замішування

Програма дозволяє сформувати структуру тіста, щоб воно добре піднялося.

Упродовж цього циклу ви можете додавати інгредієнти: сухофрукти.

Розстоювання

Дозволяє розстоювати тісто для поліпшення характеристик замішування.

Підняття

Період активації дріжджів, завдяки яким хліб піднімається і утворює характерний аромат.

Випікання

Перетворює тісто в хліб і забезпечує його підрум'янювання та хрусткість скоринки.

Збереження тепла

Зберігає хліб теплим протягом 1 години після випікання. У будь-якому випадку рекомендуємо вийняти хліб з форми після завершення випікання.

Протягом наступної години в режимі збереження тепла на дисплеї залишається значення 0:00. Наприкінці циклу збереження тепла прилад кілька разів подає звуковий сигнал і автоматично вимикається.

ПРОГРАМА ЗАПУСКУ ІЗ ЗАТРИМКОЮ

Ви можете запрограмувати прилад заздалегідь (із затримкою початку роботи до 15 годин), щоб отримати відповідний продукт у бажаний час. Не мають функції запуску із затримкою: Програми 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16 та 17 (для моделі Pain Plaisir). Програми 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 та 20 (для

моделі Pain & Délices).

Відлік починається після вибору програми, ступеня підрум'янювання та ваги. На екрані відображається тривалість виконання програми. Розрахуйте проміжок часу між моментом, коли ви запускаєте програму, і часом, коли ви бажаєте, щоб приготування було завершено. Прилад автоматично включає тривалість циклів програми. Щоб перейти до запуску із затримкою,

натисніть кнопку , на екрані з'явиться піктограма  та буде відображатися час за замовчуванням (15:00). Щоб установити час, натисніть кнопку . Увімкнеться індикатор . Натисніть , щоб запустити програму запуску із затримкою.

Якщо ви зробили помилку або хочете змінити налаштування часу, натисніть і

утримуйте кнопку , доки не пролунає звуковий сигнал. На екрані відобразиться час за замовчуванням. Повторіть операцію.

Певні інгредієнти дуже швидко псуються. Не використовуйте програму запуску із затримкою для страв із такими інгредієнтами: непастеризоване молоко, яйця, йогурти, сир, свіжі фрукти.

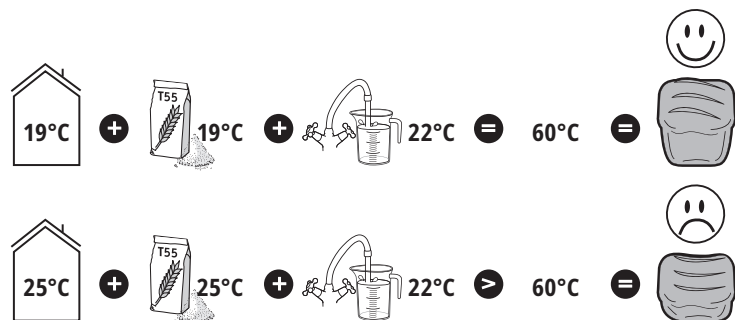
КОРИСНІ ПОРАДИ

Усі інгредієнти мають бути кімнатної температури (якщо не зазначено інше) і правильно відміряні. Відміряйте рідкі інгредієнти за допомогою мірного стаканчика з комплекту. Використовуйте надану в комплекті ложку для відмірювання інгредієнтів столовими (з одного боку) і чайними (з іншого боку) ложками. Неправильний вимір

призведе до незадовільних результатів. Процес приготування хліба є дуже чутливим до температури й вологості. У випадку високої температури в тісто варто додавати більш охолоджені рідкі інгредієнти, ніж зазвичай. За низької температури, можливо, доведеться підігрівати воду або молоко (але не вище 35 °C).

Використовуйте всі інгредієнти до кінцевого терміну їхнього використання, зберігайте їх у прохолодному сухому місці. Борошно потрібно зважувати на точних кухонних вагах. Використовуйте сухі активні хлібопекарські дріжджі (у пакету). Не відкривайте кришку під час приготування (якщо не зазначено інше).

Точно дотримуйтеся послідовності додавання інгредієнтів і їхньої кількості, указаних у рецепті. Спочатку заливайте рідкі інгредієнти, потім засипайте тверді інгредієнти. Дріжджі не мають вступати в контакт із рідиною або сіллю. Завелика кількість дріжджів робить структуру хліба більш чутливою: тісто дуже високо підіймається, а потім сильно спадає при випіканні.

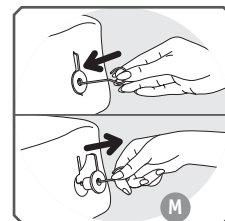


Загальна послідовність, якої необхідно дотримуватися:

Рідкі інгредієнти (м'яке вершкове масло, олія, яйця, вода, молоко)
Сіль
Цукор
Перша половина борошна
Суше молоко
Спеціальні тверді інгредієнти
Друга половина борошна

Дріжджі
У разі нетривалого збою електроживлення (до 7 хвилин) прилад зберігає поточний режим і продовжить роботу після відновлення живлення.

Якщо потрібно запустити 2 цикли приготування хліба один за одним, почекайте приблизно 1 годину між двома циклами, щоб хлібопіч охолола й ніщо не вплинуло на якість хліба.



Перевертаючи хліб, ви можете виявити, що в ньому застрягла мішалка. У цьому випадку скористайтеся гачком, щоб акуратно вийняти її.

Для цього вставте гачок у вісь мішалки та потягніть її до себе.

Попередження щодо використання програм для безглютенової випічки

Для приготування безглютенового хліба або пирогів слід використовувати меню 1, 2 та 3. Кожна програма передбачає лише одне налаштування ваги.

Безглютеновий хліб і пироги підходять людям із непереносимістю глютену (у результаті захворювань черевної порожнини), присутнього в більшості злаків (пшениця, ячмінь, жито, овес тощо). Важливо уникати випадкового забруднювання продуктів залишками борошна з глютену. Подбайте про ретельне очищення форми для випікання, мішалки, а також кухонного приладдя, яке ви використовуєте для приготування безглютенових хліба та пирогів. Також переконайтеся, що дріжджі, які ви використовуєте, не містять глютену. Безглютенові рецепти розроблено з

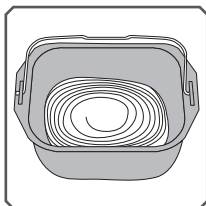
використанням спеціальних сумішей (так званих готових сумішей) для приготування безглютенового хліба Schär або Valpiform. Щоб уникнути утворення грудочок, необхідно ретельно просіяти борошнану суміш із дріжджами.

Відразу після запуску програми необхідно забезпечити краще замішування: відділити неперемішані інгредієнти від стінок форми, замішуючи їх у напрямку центру за допомогою неметалевої ложки.

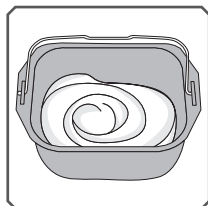
Безглютеновий хліб не піднімається так, як класичний. Він має щільнішу структуру та блідший колір у порівнянні зі звичайним хлібом.

Кінцевий результат може відрізнятись залежно від марки готової суміші: можливо, знадобиться дещо змінити рецепти. У зв'язку із цим рекомендується спочатку перевірити суміш (див. наведений нижче приклад).

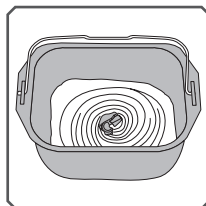
Приклад: відрегулюйте кількість рідини.



Занадто рідке



Нормальне



Занадто сухе

Виняток: тісто для пирогів/кексів має залишатися досить рідким.

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ІНГРЕДІЄНТИ

Дріжджі.

Для приготування хліба використовують хлібопекарські дріжджі. Вони випускаються в різних формах: пресовані в невеликих кубиках, активні сухі, які необхідно з'єднати з водою, або моментальні сухі. Дріжджі продаються в супермаркетах (пекарнях або відділах свіжих продуктів), але також можна купити пресовані дріжджі у вашого пекаря.

Дріжджі необхідно безпосередньо додавати разом з іншими інгредієнтами у форму для випікання хліба. Не забудьте розкришити пресовані дріжджі пальцями для їх кращого розподілу в тісті. Дотримуйтеся рекомендованої кількості (див. наведену нижче таблицю відповідності).

Відповідність кількості / ваги сухих і пресованих дріжджів									
Сухі дріжджі (у ч. л.)	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5
Пресовані дріжджі (у грамах)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Борошно.

Передбачається використання борошна вищого ґатунку (Т55), якщо не зазначено інше. У разі використання спеціальних сумішей борошна для приготування хліба, бріюш або молочного хліба не закладайте більше 750 г тіста (борошна з водою). Якість борошна також суттєво впливає на

результат випікання.

- Зберігайте борошно в герметично запечатаному контейнері, оскільки воно реагує на зміни атмосферних умов (вологість). У разі додавання вівса, висівків, пшеничних зародків, жита або цільних зерен у тісто хліб стає більш щільним та менш пухким.

- Чим грубішим є борошно, тобто чим більшу часткову долю зернових оболонок воно містить ($T > 55$), тим менше піднімається тісто (і тим щільніший хліб).

- На ринку також широко представлені готові суміші для випікання хліба. Дотримуйтеся рекомендацій із використання виробника цих сумішей.

Безглютенове борошно.

Велика кількість такого борошна в тісті вимагає використання програми для приготування безглютенового хліба. Існує велика кількість сортів борошна без вмісту глютену. Найбільш відомими видами борошна є гречане, рисове

(біле або цільнозернове), борошно з кіноа, кукурудзяне, просiane та соргове.

Для відтворення еластичності глютену під час приготування безглютенового хліба необхідно змішати кілька сортів нехлібного борошна та додати загусники.

Загусники для безглютенового хліба.

Для отримання необхідної консистенції і

відтворення еластичності глютену ви можете додати в суміш ксантанову та/або гуарову камедь.

Готові безглютенові суміші.

Вони полегшують приготування безглютенового хліба, оскільки вже містять необхідні загусники, їхня перевага —

гарантована відсутність глютену, а деякі з них також є органічними. Кінцевий результат може відрізнитися залежно від марки готової безглютенової суміші.

Цукор.

Не використовуйте кусковий цукор. Цукор

діє як живильна речовина для дріжджів, надає хлібу приємного смаку та сприяє підрум'янюванню скоринки.

Сіль.

Регулює активність дріжджів і надає смаку хлібу.

Вона не має вступати в контакт із дріжджами до початку приготування.

Також покращує структуру тіста.

Вода.

Вода розмочує та активізує дріжджі. Вона також розмочує крохмаль, що міститься в борошні, і допомагає формуватися м'якушці. Воду, частково або повністю,

можна замінити молоком або іншими рідинками. Використовуйте рідини кімнатної температури, окрім безглютенового хліба, для приготування якого потрібна тепла вода (приблизно 35 °C).

Жири та олії.

Жири роблять хліб більш м'яким. Такий хліб також довше зберігається. Завелика кількість жирів уповільнює підняття тіста. Якщо ви використовуєте вершкове масло, розріжте

його на маленькі шматочки або розм'якшіть його. Не додавайте розтоплене масло. Стежте за тим, щоб дріжджі не контактували із жиром, оскільки це може перешкоджати насиченню дріжджів вологою.

Яйця.

Вони покращують колір хліба та сприяють утворенню м'якушки. Якщо ви додаєте яйця, то потрібно пропорційно зменшити кількість використовуваної рідини. Розбийте яйце й додайте рідину до досягнення зазначеної в

рецепти кількості.

Рецепти розроблено з урахуванням яєць середнього розміру (50 грамів), якщо ви використовуєте яйця більшого розміру, додайте трохи борошна; якщо вони меншого розміру — використовуйте менше борошна.

Молоко.

Молоко діє як емульгатор, у результаті чого пори стають більш рівними й поліпшується зовнішній вигляд м'якушки. Ви можете

використовувати свіже або сухе молоко. За використання сухого молока додайте до нього воду в кількості, що відповідає кількості звичайного молока: загальний об'єм має дорівнювати об'єму, указаному в рецепті.

СПЕЦІАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ ХЛІБОПЕЧІ PAIN & DÉLICÉS

ВИБІР ІНГРЕДІЕНТІВ ДЛЯ ЙОГУРТУ

Молоко

Яке молоко використовувати?

Ви можете використовувати будь-яке молоко (наприклад, коров'яче, козяче, овече, соєве або інше молоко рослинного походження). Консистенція йогурту залежить від молока, яке ви використовуєте. У цьому приладі можна використовувати як непастеризоване, так і пастеризоване молоко, а також усі види молока, що наведені нижче.

- Стерилізоване молоко тривалого зберігання. Ультрапастеризоване цільне молоко надає йогурту більш щільну консистенцію. У разі використання напівнежиреного молока консистенція йогурту стає рідшою. Однак

ви можете скористатися напівнежиреним молоком і додати одну або дві столові ложки сухого молока.

- Цільне молоко. З такого молока виходить більш вершковий йогурт із тонкою плівкою на поверхні.
- Непастеризоване молоко (фермерське молоко). Таке молоко необхідно кип'ятити. Рекомендується кип'ятити молоко протягом досить тривалого періоду часу. Потім дайте йому охолонути, перш ніж заливати його в прилад.
- Сухе молоко. Це молоко надає йогурту вершкової консистенції. Обов'язково дотримуйтеся вказівок виробника на упаковці.

Закваска

Для йогурту

Як закваски можна використовувати наведене.

- Натуральний йогурт, куплений у магазині, з якого більш тривалим терміном придатності.
- Суху закваску або молочнокислі бактерії. У цьому випадку дотримуйтеся терміну активності, указанного в інструкції до

закваски. Такі закваски можна придбати в супермаркетах, аптеках і деяких магазинах продуктів здорового харчування.

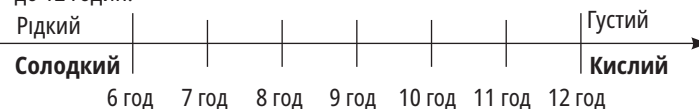
- Один із нещодавно приготованих йогуртів - це має бути натуральний йогурт, якомога свіжіший. Такий процес називається культивування.

Корисні властивості заквасок можуть зруйнуватися під впливом високих температур.

Період ферментації

Ферментація йогурту, залежно від використовуваних інгредієнтів та очікуваного результату, триватиме від 6 до 12 годин.

Після завершення приготування поставте йогурт у холодильник не менше, ніж на 4 години, після чого ви можете вжити йогурт протягом 7 днів.

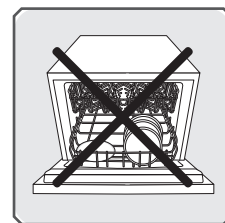


Сичуг (для сиру)

Для приготування домашнього сиру ви можете використовувати сичуг, кислу рідину

(наприклад, лимонний сік) або оцет для зворджування молока.

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД



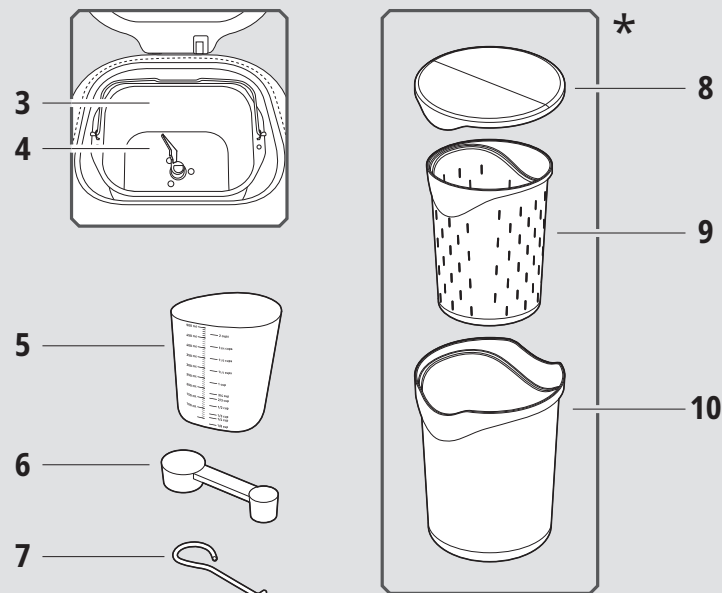
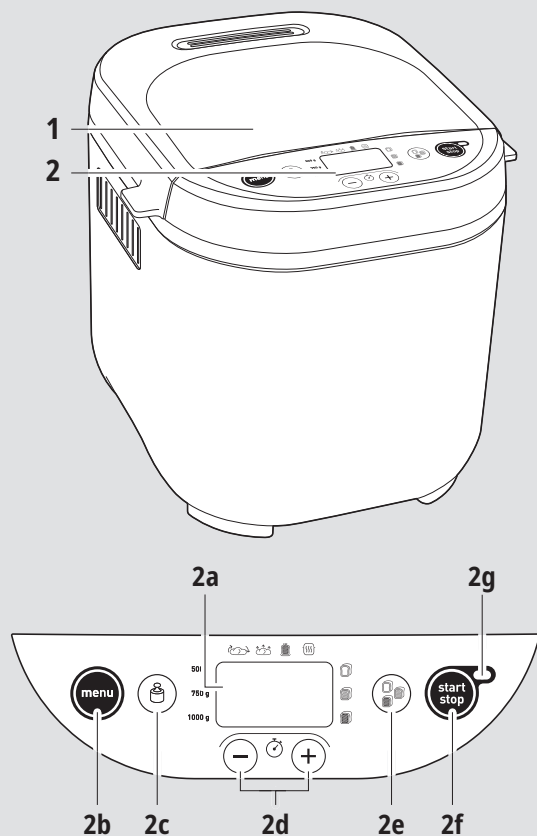
- Відключіть пристрій від електромережі та дочекайтеся його повного охолодження.
- Промийте форму та мішалку в теплій мильній воді. Якщо мішалка не виходить із форми, її необхідно замочити на 5–10 хвилин.
- Очистіть корпус приладу вологою губкою. Потім ретельно витріть.
- Прилад та знімні деталі непридатні для миття в посудомийній машині.
- Не використовуйте для очищення приладу побутові засоби для очищення, абразивні губки або спирт. Будь-яке чищення виконуйте за допомогою м'якої вологої тканини.
- Не занурюйте в воду чи іншу рідину корпус приладу або його кришку.

ІНСТРУКЦІЇ З УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ ТА ВДОСКОНАЛЕННЯ РЕЦЕПТІВ

uk	Ви не можете досягти бажаного результату? Ця таблиця допоможе вам.	Занадто сильно піднімається тісто	Хліб осів після дуже сильного підйому	Хліб недостатньо піднявся	Скоринка недостатньо золотава	Запечений із боків хліб недостатньо пропікся всередині	Слиди борошна внизу і з боків
							
	Під час випікання випадково була натиснута кнопка 				•		
	Недостатньо борошна.		•				
	Занадто багато борошна.			•			•
	Недостатньо дріжджів.			•			
	Забагато дріжджів.		•		•		
	Недостатньо води.			•			•
	Забагато води.		•			•	
	Недостатньо цукру.			•			
	Неякісне борошно.			•	•		
	Неправильні пропорції інгредієнтів (занадто велика кількість).	•					
	Дуже гаряча вода.		•				
	Дуже холодна вода.			•			
	Неправильний вибір програми.			•	•		

Не можете досягти бажаного результату? Ця таблиця допоможе знайти рішення.	Рідкий йогурт	Занадто кислий йогурт	У йогурті присутня вода	Жовтуватий йогурт	uk
Занадто короткий час ферментації.	•				
Задовгий час ферментації.		•	•	•	
Недостатньо ферментів або фермент не працює або неактивний.	•				
Стакан для йогурту було погано очищено.	•			•	
Недостатня жирність молока (замість цільного молока використано напівзнежирене).	•				
Стакан було накрито кришкою.			•		
Було вибрано неправильну програму.	•			•	

НЕСПРАВНОСТІ	ПРИЧИНИ - СПОСОБИ УСУНЕННЯ
Мішалки застрягають у форми для випікання.	Замочіть форму, переш ніж витягнути мішалки.
Хлібопіч не реагує на натискання кнопки  .	На дисплеї з'являється та блимає E01, хлібопіч видає звуковий сигнал: прилад занадто гарячий. Почекайте 1 годину між 2 циклами. На дисплеї з'являється та блимає E00, хлібопіч видає звуковий сигнал: прилад занадто холодний. Зачекайте, доки прилад нагріється до кімнатної температури. На дисплеї з'являється та блимає HHH або EEE, хлібопіч видає звуковий сигнал: несправність. Прилад необхідно віднести на ремонт до авторизованого сервісного центру. Був запрограмований запуск із затримкою.
Після натискання кнопки  двигун починає обертатися, але замішування тіста не починається.	Форма для хліба неправильно встановлена в хлібопіч. Не встановлено або неправильно встановлено мішалку. У цих двох наведених вище випадках зупиніть хлібопіч вручну тривалим натисканням на кнопку  . Розпочніть приготування рецепту спочатку.
Після запуску із затримкою хліб недостатньо піднявся або взагалі не замісився.	Ви забули натиснути кнопку  після програмування запуску із затримкою. Дріжджі вступили в контакт із сіллю і/або водою. Не встановлена мішалка.
Запах горілого.	Частина інгредієнтів випала з форми: зачекайте, доки прилад охолоне, і очистіть його внутрішні поверхні вологою губкою, не використовуючи засоби для чищення. Випала частина суміші: для тіста була використана зavelika кількість інгредієнтів, зокрема рідини. Дотримуйтеся пропорцій, наведених у рецепті.



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

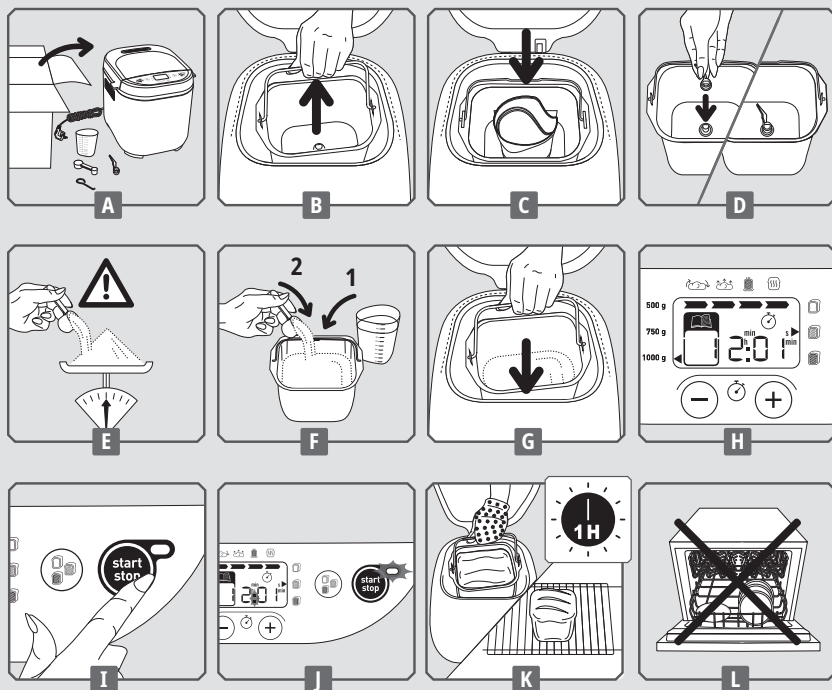
1. Καπάκι
2. Πίνακας ελέγχου
 - a. Οθόνη ενδείξεων
 - b. Επιλογή προγραμμάτων
 - c. Επιλογή βάρους
 - d. Κουμπιά για τη ρύθμιση καθυστερημένης έναρξης και χρόνου προγραμμάτων 11
 - e. Επιλογή χρώματος κόρας
 - f. Κουμπί On/off
 - g. Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας

3. Κάδος ψωμιού
4. Ζυμωτήρας
5. Δοσομετρικό δοχείο
6. Δοσομετρικό κουτάλι σούπας/γλυκού
7. Γάντζος για αφαίρεση ζυμωτήρα
8. Καπάκι φύλαξης

9. Δοχείο νωπού τυριού
10. Δοχείο γιαουρτιού

* ανάλογα με το μοντέλο

Η μετρηθείσα στάθμη θορύβου για το προϊόν αυτό είναι 66 dBa.



ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τα αυτοκόλλητα και τα βοηθητικά εξαρτήματα εσωτερικά και εξωτερικά της συσκευής - **A**.
- Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα και τη συσκευή με ένα νωπό πανί και σκουπίστε τα καλά.

ΓΡΗΓΟΡΗ ΕΚΚΙΝΗΣΗ

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή και οριζόντια επιφάνεια, ανθεκτική στη θερμότητα, μακριά από μέρη όπου μπορεί να πεταχτεί νερό.
- Ξετυλίξτε το καλώδιο και συνδέστε το σε γειωμένη πρίζα. Μετά το ηχητικό σήμα, θα εμφανιστεί στην οθόνη το πρόγραμμα 1 από προεπιλογή - **H**.
- Κατά την πρώτη χρήση της συσκευής, ενδέχεται να απελευθερωθεί μια ελαφρά οσμή.

- Αφαιρέστε τον κώδο του ψωμιού, ανασηκώνοντάς τον από τη λαβή. Κατόπιν, τοποθετήστε τον ζυμωτήρα - **B** - **D**.
- Προσθέστε τα υλικά στον κώδο με τη συνιστώμενη σειρά (βλ. παράγραφο ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ). Βεβαιωθείτε ότι έχετε (ζυγίσει σωστά όλα τα υλικά - **E** - **F**).
- Τοποθετήστε τον κώδο του ψωμιού - **G**.
- Κλείστε το καπάκι.
- Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα χρησιμοποιώντας το πλήκτρο **MENU**.
- Πατήστε το πλήκτρο **START**. Οι 2 τελείες στον χρονοδιακόπτη θα αρχίσουν να

αναβοσβήνουν. Θα ανάψει η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας - **I** - **J**.

- Στο τέλος του κύκλου ψησίματος, πατήστε το πλήκτρο **STOP** και βγάλτε τον αρτοποιασκευαστή από την πρίζα. Αφαιρέστε τον κώδο του ψωμιού. Να χρησιμοποιείτε πάντα πυρίμαχα γάντια, γιατί τόσο η λαβή όσο και το εσωτερικό του κώδου είναι καυτά. Ξεφορμάρετε το ψωμί όσο είναι ζεστό και τοποθετήστε το σε μια σχάρα για 1 ώρα, ώστε να κρυώσει - **K**.

* μόνο για το πρόγραμμα γιαουρτιού

Για να εξοικειωθείτε με τη λειτουργία του αρτοποιασκευαστή, προτείνουμε

να δοκιμάσετε τη συνταγή για ΚΛΑΣΙΚΟ ΨΩΜΙ για την πρώτη σας παρασκευή.

ΚΛΑΣΙΚΟ ΨΩΜΙ (πρόγραμμα 4)	ΥΛΙΚΑ - κ.γ. = κουταλάκι του γλυκού - κ.σ. = κουταλιά της σούπας	
ΧΡΩΜΑ ΚΟΡΑΣ = ΜΕΤΡΙΟ	1. ΝΕΡΟ = 330 ml	5. ΓΑΛΑ ΣΕ ΣΚΟΝΗ = 2 κ.σ.
	2. ΛΑΔΙ = 2 κ.σ.	6. ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ = 605 γρ.
ΒΑΡΟΣ = 1000 γρ.	3. ΑΛΑΤΙ = 1 1/2 κ.γ.	7. ΜΑΓΙΑ = 1 1/2 κ.γ.
	4. ΖΑΧΑΡΗ = 1 κ.σ.	

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗ

Επιλογή προγράμματος

MENU **πλήκτρο** **MENU** Χρησιμοποιήστε το πλήκτρο μενού για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα. Κάθε φορά που πατάτε το πλήκτρο, ο αριθμός στην οθόνη ενδείξεων περνά στο επόμενο πρόγραμμα.

1. Αλμυρό ψωμί χωρίς γλουτένη.

Πρόγραμμα για συνταγές με χαμηλή ζάχαρη και χαμηλά λιπαρά. Συνιστάται η χρήση ενός έτοιμου μίγματος (βλ. προειδοποιήσεις για τη χρήση προγραμμάτων χωρίς γλουτένη).

2. Γλυκό ψωμί χωρίς γλουτένη.

Πρόγραμμα για συνταγές που περιέχουν ζάχαρη και λιπαρά (π.χ. μπριός). Συνιστάται η χρήση έτοιμων μιγμάτων.

3. Κέικ χωρίς γλουτένη. Πρόγραμμα για κέικ χωρίς γλουτένη με μπέικιν πάουντερ. Συνιστάται η χρήση έτοιμου μίγματος.

4. Κλασικό ψωμί. Πρόγραμμα για λευκό ψωμί του τοστ.

5. Γρήγορο κλασικό ψωμί. Πρόγραμμα για να φτιάξετε πιο γρήγορα συνταγές για λευκό ψωμί του τοστ.

6. Γαλλικό ψωμί. Πρόγραμμα για κλασικό γαλλικό λευκό ψωμί με πιο χοντρή κόρα.

7. Γλυκό ψωμί. Πρόγραμμα για συνταγές τύπου μπριός που περιέχουν περισσότερα λιπαρά και ζάχαρη. Αν χρησιμοποιήσετε έτοιμο μίγμα, μην ξεπεράσετε τα 750 γρ. ζύμης συνολικά.

8. Ψωμί ολικής άλεσης. Πρόγραμμα για συνταγές με αλεύρι ολικής άλεσης.

9. Γρήγορο ψωμί ολικής άλεσης. Πρόγραμμα για να φτιάξετε πιο γρήγορα συνταγές με αλεύρι ολικής άλεσης.

10. Ψωμί σικάλεως. Πρόγραμμα για χρήση μεγάλης ποσότητας από αλεύρι σικάλεως ή άλλων δημητριακών αυτού του τύπου (π.χ. φαγόπυρο, ντίνκελ).

11. Διογκούμενες ζύμες. Πρόγραμμα για συνταγές για ζύμη πίτσας, ζύμη ψωμιού και ζύμη για βάφλες. Το παρόν πρόγραμμα δεν χρησιμοποιείται για μαγείρεμα φαγητού.

12. Ζυμαρικά. Πρόγραμμα για ιταλικά ζυμαρικά ή ζύμες για τάρτες.

13. Κέικ. Πρόγραμμα για κέικ με μπέικιν πάουντερ. Με αυτό το πρόγραμμα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μόνο τη ρύθμιση των 1000 γρ.

14. Ψήσιμο. Πρόγραμμα για ψήσιμο 10 έως 70 λεπτών. Μπορείτε να το επιλέξετε μεμονωμένα και να το χρησιμοποιήσετε:

α) αφού ολοκληρωθεί το πρόγραμμα για διογκούμενη ζύμη,

β) για να ξαναζεστάνετε ψωμί ή για να γίνει τραγανή η κόρα του ψωμιού που έχει κρυώσει,

γ) για να ολοκληρώσετε το ψήσιμο σε περίπτωση παρατεταμένης διακοπής ρεύματος κατά τη διάρκεια του κύκλου αρτοποιαστικής.

15. Πόριτζ. Πρόγραμμα για πόριτζ και ρυζόγαλο.

16. Δημητριακά. Πρόγραμμα για ρυζόγαλο, πουτίγκα από σμιγνάλι και πουτίγκα από φαγόπυρο.

17. Μαρμελάδα. Πρόγραμμα για σπιτικές μαρμελάδες. Όταν χρησιμοποιείτε τα προγράμματα 15, 16 και 17, προσέχετε όταν ανοίγετε το καπάκι γιατί απελευθερώνεται ατμός και καυτός αέρας.

Ειδικά προγράμματα του αρτοποιαστή «Pain & Délices»:

18. Γιαούρτι. Πρόγραμμα για την παρασκευή γιαουρτιού με βάση παστεριωμένο αγελαδινό γάλα, κατσικίσιο γάλα ή γάλα σόγιας. Τοποθετήστε το δοχείο γιαουρτιού στον κάδο (χωρίς το καπάκι ή το φίλτρο νωπού τυριού). Μετά την παρασκευή, διατηρήστε το σε δροσερό χώρο και καταναλώστε το μέσα σε 7 ημέρες.

19. Ρόφημα γιαουρτιού. Πρόγραμμα για την παρασκευή πόσιμου γιαουρτιού με βάση το παστεριωμένο γάλα.

Τοποθετήστε το δοχείο γιαουρτιού στον κάδο (χωρίς το καπάκι). Ανακινήστε καλά πριν το πιείτε. Μετά την παρασκευή, διατηρήστε το σε δροσερό χώρο και καταναλώστε το μέσα σε 7 ημέρες.

20. Μαλακό λευκό τυρί. Πρόγραμμα για την παρασκευή μαλακού λευκού τυριού από πηγμένο αγελαδινό ή κατσικίσιο γάλα. Τοποθετήστε το δοχείο νωπού τυριού στο δοχείο γιαουρτιού (χωρίς το καπάκι) και τοποθετήστε το στον κάδο. Απαιτείται ένα στάδιο στραγγίσματος. Μετά την παρασκευή, διατηρήστε το σε δροσερό χώρο και καταναλώστε το μέσα σε 2 ημέρες.

προγράμματα, δεν μπορείτε να επιλέξετε το βάρος. Ανατρέξτε στον πίνακα με τους κύκλους παρασκευής στο τέλος του εγχειριδίου οδηγιών.

Επιλογή βάρους ψωμιού

Πατήστε το  πλήκτρο για να επιλέξετε το βάρος - 500 γρ., 750 γρ. ή 1000 γρ. Θα ανάψει η ενδεικτική λυχνία δίπλα από την επιλεγμένη ρύθμιση. Το βάρος παρέχεται μόνο ενημερωτικά. Σε ορισμένα

Επιλογή χρώματος κόρας

Υπάρχουν τρεις διαθέσιμες επιλογές: ανοιχτόχρωμο/μέτριο /σκούρο. Για να αλλάξετε την προεπιλεγμένη ρύθμιση, πιέστε το  πλήκτρο μέχρι να ανάψει η ενδεικτική λυχνία δίπλα από την

επιλεγμένη ρύθμιση. Σε ορισμένα προγράμματα, δεν μπορείτε να επιλέξετε το χρώμα της κόρας. Ανατρέξτε στον πίνακα με τους κύκλους παρασκευής στο τέλος του εγχειριδίου οδηγιών.

Έναρξη/Διακοπή

Πατήστε το πλήκτρο  για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. Θα αρχίσει η αντίστροφη μέτρηση. Για να σταματήσετε το πρόγραμμα

ή να ακυρώσετε την προγραμματισμένη καθυστερημένη έναρξη, πιέστε το πλήκτρο  για 3 δευτερόλεπτα.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗ

Ο πίνακας των κύκλων παρασκευής (στο τέλος του εγχειριδίου οδηγιών) δείχνει αναλυτικά τα επιμέρους βήματα ανάλογα με το επιλεγμένο πρόγραμμα. Μια ενδεικτική λυχνία δείχνει ποιο βήμα βρίσκεται σε εξέλιξη.

Ζύμωμα

Χρησιμοποιήστε αυτό το πρόγραμμα για να αποκτήσει η ζύμη τη σωστή δομή και να φουσκώσει σωστά. Κατά τη διάρκεια αυτού του κύκλου, μπορείτε να προσθέσετε υλικά: αποξηραμένα φρούτα.

Ξεκούραση

Βήμα για να φουσκώσει η ζύμη και να βελτιωθεί η ποιότητα του ζυμώματος. Φούσκωμα 

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗΣ ΕΝΑΡΞΗΣ

Μπορείτε να προγραμματίσετε τη συσκευή έως και 15 ώρες εκ των προτέρων, ώστε η παρασκευή σας να είναι έτοιμη την ώρα που θα επιλέξετε. Το πρόγραμμα καθυστερημένης έναρξης δεν είναι διαθέσιμο στα: Προγράμματα 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16 και 17 (για το μοντέλο «Pain Plaisir»). Προγράμματα 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 και 20 (για το μοντέλο «Pain & Délices»). Αυτό το βήμα εμφανίζεται αφού επιλέξετε

Σε αυτό το βήμα, ενεργοποιείται η μαγιά που φουσκώνει το ψωμί και του δίνει άρωμα.

Ψήσιμο  Σχηματίζει τη ζύμη σε φραντζόλα και εξασφαλίζει το επιθυμητό χρώμα της κόρας και το επίπεδο τραγανότητας.

Θερμοθάλαμος

Διατηρεί ζεστό το ψωμί για 1 ώρα μετά το ψήσιμο. Ωστόσο, συνιστούμε να αφαιρέτε το ψωμί από τον κάδο μόλις ψηθεί.

Η ένδειξη «0:00» παραμένει στην οθόνη ενδείξεων κατά τη μία ώρα λειτουργίας της συσκευής ως «Θερμοθάλαμος». Στο τέλος του κύκλου, η συσκευή σταματά αυτόματα μετά από μερικά ηχητικά σήματα.

το πρόγραμμα, το χρώμα της κόρας και το βάρος. Θα εμφανιστεί ο χρόνος του προγράμματος. Υπολογίστε τον χρόνο ανάμεσα στην ώρα που θέλετε να ξεκινήσει το πρόγραμμα και την ώρα κατά την οποία θέλετε να είναι έτοιμη η παρασκευή σας. Το μηχάνημα θα συμπεριλάβει αυτόματα τη διάρκεια του κύκλου του προγράμματος. Για να προγραμματίσετε την καθυστερημένη έναρξη, πιέστε το κουμπί  και στην οθόνη θα εμφανιστεί το εικονίδιο , καθώς και

ο προεπιλεγμένος χρόνος (15:00). Για να ρυθμίσετε τον χρόνο, πατήστε το κουμπί . Ανάβει το . Πατήστε το  για να ξεκινήσει το πρόγραμμα καθυστερημένης έναρξης.

Αν κάνετε λάθος ή θέλετε να αλλάξετε τη ρύθμιση του χρόνου, κρατήστε πατημένο το πλήκτρο μέχρι να ακουστεί ένα ηχητικό σήμα. Θα εμφανιστεί ο προεπιλεγμένος

χρόνος. Επαναλάβετε τη διαδικασία από την αρχή.

Ορισμένα υλικά είναι αλλοιωσιμα. Μην χρησιμοποιείτε το πρόγραμμα καθυστερημένης έναρξης για συνταγές που περιέχουν: νωπό γάλα, αυγά, γιαούρτι, τυρί, φρέσκα φρούτα.

ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΣΥΜΒΟΥΛΗ

Όλα τα υλικά που χρησιμοποιούνται πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου (εκτός αν αναφέρεται διαφορετικά) και πρέπει να ζυγίζονται με ακρίβεια. Μετρήστε τα υγρά με το δοσομετρικό δοχείο που παρέχεται. Χρησιμοποιήστε το κουτάλι που παρέχεται για να μετρήσετε κουταλιές της σούπας στη μία πλευρά και κουταλάκια του γλυκού στην άλλη

πλευρά. Αν δεν μετρήσετε με ακρίβεια, το αποτέλεσμα θα είναι αποτυχημένο.

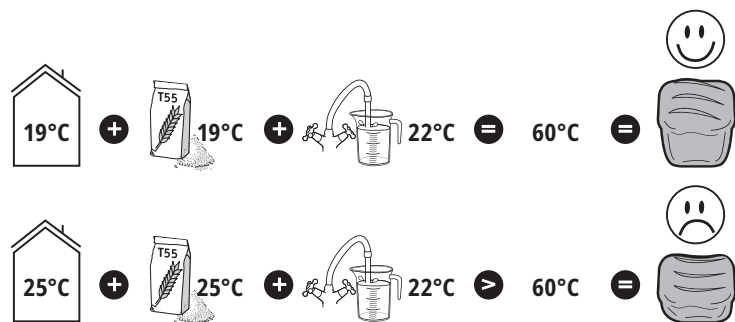
Η παρασκευή ψωμιού επηρεάζεται πολύ από τη θερμοκρασία και την υγρασία. Όταν κάνει ζέστη, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε πιο κρύα υγρά απ' ό,τι συνήθως. Ομοίως, όταν κάνει κρύο, ίσως χρειάζεται να ζεστάνετε το νερό ή το γάλα (ποτέ μην ξεπερνάτε τους 35 C).

Χρησιμοποιείτε τα υλικά πριν από την ημερομηνία λήξης τους και να φυλάσσονται σε δροσερό, ξηρό χώρο.

Ζυγίστε το αλεύρι με ακρίβεια, χρησιμοποιώντας ζυγαριά κουζίνας. Χρησιμοποιήστε ενεργή ξηρή μαγιά αρτοποιίας (σε φακελάκια).

Αποφεύγετε να ανοίγετε το καπάκι όταν λειτουργεί η συσκευή (εκτός αν αναφέρεται διαφορετικά).

Ακολουθήστε την ακριβή σειρά προσθήκης των υλικών και τις ακριβείς ποσότητες που αναφέρονται στις συνταγές. Πρώτα τα υγρά και μετά τα στερεά. Η μαγιά δεν πρέπει να έρθει σε επαφή με τα υγρά ή με το αλάτι. Η υπερβολική ποσότητα μαγιάς αποδυναμώνει τη δομή της ζύμης, η οποία φουσκώνει πολύ και στη συνέχεια πέφτει κατά τη διάρκεια του ψησίματος.



Γενική σειρά προσθήκης υλικών:

Υγρά (μαλακό βούτυρο, λάδι, αβγά, νερό, γάλα)

Αλάτι

Ζάχαρη

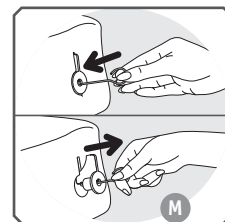
Το πρώτο μισό αλεύρι

Γάλα σε σκόνη

Συγκεκριμένα στερεά υλικά

Το δεύτερο μισό αλεύρι

Μαγιά



Αν διακοπεί το ρεύμα για λιγότερο από 7 λεπτά, το μηχάνημα αποθηκεύει την κατάστασή του και συνεχίζει τη λειτουργία του μόλις επανέλθει το ρεύμα.

Για δύο διαδοχικούς κύκλους αρτοποιαστικής, περιμένετε περίπου 1 ώρα, ανάμεσα στους δύο κύκλους, ώστε να κρυώσει το μηχάνημα και να μην επηρεαστεί η αρτοποιαστική.

Όταν ξεφορμάρετε το ψωμί, μπορεί να μείνει μέσα ο ζυμωτήρας. Χρησιμοποιήστε τον γάντζο για να τον αφαιρέσετε προσεκτικά.

Περάστε τον γάντζο μέσα στον άξονα του ζυμωτήρα και μετά τραβήξτε τον γάντζο για να αφαιρέσετε τον ζυμωτήρα.

Προειδοποιήσεις για τη χρήση των προγραμμάτων χωρίς γλουτένη

Για να φτιάξετε ψωμί ή κέικ χωρίς γλουτένη θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε τα μενού 1, 2 και 3. Για κάθε πρόγραμμα, υπάρχει δυνατότητα επιλογής ενός μόνο βάρους.

Τα ψωμιά και τα κέικ χωρίς γλουτένη είναι κατάλληλα για άτομα με δυσανεξία στη γλουτένη (πάσχοντες από κοιλιοκάκη) που υπάρχει σε διάφορα δημητριακά (σιτάρι, κριθάρι, σίκαλη, βρώμη, καμούτι, ντίνκελ κ.λπ.).

Είναι σημαντικό να μην υπάρξει επιμόλυνση με άλευρα που περιέχουν γλουτένη. Καθαρίστε σχολαστικά τον κάδο και τον ζυμωτήρα, καθώς και όλα τα σκεύη που θα χρησιμοποιήσετε για να φτιάξετε ψωμιά και κέικ χωρίς γλουτένη. Βεβαιωθείτε επίσης ότι η μαγιά που θα χρησιμοποιήσετε δεν περιέχει γλουτένη.

Οι συνταγές χωρίς γλουτένη έχουν αναπτυχθεί με τη χρήση

παρασκευασμάτων (γνωστά και ως έτοιμα μίγματα) για ψωμί χωρίς γλουτένη, όπως το Schär ή το Valpiform.

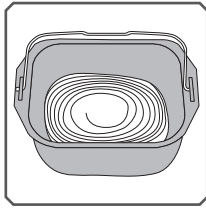
Τα μίγματα διαφορετικών τύπων άλεουρου πρέπει να κοσκινίζονται μαζί με τη μαγιά για να μην σχηματίζονται σβώλοι.

Κατά την έναρξη του προγράμματος, είναι απαραίτητο να βοηθήσετε τη διαδικασία ζύμωσης: καθαρίστε με σπάτουλα τα πλαϊνά του κάδου με μία μη μεταλλική σπάτουλα, ώστε να σπρώξετε προς το κέντρο τυχόν υλικά που δεν έχουν αναμιχθεί.

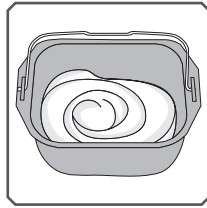
Το ψωμί χωρίς γλουτένη δεν φουσκώνει όσο το κλασικό ψωμί. Η σύστασή του θα είναι πιο σφιχτή και θα είναι πιο ανοιχτόχρωμο από το κανονικό ψωμί.

Δεν δίνουν όλα τα έτοιμα μίγματα το ίδιο αποτέλεσμα: ενδέχεται να πρέπει να τροποποιήσετε τη συνταγή. Για τον λόγο αυτό, συνιστούμε να κάνετε μερικές δοκιμές (βλ. παράδειγμα παρακάτω).

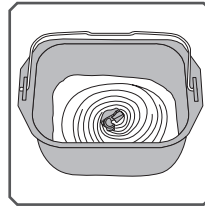
Παράδειγμα: αλλάξτε την ποσότητα του υγρού.



Πολύ υγρή



OK



Πολύ στεγνή

Εξαίρεση: Η ζύμη για κέικ πρέπει να παραμένει αρκετά υγρή.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΥΛΙΚΑ

Μαγιά:

Το ψωμί φτιάχνεται με μαγιά αρτοποιίας. Αυτός ο τύπος μαγιάς πωλείται σε διάφορες μορφές: σε μικρούς συμπιεσμένους κύβους νωπής μαγιάς, ως ενεργή ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται με υγρό ή ως στιγμιαία ξηρή μαγιά. Η μαγιά πωλείται σε σουπερμάρκετ (αρτοποιεία ή τμήματα με φρέσκα τρόφιμα), αλλά

μπορείτε επίσης να αγοράσετε νωπή μαγιά από τον αρτοποιό σας.

Η μαγιά πρέπει να προστίθεται απευθείας στον κάδο με τα υπόλοιπα υλικά. Ωστόσο, καλό είναι να θρυμματίζετε τη νωπή μαγιά με τα δάχτυλά σας για να διασκορπιστεί πιο εύκολα.

Ακολουθήστε τις συνιστώμενες ποσότητες (βλ. πίνακα με αντιστοιχίες παρακάτω).

Αντιστοιχίες ποσότητας/βάρους ξηρής και νωπής μαγιάς

Ξηρή μαγιά	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5
Νωπή μαγιά (σε γρ.)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Άλευρα:

Συνιστάται αλεύρι τύπου T55, εκτός αν αναφέρεται διαφορετικά στις συνταγές. Όταν χρησιμοποιείτε μίγματα άλευρων ειδικού τύπου για ψωμί, μπριός ή τσουρέκια, μην ξεπερνάτε τα 750 γρ. ζύμης συνολικά (αλεύρι + νερό).

Το αποτέλεσμα της παρασκευής του ψωμιού μπορεί να διαφέρει ανάλογα με την ποιότητα του άλευρου.

- Φυλάσσετε το αλεύρι σε ερμητικά κλειστό δοχείο, διότι επηρεάζεται από μεταβολές στις συνθήκες του περιβάλλοντος (υγρασία). Η προσθήκη

βρώμης, πίτουρου, φύτρων σίτου, σίκαλης ή αλεύρων ολικής άλεσης στη ζύμη του ψωμιού, θα κάνει το ψωμί πιο σφιχτό και λιγότερο αφράτο.

- Όσο περισσότερο ένα αλεύρι βασίζεται σε δημητριακά ολικής άλεσης, δηλαδή περιέχει μέρος των εξωτερικών

στρωμάτων του σιταριού ($T > 55$), τόσο λιγότερο θα φουσκώνει η ζύμη και τόσο πιο πυκνό θα είναι το ψωμί.

- Στο εμπόριο, μπορείτε επίσης να βρείτε έτοιμα μίγματα παρασκευής ψωμιού. Για τη χρήση αυτών των μιγμάτων, ανατρέξτε στις συστάσεις του κατασκευαστή.

Άλευρι χωρίς γλουτένη:

Αν χρησιμοποιήσετε μεγάλες ποσότητες άλευρου αυτών των τύπων για να φτιάξετε ψωμί, θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε το πρόγραμμα παρασκευής ψωμιού χωρίς γλουτένη. Υπάρχουν πολλοί τύποι άλευρου που δεν περιέχουν γλουτένη. Τα πιο γνωστά είναι το αλεύρι φαγόπυρου, το ρυζάλευρο (λευκό ή αναποφλοιωτό), το

αλεύρι από κινόα, από καλαμπόκι, από κάστανά, από κεχρί και από σόργο.

Για τα ψωμιά χωρίς γλουτένη, για να επιτύχετε την ελαστικότητα της γλουτένης, πρέπει οπωσδήποτε να αναμείξετε διάφορους τύπους άλευρου που δεν χρησιμοποιούνται για ψωμί και να προσθέσετε πηκτικά μέσα.

Πηκτικά μέσα για ψωμί χωρίς γλουτένη:

Για να επιτύχετε τη σωστή σύσταση και την

ελαστικότητα της γλουτένης, μπορείτε να προσθέσετε λίγο ξανθανικό κόμμι ή/και κόμμι γκουάρ στις παρασκευές σας.

Έτοιμα μίγματα χωρίς γλουτένη:

Διευκολύνουν την παρασκευή ψωμιών χωρίς γλουτένη, επειδή περιέχουν πηκτικά μέσα και έχουν το πλεονέκτημα ότι εγγυημένα δεν περιέχουν γλουτένη – ορισμένα είναι επίσης οργανικά.

Κάθε μάρκα έτοιμου μίγματος χωρίς γλουτένη μπορεί να δώσει διαφορετικά αποτελέσματα.

Ζάχαρη:

Μην χρησιμοποιείτε κύβους ζάχαρης. Η

ζάχαρη τρέφει τη μαγιά, δίνει ωραία γεύση στο ψωμί και ωραίο χρώμα στην κόρα.

Αλάτι:

Ρυθμίζει τη δράση της μαγιάς και δίνει γεύση στο ψωμί. Δεν πρέπει να έρθει

σε επαφή με τη μαγιά πριν ξεκινήσει η παρασκευή. Βελτιώνει επίσης τη δομή της ζύμης.

Νερό:

Το νερό ενυδατώνει και ενεργοποιεί τη μαγιά. Επίσης, ενυδατώνει το άμυλο του αλεύρου και βοηθάει στον σχηματισμό φραντζόλας. Το νερό μπορεί

να αντικατασταθεί, πλήρως ή εν μέρει, με γάλα ή άλλα υγρά. Χρησιμοποιήστε υγρά σε θερμοκρασία δωματίου, εκτός αν πρόκειται για τα ψωμιά χωρίς γλουτένη που θέλουν ζεστό νερό (περίπου 35 C).

Λίπη και έλαια:

Τα λίπη κάνουν αφράτο το ψωμί. Επίσης, συμβάλλουν ώστε να διατηρηθεί το ψωμί καλύτερα και για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Τα υπερβολικά λίπη επιβραδύνουν το φούσκωμα της ζύμης.

Αν χρησιμοποιήσετε βούτυρο, σπάστε το σε μικρά κομμάτια ή μαλακώστε το. Μην προσθέτετε λιωμένο βούτυρο στα υλικά. Τα λίπη δεν πρέπει να έρθουν σε επαφή με τη μαγιά, επειδή θα εμποδίσουν την ενυδάτωσή της.

Αυγά:

Βελτιώνουν το χρώμα του ψωμιού και τη δημιουργία μιας καλοσχηματισμένης φραντζόλας. Αν χρησιμοποιήσετε αυγά, μειώστε αναλόγως την ποσότητα των υγρών. Σπάστε το αυγό και προσθέστε το

απαιτούμενο υγρό μέχρι να συμπληρωθεί η ποσότητα υγρού που αναφέρει η συνταγή. Οι συνταγές έχουν σχεδιαστεί για μεσαία αυγά 50 γρ. Αν τα αυγά είναι μεγαλύτερα, προσθέστε λίγο αλεύρι. Αν τα αυγά είναι μικρότερα, προσθέστε λιγότερο αλεύρι.

Γάλα:

Το γάλα λειτουργεί ως γαλακτωματοποιητής και δημιουργεί μια πιο ομοιόμορφη κατανομή των κυψελίδων στη ζύμη, δημιουργώντας μια πιο καλοσχηματισμένη φραντζόλα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε νωπό γάλα ή γάλα σε σκόνη.

Αν χρησιμοποιήσετε γάλα σε σκόνη, προσθέστε ποσότητα νερού ίση με την ποσότητα γάλακτος που αναφέρεται στη συσκευή: ο συνολικός όγκος πρέπει να ισούται με τον όγκο που αναφέρει η συνταγή.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗ «RAIN & DÉLICIES»:

ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ ΓΙΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙ Γάλα

Ποιο είδος γάλακτος μπορώ να χρησιμοποιήσω;

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε όλους τους τύπους γάλακτος (π.χ., αγελαδινό, κατσικίσιο, πρόβειο, σόγιας ή άλλα γάλατα φυτικής προέλευσης). Η πυκνότητα του γιαουρτιού μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το γάλα που θα χρησιμοποιήσετε. Το νωπό γάλα, τα γάλατα μακράς διαρκείας και όλα τα γάλατα που περιγράφονται παρακάτω είναι κατάλληλα για χρήση στη συσκευή:

- Αποστεριωμένο γάλα μακράς διαρκείας: Το πλήρες γάλα υψηλής θερμικής επεξεργασίας (UHT) δίνει πιο πυκνό

γιαούρτι. Το μερικώς αποβουτυρωμένο γάλα δίνει λιγότερο πυκνό γιαούρτι. Εναλλακτικά, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μερικώς αποβουτυρωμένο γάλα και να προσθέσετε 1 ή 2 κουταλιές της σούπας σκόνη γάλακτος.

- Πλήρες γάλα: αυτό το γάλα δίνει πιο κρεμώδες γιαούρτι, με μια λεπτή πέτσα από πάνω.
- Νωπό μη παστεριωμένο γάλα: αυτό το γάλα πρέπει να βράζεται προηγουμένως. Συνιστούμε να το βράσετε για αρκετή ώρα. Μετά, αφήστε το να κρυώσει πριν το τοποθετήσετε στη συσκευή.
- Γάλα σε σκόνη: αυτός ο τύπος γάλακτος παράγει ένα πολύ κρεμώδες γιαούρτι. Ακολουθείτε πάντα τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία του κατασκευαστή.

Παράγοντας ζύμωσης

Για το γιαούρτι

Ο παράγοντας ζύμωσης μπορεί να είναι:

- Ένα απλό γιαούρτι που έχει αγοραστεί σε ένα κατάστημα, του οποίου η ημερομηνία λήξης είναι η τελευταία διαθέσιμη.
- Ένας κρυσταλλωμένος παράγων ζύμωσης ή γαλακτικές καλλιέργειες. Σε αυτή την περίπτωση, ακολουθήστε τον χρόνο ενεργοποίησης που αναγράφεται στις οδηγίες χρήσης του παράγοντα

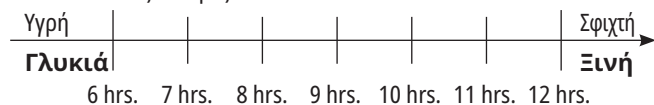
ζύμωσης. Αυτοί οι παράγοντες διατίθενται στα σουπερμάρκετ και σε ορισμένα φαρμακεία και καταστήματα υγιεινής διατροφής.

- Ένα γιαούρτι που παρασκευάσατε πρόσφατα – πρέπει να είναι σκέτο γιαούρτι, όσο γίνεται πιο πρόσφατο. Αυτή η διαδικασία ονομάζεται «καλλιέργεια».

Οι πολύ υψηλές θερμοκρασίες μπορεί να καταστρέψουν τις ιδιότητες των παραγόντων ζύμωσης.

Χρόνος ζύμωσης

Ανάλογα με τα βασικά υλικά που θα χρησιμοποιήσετε και το επιθυμητό αποτέλεσμα, η ζύμωση του γιαουρτιού θα διαρκέσει από 6 έως 12 ώρες.



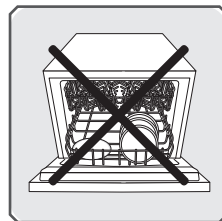
Μόλις ολοκληρωθεί το ψήσιμο, τοποθετήστε το γιαούρτι στο ψυγείο για τουλάχιστον 4 ώρες, και καταναλώστε το μέσα σε 7 ημέρες.

Πυτιά (για μαλακό λευκό τυρί)

Για να φτιάξετε τυρί, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε λίγη πυτιά ή κάποιον

όξινο υγρό όπως χυμό λεμονιού ή ξύδι για να πήξετε το γάλα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και περιμένετε να κρυώσει εντελώς.
- Πλύνετε τον κάδο και τον ζυμωτήρα με ζεστό σαπουνόνερο. Εάν ο ζυμωτήρας παραμείνει στον κάδο, αφήστε τον να μουλιάσει για 5 έως 10 λεπτά.
- Καθαρίστε το σώμα της συσκευής με ένα νωπό πανί ή σφουγγάρι. Αφήστε να στεγνώσει εντελώς.
- Η συσκευή και τα αφαιρούμενα εξαρτήματα δεν πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- Μην χρησιμοποιείτε κανένα οικιακό καθαριστικό, σκληρά σφουγγαράκια ή οινόπνευμα. Χρησιμοποιείτε ένα μαλακό, νωπό πανί.
- Μην βυθίζετε ποτέ το σώμα της συσκευής ή το καπάκι σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

el	Το αποτέλεσμα δεν είναι όπως το θέλετε; Θα βρείτε βοήθεια σε αυτόν τον πίνακα.	Το ψωμί φουσκώνει πάρα πολύ	Το ψωμί ξεφουσκώνει, αφού έχει φουσκώσει πάρα πολύ	Το ψωμί δεν φουσκώνει αρκετά	Η κόρα δεν είναι αρκετά χρυσαφένια	Τα πλαϊνά έχουν ροδίσει, αλλά το ψωμί δεν είναι εντελώς ψημένο	Το επάνω μέρος και τα πλαϊνά έχουν αλευρώδη όψη
							
	Πατήθηκε το κουμπί  κατά το ψήσιμο.				•		
	Δεν έχει αρκετό αλεύρι.		•				
	Έχει πολύ αλεύρι.			•			•
	Δεν έχει αρκετή μαγιά.			•			
	Έχει πολύ μαγιά.		•		•		
	Δεν έχει αρκετό νερό.			•			•
	Έχει πολύ νερό.		•			•	
	Δεν έχει αρκετή ζάχαρη.			•			
	Αλεύρι κακής ποιότητας.			•	•		
	Λάθος αναλογίες υλικών (πάρα πολύ).	•					
	Πολύ ζεστό νερό.		•				
	Πολύ κρύο νερό.			•			
	Λάθος πρόγραμμα.			•	•		

Το αποτέλεσμα δεν είναι όπως το θέλετε; Αυτός ο πίνακας θα σας βοηθήσει να βρείτε τη λύση.	Νερουλό γιαούρτι	Πολύ ξινό γιαούρτι	Νερό στο γιαούρτι	Κιτρινισμένο γιαούρτι
Πολύ μικρός χρόνος ζύμωσης.	•			
Πολύ μεγάλος χρόνος ζύμωσης.		•	•	•
Δεν υπάρχουν αρκετοί παράγοντες ζύμωσης ή είναι νεκροί ή αδρανείς.	•			
Ακατάλληλα καθαρισμένο δοχείο γιαουρτιού.	•			•
Το γάλα που χρησιμοποιήσατε δεν έχει αρκετά λιπαρά (μερικώς αποβουτυρωμένο αντί για πλήρες γάλα).	•			
Έμεινε το καπάκι στο δοχείο.			•	
Χρησιμοποιήθηκαν λάθος προγράμματα.	•			•

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ	ΑΙΤΙΕΣ-ΛΥΣΕΙΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ
el Ο ζυμωτήρας έχει κολλήσει στον κάδο.	Αφήστε τον να μουλιάσει πριν τον αφαιρέσετε.
Αφού πατήσετε το  , δεν συμβαίνει τίποτα.	Στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη ΕΟ1 και ηχεί ο βομβητής της συσκευής: η συσκευή είναι πολύ ζεστή. Περιμένετε 1 ώρα μεταξύ 2 κύκλων. Στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη ΕΟ0 και ηχεί ο βομβητής της συσκευής: η συσκευή είναι πολύ κρύα. Περιμένετε να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου. Στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη ΗΗΗ ή ΕΕΕ και ηχεί ο βομβητής της συσκευής: δυσλειτουργία. Η συσκευή πρέπει να επισκευαστεί από εξουσιοδοτημένο προσωπικό. Έχει προγραμματιστεί καθυστερημένη έναρξη.
Αφού πατήσετε το  , το μοτέρ λειτουργεί, αλλά η συσκευή δεν ζυμώνει.	Δεν έχει τοποθετηθεί σωστά ο κάδος. Δεν έχει τοποθετηθεί ο ζυμωτήρας ή έχει τοποθετηθεί λανθασμένα. Στις δύο παραπάνω περιπτώσεις, διακόψτε τη λειτουργία της συσκευής χειροκίνητα πιέζοντας παρατεταμένα το κουμπί . Ξεκινήστε ξανά τη συνταγή από την αρχή.
Μετά από μια καθυστερημένη έναρξη, το ψωμί δεν έχει φουσκώσει αρκετά ή δεν συμβαίνει τίποτα.	Ξεχάσατε να πατήσετε το , μετά την επιλογή του προγράμματος καθυστερημένης έναρξης. Η μαγιά έχει έρθει σε επαφή με αλάτι ή/και νερό. Λείπει ο ζυμωτήρας.
Μυρωδιά καμένου.	Έπεσαν υλικά έξω από τον κάδο: βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα, αφήστε την να κρυώσει και μετά καθαρίστε το εσωτερικό με ένα βρεγμένο σφουγγάρι, χωρίς καθαριστικό προϊόν. Το μίγμα ξεχείλισε: πολύ μεγάλη ποσότητα υλικών, κυρίως υγρών. Ακολουθήστε τις αναλογίες που δίνει η συνταγή.

INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES							
							
ARGENTINA	0800-122-2732	مصر EGYPT	16622	SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	MALAYSIA	603 7802 3000
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	EESTI ESTONIA	668 1286	ΕΛΛΑΔΑ GREECE	2106371251	MEXICO	(01800) 112 8325
AUSTRALIA	1300307824	SUOMI FINLAND	9 8946 150	香港 HONG KONG	8130 8998	MOLDOVA	22 929249
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 47 74	MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24
البحرين BAHRAIN	17716666	DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	INDONESIA	+62 21 5793 7007	NEW ZEALAND	0800 700 711
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	عمان سلطنة OMAN	24703471	ITALIA ITALY	1 99 207 354	NORGE NORWAY	22 96 39 30
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	日本 JAPAN	0570-077772	SOUTH AFRICA	www.tefal.co.za
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	PORTUGAL	808 284 735	الأردن JORDAN	5665505	ESPAÑA SPAIN	902 31 24 00
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	قطر QATAR	44485555	ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	한국어 KOREA	080-733-7878	SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40
CANADA	1-800-418-3325	ROMANIA	0 21 316 87 84	الكويت KUWAIT	1807777 Ext :2104	ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477
CHILE	02 2 884 46 06	РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	LATVIJA LATVIA	6 616 3403	TÜRKİYE TURKEY	444 40 50
COLOMBIA	018000520022	المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	لبنان LEBANON	4414727	المتحدة العربية الامارات UAE	8002272
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	Україна UKRAINE	044 300 13 04
ČESKA REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	SINGAPORE	6550 8900	LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	UNITED KINGDOM	0345 602 1454
DANMARK DENMARK	44 66 31 55	SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	U.S.A.	800-395-8325
VENEZUELA	0800-7268724	VIETNAM	08 38645830				26/06/2017

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Kobsdato / Ostopäivä / Kjøpsdato / Inkøpsdatum / Ostukuupeäev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажы / Чыдагыштың ор. / Дата продажы / Сатылган күні / 購入日 / วันที่ซื้อ / 구입일지 / Датум на купување :

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikkelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referenja produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Модел / Модель / Ὑπὸ τίτλου / Модель / Yürücü / 製品リファレンス番号 / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 제품명 / Податоци за произвождот :

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Mütiija kauplus ja address / Veikala nosaukums un adrese / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговски обект / Назва та адреса продавця / Чыдагыштың аты мен мекен-жайы / Название и адрес продавца / Сатылушынын аты мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / ชื่อและที่อยู่ของห้างร้านที่ซื้อ / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zīmogs / Antspaudas / Piecēzē spraudzava / Pečat distributera / Pečat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Štampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Чыдагыштың мөрі / 販売店印 / ตราประทับของห้างร้านที่ซื้อ / 소매점 직인 / Печат на дистрибутор :

bg	p. 2 – 16
cs	p. 17 – 31
hu	p. 32 – 46
ro	p. 47 – 61
sk	p. 62 – 76
hr	p. 77 – 91
pl	p. 92 – 106
en	p. 107 – 121
nl	p. 122 – 136
tr	p. 137 – 151
es	p. 152 – 166
de	p. 167 – 182
et	p. 183 – 197
lt	p. 198 – 212
lv	p. 213 – 227
sl	p. 228 – 242
sr	p. 243 – 257
bs	p. 258 – 272
uk	p. 273 – 287
el	p. 288 – 302