Moulinex®

home bread

FR

NL

DE

IT

ES

PT

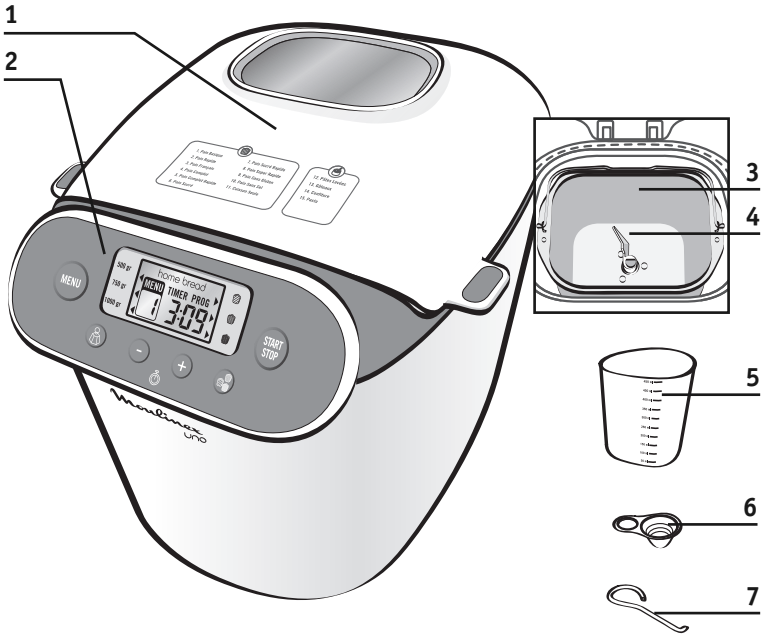
EL

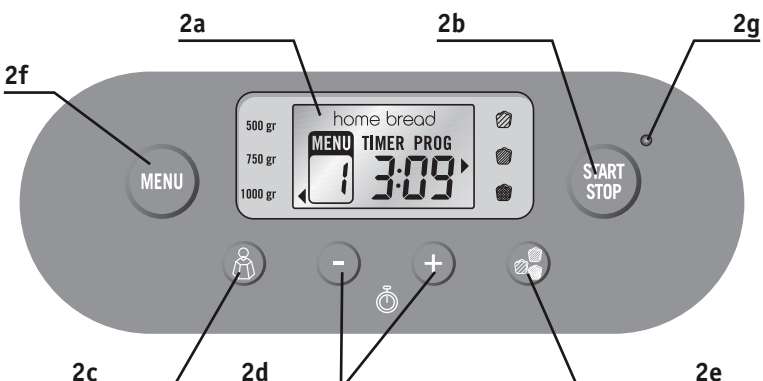
RU

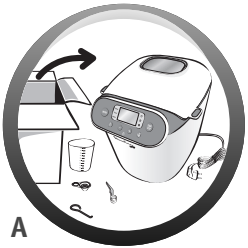
UK

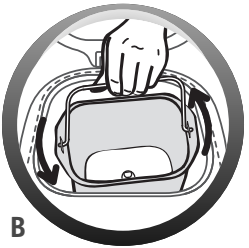
EN

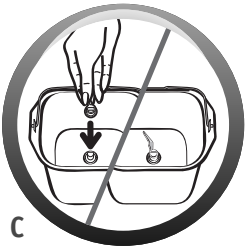
www.moulinex.com

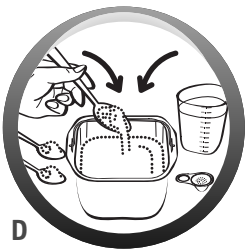

1
2
3
4
5
6
7
MENU
500 gr
750 gr
1000 gr
home bread
MENU
TIMER PROG
1
3:09
START
STOP

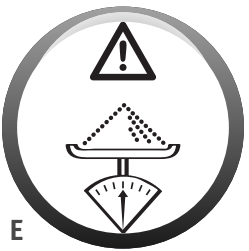

2a
2b
2g
2f
MENU
500 gr
750 gr
1000 gr
home bread
MENU
TIMER PROG
1
3:09
START
STOP
2c
2d
2e

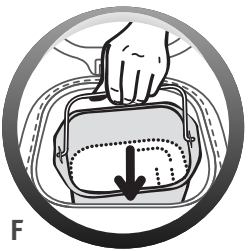

A

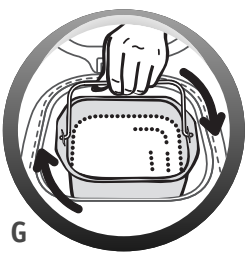

B


C

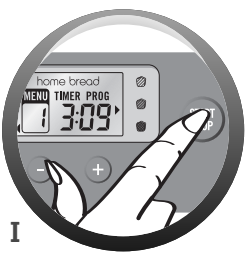

D


E

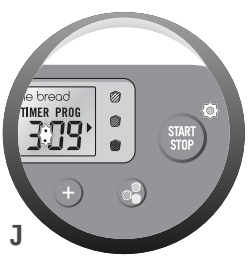

F


G

H



I



J

K

L

DESCRIPTION

1 - couvercle avec hublot
2 - tableau de bord
- **a** - écran de visualisation
- **b** - bouton départ/arrêt
- **c** - sélection du poids
- **d** - touches de réglage du départ différé et du réglage de temps pour le programme 11
- **e** - sélection du dorage
- **f** - choix des programmes
- **g** - voyant de fonctionnement

3 - cuve à pain
4 - mélangeur
5 - gobelet gradué
6 - cuillère à café/ cuillère à soupe
7 - crochet pour retirer le mélangeur

FR

CONSIGNES DE SECURITE

Participons à la protection de l'environnement !
ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

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

- par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
- dans des environnements de type chambres d'hôtes.

- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous voulez le nettoyer.
- N'utilisez pas l'appareil si :
  - celui-ci a un cordon endommagé ou défectueux.
  - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.

  Dans chacun de ces cas, l'appareil doit être envoyé au centre SAV le plus proche afin d'éviter tout danger. Consulter la garantie.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur angle vif.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement.
- **Ne pas toucher le hublot pendant et juste après le fonctionnement. La température du hublot peut être élevée.**
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.
- Ne placez pas l'appareil sur d'autres appareils.
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- N'utilisez pas l'appareil pour cuire d'autres préparations que des pains et des confitures.
- Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Débranchez l'appareil. Etouffez les flammes avec un linge humide.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.
- **En fin de programme, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler la cuve ou les parties chaudes de l'appareil. L'appareil devient très chaud pendant l'utilisation.**
- N'obstruez jamais les grilles d'aération.
- Faites très attention, de la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez le couvercle en fin ou en cours de programme.
- **Lorsque vous êtes en programme n°14 (confiture, compote) faites attention au jet de vapeur et aux projections chaudes à l'ouverture du couvercle.**
- Ne dépassez pas les quantitées indiquées dans les recettes.
  Ne dépassez pas 1000 g de pâte au total.
  Ne dépassez pas 620 g de farine et 10 g de levure.
- Le niveau de puissance accoustique relevé sur ce produit est de 60 dBa.

CONSEILS PRATIQUES

Préparation

1 Lisez attentivement le mode d'emploi : on ne fait pas son pain dans cet appareil comme on le fait à la main !

2 Tous les ingrédients utilisés doivent être à température ambiante (sauf indication contraire), et doivent être pesés avec précision. **Mesurez les liquides avec le gobelet gradué fourni. Utilisez la dosette double fournie pour mesurer d'un côté les cuillères à café et de l'autre les cuillères à soupe.** Des mesures incorrectes se traduiront par de mauvais résultats.

3 Utilisez des ingrédients avant leur date limite de consommation et conservez-les dans des endroits frais et secs.

4 La précision de la mesure de la quantité de farine est importante. C'est pourquoi la farine doit être pesée à l'aide d'une balance de cuisine. Utilisez de la levure de boulangerie active déshydratée en sachet. Sauf indication contraire dans les recettes, n'utilisez pas de levure chimique. Lorsqu'un sachet de levure est ouvert, il doit être utilisé sous 48 heures.

5 Afin d'éviter de perturber la levée des préparations, nous vous conseillons de mettre tous les ingrédients dans la cuve dès le début et d'éviter d'ouvrir le couvercle en cours d'utilisation (sauf indication contraire). Respecter précisément l'ordre des ingrédients et les quantités indiquées dans les recettes. D'abord les liquides ensuite les solides. **La levure ne doit pas entrer en contact avec les liquides ni avec le sel.**

Ordre général à respecter :

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

Utilisation

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

- **Il est aussi parfois utile de vérifier l'état de la pâte en milieu de pétrissage :** elle doit former une boule homogène qui se décolle bien des parois,
  - s'il reste de la farine non incorporée, c'est qu'il faut mettre un peu plus d'eau,
  - sinon, il faudra éventuellement ajouter un peu de farine.

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

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

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

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

DEMARRAGE RAPIDE

- Déroulez le cordon et branchez-le sur une prise électrique reliée à la terre.
- Une légère odeur peut se dégager lors de la première utilisation.
- Retirez la cuve à pain en soulevant la poignée et en la faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Adaptez ensuite le mélangeur -**B**-**C**.
- Ajoutez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre préconisé. Assurez-vous que tous les ingrédients soient pesés avec exactitude -**D**-**E**.
- Introduisez la cuve à pain. En tenant la cuve par la poignée, insérez-la légèrement de côté sur l'entraîneur et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre pour la bloquer -**F**-**G**.
- Fermez le couvercle. Branchez la machine à pain et mettez-la sous tension. Après le signal sonore, le programme 1 s'affiche par défaut, soit 1000 g, dorage moyen -**H**.
- Appuyez sur la touche START/STOP. Les 2 points de la minuterie clignotent. Le temoin de fonctionnement s'allume -**I**-**J**.
- A la fin du cycle de cuisson, débranchez la machine à pain. Retirez la cuve à pain. Utilisez toujours des gants isolants car la poignée de la cuve est chaude ainsi que l'intérieur du couvercle. Démoulez le pain à chaud et placez-le 1 h sur une grille pour refroidir -**K**.

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

PAIN BASIQUE (programme 1)	**INGRÉDIENTS** - **c à c** = cuillère à café - **c à s** = cuillère à soupe	
DORAGE = MOYEN	1. EAU = 330 ml	5. LAIT EN POUDRE = 2 c à s
POIDS = 1000 g	2. HUILE = 2 c à s	6. FARINE = 605 g
TEMPS = 3:09	3. SEL = 1½ c à c	7. LEVURE = 1½ c à c
	4. SUCRE = 1 c à s	

UTILISEZ VOTRE MACHINE A PAIN

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

Sélection d'un programme

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

MENU

La touche menu vous permet de choisir un certain nombre de programmes différents. Le temps correspondant au programme s'affiche. Chaque fois que vous appuyez sur la touche MENU, le numéro dans le panneau d'affichage passe au programme suivant et ainsi de 1 à 15 :

1. **Pain Basique.** Le programme Pain Basique permet d'effectuer la plupart des recettes de pain utilisant de la farine de blé.
2. **Pain Rapide.** Ce programme est équivalent au programme Pain Basique mais en version rapide. La mie du pain obtenu peut-être un peu moins aérée.
3. **Pain Français.** Le programme Pain Français correspond à une recette de pain blanc traditionnel français.
4. **Pain Complet.** Le programme Pain Complet est à sélectionner lorsqu'on utilise de la farine pour pain complet.
5. **Pain Complet Rapide.** Ce programme est équivalent au programme Pain Complet mais en version rapide. La mie du pain obtenu peut-être un peu moins aérée.
6. **Pain Sucré.** Le programme Pain Sucré est adapté aux recettes qui contiennent plus de matière grasse et de sucre. Si vous utilisez des préparations pour brioches ou pains au lait prêtes à l'emploi, ne dépassez pas 750 g de pâte au total.
7. **Pain Sucré Rapide.** Ce programme est équivalent au programme Pain Sucré mais en version rapide. La mie du pain obtenu peut-être un peu moins aérée.
8. **Pain Super Rapide.** Le programme 8 est spécifique à la recette du Pain Super Rapide. Les pains réalisés à partir d'un programme rapide ont une texture plus dense que les pains des autres programmes.
9. **Pain Sans Gluten.** Il convient aux personnes intolérantes au gluten (maladie cœliaque) présent dans plusieurs céréales (blé, orge, seigle, avoine, kamut, épeautre, etc...). Reportez-vous aux recommandations spécifiques indiquées sur le paquet. La cuve devra être systématiquement nettoyée afin qu'il n'y ait pas de risque de contamination avec d'autres farines.
   Dans le cas d'un régime strict sans gluten, assurez-vous que la levure utilisée soit également sans gluten. La consistance des farines sans gluten ne permet pas un mélange optimal. Il faut donc rabattre la pâte des bords lors du pétrissage avec une spatule en plastique souple. Le pain sans gluten sera de consistance plus dense et de couleur plus pâle que le pain normal.
   Seul le réglage 1000 g est accessible pour ce programme.
10. **Pain Sans Sel.** Le pain est un des aliments qui apporte la plus grande contribution journalière en sel. La réduction de la consommation de sel permet de réduire les risques cardio-vasculaires.
11. **Cuisson Seule.** Le programme Cuisson Seule permet de cuire de 10 mn à 70 mn, réglable par tranche de 10 mn. Il peut être sélectionné seul et être utilisé :
    a) en association avec le programme Pâtes levées,
    b) pour réchauffer ou rendre croustillants des pains déjà cuits et refroidis,
    c) pour finir une cuisson en cas de panne de courant prolongée pendant un cycle de pain.

    La machine à pain ne doit pas être laissée sans surveillance lors de l'utilisation du programme 11.

Lorsque la couleur de la croûte souhaitée a été obtenue, arrêtez manuellement le programme par un appui long sur la touche START STOP.

12. **Pâtes Levées.** Le programme Pâtes levées ne cuit pas. Il correspond à un programme de pétrissage et de pousse pour toutes les pâtes levées. Ex : la pâte à pizza.
13. **Gâteaux.** Permet la confection des pâtisseries et gâteaux avec de la levure chimique. Seul le réglage 1000 g est accessible pour ce programme.
14. **Confiture.** Le programme Confiture cuit automatiquement la confiture dans la cuve.
15. **Pasta.** Le programme 15 pétrit uniquement. Il est destiné aux pâtes non levées. Ex : nouilles.

Sélection du poids du pain

Le poids du pain se règle par défaut sur 1000 g. Le poids est donné à titre indicatif. Se référer au détail des recettes pour plus de précisions. Les programmes 9, 11, 12, 13, 14, 15 ne possèdent pas le réglage du poids. Appuyez sur la touche pour régler le poids choisi - 500 g, 750 g ou 1000 g. Le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi.

Sélection du dorage

La couleur de la croûte se règle par défaut sur MOYEN. Les programmes 12, 14, 15 ne possèdent pas le réglage du dorage. Trois choix sont possibles : clair / moyen / foncé. Si vous souhaitez modifier le réglage par défaut, appuyez sur la touche jusqu'à ce que le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi.

Départ / Arrêt

Appuyez sur la touche START STOP pour mettre l'appareil en marche. Le décompte du temps commence. Pour arrêter le programme ou annuler la programmation différée, appuyez 3 secondes sur la touche START STOP.

LES CYCLES

Un tableau (pages 124-125) vous indique la décomposition des différents cycles suivant le programme choisi.

Pétrissage

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

Au cours de ce cycle, et pour les programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, vous avez la possibilité d'ajouter des ingrédients : fruits secs, olives, etc... Un signal sonore vous indique à quel moment intervenir.

Reportez-vous au tableau récapitulatif des temps de préparation (pages 124-125) et à la colonne "extra". Cette colonne indique le temps qui sera affiché sur l'écran de votre appareil lorsque le signal sonore retentira. Pour savoir plus précisément au bout de combien de temps se produit le signal sonore, il suffit de retrancher le temps de la colonne "extra" au temps total de cuisson. Ex : "extra" = 2:51 et "temps total" = 3:13, les ingrédients peuvent être rajoutés au bout de 22 mn.

Repos

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

Levée

Temps pendant lequel la levure agit pour faire lever le pain et développer son arôme.

Cuisson

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

Maintien au chaud

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

Pour les programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, vous pouvez laisser la préparation dans l'appareil. Un cycle de maintien au chaud d'une heure s'enchaîne automatiquement après la cuisson. L'afficheur reste à 0:00 pendant l'heure de maintien au chaud et les 2 points du minuteur clignotent. En fin de cycle l'appareil s'arrête automatiquement après l'émission de plusieurs signaux sonores.

PROGRAMME DIFFERE

Vous pouvez programmer l'appareil afin d'avoir votre préparation prête à l'heure que vous aurez choisie, jusqu'à 15 h à l'avance. Les programmes 8, 11, 12, 13, 14, 15 n'ont pas le programme différé.
Cette étape intervient après avoir sélectionné le programme, le niveau de dorage et le poids. Le temps du programme s'affiche. Calculez l'écart de temps entre le moment où vous démarrez le programme et l'heure à laquelle vous souhaitez que votre préparation soit prête. La machine inclut automatiquement la durée des cycles du programme. A l'aide des touches ⊕ et ⊖, affichez le temps trouvé (⊕ vers le haut et ⊖ vers le bas). Les appuis courts permettent un défilement par tranche de 10 mn + bip court. Avec un appui long, le défilement est continu par tranche de 10 mn.

Ex : il est 20 h et vous voulez votre pain prêt à 7 h 00 le lendemain matin. Programmez 11 h 00 à l'aide des touches ⊕ et ⊖. Appuyez sur la touche START STOP. Un signal sonore est émis. Les 2 points du minuteur clignotent. Le compte à rebours commence. Le voyant de fonctionnement s'allume.

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

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

Conseils pratiques

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

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

Pour démouler votre pain : il peut arriver que le mélangeur reste coincé dans le pain lors du démoulage.
Dans ce cas, utilisez l'accessoire "crochet" de la façon suivante :

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

LES INGREDIENTS

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

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

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

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

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

L'utilisation d'une farine T55 est recommandée, sauf indication contraire dans les recettes. Dans le cas d'utilisation de mélanges de farines spéciales pour pain ou brioche ou pain au lait, ne dépassez pas 750 g de pâte au total.

Le tamisage de la farine influe aussi sur les résultats : plus la farine est complète (c'est à dire qu'elle contient une partie de l'enveloppe du grain de blé), moins la pâte lèvera et plus le pain sera dense. Vous trouverez également, dans le commerce, des préparations pour pains prêtes à l'emploi. Reportez-vous aux recommandations du fabricant pour l'utilisation de ces préparations. De façon générale, le choix du programme se fera en fonction de la préparation utilisée. Ex : Pain complet - Programme 4.

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

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

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

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

Équivalences quantité/poids entre levure sèche et levure fraîche :

Levure sèche (en c.c.)
1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

Levure fraîche (en g)
9 13 18 22 25 31 36 40 45

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

LES RECETTES

Pour chacune des recettes, respecter l'ordre des ingrédients indiqué. Suivant la recette choisie et le programme correspondant, vous pouvez vous reporter au tableau récapitulatif des temps de préparation (pages 124-125)et suivre la décomposition des différents cycles.
c à c = cuillère à café - **c à s** = cuillère à soupe

PROG. 1 - PAIN BASIQUE
PROG. 2 - PAIN RAPIDE

PAIN BASIQUE	500 g	750 g	1000 g
1. Eau	190 ml	250 ml	330 ml
2. Huile de tournesol	1 c à s	1 1/2 c à s	2 c à s
3. Sel	1 c à c	1 c à c	1 1/2 c à c
4. Sucre	2 c à c	3 c à c	1 c à s
5. Lait en poudre	1 c à s	1 1/2 c à s	2 c à s
6. Farine T55	345 g	455 g	605 g
7. Levure	1 c à c	1 c à c	1 1/2 c à c

PROG. 3 - PAIN FRANÇAIS

PAIN FRANÇAIS	500 g	750 g	1000 g
1. Eau	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sel	1 c à c	1 1/2 c à c	2 c à c
3. Farine T55	350 g	465 g	620 g
4. Levure	1 c à c	1 c à c	1 1/2 c à c

PROG. 4 - PAIN COMPLET
PROG. 5 - PAIN COMPLET RAPIDE

PAIN COMPLET	500 g	750 g	1000 g
1. Eau	205 ml	270 ml	355 ml
2. Huile de tournesol	1 1/2 c à s	2 c à s	3 c à s
3. Sel	1 c à c	1 1/2 c à c	2 c à c
4. Sucre	1 1/2 c à c	2 c à c	3 c à c
5. Farine T55	130 g	180 g	240 g
6. Farine complète T150	200 g	270 g	360 g
7. Levure	1 c à c	1 c à c	1 1/2 c à c

PROG. 6 - PAIN SUCRÉ
PROG. 7 - PAIN SUCRÉ RAPIDE

BRIOCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Œufs battus*	100 g	100 g	150 g
2. Beurre ramolli	115 g	145 g	195 g
3. Sel	1 c à c	1 c à c	1 1/2 c à c
4. Sucre	2 1/2 c à s	3 c à s	4 c à s
5. Lait	55 ml	60 ml	80 ml
5. Farine T55	280 g	365 g	485 g
7. Levure	1 1/2 c à c	2 c à c	3 c à c

Optionnel : 1 c à c d'eau de fleur d'oranger.

* 1 œuf moyen = 50 g

PROG. 8 - PAIN SUPER RAPIDE

PAIN SUPER RAPIDE	500 g	750 g	1000 g
1. Eau tiède (35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Huile de tournesol	3 c à c	1 c à s	1 1/2 c à s
3. Sel	1/2 c à c	1 c à c	1 1/2 c à c
4. Sucre	2 c à c	3 c à c	1 c à s
5. Lait en poudre	1 1/2 c à s	2 c à s	2 1/2 c à s
5. Farine T55	325 g	445 g	565 g
7. Levure	1 1/2 c à c	2 1/2 c à c	3 c à c

PROG. 9 - PAIN SANS GLUTEN

	1000 g
L'utilisation d'un mélange prêt à l'emploi est recommandée.	
Dosez pour 1000 g de pâte.	

PROG. 10 - PAIN SANS SEL

PAIN SANS SEL	500 g	750 g	1000 g
1. Eau	200 ml	270 ml	365 ml
2. Farine T55	350 g	480 g	620 g
3. Levure boulangère sèche	1/2 c à c	1 c à c	1 c à c
Au bip sonore, ajouter			
4. Graines de sésame	50 g	75 g	100 g

PROG. 12 - PÂTES LEVÉES

PIZZA	500 g	750 g	1000 g
1. Eau	160 ml	240 ml	320 ml
2. Huile d'olive	1 c à s	1 1/2 c à s	2 c à s
3. Sel	1/2 c à c	1 c à c	1 1/2 c à c
5. Farine T55	320 g	480 g	640 g
7. Levure	1/2 c à c	1 c à c	1 1/2 c à c

PROG. 13 - GÂTEAUX

GÂTEAU AU CITRON	1000 g
1. Œufs battus*	200 g
2. Sucre	260 g
3. Sel	1 pincée
4. Beurre fondu, mais refroidi	90 g
5. Zeste de citron	d'1 1/2 citron
6. Jus de citron	d'1 1/2 citron
7. Farine fluide T55	430 g
8. Levure chimique	3 1/2 c à c

Battre au fouet les œufs avec le sucre et le sel pendant 5 mn, jusqu'à blanchiment. Verser dans la cuve de la machine. Ajouter le beurre fondu mais refroidi. Ajouter le jus + le zeste du citron. Ajouter la farine et la levure préalablement mélangées. Veiller à mettre la farine en tas, bien au centre de la cuve.

* 1 œuf moyen = 50 g

PROG. 14 - CONFITURE

COMPOTES ET CONFITURES

Coupez ou hachez grossièrement vos fruits selon vos goûts avant de les mettre dans votre machine à pain.

1. Fraises, pêches, rhubarbe ou abricot	580 g
2. Sucre	360 g
3. Jus de citron	d'1 citron
4. Pectine	30 g

1. Oranges ou pamplemousse	500 g
2. Sucre	400 g
3. Pectine	50 g

PROG. 15 - PASTA

PASTA	500 g	750 g	1000 g
1. Eau	45 ml	50 ml	70 ml
2. Œufs battus*	150 g	200 g	275 g
3. Sel	1 pincée	1/2 c à c	1 c à c
5. Farine T55	375 g	500 g	670 g

* 1 œuf moyen = 50 g

GUIDE DE DEPANNAGE POUR AMELIORER VOS RECETTES

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

GUIDE DE DEPANNAGE TECHNIQUE

PROBLEMES	CAUSES - SOLUTIONS
Le mélangeur reste coincé dans la cuve.	• Laisser tremper avant de le retirer.
Après appui sur START/STOP rien ne se passe.	• E00 s'affiche et clignote sur l'écran, la machine émet un bip: la machine est trop chaude. Attendre 1 heure entre 2 cyles. • E01 s'affiche et clignote sur l'écran, la machine émet un bip: la machine est trop froide. Attendre que la machine revienne à température ambiante. • HHH ou EEE s'affiche et clignote sur l'écran, la machine émet un bip: panne, la machine doit être réparée par un service agréé. • Un départ différé a été programmé.
Après appui sur START/STOP le moteur tourne mais le pétrissage ne se fait pas.	• La cuve n'est pas insérée complètement. • Absence de mélangeur ou mélangeur mal mis en place. Pour les deux cas cités ci-dessus, arrêtez la machine manuellement par un appui long sur START/STOP. Recommencez la recette depuis le début.
Après un départ différé, le pain n'a pas assez levé ou rien ne s'est passé.	• Vous avez oublié d'appuyer sur START/STOP après la programmation du départ différé. • La levure est entrée en contact avec le sel et/ou l'eau. • Absence de mélangeur.
Odeur de brûlé.	• Une partie des ingrédients est tombée à côté de la cuve : débranchez la machine, laissez-la refroidir et nettoyez l'intérieur avec une éponge humide et sans produit nettoyant. • La préparation a débordé : trop grande quantité d'ingrédients, notamment de liquide. Respecter les proportions des recettes.

BESCHRIJVING

1 - deksel met kijkvenster
2 - bedieningspaneel
- **a** - display
- **b** - aan/uit-knop
- **c** - gewichtselectie
- **d** - insteltoetsen voor inschakeling van de timer en instelling van de tijd voor programma 11
- **e** - keuze van de kleur van de korst
- **f** - keuze van de programma's
- **g** - controlelampje

3 - bakblik
4 - kneder
5 - maatbeker
6 - theelepel/eetlepel
7 - haak accessoire voor het verwijderen van de kneder

NL VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Wees vriendelijk voor het milieu!
ⓘ Uw apparaat bevat talrijke materialen die hergebruikt of gerecycleerd kunnen worden.
➲ Breng het naar een verzamelpunt voor verwerking ervan.

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

- op boerderijen,
- door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen,
- in bed & breakfast locaties.

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

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

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

- Wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.

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

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

- Laat het netsnoer niet binnen handbereik van kinderen hangen.

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

- Het apparaat niet verplaatsen als het aanstaat.

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

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

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

- Plaats het apparaat niet op een ander apparaat.

- Gebruik dit apparaat niet als hittebron.

- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor het bakken van brood of het maken van jam.

- Nooit papier, karton of plastic in het apparaat plaatsen en er niets op plaatsen.

- Probeer bij brand nooit de vlammen te blussen met water. Trek de stekker uit het stopcontact. Doof de vlammen met een vochtige doek.

- Voor uw eigen veiligheid, dient u uitsluitend gebruik te maken van de op het apparaat afgestemde accessoires en onderdelen.

- **Gebruik aan het einde van het programma altijd ovenwanten om de uitneembare binnenpan of de warme delen van het apparaat vast te pakken. Tijdens het gebruik wordt het apparaat zeer heet.**

- Nooit de luchtroosters dichtmaken of afdekken.

- Wees zeer voorzichtig, er kan stoom ontsnappen wanneer u het deksel opent tijdens het programma of aan het einde hiervan.

- **Wanneer u met programma nr. 14 bezig bent (jam, appelmoes), wees dan alert op de stoomstoot en de warme spatten die tijdens de opening van het deksel kunnen optreden.**

- Houd u dan ook aan de in de recepten aangegeven hoeveelheden.
  Maak niet meer dan 1000 g deeg in totaal.
  Maak niet meer dan 620 g meel en 10 g gist.

- Het bij dit apparaat gemeten akoestische vermogen bedraagt 60 dBa.

PRAKTISCHE ADVIEZEN

Bereiding

1 Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door: het bereiden van brood met dit apparaat is niet hetzelfde als met de hand!

2 Alle gebruikte ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn (tenzij anders aangegeven) en nauwkeurig gewogen worden. **Meet de vloeistoffen af met de meegeleverde maatbeker. Gebruik het meegeleverde dubbele maatschepje voor het meten van theelepels aan de ene kant en eetlepels aan de andere kant.** Een verkeerde meting zal een slecht resultaat tot gevolg hebben.

3 Gebruik de ingrediënten vóór hun verbruiksdatum en bewaar ze op een koele, droge plaats.

4 Het is belangrijk de hoeveelheid meel zorgvuldig af te meten. Om die reden moet het meel gewogen worden met een keukenweegschaal. Gebruik gedroogde actieve bakkersgist uit een zakje. Gebruik geen bakpoeder tenzij dit in het recept vermeld staat. Wanneer een zakje gist open is, dient dit binnen 48 uur gebruikt te worden.

5 Teneinde te zorgen dat het deeg goed kan rijzen, raden wij u aan alle ingrediënten direct in de uitneembare binnenpan te doen en te vermijden tijdens het gebruik het deksel te openen. Houd u aan de volgorde van de ingrediënten en de in het recept aangegeven hoeveelheden. Eerst de vloeibare ingrediënten, vervolgens de vaste. **De gist mag niet in contact komen met de vloeistoffen en het zout.**

Algemene in acht te nemen volgorde:

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

Gebruik

- **Het bereiden van brood is zeer gevoelig voor temperatuur en vocht.** Wanneer het heel warm is, is het aan te raden koelere vloeistoffen dan gebruikelijk te gebruiken. En wanneer het koud is, kan het nodig zijn het water of de melk iets op te warmen (echter nooit warmer dan 35°C).

- **Het is soms ook nuttig de toestand van het deeg tijdens het kneden te controleren:** het moet een gelijkmatige bal vormen die niet aan de wanden blijft plakken,
  - als niet al het meel is opgenomen, moet u wat meer water toevoegen,
  - zo niet, dan moet u eventueel wat meel toevoegen.

  Corrigeer heel voorzichtig (maximaal 1 eetlepel per keer) en wacht even om het resultaat te bekijken voordat u opnieuw wat toevoegt.

- **Een veel voorkomende fout is te denken dat door het toevoegen van gist het brood beter zal rijzen.** Te veel gist maakt de structuur van het deeg kwetsbaar, dit zal flink rijzen en tijdens het bakken inzakken. U kunt de toestand van het deeg vlak voor het bakken beoordelen door dit licht met uw vingertoppen aan te raken: het deeg moet lichte weerstand bieden en de vingerafdruk moet beetje bij beetje wegtrekken.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder de volledige verpakking, de stickers en diverse accessoires, zowel aan de binnenkant als aan de buitenkant van het apparaat - **A**.
- Reinig alle onderdelen en het apparaat met een vochtige doek.

SNEL STARTEN

- Rol het snoer volledig uit en sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.
- Bij het eerste gebruik kan er een lichte geur/rook vrijkomen.
- Verwijder de binnenpan door de handgreep op te tillen en de pan lichtjes te bewegen tegen de klok in. Zet vervolgens de kneder op hun plaats -**B**-**C**.
- Doe de ingrediënten in de aanbevolen volgorde in de uitneembare binnenpan. Zorg dat u alle ingrediënten nauwkeurig gewogen heeft -**D**-**E**.
- Doe de uitneembare binnenpan terug in het apparaat. Houd de binnenpan aan de handgreep vast en plaats deze over de as (u moet de binnenpan iets kantelen om dit te doen). Beweeg het licht met de klok mee en klik het op zijn plaats -**F**-**G**.
- Sluit de deksel. Steek de stekker in het stopcontact en zet het apparaat aan. Na het geluidssignaal wordt programma 1 automatisch aangegeven, ofwel 1000 g met een gemiddeld goudbruin korstje -**H**.
- Druk op de toets START STOP. De 2 punten van de timer knipperen. Het controlelampje gaat branden -**I**-**J**.
- Haal aan het einde van de bakcyclus de stekker van de broodbakmachine uit het stopcontact. Neem de uitneembare binnenpan uit. Gebruik altijd ovenwanten, want de handgreep van de uitneembare binnenpan en de binnenzijde van het deksel zijn heet. Haal het brood uit de uitneembare binnenpan terwijl het nog warm is en zet het gedurende 1 uur op een rooster om af te koelen. -**K**.

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

BASISBROOD (programma 1)	**INGREDIËNTEN** - **th** = theelepel - **el** = eetlepel	
GOUDBRUIN KORSTJE = GEMIDDELD	1. WATER = 330 ml	5. MELKPOEDER = 2 el
GEWICHT = 1000 g	2. OLIE = 2 el	6. MEEL = 605 g
	3. ZOUT = 1½ th	7. GIST = 1½ th
TIJD = 3:09	4. SUIKER = 1 el	

HET GEBRUIK VAN UW BROODBAKMACHINE

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

Keuze van een programma

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

Met de **toets menu** kunt u een aantal verschillende programma's kiezen. De bij het programma horende tijd wordt weergegeven. Iedere keer dat u op de toets MENU drukt, gaat het nummer op het display over op het volgende programma, van 1 tot 15:

1. **Basisbrood.** Met het programma Basisbrood kunnen de meeste broodrecepten met behulp van tarwemeel gemaakt worden.
2. **Snel basisbrood.** Dit programma is gelijk aan het programma voor Basisbrood, maar is een snelle versie. Het is mogelijk dat het verkregen kruim iets minder luchtig is.
3. **Frans brood.** Het programma Frans brood komt overeen met een recept voor traditioneel Frans witbrood.
4. **Volkorenbrood.** Het programma Volkorenbrood moet geselecteerd worden wanneer u meel voor volkorenbrood gebruikt.
5. **Snel volkorenbrood.** Dit programma is gelijk aan het programma voor Volkorenbrood, maar is een snelle versie. Het is mogelijk dat het verkregen kruim iets minder luchtig is.
6. **Zoet brood.** Het programma Zoet brood is geschikt voor recepten die meer vet en suiker bevatten. Indien u een klaar-voor-gebruik mix voor brioches of melkbrood gebruikt, zorg dan dat u in totaal niet meer dan 750 g deeg heeft.
7. **Snel zoet brood.** Dit programma is gelijk aan het programma voor Zoet brood, maar is een snelle versie. Het is mogelijk dat het verkregen kruim iets minder luchtig is.
8. **Supersnel basisbrood.** Het programma 8 is specifiek voor het recept Supersnel basisbrood. Brood gemaakt met de snelle programma's is meer compact dan brood gemaakt met andere programma's.
9. **Glutenvrij brood.** Dit brood is geschikt voor mensen die allergisch zijn voor gluten (Coeliakie) die in diverse graanproducten (tarwe, gerst, rogge, haver, kamut, spelt, enz...) voorkomen. Zie de speciale instructies op het pak. Het blik moet steeds gereinigd worden, om verontreiniging door andere meelsoorten te voorkomen. Bij een streng glutenvrij dieet moet u er voor zorgen dat de gebruikte gist ook glutenvrij is. Door de consistentie van meel zonder gluten is optimaal mengen niet mogelijk. U dient dan ook tijdens het kneden het deeg van de randen los te maken met een soepele kunststof spatel. Brood zonder gluten is compacter en de kleur is bleker dan van normaal brood.
   Alleen 1000 g is beschikbaar voor het programma.
10. **Zoutloos brood.** Brood is één van de voedingsmiddelen die zorgt voor de grootste dagelijkse hoeveelheid zout. Door minder zout te gebruiken, neemt het risico van hart- en vaatziekten af.
11. **Uitsluitend Bakken.** Met het Uitsluitend Bakken kan uitsluitend tussen 10 tot 70 min. gebakken worden, instelbaar in schijven van 10 min. Dit kan alleen geselecteerd worden en gebruikt worden:
    a) in combinatie met het programma Gerezen deeg,
    b) voor het verwarmen of knapperig maken van reeds gebakken en afgekoeld brood,
    c) voor het afbakken in geval van een langdurige stroomonderbreking tijdens een broodcyclus.
    De broodbakmachine dient tijdens het gebruik van programma 11 onder toezicht te blijven.

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

12. **Gerezen Deeg.** Het programma Gerezen deeg bakt niet. Dit komt overeen met een kneed- en rijsprogramma voor alle soorten gerezen deeg. Bijv.: pizzadeeg.
13. **Cake.** Voor het vervaardigen van taarten en gebak met bakpoeder. Alleen 1000 g is beschikbaar voor het programma.
14. **Jam.** Het programma Jam kookt automatisch jam in de uitneembare binnenpan.
15. **Pasta.** Het programma 15 kneedt alleen maar. Het is bestemd voor niet gerezen deeg. Bijv.: pasta.

Selectie van het gewicht

Het gewicht van het brood wordt automatisch ingesteld op 1000 g. Het gewicht wordt slechts ter indicatie gegeven. Zie de details van de recepten voor meer informatie. Bij de programma's 9, 11, 12, 13, 14, 15 is er geen instelling van het gewicht. Druk op de toets om het gekozen gewicht van 500 g, 750 g of 1000 g in te stellen. De aanduiding tegenover de gewenste instelling gaat branden.

Selectie van de goudbruin

De kleur van de korst wordt automatisch ingesteld op GEMIDDELD. Bij de programma's 12, 14, 15, is er geen instelling van de kleur. Er zijn drie keuzes mogelijk: licht / gemiddeld / donker. Voor het wijzigen van de automatische instelling drukt u op de toets totdat de aanduiding tegenover de gewenste instelling gaat branden.

Inschakeling / Uitschakeling

Druk op de toets START/STOP om het apparaat in te schakelen. Het aftellen begint. Voor het uitschakelen van het programma of het annuleren van de programmering van de timer drukt u 3 seconden op de toets START/STOP.

DE CYCLI

Een tabel op pagina 124-125 geeft de verschillende cycli aan de hand van het gekozen programma aan.

Kneden

Om het deeg structuur te geven en het zo beter te laten rijzen.
Tijdens deze cyclus en voor de programma's 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, kunt u ingrediënten toevoegen: droge vruchten, olijven, enz... Een geluidssignaal geeft aan op welk moment u dit kunt doen. Raadpleeg de overzichtstabel van de bereidingstijden (pagina 124-125) en de kolom "extra". Deze kolom geeft de tijd aan die op het display van uw apparaat zal verschijnen terwijl het geluidssignaal te horen is. Om precies te weten na hoeveel tijd het geluidssignaal te horen is, trekt u de tijd uit de kolom "extra" af van de totale baktijd. Bijv.: "extra" = 2:51 en "totale tijd" = 3:13, de ingrediënten kunnen na 22 min. toegevoegd worden.

Rust

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

Rijzen

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

Bakken

Hierbij verandert het deeg in brood en krijgt dit een goudbruin, knapperig korstje.

Warm houden

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

Voor de programma's 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, u kunt de bereiding in het apparaat laten. Na het bakken wordt het brood automatisch gedurende een uur warm gehouden. Tijdens het warmhouden gedurende een uur blijft het display op 0:00 staan en de 2 punten : van de timer knipperen. Aan het einde van de cyclus schakelt het apparaat automatisch uit na diverse pieptonen.

PROGRAMMA MET TIMER

U kunt het apparaat zodanig programmeren dat uw bereiding klaar is op een door u gekozen tijdstip, tot maximaal 15 u van tevoren. Het programma met timer mag niet gebruikt worden voor de programma's 8, 11, 12, 13, 14, 15.

Deze stap geschiedt na het selecteren van het programma, de bakkleur en het gewicht. De programmatijd wordt weergegeven. Bereken het tijdsverschil tussen het moment waarop u het programma start en het uur waarop u wilt dat de bereiding klaar is. Het apparaat telt hier automatisch de tijdsduur van de cycli van het programma bij op. Met behulp van de toetsen ⊕ en ⊖, geeft u de gevonden tijd weer (⊕ naar boven en ⊖ naar beneden). Door kort te drukken, verspringt de tijd in schijven van 10 min. + korte pieptoon. Door lang te drukken verspringt de tijd continu in schijven van 10 min. Bijv.: Het is 8 uur 's avonds en u wilt dat uw brood de volgende morgen om 7 uur klaar is.

Programmeer 11.00 u met behulp van de toetsen ⊕ en ⊖. Druk op de toets START/STOP. Er klinkt een geluidssignaal. De 2 punten : van de timer knipperen. Het aftellen begint. Het controlelampje gaat branden.

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

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

Praktische adviezen

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

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

Om uw brood uit de bakvorm te halen: het kan gebeuren dat tijdens het uit de bakvorm halen de kneder in het brood bekneld blijven zitten. Gebruik in dat geval het accessoire "haak" als volgt:

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

DE INGREDIËNTEN

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

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

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

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

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

Het gebruik van een meelsoort T55 wordt aanbevolen, tenzij in het recept anders vermeld staat. Indien u een kant-en-klare mix voor brood, brioche of melkbrood gebruikt, maak dan niet meer dan in totaal 750 g deeg.

Het zeven van het meel heeft ook invloed op het resultaat: hoe bruiner het meel is (dat wil zeggen, hoe meer graanvliesjes aanwezig zijn), hoe minder het deeg zal rijzen en hoe compacter het brood zal zijn. U vindt in de winkel ook kant-en-klaar mixen voor broodbereiding. Raadpleeg de aanbevelingen van de fabrikant voor het gebruik van deze mixen. Over het algemeen kiest u het programma aan de hand van de gebruikte bereiding. Bijv.: Volkorenbrood - Programma 4.

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

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

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

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

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

Droge gist (in tl.)								
1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Verse gist (in g)								
9	13	18	22	25	31	36	40	45

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

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

REINIGING EN ONDERHOUD

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

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

DE RECEPTEN

Houd voor ieder van deze recepten de aangegeven volgorde van de ingrediënten in acht. Afhankelijk van het gekozen recept en het bijbehorende programma kunt u de overzichtstabel van de bereidingstijden (pagina 124-125) bekijken en nagaan hoe de verschillende cycli verlopen.

th = theelepel - **el** = eetlepel

PROG. 1 - BASISBROOD
PROG. 2 - SNEL BASISBROOD

BASISBROOD	500 g	750 g	1000 g
1. Water	190 ml	250 ml	330 ml
2. Olie	1 el	1 1/2 el	2 el
3. Zout	1 th	1 th	1 1/2 th
4. Suiker	2 th	3 th	1 el
5. Melkpoeder	1 el	1 1/2 el	2 el
6. Meel T55	345 g	455 g	605 g
7. Gist	1 th	1 th	1 1/2 th

PROG. 3 - FRANS BROOD

FRANS BROOD	500 g	750 g	1000 g
1. Water	200 ml	275 ml	365 ml
2. Zout	1 th	1 1/2 th	2 th
3. Meel T55	350 g	465 g	620 g
4. Gist	1 th	1 th	1 1/2 th

PROG. 4 - VOLKORENBROOD
PROG. 5 - SNEL VOLKORENBROOD

VOLKORENBROOD	500 g	750 g	1000 g
1. Water	205 ml	270 ml	355 ml
2. Olie	1 1/2 el	2 el	3 el
3. Zout	1 th	1 1/2 th	2 th
4. Suiker	1 1/2 th	2 th	3 th
5. Meel T55	130 g	180 g	240 g
6. Volkorenmeel T150	200 g	270 g	360 g
7. Gist	1 th	1 th	1 1/2 th

PROG. 6 - ZOET BROOD
PROG. 7 - SNEL ZOET BROOD

BRIOCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Eieren geklopt*	100 g	100 g	150 g
2. Boter, gesmolten	115 g	145 g	195 g
3. Zout	1 th	1 th	1 1/2 th
4. Suiker	2 1/2 el	3 el	4 el
5. Melk	55 ml	60 ml	80 ml
5. Meel T55	280 g	365 g	485 g
7. Gist	1 1/2 th	2 th	3 th

Naar keuze : 1 th oranjebloesem water.

* 1 middelgroot ei = 50 g

PROG. 8 - SNEL ZOET BROOD

SNEL ZOET BROOD	500 g	750 g	1000 g
1. Water (lauw, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Olie	3 th	1 el	1 1/2 el
3. Zout	1/2 th	1 th	1 1/2 th
4. Suiker	2 th	3 th	1 el
5. Melkpoeder	1 1/2 el	2 el	2 1/2 el
5. Meel T55	325 g	445 g	565 g
7. Gist	1 1/2 th	2 1/2 th	3 th

PROG. 9 - BROOD ZONDER GLUTEN

	1000 g
Gebruik alleen kant-en-klare mix.	
Maak niet meer dan 1000 g deeg.	

PROG. 10 - ZOUTLOOS BROOD

ZOUTLOOS BROOD	500 g	750 g	1000 g
1. Water	200 ml	270 ml	365 ml
2. Meel T55	350 g	480 g	620 g
3. Droge bakkersgist	1/2 th	1 th	1 th
Toevoegen, na geluidssignaal			
4. Sesamzaad	50 g	75 g	100 g

PROG. 12 - GEREZEN DEEG

PIZZADEEG	500 g	750 g	1000 g
1. Water	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olijfolie	1 el	1 1/2 el	2 el
3. Zout	1/2 th	1 th	1 1/2 th
5. Meel T55	320 g	480 g	640 g
7. Gist	1/2 th	1 th	1 1/2 th

PROG. 13 - CAKE

CITROENCAKE	1000 g
1. Eieren geklopt*	200 g
2. Suiker	260 g
3. Zout	1 snufje
4. Boter, gesmolten en afkoelen	90 g
5. Citroen schil	van 1 1/2 citroen
6. Citroen sap	van 1 1/2 citroen
7. Meel T55	430 g
8. Gist chimique	3 1/2 th

Klop de eieren met suiker en zout voor 5 minuten. Doe dit in de uitneembare binnenpan. Voeg de afgekoelde gesmolten boter toe. Voeg het citroensap en de citroenrasp toe. Meng het meel en het bakpoeder en voeg dit aan het mengsel toe. Zorg ervoor dat het meel op een hoopje en precies in het midden van het mengsel wordt gelegd.

* 1 middelgroot ei = 50 g

PROG. 14 - JAM

VRUCHTENMOES EN JAM

Snijd of hak uw fruit naar smaak voordat u ze in de broodbakmachine doet.

1. Aardbeien-, perziken-, rabarber- of abrikozen	580 g
2. Suiker	360 g
3. Citroen sap	van 1 citroen
4. Pectine	30 g
1. Sinaasappel of grapefruit	500 g
2. Suiker	400 g
3. Pectine	50 g

PROG. 15 - PASTA

PASTA	500 g	750 g	1000 g
1. Water	45 ml	50 ml	70 ml
2. Eieren geklopt*	150 g	200 g	275 g
3. Zout	1 snufje	1/2 th	1 th
5. Meel T55	375 g	500 g	670 g

* 1 middelgroot ei = 50 g

HANDLEIDING VOOR BETERE BAKRESULTATEN

Is het resultaat niet volgens wens? Met deze tabel kunt u zien wat er aan de hand is.	Te hoog gerezen brood	Ingezakt brood na te hoog gerezen te zijn	Onvoldoende gerezen brood	Te lichte korst	Bruine zijden maar het brood is niet voldoende gaar	Meel aan de zijkanten en bovenop
Tijdens het bakken is de toets START/STOP ingedrukt.				●		
Niet genoeg meel.		●				
Teveel meel.			●			●
Niet genoeg gist.			●			
Teveel gist.		●		●		
Niet genoeg water.			●			●
Teveel water.		●			●	
Niet genoeg suiker.			●			
Meel van slechte kwaliteit.			●	●		
De verhouding van de ingrediënten is niet goed (te grote hoeveelheid).	●					
Het water is te warm.		●				
Het water is te koud.			●			
Onjuist programma.			●	●		

TECHNISCHE STORINGSGIDS

PROBLEMEN	OPLOSSINGEN
De kneder blijft in de bakblik bekneld zitten.	• Laten weken voor u hem gaat verwijderen.
Na een druk op START/STOP gebeurt er niets.	• E00 verschijnt knipperend op het display, gevolgd door een geluidssignaal: het apparaat is te warm. Wacht 1 uur tussen 2 cycli. • E01 verschijnt knipperend op het display, gevolgd door een geluidssignaal: het apparaat is te koud. Wacht tot deze op kamertemperatuur is. • HHH of EEE verschijnt knipperend op het display, gevolgd door een geluidssignaal: storing. Het apparaat moet worden nagekeken door de technische dienst. • U heeft de timer geprogrammeerd.
Na op START/STOP gedrukt te hebben draait de motor maar er wordt niet gekneed.	• De uitneembare binnenpan zit niet goed op zijn plaats. • De kneder is afwezig of zit niet goed op zijn plaats. In geval van bovenstaande situaties stopt u het apparaat handmatig door lang op de START/STOP knop te drukken. Begin met het recept van voor af aan.
Na een programmering met de timer is het brood niet voldoende gerezen of er is niets gebeurd.	• U heeft vergeten na de programmering op START/STOP te drukken. • De gist is in contact gekomen met het zout en/of het water. • Kneder afwezig.
Brandgeur.	• Een deel van de ingrediënten is naast de uitneembare binnenpan gevallen: laat het apparaat afkoelen en maakt de binnenzijde van de apparaat schoon met een vochtige spons en zonder reinigingsproduct. • De bereiding is overgelopen: te grote hoeveelheid ingrediënten, met name vloeistof. Neem de juiste verhoudingen van het recept in acht.

BESCHREIBUNG

1 - abnehmbarer Deckel mit Sichtfenster
2 - Bedienfeld
- **a** - Anzeigefenster
- **b** - Start / Stopp-Taste
- **c** - Brotgröße
- **d** - Tasten für den verzögerten Start und Einstellung der Zeit für das Programm 11
- **e** - Einstellung der Krustenfarbe
- **f** - Programmwahl
- **g** - Betriebskontrollleuchte

3 - Backform
4 - Mischhaken
5 - Messbecher
6 - Teelöffel/Esslöffel
7 - Zubehörteil Haken zum Entfernen der Mischhaken

SICHERHEITSHINWEISE

Denken Sie an den Umweltschutz!

DE

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

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

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

- Wenn das Anschlusskabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Netzkabel nicht herabhängen lassen, Kinder könnten daran ziehen.
- Das Gerät, das Kabel oder den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Jeder Eingriff, außer der normalen Reinigung und Pflege durch den Kunden, muss durch den Kundendienst erfolgen.
- Das Gerät außen und innen mit einem feuchten Schwamm auswaschen und sorgfältig trocknen. Backform und Knethaken mit heißem Wasser reinigen. Deckel abnehmen und mit heißem Wasser reinigen und sorgfältig trocknen. Teile nicht in der Spülmaschine reinigen. Keine haushaltsüblichen Reinigungsmittel, Topfkratzer oder Brennspiritus verwenden. Gehäuse und Deckel nie in Wasser tauchen.
  Keine Reinigungssprays (Backofen Spray) verwenden.
- Das Netzkabel nicht in die Nähe oder in Kontakt mit heißen Geräteteilen, Hitzequellen oder scharfen Kanten bringen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während es in Betrieb ist.
- **Das Sichtfenster während und direkt nach dem Betrieb nicht berühren. Das Sichtfenster kann sehr heiß werden.**
- Das Gerät nicht durch Ziehen am Stromkabel vom Stromnetz trennen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht solange es heiß ist.
- Nur geerdete Verlängerungskabel in gutem Zustand benutzen, deren Durchmesser mindestens so groß ist wie der des Gerätekabels. Das Kabel muss so verlegt werden, dass niemand darüber stolpern kann.
- Das Gerät darf nicht auf andere Geräte gestellt werden.
- Das Gerät darf nicht als Wärmequelle benutzt werden.
- Das Gerät nicht unter leicht entflammbare Gegenstände (z. B. Gardinen, Vorhänge, Regale) stellen.
- Keine anderen Gerichte als Teig und Marmelade in dem Gerät zubereiten.
- Legen Sie nie Papier, Karton oder Plastik ins Innere des Gerätes und stellen Sie nichts darauf ab.
- Wenn Teile des Gerätes Feuer fangen, nie mit Wasser löschen. Das Gerät ausstecken und die Flammen mit einem feuchten Tuch ersticken.
- Verwenden Sie für Ihre Sicherheit nur Zubehör und Ersatzteile, die für dieses Gerät bestimmt sind.
- **Am Ende des Programms zur Herausnahme der Form oder zum Berühren heißer Flächen immer Ofenhandschuhe tragen. Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß.**
  Vorsicht im Umgang mit heißen Speisen.
- Die Belüftungsschlitze nie verstopfen.
- Vorsicht: Am Ende oder während des Programms kann beim Öffnen des Deckels Dampf austreten.
- **Achten Sie bei Programm 14 (Marmelade, Kompott) darauf, dass beim Öffnen des Deckels Dampf oder heiße Spritzer entstehen können.**
  Achtung: überlaufender Teig, der das Heizelement berührt, kann sich entzünden.
- Die Mengenangaben in den Rezepten nicht überschreiten.
  Das Gesamtgewicht von 1000 g Teig nicht überschreiten.
  620 g Mehl und 10 g Hefe nicht überschreiten.
- Der an diesem Gerät gemessene Geräuschpegel liegt bei 60 dBA.

PRAKTISCHE TIPPS

Zubereitung

1 Die Gebrauchsanleitung aufmerksam durchlesen: das Brotbacken mit dem Backautomaten ist anders als die „manuelle" Methode!

2 Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben (ausgenommen gegenteilige Angabe) und genau abgewogen werden. **Messen Sie die Flüssigkeiten mit dem mitgelieferten Messbecher ab. Der doppelseitige Messlöffel besitzt auf einer Seite das Esslöffel- und auf der anderen Seite das Teelöffel-Maß.** Falsche Messmengen beeinträchtigen das Backergebnis.

3 Die Zutaten vor Ablauf ihres Verfalldatums verwenden und an einem kühlen und trockenen Ort lagern.

4 Es ist sehr wichtig, dass die Mehlmenge genau abgewogen ist. Am besten eine Küchenwaage dazu verwenden. Nehmen Sie Trockenhefe (in der Tüte). Kein Backpulver verwenden, außer, das Rezept schreibt es vor. Eine geöffnete Tüte Trockenhefe muss binnen 48 Stunden aufgebraucht werden.

5 Damit der Teig ungestört aufgehen kann, sollten alle Zutaten von Anfang an in die Backform gegeben werden, um den Deckel während des Betriebs nicht mehr aufmachen zu müssen (ausgenommen gegenteilige Angabe). Halten Sie die Reihenfolge der Zutatenzugabe genau ein sowie die in den Rezepten genannten Mengenangaben. Als erstes die flüssigen und danach die festen Zutaten einfüllen. **Die Hefe darf weder mit den Flüssigkeiten noch mit dem Salz in Berührung kommen.**

Einzuhaltende Reihenfolge :

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

Inbetriebnahme

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

- **Manchmal ist es nützlich, den Teig nach dem halben Knetprozess zu prüfen.** Er soll homogen sein und nicht an den Wänden der Backform kleben.
  - bei Mehlrückständen noch etwas Wasser nachgießen,
  - bei klebrigem Teig noch etwas Mehl hinzufügen. Diese Korrekturen sehr behutsam vornehmen (max. 1 Esslöffel auf einmal) und erst das Ergebnis abwarten bevor Sie noch weitere Korrekturen vornehmen.

- **Es ist ein weitverbreiteter Irrtum, dass das Brot durch die Zugabe von Hefe besser aufgeht.** Zuviel Hefe schwächt hingegen die Teigstruktur. Das Brot geht zwar schön auf, fällt aber nach dem Backen in sich zusammen. Sie können die Beschaffenheit des Teigs kurz vor dem Backen mit leichtem Fingerdruck prüfen: der Teig muss geschmeidig sein und etwas Widerstand bieten. Der Fingerabdruck verschwindet allmählich.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

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

SCHNELLANLEITUNG

- Rollen Sie das Stromkabel ab und schließen Sie es an eine geerdete Steckdose an.
- Während des ersten Gebrauchs kann sich ein leichter Geruch entwickeln.
  Das Gerät muss vor der ersten Benutzung, unbedingt solange bei geöffnetem Fenster aufgeheizt werden, bis keine Geruchs- und Rauchentwicklung mehr feststellbar ist.
- Nehmen Sie die Backform an ihrem Griff aus dem Gerät indem Sie die Backform leicht entgegen den Uhrzeigersinn drehen. Anschließend den Mischhaken einsetzen-**B**-**C**.
- Die Zutaten in der genannten Reihenfolge in die Backform geben. Zutaten präzise abwiegen -**D**-**E**.
- Backform einsetzen und den Antrieb einrasten lassen. Fassen Sie die Backform am Griff, und setzen Sie die Backform auf den Antrieb (hierfür müssen Sie die Backform leicht nach einer Seite neigen). Drehen Sie die Backform leicht im Uhrzeigersinn bis sie einrastet -**F**-**G**.
- Den Brotbackautomaten anschließen. Stecker in die Steckdose stecken und den Brotbackautomaten einschalten. Es ertönt ein Signalton und im Anzeigefenster erscheint danach Programm 1 (Standardprogramm), d.h. Brotgröße 1000 g, Kruste mittelbraun -**H**.
- Drücken Sie auf START STOP. Der Doppelpunkt blinkt. Die Betriebskontrollleuchte ist an -**I**-**J**.
- Am Ende des Backzyklus ziehen Sie den Netzstecker. Sie nehmen die Backform heraus. Achtung! Griff und Deckelinnenseite sind heiß. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe. Brot aus der Form nehmen und 1 Stunde auf einem Kuchengitter abkühlen lassen -**K**.

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

BROT-GRUNDREZEPT (Programm 1)	**ZUTATEN** - **TL** = Teelöffel - **EL** = Esslöffel	
KRUSTENFARBE = MITTEL	1. WASSER = 330 ml	5. MILCHPULVER = 2 EL
BROTGRÖßE = 1000 g	2. ÖL = 2 EL	6. MEHL = 605 g
ZEIT = 3:09	3. SALZ = 1½ TL	7. TROCKENHEFE = 1½ TL
	4. ZUCKER = 1 EL	

GEBRAUCH IHRES BROTBACKAUTOMATEN

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

Programmwahl

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

Mit der Menü-Taste haben Sie die Wahl unter einer Anzahl verschiedener Programme. Die jeweilige Programmzeit wird angezeigt. Mit jedem Drücken der Taste MENU erscheint im Anzeigefeld die nächste Nummer im Menü von 1 bis 15:

1. **Grundrezept.** Das Grundrezept-Programm eignet sich zum Backen der meisten Brotrezepte mit Weizenmehl.
2. **Grundrezept schnell.** Dieses Programm ist eine schnellere Variante des Grundrezept-Programms, mit dem das Innere des Brotes eventuell weniger ausgelüftet wird.
3. **Französisches Brot.** Das Programm Französisches Brot entspricht einem Rezept für traditionelles französisches Weißbrot.
4. **Vollkornbrot.** Das Programm Vollkornbrot wird für Rezepte gewählt, die Vollkornmehl vorschreiben.
5. **Vollkornbrot schnell.** Dieses Programm ist eine schnellere Variante des Vollkornbrot Programms, mit dem das Innere des Brotes eventuell weniger ausgelüftet wird.
6. **Süßes Brot.** Das Programm Süßes Brot backt Brot mit höherem Fett- und Zuckergehalt. Bei Gebrauch von Backmischungen für Brioches und Milchbrote darf eine Gesamtteigmenge von 750 g nicht überstiegen werden.
7. **Süßes Brot schnell.** Dieses Programm ist eine schnellere Variante des Süßes Brot Programms, mit dem das Innere des Brotes eventuell weniger ausgelüftet wird.
8. **Brot sehr schnell.** Das Programm 8 ist die besondere Einstellung für das Brotrezept Brot sehr schnell. Das Brot wird in diesem Programm fester als bei anderen Programmen.
9. **Glutenfreies Brot.** Dieses Brot ist für Personen mit Glutenunverträglichkeit geeignet. Gluten ist in zahlreichen Getreidesorten (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Kamut, Dinkel...) enthalten. Beachten Sie die Anweisungen auf der Packung. Die Backform muss stets gereinigt werden, damit sie nicht mit anderen Mehlarten in Berührung kommt. Bei strenger glutenfreier Diät muss darauf geachtet werden, dass auch die verwendete Hefe kein Gluten enthält. Die Konsistenz von glutenfreien Mehlen ermöglicht keine optimale Durchmischung. Deshalb muss der Teig beim Kneten mit einem biegsamen Plastik-spatel von den Rändern gelöst werden. Glutenfreies Brot hat eine dichtere Konsistenz und eine hellere Färbung als herkömmliches Brot. Für dieses Programm steht nur das Gewicht 1000 g Verfügung.
10. **Salzfreies Brot.** Brot ist eines der Lebensmittel mit dem wir täglichen den höchsten Anteil an Salz zu uns nehmen. Durch eine Verringerung der Salzzufuhr kann das Risiko kardio-vaskulärer Erkrankungen gesenkt werden.
11. **Nur Backen.** Das Programm nur Backen ermöglicht, von 10 bis 70 Minuten, die jeweils im 10-Minuten-Takt eingestellt werden können. Es kann allein ausgewählt werden, oder:
    a) in Verbindung mit dem Programm für Hefeteig,
    b) zum Aufbacken oder Nachbacken von bereits gebackenen und abgekühlten Broten,
    c) zum Fertigbacken eines unterbrochenen Backzyklus, z.B. bei längerem Stromausfall.
    Den Brotbackautomaten bei laufen dem Programm 11 nicht unbeaufsichtigt lassen. Zur manuellen Unterbrechung des Backzyklus vor dem Ende der Backzeit schalten Sie das Programm mit einem längeren Druck auf die Taste START STOP ab.

12. **Hefeteig.** Das Programm Hefeteig backt nicht. Diese Einstellung knetet den Teig und lässt ihn ruhen, damit er aufgehen kann, z.B. für Pizzateig.
13. **Kuchen.** Zur Zubereitung von Torten und Kuchen mit Backpulver. Für dieses Programm steht nur das Gewicht 1000 g Verfügung.
14. **Marmelade.** Das Marmeladen-Programm bereitet automatisch Marmeladen zu.
15. **Nudelteig.** Das Programm 15 knetet nur und ist für Teige bestimmt, die nicht aufgehen sollen.

Einstellung der Brotgröße

Die Brotgröße steht standardmäßig auf 1000 g. Es handelt sich um eine Grundeinstellung. Einzelheiten entnehmen Sie den jeweiligen Rezepten. Die Programme 9, 11, 12, 13, 14, 15 haben keine Einstellung der Brotgröße. Drücken Sie die Taste , um das gewünschte Produkt auf 500 g, 750 g oder 1000 g einzustellen. Die Kontrollleuchte leuchtet neben der ausgewählten Größe auf.

Einstellung der Krustenfarbe

Bräunungsgrad der Kruste ist standardmäßig auf MITTELBRAUN eingestellt. Die Programme 12, 14, 15 haben keine Einstellung des Bräunungsgrads. Drei Bräunungsgrade stehen zur Auswahl: HELL / MITTEL / DUNKEL. Zum Ändern der Standardeinstellung drücken Sie auf die Taste , bis die Kontrollleuchte neben der ausgewählten Krustenfarbe leuchtet.

Start / Stopp

Den Brotbackautomaten mit einem Druck von die Taste START/STOP einschalten. Der Countdown beginnt. Um das Programm zu stoppen oder eine zeitversetzte Programmierung (Timer-Funktion) zu löschen, drücken Sie 3 Sekunden auf die Taste START/STOP.

PROGRAMM-ZYKLEN

Die Kontrolleuchten über dem relevanten Symbol leuchten auf, um anzuzeigen, welches Stadium des Zyklus der Brotbackautomat erreicht hat. Auf dem Schema (Seite 124-125) ist der Ablauf der verschiedenen Zyklen je nach eingestelltem Programm abzulesen.

Kneten

Verleiht dem Teig Struktur, damit er gut aufgeht.
Während dieses Zyklus können Sie für die Programme 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13 weitere Zutaten, z.B. Trockenfrüchte, Oliven, usw. zufügen. Sie werden durch einen Signalton darauf hingewiesen. Siehe Tabelle mit der Zusammenfassung der Vorbereitungszeiten (Seite 124-125) und Spalte „Extra". Diese Spalte nennt die Zeit, die im Anzeigefenster steht, wenn der Signalton zu hören ist. Um genauer zu wissen, nach welcher Zeit dieses Signal ertönt, genügt es, die Zeitangabe in der Spalte „Extra" von der Gesamtbackzeit abzuziehen. Beispiel: „Extra" = 2:51 und „Gesamtzeit" = 3:13, die Zutaten können nach 22 Minuten zugefügt werden.

Ruhen

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

Gehen

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

Backen

Der Teig bekommt eine knusprige und goldbraune Kruste.

Warmhalten

Zum Warmhalten nach dem Backzyklus. Es ist jedoch ratsam, das Brot gleich nach dem Backen zu entfernen.
Bei den Programmen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 können Sie das Backgut im Gerät lassen.

Nach Ende des Backzyklus schaltet der Brotbackautomat automatisch auf Warmhalten (1 Stunde). Während dem Warmhaltemodus steht im Anzeigefenster 0:00 und der Doppelpunkt des Timers blinkt. Am Ende des Gerätezyklus erfolgt eine automatische Abschaltung und es ertönen mehrere Signaltöne.

ZEITVERSETZTE PROGRAMMIERUNG (TIMER-FUNKTION)

Mit der Timer-Funktion können Sie den Brotbackvorgang bis zu 15 Stunden im Voraus programmieren, damit das Brot fertig ist, wann Sie es brauchen. Das zeitlich verschobene Programm ist für die Programme 8, 11, 12, 13, 14, 15 nicht verfügbar.

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

Die errechnete Zeit anhand der ⊕ und ⊖ anzeigen (⊕ zum Wert heraufsetzen, ⊖ vom Wert herabsetzen). Durch kurzes Drücken stellt sich der Timer in 10 Minuten-Schritten weiter und es ertönt ein kurzer Signalton. Durch langes Drücken stellt sich der Timer kontinuierlich in 10 Minuten-Schritten weiter.

Beispiel: Es ist 20h00 und Sie möchten ein frisches Brot für den nächsten Morgen 7h00. Sie programmieren mit der ⊕ und ⊖ 11h00. Drücken Sie auf START/STOP. Es ertönt ein Signalton. Der Doppelpunkt des Timers blinkt. Der Countdown beginnt. Die Betriebskontrollleuchte ist an.

Wenn Sie die Programmierung verändern möchten, drücken Sie länger auf START/STOP, bis ein Signalton zu hören ist. Die Standardzeit wird im Anzeigefenster angezeigt. Wiederholen Sie die Programmierung.

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

Praktische Tipps

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

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

Stürzen des Brotes: es kann vorkommen, dass die Mischhaken beim Stürzen des Brotes in demselben stecken bleiben. Benutzen Sie in diesem Fall das Zubehörteil „Haken" wie folgt:

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

DIE ZUTATEN

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

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

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

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

Mehl: Die Mehlmengen schwanken je nach verwendetem Mehltyp. Das Backergebnis ist ebenfalls stark von der Mehlqualität bestimmt. Das Mehl in einer dicht schließenden Verpackung aufbewahren, denn es reagiert auf Veränderungen der klimatischen Bedingungen, nimmt Feuchtigkeit auf oder, im Gegenteil, gibt Feuchtigkeit ab. Verwenden Sie bevorzugt backstarkes Mehl, Backmehl oder Bäckermehl anstatt Standardmehl. Die Zugabe von Haferflocken, Kleie, Weizenkeimen, Roggen oder sonstigen Körnern ergibt schwerere und kleinere Brote.
Wenn in den Rezepten nicht anders angegeben, verwenden Sie am besten die Mehlsorten Typ 405 oder Typ 550. Bei der Benutzung von speziellen Mehlmischungen für Brot, Brioche oder Milchbrot: Bereiten Sie nicht mehr als insgesamt 750 g Teig zu. Die Feinheit des Mehls beeinflusst ebenfalls die Backergebnisse: je vollständiger das Mehl ist (d.h. es enthält noch Reste der Kornhülle, die Kleie), umso weniger wird der Teig gehen und umso dichter und kompakter wird das Brot. Im Handel finden Sie auch backfertige Brotmischungen. Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers, wenn Sie diese Zubereitungen verwenden. Allgemein gilt, dass die Wahl des Programms auf das Brotrezept abgestimmt sein muss. Beispiel: Vollkornbrot - Programm 4.

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

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

Hefe: Die Backhefe existiert in mehreren Formen: als Frischhefe in Würfelform oder als Trockenhefe zur sofortigen Verwendung. Die Hefe wird in allen gängigen Supermärkten (Abteilung Backwaren oder Frischwaren) verkauft, oder aber Sie kaufen die Hefe direkt und frisch

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

Umrechnungstabelle Menge/Gewicht zwischen Trockenhefe und frischer Hefe:

Trockenhefe (in TL.)

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

Frische Hefe (in g)

9	13	18	22	25	31	36	40	45

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

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

um ein Überquellen des Teiges zu vermeiden.

REINIGUNG UND PFLEGE

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

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

DIE REZEPTE

Bei jedem Rezept die Reihenfolge der genannten Zutaten beachten. Je nach gewähltem Rezept und dem entsprechenden Programm können Sie aus der zusammenfassenden Tabelle (Seite 124-125) die Vorbereitungszeiten und die Zusammensetzung der verschiedenen Backzyklen entnehmen.

TL > Teelöffel - **EL** > Esslöffel

PROG. 1 - GRUNDREZEPT
PROG. 2 - GRUNDREZEPT SCHNELL

GRUNDREZEPT	500 g	750 g	1000 g
1. Wasser	190 ml	250 ml	330 ml
2. Öl	1 EL	1 1/2 EL	2 EL
3. Salz	1 TL	1 TL	1 1/2 TL
4. Zucker	2 TL	3 TL	1 EL
5. Milchpulver	1 EL	1 1/2 EL	2 EL
6. Mehl T550	345 g	455 g	605 g
7. Hefe	1 TL	1 TL	1 1/2 TL

PROG. 3 - WEISSBROT

WEISSBROT	500 g	750 g	1000 g
1. Wasser	200 ml	275 ml	365 ml
2. Salz	1 TL	1 1/2 TL	2 TL
3. Mehl T550	350 g	465 g	620 g
4. Hefe	1 TL	1 TL	1 1/2 TL

PROG. 4 - VOLLKORNBROT
PROG. 5 - VOLLKORNBROT SCHNELL

VOLLKORNBROT	500 g	750 g	1000 g
1. Wasser	205 ml	270 ml	355 ml
2. Öl	1 1/2 EL	2 EL	3 EL
3. Salz	1 TL	1 1/2 TL	2 TL
4. Zucker	1 1/2 TL	2 TL	3 TL
5. Mehl T550	130 g	180 g	240 g
6. Vollkornmehl T150	200 g	270 g	360 g
7. Hefe	1 TL	1 TL	1 1/2 TL

PROG. 6 - SÜSSES BROT
PROG. 7 - SÜSSES BROT SCHNELL

BRIOCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Eier*	100 g	100 g	150 g
2. Weiche Butter	115 g	145 g	195 g
3. Salz	1 TL	1 TL	1 1/2 TL
4. Zucker	2 1/2 EL	3 EL	4 EL
5. Milch	55 ml	60 ml	80 ml
5. Mehl T550	280 g	365 g	485 g
7. Hefe	1 1/2 TL	2 TL	3 TL

Wahlweise : 1 TL Orangenblütenwasser hinzufügen.

* 1 mittel Ei = 50 g

PROG. 8 - BROT SEHR SCHNELL

BROT SEHR SCHNELL	500 g	750 g	1000 g
1. Wasser (warm, ca. 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Öl	3 TL	1 EL	1 1/2 EL
3. Salz	1/2 TL	1 TL	1 1/2 TL
4. Zucker	2 TL	3 TL	1 EL
5. Milchpulver	1 1/2 EL	2 EL	2 1/2 EL
5. Mehl T550	325 g	445 g	565 g
7. Hefe	1 1/2 TL	2 1/2 TL	3 TL

PROG. 9 - GLUTENFREIES BROT

1000 g

Verwenden Sie nur fertige Backmischungen, die nicht mehr als 1000 g Teig ergeben.

PROG. 10 - SALZFREIES BROT

SALZFREIES BROT	500 g	750 g	1000 g
1. Wasser	200 ml	270 ml	365 ml
2. Mehl T550	350 g	480 g	620 g
3. Trockenhefe	1/2 TL	1 TL	1 TL
Dazu geben, sobald der Signalton des Backautomaten ertönt			
4. Sesamsamen	50 g	75 g	100 g

PROG. 12 - HEFETEIG

PIZZATEIG	500 g	750 g	1000 g
1. Wasser	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olivenöl	1 EL	1 1/2 EL	2 EL
3. Salz	1/2 TL	1 TL	1 1/2 TL
5. Mehl T550	320 g	480 g	640 g
7. Hefe	1/2 TL	1 TL	1 1/2 TL

PROG. 13 - KUCHEN

ZITRONENKUCHEN	1000 g
1. Eier*	200 g
2. Zucker	260 g
3. Salz	1 Prise
4. Butter, zerlassen aber abkühlt	90 g
5. Zitronenschale	aus 1 1/2 Zitrone
6. Zitronensaft	aus 1 1/2 Zitrone
7. Mehl T550	430 g
8. Backpulver	3 1/2 TL

Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker und dem Salz 5 Min. lang schaumig, bis die Masse eine weiße Färbung annimmt. Geben Sie sie in den die Backform des Geräts. Geben Sie die geschmolzene und wieder abgekühlte Butter dazu. Geben Sie den Zitronensaft und die Zitronenschale dazu. Mischen Sie das Backpulver unter das Mehl und geben Sie es dazu. Bitte achten Sie darauf, das Mehl in die Mitte des Backbehälters zu geben.

* 1 mittel Ei = 50 g

PROG. 14 - KONFITÜRE

KOMPOTTE UND MARMELADEN

Die Früchte nach Belieben in Stücke schneiden oder zerkleinern und in die Backform des Brotbackautomaten einfüllen.

1. Erdbeeren, Pfirsichen, Rhabarber oder Aprikosen	580 g
2. Zucker	360 g
3. Zitronensaft	aus 1 Zitrone
4. Pektin	30 g

1. Orangen oder Grapefruit	500 g
2. Zucker	400 g
3. Pektin	50 g

PROG. 15 - NUDELTEIG

NUDELTEIG	500 g	750 g	1000 g
1. Wasser	45 ml	50 ml	70 ml
2. Eier*	150 g	200 g	275 g
3. Salz	1 Prise	1/2 TL	1 TL
5. Mehl T550	375 g	500 g	670 g

* 1 mittel Ei = 50 g

TIPPS UM IHRE REZEPTE ZU VERBESSERN

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

HILFE BEI TECHNISCHE STÖRUNGEN

FEHLER	ABHILFE
Der Mischhaken bleibt in der Backform stecken.	• In Wasser einweichen und dann herausziehen.
Nichts passiert nach Druck auf START/STOP.	• E00 wird im Display angezeigt, dass Gerät gibt einen Signalton ab: Der Backautomat ist zu heiß. Zwischen zwei Backzyklen 1 Stunden warten. • E01 wird angezeigt und blinkt, dass Gerät gibt einen Signalton ab: Der Backautomat ist zu kalt. Warten Sie bis das Gerät Raumtemperatur erreicht hat. • Wenn im Display HHH oder EEE blinkend angezeigt wird und das Gerät einen Signalton abgibt: Das Gerät muss in einem autorisierten Servicezentrum repariert werden. • Es wurde ein zeitversetzter Start (Timer) programmiert.
Nach Druck auf START/STOP läuft zwar der Motor, aber der Teig wird nicht geknetet.	• Die Backform ist nicht richtig eingesetzt. • Der Mischhaken fehlt oder sitzt nicht richtig. In den oben genannten Fällen: Stoppen Sie das Gerät durch langes Drücken der START/STOP Taste. Starten Sie anschließend das Rezept neu.
Nach Aufnahme eines zeitversetzten Backzyklus(Timer) ist das Brot nicht genug aufgegangen, oder nichts ist passiert.	• Sie haben nach der Timer-Einstellung vergessen, auf START/STOP zu drücken. • Die Hefe ist mit Salz bzw. Wasser in Berührung gekommen. • Der Mischhaken fehlt.
Es riecht verbrannt.	• Ein Teil der Zutaten ist neben die Backform gefallen: Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts. Backautomaten abkühlen lassen und das Geräteinnere nur mit einem feuchten Schwamm, ohne Reinigungsmittel, auswaschen. • Der Teig ist übergelaufen: die Zutatenmenge ist zu groß, vor allem der Flüssigkeitsanteil. Die Mengenangaben der Rezepte einhalten.

DESCRIZIONE

1 - coperchio con oblò
2 - pannello comandi
  a - display
  b - interruttore on/off
  c - selezione del peso
  d - tasti di regolazione dell'avvio programmato e di regolazione del tempo per il programma 11
  e - selezione della doratura
  f - scelta dei programmi
  g - spia di funzionamento
3 - cestello per il pane
4 - miscelatore
5 - dosatore graduato
6 - cucchiaino da caffè/ cucchiaio da minestra
7 - accessorio "a gancio" per estrarre il miscelatore

CONSIGLI DI SICUREZZA

Partecipiamo alla protezione dell'ambiente!
ⓘ Il vostro apparecchio contiene materiali riciclabili.
➲ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un centro assistenza autorizzato.

IT

• La sicurezza del presente apparecchio è conforme alle specifiche tecniche e alle norme vigenti in materia.

• Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente le istruzioni d'uso: un utilizzo non conforme alle norme d'uso prescritte escluderà il fabbricante da ogni responsabilità.

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

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

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

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

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

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

• Questo apparecchio è stato concepito per uso unicamente domestico. Non è stato ideato per essere utilizzato nei seguenti casi, che restano esclusi dalla garanzia:
  - in angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali,

- nelle fabbriche,
- dai clienti di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali,
- in ambienti tipo camere per vacanze.

- Scollegare l'apparecchio immediatamente dopo l'uso e prima di procedere alla pulizia.

- Non utilizzate un apparecchio che:
  - presenti un cavo difettoso o danneggiato,
  - sia caduto e presenti danni visibili o anomalie di funzionamento.

  In ciascuno dei casi elencati, l'apparecchio dovrà essere portato presso il centro assistenza autorizzato più vicino, alfine di evitare eventuali rischi. Consultate la garanzia.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio assistenza o da persone con qualifica simile per evitare pericoli.

- Eventuali interventi diversi dalla pulizia e dalle normali operazioni di manutenzione effettuate dal cliente devono essere svolti presso un Centro di Assistenza autorizzato.

- Non immergete mai l'apparecchio, il cavo o la presa elettrica nell'acqua o in altro liquido.

- Non lasciate pendere il cavo di alimentazione a portata di mano dei bambini.

- Il cavo non deve mai trovarsi in prossimità o a contatto delle parti calde dell'apparecchio, vicino ad una fonte dicalore o premuto contro uno spigolo vivo.

- Non muovere l'apparecchio in uso.

- **Non toccate l'oblò durante e immediatamente dopo il funzionamento. L'oblò può raggiungere temperature molto elevate.**

- Evitate di scollegare l'apparecchio tirando il cavo.

- Utilizzate esclusivamente prolunghe in buono stato con una presa provvista di messa a terra e con un cavo conduttore avente sezione almeno uguale al cavo fornito con il prodotto.

- Non posizionate l'apparecchio su altri apparecchi.

- Non utilizzate l'apparecchio come fonte di riscaldamento.

- Non utilizzare l'apparecchio per preparare altri cibi che non siano pane e marmellata.

- Evitate accuratamente d'introdurre carta, cartone o plastica all'interno dell'apparecchio e non collocate alcun oggetto sopra di esso.

- Non tentate in alcun caso di spegnere con acqua eventuali fiamme scaturite da componenti del prodotto. Scollegate l'apparecchio. Soffocate le fiamme con un panno umido.

- Per la vostra sicurezza utilizzate solo accessori e ricambi adatti al vostro apparecchio.

- **Al termine del programma, utilizzate sempre guanti isolanti per manipolare il contenitore o le parti calde dell'apparecchio. L'apparecchio diventa molto caldo durante l'utilizzo.**

- Non ostruite le griglie d'aerazione.

- Fate molta attenzione alla fuoriuscita di vapore che può avvenire al momento dell'apertura del coperchio durante il funzionamento o al termine di un programma.

- **Quando è in funzione il programma n°14 (marmellata, composta) fate attenzione al getto di vapore e agli schizzi caldi durante l'apertura del coperchio.**

- Non superate le quantità indicate sulle ricette, il volume totale dell'impasto non deve superare i 1000 g,
  non superate 620 g di farina e 10 g di lievito.

- Il livello di potenza acustica rilevato su questo prodotto è pari a 60 dBa.

CONSIGLI PRATICI

Preparazione

1 Leggere attentamente le istruzioni per l'uso e utilizzare le proprie ricette: con questo apparecchio non si fa pane come quello fatto a mano!

2 Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente (salvo diverse indicazioni) e pesati con precisione. **Misurate i liquidi con il dosatore graduato in dotazione. Utilizzate il dosatore doppio in dotazione per misurare da un lato i cucchiaini da caffè e dall'altro i cucchiai da minestra.** Se non si rispettano scrupolosamente le dosi si possono ottenere cattivi risultati.

3 Utilizzate gli ingredienti prima della data di scadenza e conservateli in un luogo fresco e asciutto.

4 La farina deve essere pesata con precisione utilizzando una bilancia da cucina. Utilizzate lievito per pane attivo disidratato in bustina. Non utilizzate lievito chimico, salvo diverse indicazioni nelle ricette. Una volta aperta la bustina di lievito, utilizzatela entro 48 ore.

5 Per non ostacolare la lievitazione delle preparazioni, si consiglia di versare tutti gli ingredienti fin dall'inizio e di non aprire il coperchio durante il funzionamento (salvo diverse indicazioni). Rispettate precisamente l'ordine degli ingredienti e le quantità indicate nelle ricette. Prima mettete i liquidi, poi i solidi. **Il lievito non deve entrare in contatto diretto con i liquidi o con il sale.**

Ordine generale da rispettare:

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

Utilizzo

- **La preparazione del pane è molto sensibile alle condizioni di temperatura e di umidità.** In caso di forte calore, si consiglia l'utilizzo di liquidi più freschi del solito. Ugualmente in caso di freddo si consiglia di intiepidire l'acqua o il latte (non superare mai i 35°C).

- **Può essere utile verificare lo stato dell'impasto durante la lavorazione:** deve formare una palla omogenea che si scolli bene dalle pareti del cestello.
  >se rimane della farina non impastata, aggiungete ancora un po' d'acqua.
  > in caso contrario, aggiungete un po' di farina.
  Correggete molto lentamente (massimo 1 cucchiaio per volta) e verificate prima di intervenire di nuovo.

- **Un errore diffuso è quello di pensare che aggiungendo del lievito il pane si alzerà di più.** Al contrario, troppo lievito rende fragile la struttura dell'impasto che si alzerà troppo e si affloscerà durante la cottura. Potete giudicare lo stato dell'impasto subito prima della cottura saggiandolo con la punta delle dita: l'impasto deve offrire una leggera resistenza e l'impronta delle dita deve scomparire lentamente.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

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

AVVIO RAPIDO

- Svolgere completamente il cavo. Collegare l'apparecchio solamente ad una presa con messa a terra incorporata.
- Al primo utilizzo potrebbe verificarsi una lieve fuoriuscita di odore.
- Rimuovete il pane sollevando l'impugnatura e girando il pane leggermente in senso antiorario. Adattate in seguito il miscelatore - **B**-**C**.
- Aggiungete gli ingredienti nel cestello nell'ordine consigliato. Assicuratevi che tutti gli ingredienti siano pesati con precisione -**D**-**E**.
- Introducete il cestello per pane. Tenendo l'impugnatura, inserite il pane nell'apparecchio che si adatti oltre l'albero motore (dovrete inclinare leggermente su un lato). Girate delicatamente in senso orario e bloccate -**F**-**G**.
- Chiudere il coperchio. Collegate la macchina del pane alla presa elettrica. Dopo il bip sonoro, sul display compare il programma 1 predefinito, ovvero 1000 g doratura media -**H**.
- Premete il tasto START STOP. I 2 led del timer lampeggiano. La spia di avvio si accende -**I**-**J**.
- Alla fine del ciclo di cottura, scollegate la macchina del pane dalla presa di corrente. Estraete il cestello. Utilizzate sempre dei guanti isolanti poiché l'impugnatura e l'interno del coperchio sono caldi.Sfornate il pane ancora caldo e lasciatelo raffreddare su una griglia per 1 ora -**K**.

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

PANE CLASSICO BIANCO (programma 1)	**INGREDIENTI** - **c** = cucchiaino da caffè - **C** = cucchiaio da minestra	
DORATURA = MEDIA	1. ACQUA = 330 ml	5. ZUCCHERO = 2 C
PESO = 1000 g	2. OLIO = 2 C	6. FARINA = 605 g
TEMPO = 3:09	3. SALE = 1½ c	7. LIEVITO = 1½ c
	4. ZUCCHERO = 1 C	

FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA DEL PANE

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

Selezione di un programma

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

MENU **Il tasto menu** permette di scegliere svariati programmi diversi. Il tempo corrispondente a ogni programma è visualizzato sul display. Ogni volta che premete il tasto MENU il numero visualizzato sul display passa al programma successivo da 1 a 15:

1. **Pane classico bianco.** Il programma Pane classico bianco consente di preparare la maggior parte delle ricette di pane che utilizzano la farina di frumento.
2. **Pane classico rapido.** Questo programma corrisponde al programma Pane classico bianco ma in versione rapida. È possibile che la mollica del pane ottenuto sia un po' meno alleggerira.
3. **Pane francese.** Il programma Pane francese corrisponde a una ricetta di pane bianco tradizionale francese.
4. **Pane integrale.** Il programma Pane integrale deve essere selezionato quando si utilizza la farina integrale.
5. **Pane integrale rapido.** Questo programma corrisponde al programma Pane integrale ma in versione rapida. È possibile che la mollica del pane ottenuto sia un po' meno alleggerira.
6. **Pane dolce.** Il programma Pane dolce è adatto alle ricette che contengono più grassi e zucchero. Se utilizzate preparati per brioche o panini al latte pronti all'uso, il volume totale dell'impasto non deve superare i 750 g.
7. **Pane dolce rapido.** Questo programma corrisponde al programma Pane dolce ma in versione rapida. È possibile che la mollica del pane ottenuto sia un po' meno alleggerira.
8. **Pane Super Rapido.** Il programma 8 è specifico per la ricetta del Pane super rapido. Il pane è più compatto rispetto ad altri programmi.
9. **Pane senza glutine.** È particolarmente indicato per le persone intolleranti al glutine (affette da celiachia), sostanza presente in molti cereali (grano, orzo, segale, avena, kamut, spelta, ecc.). Seguite le indicazioni specifiche riportate sulla confezione. Il cestello deve essere pulito sistematicamente onde evitare qualsiasi rischio di contaminazione con altre farine. In caso di regime alimentare che vieti rigorosamente il glutine, assicuratevi che anche il lievito utilizzato ne sia privo. La consistenza delle farine senza glutine non consente di ottenere un impasto ottimale. È pertanto necessario ripiegare i bordi dell'impasto durante la lavorazione servendosi di una spatola di plastica flessibile. Il pane senza glutine sarà di consistenza più densa e di colore più chiaro rispetto al pane normale. Per questo programma è disponibile solo il peso di 1000 g.
10. **Pane senza sale.** il pane è uno degli alimenti che fornisce il maggior apporto quotidiano di sale. Ridurre il consumo di sale consente di diminuire i rischi cardiovascolari.
11. **Solo Cottura.** Il programma Solo Cottura consente di cuocere per 10 a 70 min, regolabili a intervalli di 10 minuti. Può essere selezionato da solo ed essere utilizzato:
    a) in associazione al programma per la Impasto pane,
    b) per riscaldare o rendere croccante del pane già cotto e raffreddato,
    c) per ultimare una cottura in caso d'interruzione prolungata dell'alimentazione di corrente elettrica durante un ciclo di preparazione del pane.

Non lasciate la macchina del pane senza sorveglianza quando è in funzione il programma 11.
Per interrompere il ciclo prima della sua conclusione, spegnete manualmente il programma mediante una pressione prolungata sul tasto START/STOP.

12. **Pasta Lievitata.** Il programma Impasto Pane non cuoce. Si tratta di un programma di impasto e di lievitazione per tutti i tipi di pasta lievitata ad esempio la pasta per pizza).
13. **Dolce.** Si presta alla preparazione di dolci e torte con l'aggiunta di lievito chimico. Per questo programma è disponibile solo il peso di 1000 g.
14. **Marmellata.** Il programma Marmellata cuoce automaticamente la marmellata nel cestello per pane.
15. **Pasta fresca.** Il programma 14 impasta solamente. È destinato alla pasta non lievitata Es.: le tagliatelle).

I CICLI

La spia luminosa si accende in corrispondenza della fase del ciclo raggiunta dalla macchina del pane. Una tabella (pagina 124-125) vi indica le fasi dei differenti cicli in base al programma scelto.

Impasto

Consente di formare la struttura della pasta garantendo quindi una buona lievitazione.
Nel corso di questo ciclo, e per i programmi 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, avete la possibilità di aggiungere gli ingredienti: frutta secca, olive, pancetta, ecc... Un bip sonoro vi indica il momento in cui intervenire. Consultate la tabella riassuntiva dei tempi di preparazione (pagina 124-125) e la colonna "extra". Questa colonna indica il tempo che comparirà sul display del vostro apparecchio al momento del bip sonoro. Per sapere più precisamente dopo quanto tempo verrà emesso il bip sonoro, è sufficiente sottrarre il tempo della colonna "extra" dal tempo totale di cottura. Es.: "extra" = 2:51 e "tempo totale" = 3:13, gli ingredienti possono essere aggiunti dopo 22 min.

Riposo

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

Lievitazione

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

Cottura

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

Mantenimento al caldo

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

Selezione del peso del pane

Il peso del pane si regola su un valore preimpostato di 1000 g. Il peso è dato a titolo indicativo. Per maggiore precisione consultate la lista delle ricette. I programmi 9, 11, 12, 13, 14, 15 non sono provvisti di regolazione del peso. Premete il tasto per impostare il peso desiderato (500 g, 750 g o 1000 g). La spia luminosa si accende in corrispondenza della regolazione scelta.

Selezione della doratura

Il colore della crosta è preimpostato su MEDIO. I programmi 12, 14, 15 non sono provvisti di regolazione della doratura. Tre scelte possibili: CHIARO / MEDIO / SCURO. Se desiderate modificare il colore preimpostato, premete il tasto finchè l'indicatore si illumina in corrispondenza della regolazione scelta.

Avvio / Spegnimento

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

Per i programmi 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, potete lasciare il preparato nell'apparecchio. A fine cottura, il preparato viene mantenuto al caldo automaticamente per un'ora. Una spia luminosa si accende. Il display si mantiene a 0:00 durante l'ora di mantenimento al caldo e i 2 : led del timer lampeggiano. Alla fine del ciclo l'apparecchio si ferma automaticamente dopo l'emissione di piu' bip.

FUNZIONE AVVIO PROGRAMMATO

Potete impostare l'avvio programmato dell'apparecchio fino a 15 ore, ottenendo una preparazione all'ora preferita. L'avvio programmato non può essere utilizzato per i programmi 8, 11, 12, 13, 14, 15.

Questa fase ha inizio dopo aver selezionato il programma, il livello di doratura e il peso. Il tempo del programma compare sul display. Calcolate il tempo tra l'avvio del programma e l'ora in cui desiderate trovare la preparazione pronta. La macchina prende automaticamente in considerazione la durata dei cicli del programma. Tramite i tasti ⊕ e ⊖, visualizzate il tempo trovato (⊕ verso l'alto e ⊖ verso il basso). Pressioni brevi consentono uno scorrimento a intervalli di 10 min + bip corto. Una pressione prolungata consente uno scorrimento continuo a intervalli di 10 min.

Es.: sono le 20.00 e volete che il pane sia pronto il giorno successivo alle 7.00.
Programmate 11 ore tramite i tasti ⊕ e ⊖. Premete il tasto START STOP. Viene emesso un bip sonoro. I 2 : led del timer lampeggiano. Il conto alla rovescia inizia. La spia di avvio si accende.

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

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

Consigli pratici

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

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

Per sformare il pane: è possibile che i miscelatori rimangano incastrati nel pane. In tal caso, utilizzate l'accessorio "a gancio" osservando le seguenti raccomandazioni:

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

GLI INGREDIENTI

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

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

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

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

Farina : il peso della farina varia sensibilmente in funzione del tipo di farina utilizzato. In base alla qualità della farina, anche i risultati di cottura del pane possono variare. Conservate la farina in un contenitore ermetico poiché la farina è sensibile alla variazione delle condizioni climatiche, assorbendo o perdendo umidità. Utilizzate di preferenza una farina detta "di forza", "panificabile" o "da panificazione" e non una farina comune reperibile in commercio. L'aggiunta all'impasto di avena, di crusca, di germi di grano, di segale o ancora di semi interi, renderanno più pesante e meno voluminoso il pane.
Si consiglia l'utilizzo di una farina di tipo T55, salvo diverse indicazioni nella ricetta. Qualora utilizziate miscele di farina speciali per pane o brioche o pane al latte, non superate in alcun caso 750 gr. di pasta in totale.
La setacciatura della farina influisce anche sui risultati: più la farina è integrale (cioè che contiene una parte del rivestimento del chicco di grano), meno la pasta lieviterà e più il pane sarà consistente. Troverete in commercio anche dei preparati per pane pronti all'uso. Seguite i consigli del produttore per l'utilizzo di questi preparati. In generale, la scelta del programma si farà in funzione del preparato utilizzato. Es.: Pane integrale - Programma 4.

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

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

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

gli altri ingredienti. Ricordatevi comunque di sbriciolare bene il lievito fresco per facilitarne l'emulsione. Solo il lievito secco attivo (sotto forma di piccole sfere) deve essere mescolato con un po' d'acqua tiepida prima di essere utilizzato.
La temperatura dell'acqua deve essere di circa 35°C, altrimenti il lievito sarà meno efficace oppure, qualora la temperatura sia eccessiva, perderà le sue proprietà attive. Rispettate le dosi raccomandate e moltiplicate le quantità se utilizzate lievito fresco (vedi la tabella delle equivalenze di seguito).

Equivalenze quantità/peso tra lievito secco e lievito fresco :

lievito secco (in c.c.)
1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

lievito fresco (in g)
9 13 18 22 25 31 36 40 45

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

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare l'apparecchio.
- Pulire tutti i componenti, l'apparecchio e l'interno del cestello con una spugna umida. Asciugate con cura -**L**.
- Lavate il cestello e il miscelatore con acqua calda e sapone per i piatti. Se il miscelatore resta nella vasca, lasciate in immersione da 5 a 10 minuti.
- Se necessario, pulize il coperchio con una spugnetta e acqua calda.
- **Non lavate nessun accessorio in lavastoviglie.**

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

LE RICETTE

Per ogni ricetta, rispettate l'ordine degli ingredienti indicati. A seconda della ricetta scelta e del programma selezionato, potete consultare la tabella riassuntiva dei tempi di preparazione (pagina 124-125) e seguire le tappe dei diversi cicli.

c > cucchiaino da caffè - **C** > cucchiaio da minestra

PROG. 1 - PANE CLASSICO BIANCO
PROG. 2 - PANE CLASSICO RAPIDO

PANE CLASSICO BIANCO

	500 g	750 g	1000 g
1. Acqua	190 ml	250 ml	330 ml
2. Olio	1 C	1 1/2 C	2 C
3. Sale	1 c	1 c	1 1/2 c
4. Zucchero	2 c	3 c	1 C
5. Latte in polvere	1 C	1 1/2 C	2 C
6. Farina T55	345 g	455 g	605 g
7. Lievito	1 c	1 c	1 1/2 c

PROG. 3 - PANE FRANCESE

PANE FRANCESE	500 g	750 g	1000 g
1. Acqua	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sale	1 c	1 1/2 c	2 c
3. Farina T55	350 g	465 g	620 g
4. Lievito	1 c	1 c	1 1/2 c

PROG. 4 - PANE INTEGRALE
PROG. 5 - PANE INTEGRALE RAPIDO

PANE INTEGRALE	500 g	750 g	1000 g
1. Acqua	205 ml	270 ml	355 ml
2. Olio	1 1/2 C	2 C	3 C
3. Sale	1 c	1 1/2 c	2 c
4. Zucchero	1 1/2 c	2 c	3 c
5. Farina T55	130 g	180 g	240 g
6. Farina integrale T150	200 g	270 g	360 g
7. Lievito	1 c	1 c	1 1/2 c

PROG. 6 - PANE DOLCE
PROG. 7 - PANE DOLCE RAPIDO

BRIOCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Uova sbattute*	100 g	100 g	150 g
2. Burro ammorbidito	115 g	145 g	195 g
3. Sale	1 c	1 c	1 1/2 c
4. Zucchero	2 1/2 C	3 C	4 C
5. Latte	55 ml	60 ml	80 ml
5. Farina T55	280 g	365 g	485 g
7. Lievito	1 1/2 c	2 c	3 c

Facoltativo : 1 c d'acqua di fiore d'arancio.

* 1 uovo medio = 50 g

PROG. 8 - PANE SUPER RAPIDO

PANE SUPER RAPIDO	500 g	750 g	1000 g
1. Acqua (calda, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Olio	3 c	1 C	1 1/2 C
3. Sale	1/2 c	1 c	1 1/2 c
4. Zucchero	2 c	3 c	1 C
5. Latte in polvere	1 1/2 C	2 C	2 1/2 C
5. Farina T55	325 g	445 g	565 g
7. Lievito	1 1/2 c	2 1/2 c	3 c

PROG. 9 - PANE SENZA GLUTINE

1000 g

Utilizzare mix di farine senza glutine.
Non superare 1000 g di impasto.

PROG. 10 - PANE SENZA SALE

PANE SENZA SALE	500 g	750 g	1000 g
1. Acqua	200 ml	270 ml	365 ml
2. Farina T55	350 g	480 g	620 g
3. Lievito secco	1/2 c	1 c	1 c
Aggiungere al segnale sonoro			
4. Semi di sesamo	50 g	75 g	100 g

PROG. 12 - PASTA LIEVITATA

PIZZA	500 g	750 g	1000 g
1. Acqua	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olio di oliva	1 C	1 1/2 C	2 C
3. Sale	1/2 c	1 c	1 1/2 c
5. Farina T55	320 g	480 g	640 g
7. Lievito	1/2 c	1 c	1 1/2 c

PROG. 13 - TORTE

TORTE AL LIMONE	1000 g
1. Uova sbattute*	200 g
2. Zucchero	260 g
3. Sale	1 pizzico
4. Burro, fuso ma raffreddato	90 g
5. Scorza di limone	di 1 1/2 limone
6. Succo di limone	di 1 1/2 limone
7. Farina fluida T55	430 g
8. Lievito chimico	3 1/2 c

Sbattete con la frusta le uova, lo zucchero e il sale per 5 minuti, fino a formare una crema omogenea. Versate il preparato nel recipiente dell'apparecchio. Aggiungete il burro fuso fatto precedentemente freddare. Aggiungete il succo e la scorza del limone. Aggiungete la farina e il lievito in polvere precedentemente mescolati. Versate la farina ben al centro del recipiente.

* 1 uovo medio = 50 g

PROG. 14 - MARMELLATA

COMPOSTE E MARMELLATE

Tagliate o tritate la frutta secondo il vostro gusto prima di versarla nella macchina del pane.

1. fragole, pesche, rabarbaro o albicocche	580 g
2. Zucchero	360 g
3. Succo di limone	di 1 limone
4. Pectina	30 g
1. Arancia o uva	500 g
2. Zucchero	400 g
3. Pectina	50 g

PROG. 15 - PASTA FRESCA

PASTA FRESCA	500 g	750 g	1000 g
1. Acqua	45 ml	50 ml	70 ml
2. Uova sbattute*	150 g	200 g	275 g
3. Sale	1 pizzico	1/2 c	1 c
5. Farina T55	375 g	500 g	670 g

* 1 uovo medio = 50 g

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI PER MIGLIORARE LE VOSTRE RICETTE

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

GUIDA DI RIPARAZIONE TECNICA

PROBLEMI	**CAUSE - SOLUZIONE**
Il miscelatore rimane incastrato nel contenitore.	• Lasciatelo in ammollo prima di estrarlo.
Dopo aver premuto su START/STOP non succede niente.	• E00 compare sul display e lampeggia: l'apparecchio suona: la macchina è troppo calda. Aspettate 1 ora tra 2 cicli. • E01 compare sul display e lampeggia: l'apparecchio suona: la macchina è troppo fresca. Aspettate che raggiunga la temperatura ambiente. • HHH o EEE compare sul display e lampeggia: l'apparecchio suona: malfunzionamento . L'apparecchio deve essere riparato da personale autorizzato. • È stato impostato un avvio programmato.
Dopo aver premuto su START/STOP il motore gira ma la lavorazione non ha inizio.	• Il cestello non è completamente inserito. • Assenza di miscelatore o miscelatore mal posizionato. Nei due casi sopracitati, spegnere l'apparecchio manualmente premendo a lungo sul tasto START/STOP. Iniziare di nuovo la ricetta.
Dopo un avvio programmato, il pane non è lievitato abbastanza o non è successo niente	• Vi siete dimenticati di premere START/STOP dopo la programmazione. • Il lievito è entrato in contatto con il sale e/o l'acqua. • Assenza del miscelatore.
Odore di bruciato.	• Una parte degli ingredienti è caduta di fianco al cestello: scollegare, lasciate raffreddare la macchina e pulite l'interno con una spugnetta umida e senza prodotto detergente. • La preparazione è fuoriuscita: quantità eccessiva di ingredienti, soprattutto di liquidi. Rispettate le quantità delle ricette.

DESCRIPCIÓN

1 - tapa con ventanita
2 - cuadro de mandos
- **a** - pantalla de visualización
- **b** - botón puesta en marcha/parada
- **c** - selección del peso
- **d** - botones de ajuste de puesta en marcha diferida y de ajuste del tiempo del programa 11
- **e** - selección del dorado
- **f** - selección de programas
- **g** - indicador luminoso de funcionamiento

3 - cuba de pan
4 - mezclador
5 - vaso graduado
6 - cucharada de café/ cucharada sopera
7 - accesorio "gancho" para retirar el mezclador

CONSEJOS DE SEGURIDAD

¡Participemos en la protección del medio ambiente!
El aparato contiene muchos materiales valorizables o reciclables.
Llévelo a un punto de recogida para que realice su tratamiento.

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

ES

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

- Por los clientes de hoteles, moteles y demás entornos de tipo residencial,
- En entornos de tipo casas de turismo rural.

- Desconecte el aparato cuando lo deje de utilizar y si desea limpiarlo.
- No utilice el aparato si:
  - éste tiene un cable dañado o defectuoso.
  - el aparato se ha caído y presenta daños visibles o anomalías de funcionamiento.

  En cada uno de estos casos, deberá enviar el aparato al Servicio Técnico Autorizado más próximo para evitar cualquier peligro. Consultar la garantía.
- Si el cable de alimentación está dañado, éste tiene que ser sustituido por el fabricante, o en un Servicio Técnico autorizado, o una persona cualificada, para evitar cualquier peligro.
- Cualquier intervención que no sea la limpieza y el mantenimiento habitual por parte del cliente, debe realizarla un servicio técnico autorizado.
- No introduzca el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
- No deje colgando el cable de alimentación al alcance de los niños.
- El cable de alimentación no debe estar cerca o en contacto con las partes calientes del aparato, cerca de una fuente de calor o en un ángulo vivo.
- No mueva el aparato mientras esté en uso.
- **No toque la ventanita durante ni justo después del funcionamiento. La temperatura de la ventanita puede ser elevada.**
- No desconecte el aparato tirando del cable.
- Sólo utilice un alargador que esté en buen estado, que tenga toma de tierra y un cable conductor de sección al menos igual al cable suministrado con el producto.
- No coloque el aparato sobre otros aparatos.
- No utilice el aparato como fuente de calor.
- No utilice el aparato para cocinar cualquier otro alimento que no sea pan y mermeladas.
- Nunca coloque papel, plástico o cartón en el aparato, y no ponga nada encima de él.
- Si ocurriera que algunas partes del aparato se inflaman, nunca intente apagarlas con agua. Desconecte el aparato. Apague las llamas con un paño húmedo.
- Para su seguridad, sólo utilice accesorios y piezas sueltas adaptadas al aparato.
- **Al final del programa, utilice siempre guantes de cocina para manipular la cuba o las partes calientes del aparato. El aparato está muy caliente cuando está funcionando.**
- Nunca obstruya las rejillas de ventilación.
- Preste mucha atención el vapor puede salir cuando abra la tapa al final o durante el programa.
- **Cuando esté en el programa n° 14 (mermelada, compota) preste atención al chorro de vapor y a las salpicaduras calientes al abrir la tapa.**
- No sobrepase las cantidades indicadas en las recetas.
  No sobrepase los 1000 g de masa en total.
  No exceda 620 g de harina y 10 g de levadura.
- El nivel de potencia acústica anotado en este producto es de 60 dBa.

CONSEJOS PRÁCTICOS

Preparación

1. Lea atentamente el modo de empleo: en ésta máquina no se hace pan como se hace a mano!

2. Todos los ingredientes utilizados deberán estar a temperatura ambiente (salvo que se indique lo contrario), y deberán pesarse con precisión. **Mida los líquidos con el vaso graduado provisto. Utilice el dosificador doble provisto para medir por un lado, las cucharadas de café y por otro, las cucharadas soperas.** Las medidas incorrectas se traducirán en resultados inadecuados.

3. Utilice ingredientes antes de la fecha límite de consumo y consérvelos en lugares frescos y secos.

4. La precisión de la medida de la cantidad de harina es importante. Por este motivo, la harina debe pesarse con una báscula de cocina. Utilice levadura activa deshidratada en sobres o de panadería fresca. Excepto indicación contraria en las recetas, no utilice levadura química. Cuando un sobre de levadura está abierto debe utilizarse en 48 horas.

5. Para evitar perturbar la subida de las preparaciones, le aconsejamos que ponga todos los ingredientes en la cuba desde el principio y evite abrir la tapa durante la utilización (salvo que se indique lo contrario). Respete cuidadosamente el orden de los ingredientes y las cantidades indicadas en las recetas. En primer lugar, los líquidos y a continuación los sólidos. **La levadura no debe entrar en contacto con los líquidos y la sal.**

Orden general a respetar:

Líquidos
(mantequilla, aceite, huevos, agua, leche)
Sal
Azúcar
Harina (primera mitad)
Leche en polvo
Ingredientes específicos sólidos
Harina (segunda mitad)
Levadura

Utilización

- **La preparación del pan es muy sensible a las condiciones de temperatura y humedad.** En caso de excesivo calor, es aconsejable utilizar líquidos más frescos que los acostumbrados. Al igual, en caso de frío, es posible que sea necesario templar el agua o la leche (sin sobrepasar nunca los 35°C).

- **Algunas veces es útil también comprobar el estado de la masa en mitad del amasado:** debe formar una bola homogénea que se despegue bien de las paredes:
  > si queda harina no incorporada, es que falta un poco de agua,
  > si no, habrá que añadir ocasionalmente un poco de harina.
  Hay que corregir muy suavemente (1 cucharada sopera como máximo a la vez) y esperar a constatar que ha mejorado o no, antes de intervenir de nuevo.

- **Un error corriente es pensar que añadiendo levadura, el pan subirá antes.** Sin embargo, demasiada levadura fragiliza la estructura de la masa que subirá mucho y se hundirá durante la cocción. Puede valorar el estado de la masa justo antes de la cocción palpándola con la punta de los dedos: la masa debe presentar una ligera resistencia y la huella de los dedos debe irse poco a poco.

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

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

PUESTA MARCHA RÁPIDA

- Desenrosque completamente el cable. Sólo conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.
- Se puede desprender un ligero olor durante la primera utilización.
- Retire la bandeja levantando el mango y girándola ligeramente a la izquierda. Adapte luego el mezclador -**B**-**C**.
- Añada los ingredientes en la cuba en el orden aconsejado. Asegúrese de que todos los ingredientes se pesen con exactitud -**D**-**E**.
- Introduzca la cuba de pan. Sujetando la bandeja con el mango, insertarlo en la panificadora para que se corresponda con la unidad eje (tendrá que inclinar ligeramente hacia un lado). Gire suavemente hacia la derecha y se bloqueará en su lugar -**F**-**G**.
- Cierre la tapa. Conecte la máquina panificadora. Después de la señal sonora, el programa 1 se visualizará por defecto, es decir 1000 g con dorado medio -**H**.
- Presione el botón START STOP. Los 2 puntos del reloj parpadearán. El ciclo comienza -**I**-**J**.
- Al final del ciclo de cocción, desconecte la máquina panificadora. Retire la cuba de pan. Utilice siempre guantes aislantes porque el asa de la cuba está caliente así como el interior de la tapa. Retire el pan en caliente y colóquelo 1 h sobre una rejilla para enfriarlo -**K**.

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

PAN BÁSICO (programa 1)	**INGREDIENTES** - **c de c** > cucharada de café - **c s** > cucharada sopera	
DORADO = MEDIO	1. AGUA = 330 ml	5. AZÚCAR = 2 c s
PESO = 1000 g	2. ACEITE = 2 c s	6. HARINA = 605 g
TIEMPO = 3:09	3. SAL = 1½ c de c	7. LEVADURA = 1½ c de c
	4. AZÚCAR = 1 c s	

UTILICE LA MÁQUINA PANIFICADORA

Para cada programa, se visualizará un ajuste por defecto. Deberá seleccionar manualmente los ajustes deseados.

Selección de un programa

La selección de un programa activa una sucesión de etapas, que se desarrollarán automáticamente una tras otra.

MENU **El botón menu** le permitirá elegir un determinado número de programas diferentes. El tiempo correspondiente al programa se visualizará. Cada vez que presione el botón MENU, el número en el panel de visualización pasará al programa siguiente y de este modo de 1 a 15 :

1. **Pan básico.** El programa Pan básico permite realiza la mayoría de las recetas de pan utilizando harina de trigo.
2. **Pan rápido.** Este programa equivale al programa Pan básico pero en versión rápida. La miga del pan obtenido puede quedar un poco menos ligera.
3. **Pan francés.** El programa Pan francés corresponde a una receta de pan blanco tradicional francés.
4. **Pan integral.** El programa Pan integral se debe seleccionar cuando utilice harina para pan integral.
5. **Pan integral rápido.** Este programa equivale al programa Pan integral pero en versión rápida. La miga del pan obtenido puede quedar un poco menos ligera.
6. **Pan dulce.** El programa Pan dulce está adaptado a las recetas que contienen más materia grasa y azúcar. Si utiliza preparaciones para brioches o pan con leche, listos para su uso, no sobrepase los 750 g de masa en total.
7. **Pan dulce rápido.** Este programa equivale al programa Pan dulce pero en versión rápida. La miga del pan obtenido puede quedar un poco menos ligera.
8. **Pan super rápido.** El programa 8 es específico para la receta del Pan super rápido. El pan hecho con los programas ultra rápidos es más compacto que el realizado con los demás programas.
9. **Pan sin gluten.** Es adecuado para las personas con intolerancia al gluten (enfermedad celiaca) presente en la mayoría de los cereales (trigo, cebada, centeno, avena, kamut, escanda común, etc...). Diríjase a las recomendaciones específicas indicadas en el paquete. La cuba deberá limpiarse sistemáticamente para que no haya riesgo de contaminación con otras harinas. En caso de una dieta sin gluten estricta, asegúrese de que la levadura utilizada tampoco contenga gluten. La consistencia de las harinas sin gluten no permite un mezclado óptimo. Por consiguiente, es necesario doblar la masa de los bordes durante el amasado con una espátula de plástico suave. El pan sin gluten tendrá una consistencia más densa y un color más pálido que el pan normal. Este programa sólo acepta el peso de 1000 g.
9. **Pan sin sal.** La reducción del consumo de sal permite reducir los riesgos cardiovasculares.
11. **Cocción Únicamente.** El programa Cocción Únicamente permite cocer de 10 mn a 70 mn, ajustable por periodos de 10 min. Puede seleccionarse solo y utilizarse:
    a) en combinación con el programa Masa para pan,
    b) para calentar o hacer pan crujiente ya cocido y frío,
    c) para acabar una cocción en caso de corte de corriente prolongada durante un ciclo de pan.
    La máquina panificadora debe supervisarse durante la utilización del programa 11.
    Cundo se haya obtenido el color deseado de la corteza, pare manualmente el programa mediante una presión prolongada del botón START STOP.

12. **Masa para pan.** El programa Masa para pan no cuece. Corresponde a un programa de amasado y de subida para todas las masas subidas. Ej.: la masa de pizza.

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

14. **Mermelada.** El programa Mermelada cuece automáticamente la mermelada en la cuba.

15. **Masa para pasta fresca.** El programa 15 amasa únicamente. Está destinado a masas que no necesitan subir. Ej: tallarines.

Selección del peso del pan

El peso del pan se ajusta por defecto en 1000 g. El peso se proporciona a título indicativo. Consulte el detalle de las recetas para más información. Los programas 9, 11, 12, 13, 14, 15 no poseen el ajuste del peso. Presione el botón para ajustar el producto elegido 500 g, 700 g o 1000 g. El indicador visual se encenderá en frente del ajuste seleccionado.

Selección del dorado

El color de la corteza se ajusta por defecto en MEDIO. Los programas 12, 14, 15 no poseen el ajuste del color. Se pueden elegir tres opciones: CLARO / MEDIO / OSCURO. Si desea modificar el ajuste por defecto, presione el botón hasta que el indicador visual se encienda en frente del ajuste seleccionado.

Puesta en marcha/parada

Presione prolongadamente el botón START STOP para poner en marcha el aparato. La cuenta atrás comenzará. Para parar el programa o anular la programación diferida, presione 3 segundos el botón START STOP.

LOS CICLOS

El indicador visual se encenderá en frente de la etapa del ciclo alcanzado por la máquina panificadora. La tabla (pág. 124-125) muestra la distribución de los diferentes ciclos en función del programa elegido.

Amasado

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

Durante este ciclo, y para los programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, tiene la posibilidad de añadir ingredientes: frutos secos, aceitunas, etc… Una señal sonora le indicará en que momento debe intervenir. Diríjase a la tabla resumen de los tiempos de preparación (página 124-125) y a la columna "extra". Esta columna indica el tiempo que se visualizará en la pantalla del aparato cuando la señal sonora suene. Para saber al cabo de cuanto tiempo se produce la señal sonora, hay que restar el tiempo de la columna "extra" del tiempo total de cocción.
Ej.: "extra" = 2:51 y "tiempo total" = 3:13, los ingredientes pueden añadirse al cabo de 22 min.

Reposo

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

Subida

Tiempo durante el cual la levadura actúa para que el pan suba y desarrolle su aroma.

Cocción

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

Mantenimiento en caliente

Permite guardar el pan caliente después de la cocción. No obstante, recomendamos retirar el pan al final de la cocción.

Mantenimiento en caliente: para los programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, puede dejar la preparación en el aparato. Un ciclo de mantenimiento en caliente de una hora se activará automáticamente después de la cocción. La pantalla permanecerá en 0:00 durante la hora

de mantenimiento en caliente y los 2 puntos del reloj parpadearán. Al final del ciclo el aparato se parará automáticamente después de la emisión de varios bips sonores.

PROGRAMA DIFERIDO

Puede programar el aparato para tener su preparación lista a la hora que haya elegido, hasta 15h antes. Los programas 8, 11, 12, 13, 14, 15 no tienen programa diferido.
Esta etapa interviene después de haber seleccionado el programa, el nivel de dorado y el peso. El tiempo del programa se visualizará. Calcule la diferencia de tiempo entre el momento en el que inicia el programa y la hora a la que le gustaría que su preparación esté lista. La máquina incluye automáticamente la duración de los ciclos del programa. Con los botones ⊕ y ⊖, visualizará el tiempo encontrado (⊕ hacia arriba y ⊖ hacia abajo). Las presiones cortas permiten que el tiempo desfile por periodos de 10 min + bip corto. Con una presión larga, el tiempo desfila de manera continua por periodos de 10 min. Ej: si son las 20:00 h y quiere el pan listo para las 7:00 h del día siguiente. Programe 11 horas con los botones ⊕ y ⊖. Presione el botón START STOP. Se emitirá una señal sonora. los 2 puntos del reloj parpadearán. La cuenta atrás comienza. El indicador de funcionamiento se encenderá.

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

Algunos ingredientes son perecederos. No utilice el programa de puesta en marcha diferada con recetas que contengan: leche fresca, huevos, yogur, queso, trutas frescas.

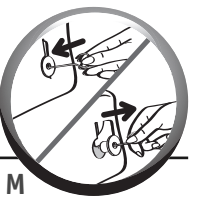
Consejos prácticos

En caso de corte de corriente: si durante un ciclo, el programa se interrumpe por un corte de corriente o una falsa maniobra, la máquina dispone de una protección de 7 min durante los cuales la programación queda guardada. El ciclo comenzará de nuevo donde se paró. Después de este tiempo, la programación se perderá.

Si encadena dos programas, espere 1 h antes de iniciar la segunda programación.

Para desmoldar el pan: puede suceder que los mezcladores queden atrapados en el pan cuando lo desmolde. En ese caso utilice el accesorio "gancho" de la siguiente manera:

> una vez haya desmoldado el pan, colóquelo todavía caliente sobre uno de sus lados y sujételo con la mano protegida por un guante aislante,
> introduzca el gancho en el eje del mezclador **- M**,
> tire con cuidado para extraer el mezclador **- M**,
> enderece el pan y déjelo enfriar sobre una rejilla.



LOS INGREDIENTES

Las materias grasas y el aceite : las materias grasas hacen que el pan sea más esponjoso y sabroso. Se conservará también mejor y por más tiempo. Demasiada grasa ralentiza la subida de la masa. Si utiliza mantequilla, desmíguela en pequeños trozos para distribuirla de manera homogénea en la preparación o ablándela. No añada la mantequilla caliente. Evite que la grasa entre en contacto con la levadura, ya que la grasa podría impedir que la levadura se rehidrate.

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

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

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

Harinas : el peso de la harina varía sensiblemente en función del tipo de harina utilizado. Según la calidad de la harina, los resultados de la cocción pueden variar también. Conserve la harina en un recipiente hermético, ya que la harina reacciona a las fluctuaciones de las condiciones climáticas, absorbiendo la humedad o por el contrario perdiéndola.
Utilice preferentemente una harina llamada "de fuerza", "panificable" o "de panadería" mejor que una harina estándar. En caso de utilización de mezclas de harinas especiales para pan o bollo o pan de leche, no exceda 750 g de pasta en total.
Si añade avena, salvado, germen de trigo, centeno o incluso semillas enteras a la masa, conseguirá un pan más consistente y menos graso. Se recomienda utilizar una harina fuerte o media, excepto indicación contraria en las recetas. El refinado de la harina influye también en los resultados: cuanto más integral sea la harina (es decir, que contenga una parte de la envoltura del grano de trigo), menos subirá la masa y más denso será el pan. Encontrará también, en la tienda, preparaciones para pan listas para usar. Diríjase a las recomendaciones del fabricante para utilizar estas preparaciones. En términos generales, la selección del programa se hará en función de la preparación utilizada. Ej: Pan integral - Programa 4.

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

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

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

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

Equivalencias cantidad/peso entre levadura seca y levadura fresca :

Levadura seca (en c.c.)

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

Levadura fresca (en g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

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

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

LAS RECETAS

Para cada una de las recetas, respetar el orden de los ingredientes indicados. Según la receta elegida y el programa correspondiente, puede dirigirse a la tabla resumen de preparación (página 124-125) y seguir el desglose de los diferentes ciclos.

c de c = cucharada de café - **c s** = cucharada sopera

PROG. 1 - PAN BÁSICO
PROG. 2 - PAN BÁSICO RÁPIDO

PAN BÁSICO	500 g	750 g	1000 g
1. Agua	190 ml	250 ml	330 ml
2. Aceite	1 cs	1 1/2 cs	2 cs
3. Sal	1 cdec	1 cdec	1 1/2 cdec
4. Azúcar	2 cdec	3 cdec	1 cs
5. Leche en polvo	1 cs	1 1/2 cs	2 cs
6. Harina T55	345 g	455 g	605 g
7. Levadura	1 cdec	1 cdec	1 1/2 cdec

PROG. 3 - PAN FRANCÉS

PAN FRANCÉS	500 g	750 g	1000 g
1. Agua	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sal	1 cdec	1 1/2 cdec	2 cdec
3. Harina T55	350 g	465 g	620 g
4. Levadura	1 cdec	1 cdec	1 1/2 cdec

PROG. 4 - PAN INTEGRAL
PROG. 5 - PAN INTEGRAL RÁPIDO

PAN INTEGRAL	500 g	750 g	1000 g
1. Agua	205 ml	270 ml	355 ml
2. Aceite	1 1/2 cs	2 cs	3 cs
3. Sal	1 cdec	1 1/2 cdec	2 cdec
4. Azúcar	1 1/2 cdec	2 cdec	3 cdec
5. Harina T55	130 g	180 g	240 g
6. Harina integral T150	200 g	270 g	360 g
7. Levadura	1 cdec	1 cdec	1 1/2 cdec

PROG. 6 - PAN AZUCARADO
PROG. 7 - PAN AZUCARADO RÁPIDO

BRIOCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Huevos batidos*	100 g	100 g	150 g
2. Mantequilla derretida	115 g	145 g	195 g
3. Sal	1 cdec	1 cdec	1 1/2 cdec
4. Azúcar	2 1/2 cs	3 cs	4 cs
5. Leche	55 ml	60 ml	80 ml
5. Harina T55	280 g	365 g	485 g
7. Levadura	1 1/2 cdec	2 cdec	3 cdec

Opcional : 1 c de c de agua de flor de naranjo.

* 1 huevo medio = 50 g

PROG. 8 - PAN SUPER RÁPIDO

PAN SUPER RÁPIDO	500 g	750 g	1000 g
1. Agua (calentada, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Aceite	3 cdec	1 cs	1 1/2 cs
3. Sal	1/2 cdec	1 cdec	1 1/2 cdec
4. Azúcar	2 cdec	3 cdec	1 cs
5. Leche en polvo	1 1/2 cs	2 cs	2 1/2 cs
5. Harina T55	325 g	445 g	565 g
7. Levadura	1 1/2 cdec	2 1/2 cdec	3 cdec

PROG. 9 - PAN SIN GLUTEN

1000 g

Utilícelo sólo para usar la mezcla de harina.
No se debe exceder 1000 gramos de pasta.

PROG. 10 - PAN SIN SAL

PAN SIN SAL	500 g	750 g	1000 g
1. Agua	200 ml	270 ml	365 ml
2. Harina T55	350 g	480 g	620 g
3. Levadura seca de panadería	1/2 cdec	1 cdec	1 cdec
Añadir, cuando emita un pitido.			
4. Semillas de sésamo	50 g	75 g	100 g

PROG. 12 - MASA PARA PAN

MASA PARA PIZZA	500 g	750 g	1000 g
1. Agua	160 ml	240 ml	320 ml
2. Aceite de oliva	1 cs	1 1/2 cs	2 cs
3. Sal	1/2 cdec	1 cdec	1 1/2 cdec
5. Harina T55	320 g	480 g	640 g
7. Levadura	1/2 cdec	1 cdec	1 1/2 cdec

PROG. 13 - PASTEL

PASTEL DE LIMÓN	1000 g
1. Huevos batidos*	200 g
2. Azúcar	260 g
3. Sal	1 pizca
4. Mantequilla, derretirsa sino enfriara	90 g
5. Corteza de limón	de 1/2 limón
6. Zumo de limón	de 1/2 limón
7. Harina fluide T55	430 g
8. Levadura química	3 1/2 cdec

Batir con la batidora los huevos con el azúcar y la sal, durante 5 min., hasta que blanqueen. Verter en el recipiente de la máquina. Añadir la mantequilla fundida pero fría. Añadir el zumo + la cáscara del limón. Añadir la harina y la levadura previamente mezcladas. Procurar colocar la harina en montoncitos, bien en el centro del recipiente.

* 1 huevo medio = 50 g

PROG. 14 - MERMELADA

COMPOTAS Y MERMELADAS

Corte las frutas antes de introducirlas en la máquina panificadora.

1. Fresa, melocotón, ruibarbo o albaricoque	580 g
2. Azúcar	360 g
3. Zumo de limón	de 1 limón
4. Pectina	30 g
1. Naranja o pomelo	500 g
2. Azúcar	400 g
3. Pectina	50 g

PROG. 15 - MASA PARA PASTA FRESCA

MASA PARA PASTA FRESCA	500 g	750 g	1000 g
1. Agua	45 ml	50 ml	70 ml
2. Huevos batidos*	150 g	200 g	275 g
3. Sal	1 pizca	1/2 cdec	1 cdec
5. Harina T55	375 g	500 g	670 g

* 1 huevo medio = 50 g

GUÍA DE AVERÍAS PARA MEJORAR SUS RECETAS

¿No ha obtenido el resultado esperado? Esta tabla le ayudará a obtenerlo.	Pan demasiado subido	Pan hundido después de haber subido demasiado	Pan que no ha subido bastante	Corteza que no se ha dorado bastante	Lados quemados pero el pan no está bastante cocido	Lados y parte superior con harina
El botón START/STOP se ha accionado durante la cocción.				●		
Falta harina.		●				
Demasiada harina.			●			●
Falta levadura.			●			
Demasiada levadura.		●		●		
Falta agua.			●			●
Demasiada agua.		●			●	
Falta azúcar.			●			
Harina de mala calidad.			●	●		
Los ingredientes no están en las proporciones adecuadas (demasiada cantidad).	●					
Agua demasiado caliente.		●				
Agua demasiado fría.			●			
Programa no adecuado.			●	●		

GUÍA DE SOLUCIÓN A PROBLEMAS TÉCNICOS

PROBLEMAS	SOLUCIONES
El mezclador se queda atrapado en la cuba.	• Dejarlo en remojo antes de retirarlo.
Después de presionar en START/STOP no pasa nada.	• E00 se muestra y parpadea en la pantalla, el aparato emite un sonido: la máquina está demasiado caliente. Espere 1 hora entre los 2 ciclos. • E01 se muestra y parpadea en la pantalla, el aparato emite un sonido: el dispositivo está demasiado frío. Esperar a que llegue a la temperatura ambiente de la habitación. • HHH o EEE se muestra y parpadea en la pantalla, el aparato emite un sonido: mal funcionamiento. La máquina debe ser revisada por personal autorizado. • Se ha programado una puesta en marcha diferida.
Después de presionar en START/STOP el motor gira pero no amasa.	• La cuba no está completamente encajada. • No hay mezclador o el mezclador está mal colocado. En los dos casos citados anteriormente, parar el aparato manualmente con una pulsación larga en el botón START/STOP. Iniciar la receta de nuevo desde el principio.
Después de una puesta en marcha diferida, el pan no ha subido bastante o no ha pasado nada.	• Ha olvidado presionar en START/STOP después de la programación de la marcha diferida. • La levadura ha entrado en contacto con la sal y/o el agua. • No hay mezclador.
Olor a quemado.	• Una parte de los ingredientes se ha salido por un lado de la cuba: desconecte la máquina, deje enfriar y limpie el interior la máquina con una esponja húmeda y sin productos de limpieza. • La preparación se ha desbordado: ingredientes en demasiada cantidad, sobre todo de líquido. Respetar las proporciones de las recetas.

DESCRIÇÃO

1 - tampa com janela de observação
2 - painel de comandos
- **a** - ecrã de visualização
- **b** - botão ligar/desligar
- **c** - selecção do peso
- **d** - botões de regulação de início diferido e de regulação do tempo para o programa 11
- **e** - selecção do nível de tostagem
- **f** - selecção dos programas
- **g** - indicador luminoso de funcionamento

3 - cuba do pão
4 - pá misturadora
5 - copo graduado
6 - Colher doseadora dupla (café/sopa)
7 - acessório "gancho" para retirar a pá misturadora

CONSELHOS DE SEGURANÇA

Protecção do meio ambiente em primeiro lugar !
ⓘ O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
➲ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

- Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização do aparelho: uma utilização não conforme ao manual de instruções liberta o fabricante de qualquer responsabilidade.
- Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Directivas de Baixa Tensão, Compatibilidade Electromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente...).

PT

- Este aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador exterior ou de um sistema de controlo à distância separado.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
  É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Utilize uma bancada de trabalho estável, ao abrigo de projecções de água e em caso algum num nicho de cozinha integrada.
- Certifique-se que a tensão de alimentação do aparelho é compatível com a sua instalação eléctrica. Qualquer erro de ligação anula a garantia.
- É necessário ligar o aparelho a uma tomada com ligação à terra. A inobservância desta obrigação pode causar um choque eléctrico e provocar, eventualmente, lesões graves. Para a sua segurança, é indispensável que a tomada de terra respeite as normas de instalação eléctrica em vigor no seu país. Se a sua instalação não incluir uma tomada com ligação à terra, é necessário que, antes de qualquer ligação, um organismo autorizado renove e adapte a sua instalação eléctrica em conformidade.
- O seu aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica e no interior de casa.
- Este aparelho foi concebido apenas para uma utilização doméstica. Não foi concebido para ser utilizado nos casos seguintes, que não estão cobertos pela garantia:

- em cantos de cozinha reservados ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais,
- em quintas,
- pelos clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial,
- em ambientes do tipo quartos de hóspedes.

- Desligue sempre o aparelho após cada utilização e quando proceder à sua limpeza.
- Não utilize o aparelho se :
  - o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem de alguma forma danificados,
  - o aparelho caiu ao chão e apresenta danos visíveis ou anomalias de funcionamento.

  Neste caso, dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado (ver lista no folheto de assistência).
- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado o mesmo deverá ser substituido pelo fabricante, Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por uma pessoa qualificada por forma a evitar qualquer tipo de perigo para o utilizador.
- Qualquer intervenção no aparelho, para além da limpeza e manutenção habituais asseguradas pelo cliente, deve ser efectuada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Não coloque o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha num recipiente com água ou outro tipo de líquido.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado, ao alcance das crianças.
- O cabo de alimentação nunca deve ficar na proximidade ou em contacto com as partes quentes do aparelho, junto de uma fonte de calor ou num ângulo cortante.
- Não desloque o aparelho no decorrer da sua utilização.
- **Não toque na janela durante e imediatamente após o funcionamento. A temperatura da janela pode estar alta.**
- Não desligue o aparelho puxando pelo cabo.
- Utilize apenas uma extensão em bom estado, com uma tomada com ligação à terra e com um fio condutor cujo diâmetro seja pelo menos igual ao do fio fornecido com o produto.
- Não coloque o aparelho por cima de outros aparelhos.
- Não utilize o aparelho como fonte de calor.
- Não utilize o aparelho para cozer outras preparações para além do pão e doces.
- Nunca insira papel, cartão ou plástico no interior do aparelho e não coloque nada por cima.
- No caso de determinadas partes do aparelho se incendiarem, nunca tente apagar as chamas com água. Desligue o aparelho. Abafe as chamas com um pano húmido.
- Para sua segurança, utilize apenas acessórios e peças sobressalentes adaptadas ao seu aparelho.
- **No final do programa, utilize sempre luvas de cozinha para manusear a cuba ou as partes quentes do aparelho. Este torna-se muito quente no decorrer da sua utilização.**
- Nunca tape as grelhas de ventilação.
- Tome muito cuidado dado que pode libertar-se vapor quando abrir a tampa no final ou no decorrer do programa.
- **Quando estiver no programa n° 14 (doce, compota), preste atenção à saída de vapor e aos salpicos quentes quando abrir a tampa.**
- Não exceda as quantidades indicadas nas receitas.
  Não exceda 1000 g de massa no total.
  Não exceda 620 g de farinha e 10 g de fermento.
- O nível de ruído emitido neste produto corresponde a 60 Db's.

CONSELHOS PRÁTICOS

Preparação

1 Leia com atenção o manual de instruções : não se faz pão nesta máquina como se faz o pão à mão!

2 Todos os ingredientes utilizados têm de estar à temperatura ambiente, (salvo indicação em contrário), tendo de ser pesados com precisão. **Meça os líquidos com o copo graduado fornecido com o produto. Utilize a colher doseadora dupla fornecida para medir, de um lado, as colheres de café e, do outro, as colheres de sopa.** Medições incorrectas traduzir-se-ão em maus resultados.

3 Utilize os ingredientes antes da validade expirar e guarde-os num local fresco e seco.

4 A precisão na medição da quantidade de farinha é importante. Por este motivo a farinha deve ser sempre pesada com a ajuda de uma balança de cozinha. Utilize sempre fermento de padeiro activo desidratado em saqueta. Salvo indicação em contrário, nas receitas, nunca utilize fermento químico. Depois de abrir uma saqueta de fermento, é necessário utilizá-lo no espaço de 48 horas.

5 Para evitar perturbar a levedura das preparações, aconselhamo-lo a colocar todos os ingredientes na cuba logo no início da preparação e evitar abrir a tampa durante a mesma (salvo indicação em contrário). Respeite com exactidão a ordem dos ingredientes bem como as quantidades indicadas nas receitas. Primeiro os líquidos, depois os sólidos. **O fermento não pode entrar em contacto com os líquidos nem com o sal.**

Ordem geral a respeitar :

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

Utilização

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

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

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

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

- **Um erro corrente consiste em pensar que a adição do fermento fará o pão crescer ainda mais.** A verdade é que fermento a mais fragiliza a estrutura da massa, levando-a a crescer demasiado e a baixar no momento da cozedura. Para conferir o estado da massa imediatamente antes da cozedura, verifique a consistência da massa com a ponta dos dedos: a massa tem de oferecer uma ligeira resistência e a marca dos dedos tem de se esbater pouco a pouco.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire todas as embalagens, autocolantes ou acessórios tanto no interior como no exterior do aparelho - **A**.
- Limpe os elementos e o aparelho com um pano húmido.

ARRANQUE RÁPIDO

- Desenrole o cabo e ligue a ficha à tomada com terra incorporada.
- Aquando da primeira utilização, pode ocorrer uma ligeira libertação de cheiro.
- Retire a cuba levantando a pega e fazendo-a rodar no sentido contrário dos ponteiros do relógio. De seguida, coloque a pá misturadora -**B**-**C**.
- Adicione os ingredientes na cuba pela ordem preconizada. Certifique-se que todos os ingredientes são pesados com exactidão -**D**-**E**.
- Introduza a cuba do pão. Segurando a cuba pela pega, coloque-a ligeiramente de lado sobre o eixo e vire-a no sentido dos ponteiros do relógio por forma a encaixá-la -**F**-**G**.
- Feche a tampa. Ligue a ficha à tomada e ligue a máquina do pão. Depois do sinal sonoro, o programa 1 é exibido no visor por defeito, ou seja, 1000 g com nível de tostagem médio -**H**.
- Prima o botão START/STOP. Os 2 pontos ▪ ▪ do temporizador piscam. O indicador de funcionamento acende-se -**I**-**J**.
- No final do ciclo de cozedura, desligue a máquina do pão. Retire a cuba do pão. Utilize sempre luvas isolantes porque tanto a pega da cuba como o interior da tampa estão quentes. Retire o pão da cuba e coloque-o durante 1 h sobre uma grelha para arrefecer -**K**.

Para se familiarizar com a máquina do pão, sugerimos-lhe que experimente a receita do PÃO BÁSICO para confeccionar o seu primeiro pão.

PÃO BÁSICO (programa 1)	**INGREDIENTES** - **c.c.** = colher de café - **c.s.** = colher de sopa	
TOSTAGEM = MÉDIO	1. ÁGUA = 330 ml	5. LEITE EM PÓ = 2 c.s.
PESO = 1000 g	2. ÓLEO = 2 c.s.	6. FARINHA = 605 g
TEMPO = 3:09	3. SAL = 1½ c.c.	7. FERMENTO = 1½ c.c.
	4. AÇÚCAR = 1 c.s.	

UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA DE FAZER PÃO

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

Selecção de um programa

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

MENU

O botão menu permite-lhe escolher uma série de programas diferentes. É exibido no visor o tempo correspondente a cada programa. Sempre que premir o botão (MENU), o número no painel de visualização passa para o programa seguinte de 1 a 15, do seguinte modo :

1. **Pão básico.** O programa Pão básico permite efectuar a maior parte das receitas de pão utilizando farinha de trigo.
2. **Pão rápido.** Este programa é equivalente ao programa de Pão básico mas em versão rápida. O miolo do pão obtido pode ser um pouco menos arejado.
3. **Pão francês.** O programa Pão francês corresponde a uma receita de pão de trigo tradicional francês.
4. **Pão integral.** O programa Pão integral destina-se a ser seleccionado quando se usa farinha para pão integral.
5. **Pão integral rápido.** Este programa é equivalente ao programa de Pão integral mas em versão rápida. O miolo do pão obtido pode ser um pouco menos arejado.
6. **Pão doce.** O programa Pão doce adapta-se às receitas que contêm maior quantidade de matérias gordas e açúcar. Se utilizar preparações para brioche ou pão de leite prontas a usar, não exceda 750 g de massa no total.
7. **Pão doce rápido.** Este programa é equivalente ao programa de Pão doce mas em versão rápida. O miolo do pão obtido pode ser um pouco menos arejado.
8. **Pão super rápido.** O programa 8 é específico à receita do Pão super rápido. Os pães realizados a partir de um programa rápido têm uma textura mais densa que os pães dos outros programas.
9. **Pão super rápido.** É aconselhável para os indivíduos com intolerância ao glúten (doença celíaca) presente em vários cereais (trigo, cevada, centeio, aveia, kamut, espelta, etc. ...). Consulte as recomendações apresentadas na embalagem. A cuba deve ser sempre bem limpa de forma a eliminar o risco de contaminação com outras farinhas. No caso de intolerância total ao glúten, certifique-se que o fermento utilizado também não contém glúten. A consistência das farinhas sem glúten não permite uma mistura ideal. É, pois, necessário fazer assentar a massa dos bordos no decorrer da amassadura com uma espátula de plástico mole. O pão sem glúten apresenta uma consistência mais densa e uma cor mais clara do que o pão normal. Só é possível seleccionar o peso de 1000 g neste programa.
10. **Pão super rápido.** O pão é um dos alimentos que fornece a maior quantidade de dose diária recomendada de sal. A redução do consumo do sal permite diminuir os riscos cardiovasculares.
11. **Apenas cozedura.** O programa Apenas cozedura permite cozer, durante 10 a 70 minutos, regulável por fases de 10 minutos. Pode ser seleccionado isoladamente ou utilizado:
    a) em associação com o programa Massas levedadas,
    b) para reaquecer ou tornar estaladiços pães já cozidos e arrefecidos,
    c) para terminar a cozedura no caso de uma falha de corrente prolongada durante um ciclo de pão.

    A máquina de fazer pão não pode ser deixada sem vigilância no decorrer da utilização do programa 11.

Para interromper o ciclo antes do fim do mesmo, cancele manualmente o programa premindo longamente o botão (START/STOP).

12. **Massas levedadas.** O programa Massas levedadas não coze. Corresponde a um programa para amassar e levedar que é válido para todas as massas levedadas. Exemplo : a massa para pizza.
13. **Bolo.** Permite a confecção de artigos de pastelaria com fermento químico. Só é possível seleccionar o peso de 1000 g neste programa.
14. **Doce.** O programa Doce coze automaticamente o doce de fruta na cuba.
15. **Massa fresca.** O programa 15 serve apenas para amassar. Destina-se às massas não levedadas. Por exemplo: massa.

Selecção do peso do pão

O peso do pão regula-se por defeito para 1000 g. O peso é dado a título indicativo. Para uma maior precisão, consulte as receitas de forma mais pormenorizada. Os programas 9, 11, 12, 13, 14, 15 não possuem a regulação do peso. Prima o botão para regular o peso escolhido para 500 g, 750 g ou 1000 g. O indicador visual acende-se à frente da regulação escolhida.

Selecção do nível de tostagem

A cor da côdea regula-se por defeito para MÉDIA. Os programas 12, 14, 15 não possuem a regulação da tostagem. São possíveis três escolhas: CLARA / MÉDIA / ESCURA. Caso pretenda modificar a regulação por defeito, prima o botão até que o indicador visual se acenda à frente da regulação escolhida.

Arranque / Paragem

Prima o botão (START/STOP) para colocar o aparelho em funcionamento. Inicia-se a contagem decrescente. Para parar o programa ou anular a programação diferida, prima o botão (START/STOP) durante 3 segundos.

OS CICLOS

O quadro (páginas 124-125) indica-lhe a decomposição dos diferentes ciclos de acordo com o programa escolhido.

Amassar

Permite formar a estrutura da massa e, logo, a sua capacidade para levedar de forma adequada.

No decorrer deste ciclo, e para os programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, tem sempre a possibilidade de adicionar ingredientes: frutos secos, azeitonas, etc... Um sinal sonoro indica-lhe em que momento deve intervir. Consulte o quadro recapitulativo dos tempos de preparação (página 124-125) e a coluna "extra". Esta coluna indica o tempo a ser exibido no ecrã do aparelho quando o sinal sonoro soar. Para saber com maior precisão ao fim de quanto tempo é que o sinal sonoro é emitido, basta subtrair o tempo da coluna "extra" ao tempo total da cozedura. Por exemplo: "extra" = 2:51 e "tempo total" = 3:13, os ingredientes podem ser adicionados ao fim de 22 minutos.

Repouso

Permite à massa distender-se de modo a melhorar a qualidade do amassar.

Levedar

Período de tempo no decorrer do qual o fermento actua de forma a que o pão cresça e desenvolva o seu aroma.

Cozer

Transforma a massa em miolo e permite que a côdea fique dourada e estaladiça.

Funçã manter quente

Permite manter o pão quente depois da cozedura. É, no entanto, aconselhável retirar o pão da cuba logo que a cozedura chegue ao fim.

Para os programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, pode deixar a preparação no aparelho. Um ciclo de manutenção do pão quente com a duração de uma hora activa-se automaticamente no final da cozedura. O visor continua a exibir 0:00 no decorrer do período de manutenção do pão quente e os 2 pontos ⋮ do temporizador piscam. No final do ciclo, o aparelho pára automaticamente após a emissão de vários sinais sonoros.

PROGRAMA DIFERIDO

Pode programar o aparelho de forma a ter a sua preparação pronta à hora por si escolhida, com um máximo de 15 horas de antecedência. O programa diferido não pode ser utilizado para os programas 8, 11, 12, 13, 14, 15.

Esta etapa ocorre depois de ter seleccionado o programa, o nível de tostagem e o peso. O tempo do programa é exibido no visor. Calcule o período de tempo entre o momento de arranque do programa e a hora em que pretende que a preparação esteja pronta. A máquina inclui automaticamente a duração dos ciclos do programa.

Com a ajuda dos botões ⊕ e ⊖, visualize o tempo encontrado (⊕ para cima e ⊖ para baixo). As pressões curtas permitem um desfile por incrementos de 10 minutos + bip curto. Com uma pressão longa, o desfile é contínuo em incrementos de 10 minutos.

Por exemplo : são 20 h e pretende que o pão esteja pronto às 7 h 00 da manhã seguinte. Programe 11 h 00 com a ajuda dos botões ⊕ e ⊖. Prima o botão START STOP. É emitido um sinal sonoro. Os 2 pontos ⋮ do temporizador piscam. Inicia-se a contagem decrescente. O indicador de funcionamento acende-se.

Caso cometa um erro ou deseje modificar a regulação da hora, prima longamente o botão START STOP até que a máquina emita um sinal sonoro. O tempo por defeito é exibido no visor. Repita a operação.

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

Conselhos práticos

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

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

Para desenformar o pão : pode acontecer que a pá misturadora fique presa no pão quando se tenta desenformá-lo.

Neste caso, utilize o acessório "gancho" da seguinte forma :

> uma vez desenformado o pão, disponha-o ainda quente de lado e mantenha-o nesta posição com a mão com uma luva isolante,
> insira o gancho no eixo da pá misturadora - **M**,
> puxe com cuidado de modo a retirar a pá misturadora - **M**,
> levante o pão e deixe-o arrefecer sobre uma grelha.

OS INGREDIENTES

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

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

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

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

Farinhas : o peso da farinha varia consideravelmente em função do tipo de farinha utilizado. Consoante a qualidade da farinha, os resultados da cozedura do pão podem também variar. Conserve a farinha num recipiente hermético dado que ela reage às flutuações das condições climatéricas absorvendo humidade ou, pelo contrário, perdendo-a. Utilize preferencialmente uma farinha "forte", "panificável" ou "de padeiro" em vez de uma farinha normal. A adição de aveia, farelo, gérmen de trigo, centeio ou, até mesmo, grãos inteiros à massa do pão assegura-lhe um pão mais pequeno e mais pesado.
Recomendamos a utilização de uma farinha T55, salvo indicação em contrário nas receitas. No caso de utilização de preparações prontas a utilizar para pão, brioche e pão-de-leite, não ultrapasse os 750 g de massa no total.
Peneirar a farinha influencia igualmente os resultados: quanto mais completa for a farinha (ou seja, contendo uma parte do invólucro do grão de trigo), menos a massa crescerá e mais denso será o pão. Encontrará, também, à venda no mercado preparações para pão prontas a usar. Consulte as recomendações do fabricante para a utilização destas preparações. Regra geral, a escolha do programa é feita em função da preparação utilizada. Por exemplo: pão integral - Programa 4.

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

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

Fermento : o fermento de padeiro existe sob várias formas: fresco em pequenos cubos, seco activo para rehidratar ou seco instantâneo. O fermento encontra-se à venda nas grandes superfícies (linear pastelaria ou produtos frescos), mas também poderá comprá-lo numa padaria. Sob a forma fresca ou seca instantânea, o fermento deve ser directamente incorporado na cuba da sua máquina com os outros ingredien-

tes. No entanto, pense em desfazer o fermento fresco entre os dedos por forma a facilitar a sua dispersão. Apenas o fermento seco activo (em pequenas esferas) deve ser misturado com água morna antes de ser utilizado. Escolha uma temperatura próxima dos 35ºC, abaixo desta temperatura o fermento será menos eficaz, acima corre o risco de perder à sua eficácia. Certifique-se que respeita as doses prescritas e pense em multiplicar as quantidades caso utilize fermento fresco (ver quadro de equivalências mais abaixo).

Equivalências quantidade/peso entre o fermento seco e o fermento fresco:

Fermento seco (em c.c.)								
1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Fermento fresco (em g)								
9	13	18	22	25	31	36	40	45

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

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

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue o aparelho.
- Limpe os elementos, o corpo do aparelho e o interior da cuba com um pano húmido. Seque com cuidado -**L**.
- Lave a cuba e a pá misturadora com água quente. Se deixar a pá misturadora na cuba, deixe-a mergulhada em água entre 5 a 10 minutos.
- Se necessário, limpe a tampa com água quente e uma esponja.

- **Não lave nenhuma das peças na máquina da loiça.**
- Não utilize produtos de limpeza domésticos, esfregões abrasivos nem álcool. Use um pano suave e húmido.
- Nunca coloque o corpo do aparelho nem a tampa dentro de água.

AS RECEITAS

Respeite sempre a ordem dos ingredientes indicados em cada uma das receitas. Consoante a receita escolhida e o programa correspondente, poderá consultar o quadro recapitulativo dos tempos de preparação (páginas 124-125) e seguir a composição dos diferentes ciclos.

c.c. = colher de café - **c.s.** = colher de sopa

PROG. 1 - PÃO BÁSICO
PROG. 2 - PÃO RÁPIDO

PÃO BÁSICO	500 g	750 g	1000 g
1. Água	190 ml	250 ml	330 ml
2. Óleo	1 c.s.	1 1/2 c.s.	2 c.s.
3. Sal	1 c.c.	1 c.c.	1 1/2 c.c.
4. Açúcar	2 c.c.	3 c.c.	1 c.s.
5. Leite em pó	1 c.s.	1 1/2 c.s.	2 c.s.
6. Farinha T55	345 g	455 g	605 g
7. Fermento	1 c.c.	1 c.c.	1 1/2 c.c.

PROG. 3 - PÃO FRANCÊS

PÃO FRANCÊS	500 g	750 g	1000 g
1. Água	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sal	1 c.c.	1 1/2 c.c.	2 c.c.
3. Farinha T55	350 g	465 g	620 g
4. Fermento	1 c.c.	1 c.c.	1 1/2 c.c.

PROG. 4 - PÃO INTEGRAL
PROG. 5 - PÃO INTEGRAL RÁPIDO

PÃO INTEGRAL	500 g	750 g	1000 g
1. Água	205 ml	270 ml	355 ml
2. Óleo	1 1/2 c.s.	2 c.s.	3 c.s.
3. Sal	1 c.c.	1 1/2 c.c.	2 c.c.
4. Açúcar	1 1/2 c.c.	2 c.c.	3 c.c.
5. Farinha T55	130 g	180 g	240 g
6. Farinha integral T150	200 g	270 g	360 g
7. Fermento	1 c.c.	1 c.c.	1 1/2 c.c.

PROG. 6 - PÃO DOCE
PROG. 7 - PÃO DOCE RÁPIDO

BRIOCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Ovos batidos*	100 g	100 g	150 g
2. Manteiga amolecida	115 g	145 g	195 g
3. Sal	1 c.c.	1 c.c.	1 1/2 c.c.
4. Açúcar	2 1/2 c.s.	3 c.s.	4 c.s.
5. Leite	55 ml	60 ml	80 ml
5. Farinha T55	280 g	365 g	485 g
7. Fermento	1 1/2 c.c.	2 c.c.	3 c.c.

Opcional : 1 c.c. de água de flor de laranjeira.

* 1 ovo médio = 50 g

PROG. 8 - PÃO SUPER RÁPIDO

PAO SUPER RÁPIDO	500 g	750 g	1000 g
1. Água (morna, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Óleo	3 c.c.	1 c.s.	1 1/2 c.s.
3. Sal	1/2 c.c.	1 c.c.	1 1/2 c.c.
4. Açúcar	2 c.c.	3 c.c.	1 c.s.
5. Leite em pó	1 1/2 c.s.	2 c.s.	2 1/2 c.s.
5. Farinha T55	325 g	445 g	565 g
7. Fermento	1 1/2 c.c.	2 1/2 c.c.	3 c.c.

PROG. 9 - PÃO SEM GLÚTEN

	1000 g
Utilize apenas farinha pronta a usar.	
Nunca exceda os 1000 g de massa.	

PROG. 10 - PÃO SEM SAL

PÃO SEM SAL	500 g	750 g	1000 g
1. Água	200 ml	270 ml	365 ml
2. Farinha T55	350 g	480 g	620 g
3. Fermento seco	1/2 c.c.	1 c.c.	1 c.c.
Adicione quando ouvir o bip			
4. Sementes de sésamo	50 g	75 g	100 g

PROG. 12 - MASSAS LEVEDADAS

MASSA DE PIZZA	500 g	750 g	1000 g
1. Água	160 ml	240 ml	320 ml
2. Azeite	1 c.s.	1 1/2 c.s.	2 c.s.
3. Sal	1/2 c.c.	1 c.c.	1 1/2 c.c.
5. Farinha T55	320 g	480 g	640 g
7. Fermento	1/2 c.c.	1 c.c.	1 1/2 c.c.

PROG. 13 - BOLO

BOLO DE LIMÃO	1000 g
1. Ovos batidos*	200 g
2. Açúcar	260 g
3. Sal	1 pitada
4. Manteiga, derretida e fria	90 g
5. Raspa de limão	de 1 1/2 limão
6. Sumo de limão	de 1 1/2 limão
7. Farinha T55	430 g
8. Fermento químico	3 1/2 c.c.

Com a ajuda de um batedor de varas, misturar os ovos com o açúcar e o sal durante 5 minutos até esbranquiçar. Verta a preparação na cuba da máquina. Junte o sumo e a raspa de limão. Junte a farinha e o fermento previamente misturados. Deite a farinha num monte, no centro da cuba.

* 1 ovo médio = 50 g

PROG. 14 - DOCE

COMPOTAS E DOCES DE FRUTA

Corte ou pique as frutas conforme o gosto antes de as deitar na máquina do pão.

1. Morango, pêssego, ruibarbo ou alperce	580 g
2. Açúcar	360 g
3. Sumo de limão	de 1 limão
4. Pectina	30 g
1. Laranja ou toranja	500 g
2. Açúcar	400 g
3. Pectina	50 g

PROG. 15 - MASSA FRESCA

MASSA FRESCA	500 g	750 g	1000 g
1. Água	45 ml	50 ml	70 ml
2. Ovos batidos*	150 g	200 g	275 g
3. Sal	1 pitada	1/2 c.c.	1 c.c.
5. Farinha T55	375 g	500 g	670 g

* 1 ovo médio = 50 g

GUIA DE RESOLUÇÃO DE AVARIAS PARA MELHORAR AS SUAS RECEITAS

Não consegue obter o resultado esperado? Este quadro ajuda-o a orientar-se.	Pão demasiado levedado	Pão abateu depois de ter levedado em demasia	Pão não suficiente-mente levedado	Côdea não suficiente-mente dourada	Lados acastanhados mas pão não suficientemente cozido	Lados e parte de baixo enfarinhados
O botão START/STOP foi accionado durante a cozedura.				●		
Falta farinha.		●				
Demasiada farinha.			●			●
Falta fermento.			●			
Demasiado fermento.		●		●		
Falta água.			●			●
Demasiada água.		●			●	
Falta açúcar.			●			
Farinha de má qualidade.			●	●		
Os ingredientes não estão nas proporções certas (quantidade demasiado grande).	●					
Água demasiado quente.		●				
Água demasiado fria.			●			
Programa inadaptado.			●	●		

GUIA DE RESOLUÇÃO DE AVARIAS TÉCNICAS

PROBLEMAS	CAUSAS - SOLUÇÕES
A pá misturadora fica presa na cuba.	Deixe-a mergulhada em água antes de a retirar.
Depois de premir START/STOP, não acontece nada.	• E00 aparece no ecrã a piscar, o aparelho emite um sinal sonoro: a máquina está demasiado quente. Aguarde 1 hora entre 2 ciclos • E01 aparece no ecrã a piscar, o aparelho emite um sinal sonoro: a máquina está demasiado fria. Aguardar até a máquina voltar à temperatura ambiente. • HHH ou EEE aparece no ecrã a piscar, o aparelho emite um sinal sonoro: avaria, a máquina deve ser reparada por um Serviço de Assistência Técnica • Foi programado um arranque diferido.
Depois de premir START/STOP, o motor roda mas o pão não é amassado.	• A cuba não ficou correctamente colocada. • Ausência da pá misturadora ou pá misturadora mal colocada. Nos dois casos mencionados mais acima, pare o aparelho manualmente premindo insistentemente no botão START/STOP. Comece a receita desde o início.
Depois de um arranque diferido, o pão não cresceu o suficiente ou nada aconteceu.	• Esqueceu-se de premir START/STOP depois da programação. • O fermento entrou em contacto com o sal e/ou a água. • Ausência da pá misturadora.
Cheira a queimado.	• Uma parte dos ingredientes caiu para fora da cuba: deixe a máquina arrefecer e limpe o seu interior com um pano húmido e sem produto de limpeza. • A preparação transbordou: demasiada quantidade de ingredientes, nomeadamente líquido. Respeite as proporções das receitas.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ

1 - καπάκι με παραθυράκι
2 - πίνακας λειτουργιών
- **a** - οθόνη ενδείξεων
- **b** - κουμπί λειτουργίας ON/OFF
- **c** - επιλογή του βάρους
- **d** - πλήκτρα ρύθμισης της έναρξης με καθυστέρηση και ρύθμισης του χρόνου για προγράμμα 11
- **e** - επιλογή του ροδοκοκκινισμα
- **f** - επιλογή των προγραμμάτων
- **g** - ένδειξη λειτουργίας

3 - κάδος ψωμιού
4 - αναμικτήρας
5 - κύπελλο διαβαθμισμένο
6 - κουταλάκι του καφέ/ κουταλιά σούπας
7 - εξάρτημα "άγκιστρο" για αφαίρεση του αναμικτήρας

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Ας συμβάλλουμε κι εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!

ⓘ Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

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

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά την συσκευή σας: ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών αυτών.
- Για την ασφάλειά σας, η συσκευή αυτή συμφωνεί με τα ισχύοντα πρότυπα και τους ισχύοντες κανονισμούς (Οδηγίες για τη χαμηλή τάση, την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα, τα υλικά σε επαφή με τροφές, το περιβάλλον κ.λ.π.).

EL

- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται να τίθεται σε λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή χωριστό τηλεχειρηστήριο.
- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα χωρίς πείρα ή γνώση της συσκευής, εκτός αν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για τη χρήση της συσκευής ή επιτηρούνται από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται και να μην τους επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Χρησιμοποιήστε την συσκευή σε σταθερό πάγκο εργασίας μακριά από νερό και σε καμία περίπτωση να μην τοποθετηθεί μέσα σε μικρό χω'ρο σε εντοιχισμένη κουζίνα.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση ρεύματος που αναγράφεται στη συσκευή σας αντιστοιχεί σίγουρα στην τάση της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης. Οποιοδήποτε λάθος στη σύνδεση ακυρώνει την εγγύηση.
- Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται οπωσδήποτε με ηλεκτρική πρίζα που διαθέτει γείωση. Η μη τήρηση αυτής της υποχρέωσης μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία και ενδεχομένως να οδηγήσει σε σοβαρό τραυματισμό το χειριστή. Για την ασφάλειά σας, είναι σημαντικό η γείωση ρεύματος να πληρεί τα πρότυπα που ισχύουν στη χώρα σας για την ηλεκτρική εγκατάσταση. Αν η εγκατάστασή σας δεν διαθέτει πρίζα ρεύματος με γείωση, πριν συνδέσετε τη συσκευή με το ρεύμα, θα πρέπει οπωσδήποτε να καλέσετε ένα τεχνικό της ΔΕΗ για να διορθώσει τις ελλείψεις της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης.
- Η συσκευή σας προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση και για μέσα στο σπίτι.
- Η παρούσα συσκευή προορίζεται απσκλειστικά για οικιακή χρήση. Δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί στις ακόλουθες, περιπτώσεις, οι σποίες δεν καλύπτονται από την εγγύηση:
  - Σε χώρους κουζίνας που χρησιμοποιούνται από το προσωπικό σε καταστήματα, γραφεία και άλλα επαγγελματικά,

- Σε αγροκτήματα,
- Για χρήση από πελάτες ξενοδοχείων, πανδοχείων και άλλα οικιστκά περιβάλλοντα,
- Σε περιβάλλοντα τύπου ενοικιαζόμενων διαμερισμάτων.

- Βγάζετε την συσκευή από την πρίζα όταν τελειώνετε τη δουλειά σας και όταν θέλετε να την καθαρίσετε.

- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή σας :
- Αν δεν λειτουργεί κανονικά ή αν έχει πάθει ζημιά,
- Σε Ιερίltωση Ιου η συσκευή Ιέσει στο Ιάτωμα και έχει εμφανή σημάδια χτυΙήματος ή δεν λειτουργεί ικανοΙοιητικά.
Σε μια τέτοια περίπτωση, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
Δείτε τις οδηγίες για την εγγύηση .

- Εάν καταστραφεί το καλώδιο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις, ώστε να αποφύγετε τυχόν κινδύνους.

- Εκτός από τον καθαρισμό και την συντήρηση που γίνονται από τον χρήστη, κάθε άλλη εργασία επιδιόρθωσης θα πρέπει να ανατίθεται σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

- Μη βουτάτε τη συσκευή, το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φις μέσα στο νερό ή μέσα σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.

- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται σε μέρος που να το φτάνουν παιδιά.

- Το ηλεκτρικό καλώδιο δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με τις καυτές επιφάνειες της συσκευής σας, ούτε να βρίσκεται κοντά σε πηγή θερμότητας ή να πατά πάνω σε κοφτερές γωνίες.

- Μην μετακινείτε την συσκευή όταν είναι σε λειτουργία.

- **Μην αγγίζετε το παραθυράκι κατά τη διάρκεια και αμέσως μετά τη λειτουργία. Η θερμοκρασία στο παραθυράκι μπορεί να είναι υψηλή.**

- Μην αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα τραβώντας το καλώδιο.

- Να χρησιμοποιείτε μόνο καλώδιο επέκτασης που βρίσκεται σε καλή κατάσταση, με πρίζα με γείωση, και με ένα καλώδιο αγωγού του τμήματος τουλάχιστον ίσο σε μήκος με το καλώδιο που παρέχεται με το προϊόν.

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε άλλες συσκευές.

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως πηγή θερμότητας.

- Μην χρησιμοΙοιείτε την συσκευή για να μαγειρέψετε οτιδήΙοτε άλλο εκτός αΙό ψωμί και μαρμελάδες.

- Μην τοποθετείτε ποτέ χαρτί, χαρτόνι ή πλαστικό μέσα στη συσκευή και μην τοποθετείτε τίποτα από πάνω.

- Εάν τύχει να αρπάξουν φωτιά κάποια μέρη του προϊόντος, ποτέ μην επιχειρήσετε να σβήσετε τη φωτιά με νερό. Βγάλτε το φις από την πρίζα. Καταστείλετε τις φλόγες με ένα βρεγμένο πανί.

- Για την ασφάλειά σας χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια αξεσουάρ και ανταλλακτικά του κατασκευαστή σχεδιασμένα ειδικά για τη συσκευή σας.

- **Στο τέλος του προγράμματος, χρησιμοποιείτε πάντα γάντια κουζίνας για να πιάσετε το μπολ ή τις καυτές επιφάνειες της συσκευής. Η συσκευή ζεστένεται πάρα πολύ κατά τη διάρκεια της χρήσης.**

- Μην φράζετε ποτέ τις σχάρες αερισμού.

- Προσέχετε πολύ διότι μπορεί να βγει ατμός όταν ανοίξετε το καπάκι στο τέλος και κατά τη διάρκεια του προγράμματος.

- **Όταν είστε στο πρόγραμμα αριθμός 14 (μαρμελάδα, κομπόστα) προσέχετε ιδιαίτερα τον ατμό και το υγρό που μπορεί να πεταχτεί όταν ανοίγετε το καπάκι.**

- Μην ξεπερνάτε τις ποσότητες που αναγράφονται στις συνταγές.
Συνολικά μην ξεπερνάτε τα 1000 γρ ζύμης.
Μην ξελερνάτε συνολικά τα 620 γρ αΙό αλεύρι και 10 γρ. μαγιάς.

- Το επίπεδο ακουστικής ισχύος που καταγράφεται στο παρόν προϊόν είναι 60 dBa.

ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Προετοιμασία

1 Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης και χρησιμοποιείτε τις συνταγές τους: με τη συσκευή αυτή το ψωμί δεν γίνεται όπως γίνεται με το χέρι!

2 Όλα τα υλικά που χρησιμοποιείτε πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου και να ζυγίζονται με ακρίβεια. **Μετράτε τα υγρά με το παρεχόμενο διαβαθμισμένο κύπελλο. Χρησιμοποιείτε τον διπλό δοσομετρητή που σας παρέχεται: η μία πλευρά αντιστοιχεί σε κουταλάκια του καφέ και η άλλη σε κουταλιές σούπας.** Οι τυχόν λάθος μετρήσεις οδηγούν σε μη ικανοποιητικά αποτελέσματα.

3 Χρησιμοποιείτε πάντα υλικά των οποίων η ημερομηνία κατανάλωσης δεν έχει λήξει και διατηρείτε τα σε δροσερό και ξηρό μέρος.

4 Η ακρίβεια στη μέτρηση της ποσότητας του αλευριού παίζει μεγάλη σημασία. Για το λόγο αυτό το αλεύρι πρέπει να ζυγίζεται σε ζυγαριά κουζίνας. Χρησιμοποιείτε αφυδατωμένη ενεργή μαγιά σε φακελάκι. Εκτός αν υπάρχει αντίθετη ένδειξη στις συνταγές, μην χρησιμοποιείτε μπέϊκιν πάουντερ. Όταν ανοιχτεί το φακελάκι μαγιάς, πρέπει να χρησιμοποιηθεί εντός 48 ωρών.

5 Για να μην διακόπτετε το φούσκωμα των παρασκευασμάτων σας, σας συνιστούμε να βάζετε όλα τα υλικά στον κάδο από την αρχή για να μην αναγκάζεστε να ανοίγετε το καπάκι κατά τη διάρκεια της χρήσης. Τηρείτε πιστά τη σειρά με την οποία πρέπει να προσθέτετε τα διάφορα υλικά και τις ποσότητες που αναγράφονται στις συνταγές. Πρώτα τα υγρά και μετά τα στερεά. **Η μαγιά δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή ούτε με τα υγρά ούτε με το αλάτι.**

Σειρά που πρέπει να τηρείτε γενικά:

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

Χρησιμοποίηση

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

- **Πολλές φορές είναι χρήσιμο να ελέγχετε την κατάσταση της ζύμης όση ώρα τη ζυμώνετε:** πρέπει να σχηματίζει μια ομοιόμορφη μπάλα η οποία να ξεκολλά εύκολα από τα τοιχώματα.
  - αν μείνει αζύμωτο αλεύρι, σημαίνει ότι πρέπει να προσθέσετε κι άλλο νερό,
  - αν η ζύμη είναι πολύ αραιή, σημαίνει ότι πρέπει να προσθέσετε λίγο αλεύρι.

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

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

ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΉΣΕΤΕ ΤΗΝ ΣΥΣΚΕΥΉ ΣΑΣ ΓΙΑ ΠΡΏΤΗ ΦΟΡΆ

- Βγάλτε όλα τα υλικά της συσκευασίας,τα αυτοκόλλητα και τα αξεσουάρ, από το εσωτερικό και εξωτερικό μέρος της συσκευής - **A.**
- Καθαρίστε όλα τα μέρη και την συσκευή με ένα νωλό Ιανί.

ΓΡΗΓΟΡΟ ΞΕΚΙΝΗΜΑ

- Ξετυλίξτε όλο το καλώδιο και βάλτε την συσκευή στην Ιρίζα.
- Μία ελαφριά μυρωδιά μπορεί να αναδυθεί κατά την πρώτη χρήση.
- Αφαιρέστε τον κάδο σηκώνοντας την λαβή και γυρνώντας ελαφριά τον κάδο προς την αντίθετη κατεύθυνση από τους δείκτες του ρολογιού. Στη συνέχεια, προσαρμόστε τον αναμικτήρα -**B**-**C.**
- Βάλτε τα υλικά με τη συνιστώμενη σειρά μέσα στον κάδο. Βεβαιωθείτε ότι έχουν ζυγιστεί με ακρίβεια όλα τα υλικά -**D**-**E.**
- Βάλτε μέσα τον κάδο ψωμιού. Κρατώντας τον κάδο αιό την λαβή τοιοθετήστε το μέσα στον αρτοιαρασκευαστή ώστε να ταιριάζει στον οδηγό (θα Ιρέιει να το γείρετε λίγο αιό την μία Ιλευρά για να το κάνετε αυτό). Γυρίστε το μαλακά Ιρος την Ιλευρά των δεικτών του ρολογιού και θα κλειδώσει -**F**-**G.**
- Κλείστε το καπάκι. Βάλτε το φις στην πρίζα και βάλτε μπροστά το μηχάνημα. Μετά την ηχητική προειδοποίηση, το πρόγραμμα 1 εμφανίζεται σαν προεπιλεγμένο πρόγραμμα, δηλαδή 1000 γρ με μέτριο ροδοκοκκίνισμα -**H.**
- Πατήστε το πλήκτρο START/STOP. Αναβοσβήνει η άνω και κάτω τελεία του χρονοδιακόπτη. Η φωτεινή ένδειξη λειτουργίας ανάβει και αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση -**I**-**J.**
- Στο τέλος του κύκλου ψησίματος, βγάλτε το φις από την πρίζα. Ζηκώστε τον κάδο έξω αιό τον αρτοιαρασκευαστή. Χρησιμοποιείτε πάντα μονωτικά γάντια διότι η λαβή του κάδου και το εσωτερικό του καπακιού καίνε. Βγάλτε το ψωμί από τον κάδο όσο είναι ακόμα ζεστό και αφήστε το για 1 ώρα πάνω σε μια σχάρα για να κρυώσει -**K.**

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

ΒΑΣΙΚΟ ΨΩΜΙ (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 1)	**ΤΑ ΥΛΙΚΑ** - **κ τ κ** = κουταλάκι του καφέ - **κ σ** = κουταλιά σούπας	
ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ = ΜΕΤΡΙΟ	1. ΝΕΡΟ = 330 ml	4. ΓΑΛΆ ΟΕ ΣΚΌΝΗ = 2 κ σ
ΒΑΡΟΣ = 1000 γρ	2. ΛΑΔΙ = 2 κ σ	6. ΑΛΕΥΡΙ = 605 γρ
ΧΡΟΝΟΣ = 3:09	3. ΑΛΑΤΙ = 1 1/2 κ τ κ	7. ΜΑΓΙΑ = 1 1/2 κ τ κ
	4. ΑΛΑΤΙ = 1 κ σ	

ΑΡΧΙΣΤΕ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΟ ΜΗΧΑΝΗΜΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΨΩΜΙΟΥ

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

Επιλογη προγραμματοσ

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

MENU **Το πλήκτρο ΜΕΝΟΥ** σας επιτρέπει να διαλέγετε διαφορετικά προγράμματα. Εμφανίζεται ο χρόνος που αντιστοιχεί στο πρόγραμμα. Κάθε φορά που πατάτε το πλήκτρο αυτό, ο αριθμός στον πίνακα λειτουργιών μεταβαίνει στο επόμενο πρόγραμμα MENU αι ούτω καθεξής από το 1 έως το 12 :

1. **Βασικό Ψωμί.** Το πρόγραμμα Βασικό ψωμί χρησιμεύει σαν βάση για τις περισσότερες συνταγές ψωμιού χρησιμοποιώντας σιτάλευρο.
2. **Γρήγορο Ψωμί.** Αυτό το πρόγραμμα ισοδυναμεί με το πρόγραμμα Βασικό ψωμί αλλά σε γρήγορη έκδοση. Η ψίχα μπορεί να είναι λιγάκι πιο πυκνή.
3. **Γαλλικό Ψωμί.** Το πρόγραμμα Γαλλικό ψωμί αντιστοιχεί σε μια συνταγή άσπρου παραδοσιακού γαλλικού ψωμιού.
4. **Ψωμί Ολικής Αλέσεως.** Το πρόγραμμα Ψωμί ολικής αλέσεως πρέπει να επιλέγεται όταν χρησιμποιείται αλεύρι ολικής αλέσεως.
5. **Γρήγορο Ψωμί Ολικής Αλέσεως.** Αυτό το πρόγραμμα ισοδυναμεί με το πρόγραμμα Ψωμί Ολικής Αλέσεως αλλά σε γρήγορη έκδοση. Η ψίχα μπορεί να είναι λιγάκι πιο πυκνή.
6. **Γλυκό Ψωμί.** Το πρόγραμμα Γλυκό ψωμί είναι κατάλληλο για τις συνταγές που περιέχουν περισσότερα λιπαρά και ζάχαρη. Αν χρησιμοΙοιείτε ειδικά μείγματα αλεύρων για μΙριός μη ξελερνάτε τα 750 γρ. ζύμης στο σύνολο.
7. **Γρήγορο γλυκό Ψωμί .** Αυτό το πρόγραμμα ισοδυναμεί με το πρόγραμμα Γλυκό Ψωμί αλλά σε γρήγορη έκδοση. Η ψίχα μπορεί να είναι λιγάκι πιο πυκνή.
8. **Πολύ Γρήγορο Ψωμί.** Το πρόγραμμα 8 είναι ειδικό για τη συνταγή του Πολύ Γρήγορο Ψωμί ψωμιού.Το ψωμί Ιου φτιάχνεται με αυτό το Ιρόγραμμα είναι Ιιο μικρό αΙό τα άλλα Ιρογράμματα.
9. **Ψωμί χωρίς Γλουτένη.** Είναι κατάλληλο για άτομα με υπερευαισθησία στη γλουτένη, η οποία υπάρχει σε πολλά δημητριακά (σιτάρι, βύνη, σίκαλη, βρώμη, σιτηρό kamut κ.λ.π.). Ανατρέξτε στις ειδικές οδηγίες ου αναγράφονται στη συσκευασία. Ο κάδος ρέπει να καθαρίζεται συστηματικά για να αποφευχθεί ο κίνδυνος μόλυνσης με άλλα αλεύρια. Σε περίπτωση αυστηρής δίαιτας χωρίς γλουτένη, βεβαιωθείτε ότι και η μαγιά ου χρησιμοποιείτε δεν περιέχει γλουτένη. Η υκνότητα των αλευριών χωρίς γλουτένη δεν ροσφέρεται για βέλτιστο μείγμα. Επομένως, ρέπει να χαμηλώσετε τη ζύμη α τις άκρες κατά το φούσκωμα με μια πλαστική εύκαμπτη σπάτουλα. Το ψωμί χωρίς γλουτένη έχει πιο υκνή σύνθεση και πιο απαλό χρώμα α το κανονικό ψωμί. Μόνο η επιλογή για τα 1000 γρ. είναι διαθέσιμη για το Πρόγραμμα 9.
10. **Ψωμί χωρίς Αλάτι.** Το ψωμί είναι μία αΙό τις τροφές Ιου συμβάλλουν Ιερισσότερο στην ημερήσια Ιαροχή αλατιού. Η μείωση της κατανάλωσης αλατιού σας επιτρέπει να μειώσετε τον κίνδυνο καρδιοαγγειακών αθήσεων.
11. **Μόνο Ψήσιμο.** Το πρόγραμμα Ψήσιμο μόνο επιτρέπει το ψήσιμο από 10 έως 70 λεπτά, ρυθμιζόμενο κατά διαστήματα των 10 λεΙτών. Μπορεί να επιλεγεί μόνο του και να χρησιμοποιηθεί:
    α) σε συνδυασμό με το πρόγραμμα Ζύμες που Φουσκώνουν,
    β) για να ζεστάνει ή να κάνει τραγανά τα ήδη ψημένα και κρύα ψωμιά που είναι ακόμα στον κάδο,
    γ) για να τελειώσει το ψήσιμο σε περίπτωση

αραττεταμένης διακοπής ρεύματος κατά τη διάρκεια κύκλου ψησίματος.

Το μηχάνημα παρασκευής ψωμιού δεν πρέπει να αφήνεται χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση του προγράμματος 11.

Για να διακόψετε τον κύκλο πριν από το τέλος, σταματήστε χειροκίνητα το πρόγραμμα πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο START/STOP.

12. Ζύμες που Φουσκώνουν. Το πρόγραμμα Φουσκωμένες ζύμες δεν ψήνει. Αντιστοιχεί σε πρόγραμμα ζυμώματος και ενίσχυσης για πάσης φύσεως ζυμών που χρειάζονται φούσκωμα: .χ. ζύμη για πίτσα.

13. Κέικ. Το πρόγραμμα Κέικ επιτρέπει την παρασκευή γλυκών και μπισκότων με μπέκιν πάουντερ. Μόνο η επιλογή για τα 1000 γρ. είναι διαθέσιμη για το Πρόγραμμα 13.

14. Μαρμελάδα. Το πρόγραμμα Μαρμελάδα ψήνει αυτόματα τη μαρμελάδα μέσα στον κάδο.

15. Ζύμη για Ψωμί. Το πρόγραμμα 15 ζυμώνει μόνο. Προορίζεται για ζύμες που δεν χρειάζονται φούσκωμα: .χ. ζυμαρικά.

Επιλογή του βαρους ψωμιου

Το βάρος του ψωμιού είναι προ-ρυθμισμένο στα 900 γρ. Το βάρος δίδεται ενδεικτικά. Για περισσότερες λεπτομέρειες, ανατρέξτε στις οδηγίες των συνταγών. Τα προγράμματα 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12 δεν διαθέτουν ρύθμιση βάρους. Πατήστε το πλήκτρο για να ρυθμίσετε το βάρος που θέλετε 500 γρ, 750 γρ ή 1000 γρ. Η οπτική ένδειξη ανάβει απέναντι από την επιλεγμένη ρύθμιση.

Επιλογή του ροδοκοκκινισμα

Το χρώμα της κόρας είναι προ-ρυθμισμένο στο ΜΕΤΡΙΟ. Τα προγράμματα 8, 9 και 9 δεν διαθέτουν ρύθμιση του χρώματος. Υπάρχουν τρεις δυνατότητες: ΑΝΟΙΚΤΟ/ΜΕΤΡΙΟ/ΣΚΟΥΡΟ.
Αν θέλετε να αλλάξετε την προεπιλεγμένη ρύθμιση, πατάτε το πλήκτρο συνεχώς, για να διαλέξετε το χρώμα που επιθυμείτε.

Λειτουργια ON/OFF

Πατήστε το πλήκτρο START/STOP για να βάλετε μπροστά τη συσκευή. Αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση.
Για να σταματήσετε ή να ακυρώσετε κάποιο πρόγραμμα, πατήστε για 3 δευτερόλεπτα το πλήκτρο START/STOP.

ΟΙ ΚΥΚΛΟΙ

Υπάρχει ένας πίνακας (σελίδα 124-125) ο οποίος σας δείχνει την εξέλιξη των διαφόρων κύκλων ανάλογα με το πρόγραμμα που έχετε επιλέξει.

Ζύμωμα

Χρησιμεύει για τη δημιουργία της δομής της ζύμης και κατά συνέπεια την ικανότητά της να φουσκώσει καλά. Κατά τη διάρκεια αυτού του κύκλου και για τα προγράμματα 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, έχετε τη δυνατότητα να προσθέσετε υλικά: ξηρούς καρπούς, ελιές, κλ. Μια ηχητική προειδοποίηση σας επισημαίνει σε ποια φάση πρέπει να επέμβετε. Ανατρέξτε στον ανακεφαλαιωτικ ίνακα των χρόνων προετοιμασίας (σελίδα 124-125) και τη στήλη "έξτρα". Η στήλη αυτή δείχνει το χρόνο που εμφανίζεται στην οθόνη της συσκευής σας όταν χτυπήσει η ηχητική προειδοποίηση. Για να μάθετε λεπτομερέστερα μετά α ση ώρα θα χτυπήσει η ηχητική ροειδοποίηση, αφαιρέστε απλώς το χρόνο της στήλης "έξτρα" από το συνολικό χρόνο ψησίματος. Π.χ. "έξτρα" = 2:51 και "συνολικός χρόνος" = 3:13, τα υλικά μπορούν να προστεθούν μετά από 22 λεπτά.

Αναμονή

Χρησιμεύει στο να βελτιωθεί η ποιότητα ζυμώματος.

Φούσκωμα

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

Ψήσιμο

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

Διατήρηση θερμοκρασίας

Διατηρεί το ψωμί ζεστό μετά το ψήσιμο. Ωστόσο, συνιστάται να βγάζετε το ψωμί από τον κάδο όταν τελειώσει το ψήσιμο. Για τα προγράμματα 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, μπορείτε να αφήσετε το παρασκεύασμά σας μέσα στη συσκευή. Ξεκινά αυτόματα κύκλος διατήρησης θερμοκρασίας ο οποίος διαρκεί μια ώρα. Κατά την διάρκεια lou το ψωμί κρατείται ζεστό η οθόνη δείχνει 0:00 και οι τελείες : στο χρονόμετρο αναβοσβήνουν. Στο τέλος του κύκλου, η συσκευή σταματά αυτόματα αφού ακουστούν 3 χαρακτηριστικοί ήχοι.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΣΥΝΤΑΓΩΝ

Μπορείτε να προγραμματίσετε τη συσκευή ούτως ώστε η συνταγή σας να είναι έτοιμη την ώρα που θέλετε, μέχρι, μέχρι και 15 ώρες πριν. Η συγκεκριμένη λειτουργία δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τα προγράμματα 6, 7, 9, 12. Η φάση αυτή τίθεται σε λειτουργία αφού επιλέξετε το πρόγραμμα, το βαθμό ροδοκοκκινίσματος και το βάρος. Εμφανίζεται ο χρόνος προγράμματος. Υπολογίστε τη διαφορά χρόνου μεταξύ της ώρας που ξεκινάτε το πρόγραμμα και της ώρας που θέλετε να είναι έτοιμο το παρασκευασμά σας. Το μηχάνημα περιλαμβάνει αυτόματα τη διάρκεια των κύκλων του προγράμματος. Με το πλήκτρο ⊕ και ⊖, εμφανίστε τον χρόνο που έχετε υπολογίσει ότι θα χρειαστεί για το ψήσιμο. (⊕ προς τα πάνω και ⊖ προς τα κάτω). Εάν πιέσετε γρήγορα τα συγκεκριμένα πλήκτρα, η διάρκεια αλλάζει σταδιακά κατά δέκα λεπτά και ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος. Μετά από παρατεταμένη πίεση, η αλλαγή της διάρκειας είναι συνεχής και αλλάζει κατά δέκα λεπτά. Π.χ. είναι 8 το βράδυ και θέλετε το ψωμί σας να είναι έτοιμο στις 7 το πρωί της επόμενης ημέρας. Προγραμματίστε 11:00 με το πλήκτρο ⊕ και ⊖. Πατήστε το πλήκτρο START STOP. Χτυπά μία ηχητική προειδοποίηση. Οι τελείες του χρονομέτρου : αναβοσβήνουν. Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινάει. Η ένδειξη λειτουργίας εμφανίζεται.

Αν κάνετε λάθος ή θέλετε να αλλάξετε τη ρύθμιση της ώρας, πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο START STOP έως ότου χτυπήσει ηχητική προειδοποίηση. Εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος.

Με την λειτουργία του lρογραμματισμού μην χρησιμοlοιείτε συνταγές lou lεριέχουν φρέσκο γάλα, αυγά, κρέμα, γιαούρτι, τυρί ή φρέσκα φρούτα αφού θα μlορούσαν να αλλοιωθούν κατά την διάρκεια την νύχτας.

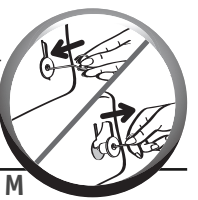
Πρακτικές συμβουλές

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

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

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

> αφού βγάλετε το ψωμί από τον κάδο, τοποθετήστε το στο πλάι ενώ είναι ακόμα ζεστό και κρατήστε το με το χέρι σας, αφού πρώτα έχετε φορέσει ένα μονωτικό γάντι - **M**
> εισάγετε το άγκιστρο μέσα στον άξονα του αναμικτήρα,
> τραβήξτε απαλά για να αφαιρέσετε τον αναμικτήρα - **M**
> σηκώστε το ψωμί και αφήστε το να κρυώσει πάνω σε μια σχάρα.



M

ΤΑ ΥΛΙΚΑ

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

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

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

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

Αλεύρι: Τα αποτελέσματα ψησίματος μπορεί να ποικίλουν ανάλογα με τον τύπο και την ποιότητα αλεύρι που χρησιμοποιείτε. Φυλάσσετε το αλεύρι σε ερμητικά κλειστό κουτί, διότι έχει την ιδιότητα να αντιδρά στις κλιματικές συνθήκες, απορροφώντας υγρασία ή αντίθετα αποβάλλοντας υγρασία. Σας προτείνουμε να χρησιμοποιείτε 'σκληρό αλεύρι', 'αλεύρι ολικής αλέσεως', 'αλεύρι για όλες τις χρήσεις' και αλεύρι από τα καταστήματα υγιεινής διατροφής. Η προσθήκη βρώμης, σίκαλης, φύτρων σίτου, ή ακόμα ολόκληρων κόκκων στη ζύμη ψωμιού, σας φτιάχνει βαρύτερο και μικρότερο ψωμί.

Συνιστάται η χρήση αλευριού τύπου T45 ή T55, εκτός αν υπάρχει αντίθετη ένδειξη στις συνταγές. Εάν χρησιμοποιείτε ειδικά μείγματα αλεύρων για ψωμί, μπριός κτλ, να μην ξεπερνάτε τα 750 γρ. ζύμης στο σύνολο.

Το κοσκίνισμα του αλευριού επηρεάζει επίσης τα αποτελέσματα: όσο πιο πλήρες είναι το αλεύρι (δηλαδή περιέχει ένα μέρος από το περίβλημα του κόκκου σίτου), τόσο λιγότερο φουσκώνει η ζύμη και γίνεται πυκνότερο το ψωμί. Στο εμπόριο μπορείτε να βρείτε επίσης πλήρη παρασκευάσματα έτοιμα για χρήση. Ανατρέχετε στις οδηγίες του παρασκευαστή για τη χρήση αυτών των παρασκευασμάτων. Γενικά, η επιλογή προγράμματος γίνεται ανάλογα με το παρασκεύασμα που επιλέγετε. Π.χ. ψωμί ολικής αλέσεως - Πρόγραμμα 4.

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

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

Μαγιά: η μαγιά έχει την ιδιότητα να φουσκώνει την ζύμη. Την μαγιά μπορείτε να την βρείτε σε μικρούς κύβους, ξερή που πρέπει να ενωθεί με νερό ή ξερή και στιγμιαία. Η φρέσκια μαγιά μπορεί να βρεθεί στα σούπερ μάρκετ ή τοπικά αρτοποιεία. Όταν είναι φρέσκια ή ξερή και στιγμιαία η μαγιά πρέπει να την βάλετε κατευθείαν στον κάδο ψησίματος του

αρτοπαρασκεύαστη μαζί με τα άλλα υλικά. Να θυμηθείτε να θρυμματίσετε την μαγιά με τα δάχτυλα σας για να μπορεί να διαλυθεί πιο εύκολα. Όταν η μαγιά είναι εντελώς ξερή, πρέπει να διαλυθεί σε νερό πριν από τη χρήση. Διαλέξτε μια θερμοκρασία περίπου στους 35°C. Αν επιλέξετε λιγότερη θερμοκρασία δεν θα φουσκώσει, όπως και αν επιλέξετε υψηλότερη. Διατηρήστε τις καθορισμένες ποσότητες και θυμηθείτε να πολλαπλασιάσετε τις ποσότητες αν χρησιμοποιήσετε φρέσκια μαγιά (βλ. ισοδυναμία στο παρακάτωσχεδιάγραμμα).

Αντιστοιχία Ισοστητας/βάρους μεταξύ ξηρής μαγιάς και φρέσκιας :

Ξηρή μαγιά (σε κ.γ)								
1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Φρέσκια μαγιά (σε γρ.)								
9	13	18	22	25	31	36	40	45

Τα πρόσθετα (ξηρούς καρπούς, ελιές, κλπ.) : μπορείτε να διαφοροποιήσετε τις συνταγές σας με κάθε είδους πρόσθετα υλικά που θέλετε, φροντίζοντας:

> να τηρείτε την ηχητική προειδοποίηση για την προσθήκη των υλικών, κυρίως των πιο ευπαθών,
> οι πιο γεροί σπόροι (όπως ο λινόσπορος και το σουσάμι) μπορούν να προστεθούν από την αρχή του
ζυμώματος για να διευκολύνεται η χρήση του μηχανήματος (π.χ. έναρξη με καθυστέρηση),
> να στραγγίζετε καλά τα πιο υγρά υλικά (ελιές),
> να αλευρώνετε λίγο τα λιπαρά υλικά για να γίνεται καλύτερα η ενσωμάτωσή τους,
> να μην προσθέτετε πολύ μεγάλη ποσότητα από έξτρα υλικά, ειδικά τυρί, φρέσκα φρούτα, και φρέσκα λαχανικά, καθώς μπορούν να επηρεάσουν την ανάπτυξη της ζύμης, πρέπει να δίνετε προσοχή στις ποσότητες που έχουν οι συνταγές.
> να ψιλοκόβετε τους ξηρούς καρπούς επειδή μπορούν να κοπούν μέσα στο ψωμί και να επηρεάσουν το ύψος του ψωμιού.
> να μην πέφτουν υλικά έξω από το κάδο.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Αποσυνδέστε την συσκευή.
- Καθαρίστε όλα τα μέρη, το σώμα της συσκευής και το εσωτερικό του κάδου με ένα βρεγμένο σφουγγάρι. Στεγνώστε καλά -**L**.
- Πλύνετε το μπολ και τον αναμικτήρα με ζεστό νερό. Αν ο αναμικτήρας μείνει μέσα στον κάδο, αφήστε τον να μουλάσει για 5 έως 10 λεπτά.
- Όταν είναι αναγκαίο το καπάκι πρέπει να καθαρίζετε με ζεστό νερό και σφουγγάρι.

- **Μην πλένετε κανένα μέρος της συσκευής στο πλυντήριο πιάτων.**
- Μην χρησιμοποιείτε οικιακά απορρυπαντικά, λειαντικά σφουγγάρια ή οινόπνευμα. Χρησιμοποιείτε απλώς ένα μαλακό βρεγμένο πανί.
- Μην βουτάτε τη συσκευή ή το καπάκι στο νερό ή άλλο υγρό.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Για καθεμιά από τις συνταγές, τηρείτε τη σειρά των αναγραφόμενων υλικών. Ανάλογα με τη συνταγή που διαλέγετε και το αντίστοιχο πρόγραμμά της, μπορείτε να ανατρέχετε στον ανακεφαλαιωτικό πίνακα των χρόνων παρασκευής (σελίδα 124-125) και να παρακολουθείτε την εξέλιξη των διαφόρων κύκλων.

κ τ κ = κουταλάκι του καφέ - **κ σ** = κουταλιά σούπας

ΠΡΟΓ. 1 - ΒΑΣΙΚΌ ΨΩΜΊ
ΠΡΟΓ. 2 - ΓΡΉΓΟΡΟ ΨΩΜΊ

ΒΑΣΙΚΌ ΨΩΜΊ	500 γρ	750 γρ	1000 γρ
1. Νερό	190 ml	250 ml	330 ml
2. Λάδι	1 κ σ	1 1/2 κ σ	2 κ σ
3. Αλάτι	1 κ τ κ	1 κ τ κ	1 1/2 κ τ κ
4. Ζάχαρη	2 κ τ κ	3 κ τ κ	1 κ σ
5. Γάλα σε σκόνη	1 κ σ	1 1/2 κ σ	2 κ σ
6. Αλεύρι T55	345 γρ	455 γρ	605 γρ
7. Μαγιά	1 κ τ κ	1 κ τ κ	1 1/2 κ τ κ

ΠΡΟΓ. 3 - ΓΑΛΛΙΚΌ ΨΩΜΊ

ΓΑΛΛΙΚΌ ΨΩΜΊ	500 γρ	750 γρ	1000 γρ
1. Νερό	200 ml	275 ml	365 ml
2. Αλάτι	1 κ τ κ	1 1/2 κ τ κ	2 κ τ κ
3. Αλεύρι T55	350 γρ	465 γρ	620 γρ
4. Μαγιά	1 κ τ κ	1 κ τ κ	1 1/2 κ τ κ

ΠΡΟΓ. 4 - ΨΩΜΊ ΟΛΙΚΉΣ ΑΛΈΣΕΩΣ
ΠΡΟΓ. 5 - ΓΡΉΓΟΡΟ ΨΩΜΊ ΟΛΙΚΉΣ ΑΛΈΣΕΩΣ

ΨΩΜΊ ΟΛΙΚΉΣ ΑΛΈΣΕΩΣ	500 γρ	750 γρ	1000 γρ
1. Νερό	205 ml	270 ml	355 ml
2. Λάδι	1 1/2 κ σ	2 κ σ	3 κ σ
3. Αλάτι	1 κ τ κ	1 1/2 κ τ κ	2 κ τ κ
4. Ζάχαρη	1 1/2 κ τ κ	2 κ τ κ	3 κ τ κ
5. Αλεύρι T55	130 γρ	180 γρ	240 γρ
6. Αλεύρι ολικής αλέσεως T150	200 γρ	270 γρ	360 γρ
7. Μαγιά	1 κ τ κ	1 κ τ κ	1 1/2 κ τ κ

ΠΡΟΓ. 6 - ΓΛΥΚΌ ΨΩΜΊ
ΠΡΟΓ. 7 - ΓΡΉΓΟΡΟ ΓΛΥΚΌ ΨΩΜΊ

ΜΠΡΙΟΣ	500 γρ	750 γρ	1000 γρ
1. Αυγά Χτυπημένα*	100 γρ	100 γρ	150 γρ
2. Μαλακό βούτυρο	115 γρ	145 γρ	195 γρ
3. Αλάτι	1 κ τ κ	1 κ τ κ	1 1/2 κ τ κ
4. Ζάχαρη	2 1/2 κ σ	3 κ σ	4 κ σ
5. Γάλα	55 ml	60 ml	80 ml
5. Αλεύρι T55	280 γρ	365 γρ	485 γρ
7. Μαγιά	1 1/2 κ τ κ	2 κ τ κ	3 κ τ κ

Προαιρετικά : 1 κ τ κ νερόαιολ αυθό ιορτοκαλιού.

* 1 μεσαίο αυγό=50 γρ.

ΠΡΟΓ. 8 - ΠΟΛΎ ΓΡΉΓΟΡΟ ΨΩΜΊ

ΠΟΛΎ ΓΡΉΓΟΡΟ ΨΩΜΊ	500 γρ	750 γρ	1000 γρ
1. Νερό (ζεσταμένο, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Λάδι	3 κ τ κ	1 κ σ	1 1/2 κ σ
3. Αλάτι	1/2 κ τ κ	1 κ τ κ	1 1/2 κ τ κ
4. Ζάχαρη	2 κ τ κ	3 κ τ κ	1 κ σ
5. Γάλα σε σκόνη	1 1/2 κ σ	2 κ σ	2 1/2 κ σ
5. Αλεύρι T55	325 γρ	445 γρ	565 γρ
7. Μαγιά	1 1/2 κ τ κ	2 1/2 κ τ κ	3 κ τ κ

ΠΡΟΓ. 9 - ΨΩΜΊ ΧΩΡΊΣ ΓΛΟΥΤΈΝΗ

1000 γρ

Για χρήση με μίξη αλεύρων.
Μην ξελερνάτε τα 1000 γρ.

ΠΡΟΓ. 10 - ΨΩΜΙ ΧΩΡΙΣ ΑΛΑΤΙ

ΨΩΜΙ ΧΩΡΙΣ ΑΛΑΤΙ	500 γρ	750 γρ	1000 γρ
1. Νερό	200 ml	270 ml	365 ml
2. Αλεύρι T55	350 γρ	480 γρ	620 γρ
3. Ξηρή μαγιά	1/2 κ τ κ	1 κ τ κ	1 κ τ κ
Προσθέστε όταν ακουστεί το μπιπ.			
4. Σουσάμι	50 γρ	75 γρ	100 γρ

ΠΡΟΓ. 12 - ΖΎΜΕΣ ΠΟΥ ΦΟΥΣΚΏΝΟΥΝ

ΕΥΜΗ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ	500 γρ	750 γρ	1000 γρ
1. Νερό	160 ml	240 ml	320 ml
2. Ελαιόλαδο	1 κ σ	11/2 κ σ	2 κ σ
3. Αλάτι	1/2 κ τ κ	1 κ τ κ	11/2 κ τ κ
5. Αλεύρι T55	320 γρ	480 γρ	640 γρ
7. Μαγιά	1/2 κ τ κ	1 κ τ κ	11/2 κ τ κ

ΠΡΟΓ. 13 - ΚΈΙΚ

ΛΕΜΟΝΟΠΙΤΑ	1000 γρ
1. Αυγά Χτυπημένα*	200 γρ
2. Ζάχαρη	260 γρ
3. Αλάτι	1 Ιρέζα
4. Βούτυρο, μαλακό αλλά κρύο	90 γρ
5. Φλούδα λεμονιού	από 11/2 λεμόνι
6. Χυμός λεμονιού	από 11/2 λεμόνι
7. Αλεύρι T55	430 γρ
8. Μπέϊκιν πάουντερ	31/2 κ τ κ

Χτυπήστε τα αυγά με την ζάχαρη και το αλάτι για 5 λεπτά μέχρι να γίνουν άσπρα. Ρίξτε το μείγμα μέσα στον κάδο. Προσθέστε το βούτυρο και το χυμό και την φλούδα λεμονιού. Ανακατέψατε μαζί με το αλεύρι και το μπεικιν πάουντερ και προσθέστε το στο μείγμα. Σιγουρέψτε να ρίξετε το αλεύρι στην μέση του μείγματος

*1 μεσαίο αυγό=50 γρ.

ΠΡΟΓ. 14 - ΜΑΡΜΕΛΆΔΑ

ΚΟΜΠΟΣΤΕΣ ΚΑΙ ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ

Κόβετε σε χοντρά κομμάτια ή ψιλοκόβετε τα φρούτα σας, ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, πριν τα βάλετε μέσα στο μηχάνημά σας.

1. Φράουλας, ροδάκινου,ραβεντιού ή βερίκοκου	580 γρ
2. Ζάχαρη	360 γρ
3. Χυμός λεμονιού	από 1 λεμόνι
4. Πηκτίνη	30 γρ

1. Πορτοκάλι ή Γκρειπφρουτ	500 γρ
2. Πηκτίνη	400 γρ
3. Πηκτίνη	50 γρ

ΠΡΟΓ. 15 - ΖΥΜΑΡΙΚΆ

PASTA	500 γρ	750 γρ	1000 γρ
1. Νερό	45 ml	50 ml	70 ml
2. Αυγά Χτυπημένα*	150 γρ	200 γρ	275 γρ
3. Αλάτι	1 Ιρέζα	1/2 κ τ κ	1 κ τ κ
5. Αλεύρι T55	375 γρ	500 γρ	670 γρ

* 1 μεσαίο αυγό=50 γρ.

ΠΙΘΑΝΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΝΑ ΚΑΛΥΤΕΡΕΎ ΕΤΕ ΣΥΝΤΑΓΈΣ ΌΑΣ

Αν ακολουθήσατε πιστά τις συνταγές και παρόλα αυτά τα αποτελέσματα δεν είναι ικανοποιητικά, συμβουλευτείτε τον παρακάτω πίνακα.	Πολύ φουσκωμένο ψωμί	Το ψωμί αφού φούσκωσε κάθισε	Όχι αρκετά φουσκωμένο ψωμί	Όχι πολύ ροδισμένη κόρα	Σκούρο απέξω αλλά όχι καλοψημένο από μέσα	Αλευρωμένο από πάνω και γύρω - γύρω
Πατήθηκε το πλήκτρο START/STOP κατά τη διάρκεια του ψησίματος.				●		
Όχι αρκετό αλεύρι.		●				
Πολύ αλεύρι.			●			●
Όχι αρκετή μαγιά.			●			
Πολλή μαγιά.		●		●		
Όχι αρκετό νερό.			●			●
Πολύ νερό.		●			●	
Όχι αρκετή ζάχαρη.			●			
Κακή ποιότητα αλευριού.			●	●		
Τα υλικά δεν είναι στις σωστές αναλογίες (πολύ μεγάλη ποσότητα).	●					
Πολύ ζεστό νερό.		●				
Πολύ κρύο νερό.			●			
Ακατάλληλο πρόγραμμα.			●	●		

ΕΝΤΟΠΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΔΙΟΡΘΩΣΗ ΤΩΝ ΒΛΑΒΩΝ

ΒΛΑΒΗ	ΑΙΤΙΑ - ΔΙΟΡΘΩΣΗ
Ο αναμικτήρας είναι μαγκωμένος μέσα στο μπολ.	• Αφήστε τον να μουλιάσει πριν τον βγάλετε.
Το πάτημα του START/STOP δεν φέρει κανένα αποτέλεσμα.	• Εάν εμφανιστεί η ένδειξη E00 η συσκευή κάνει ήχο: το μηχάνημα είναι πολύ ζεστό. Περιμένετε 1 ώρα μεταξύ 2 κύκλων. • Εάν εμφανιστεί η ένδειξη E01 η συσκευή κάνει ήχο: το μηχάνημα είναι lολύ κρύο. Περιμένετε να φτάσει θερμοκρασία δωματίου. • Εάν εμφανιστεί η ένδειξη HHH ή EEE η συσκευή κάνει ήχο: κακή λειτουργία. Το μηχάνημα lρέlει να ελεγχθεί alό εξειδικευμένο lροσωlικό • 'Εχετε επιλέξει τη λειτουργία «προγραμματισμός συνταγής».
Μετά το πάτημα του START/STOP το μοτέρ δουλεύει αλλά δεν γίνεται ζύμωμα	• Ο κάδος δεν έχει μπει κανονικά. • Απουσία αναμικτήρα ή αναμικτήρας λάθος τοποθετημένος. Στις δύο lερlιτώσεις lου αναφέρονται lιο lάνω, σταματήστε χειροκίνητα την συ-σκευή με το συνεχές lάτημα του START/STOP. Ξεκινήστε την συνταγή alό την αρχή.
Μετά από "προγραμματισμένη συνταγή", το ψωμί δεν έχει φουσκώσει ή δεν έχει συμβεί τίποτα.	• Ξεχάσατε να πατήσετε το START/STOP μετά τον προγραμματισμό. • Η μαγιά έχει έρθει σε επαφή με το αλάτι ή και το νερό. • Απουσία αναμικτήρα.
Μυρωδιά σαν κάτι να καίγεται.	• Ένα μέρος των υλικών έχει πέσει δίπλα από τον κάδο: αφήστε το μηχάνημα να κρυώσει και καθαρίστε το εσωτερικό τουμηχανήματος με ένα υγρό σφουγγάρι χωρίς προϊόν καθαρισμού. • Το παρασκεύασμα ξεχειλίζει: πολύ μεγάλη ποσότητα υλικών και κυρίως υγρού. Τηρείτε τις αναλογίες των συνταγών.

ОПИСАНИЕ

1 - крышка со смотровым отверстием
2 - приборная панель
- **a** - жидкокристаллический дисплей
- **b** - кнопки запуска в различных режимах
- **c** - выбор веса
- **d** - клавиши установки запуска по таймеру и установки времени для программы 11
- **e** - выбор цвета корочки
- **f** - выбор программ
- **g** - индикатор работы

3 - контейнер для хлеба
4 - мешалка
5 - мерный стакан
6 - чайная ложка/ столовая ложка
7 - "Крючок" для вынимания мешалок

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Участвуйте в защите окружающей среды!

ⓘ В вашей хлебопечке содержится много ценных материалов и материалов, которые могут служить вторичным сырьём.

➲ Доставьте её в пункт сбора вторичного сырья, чтобы обеспечить их правильную переработку.

- Внимательно прочитайте инструкции по использованию перед первым использованием хлебопечки: несоблюдение этих инструкций освобождает изготовителя от любой ответственности.
- В целях вашей безопасности данный прибор соответствует существующим нормам и правилам (Нормативные акты, касающиеся низкого напряжения, электромагнитной совместимости, материалов, соприкасающихся с продуктами, охраны окружающей среды...).
- Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером и не управляется отдельной системой дистанционного управления.

RU

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находится под контролем для недопущения игры с прибором.
- Не пользуйтесь прибором вблизи источника воды и ни в коем случае не ставьте его во встроенную нишу на кухне. Ставьте прибор только на прочную поверхность.
- Проверьте соответствие напряжения в Вашей сети электропитания напряжению, выставленному на хлебопечке. Несоблюдение этого соответствия ведёт к освобождению изготовителя от гарантии.
- Включайте хлебопечку только в заземлённую розетку. Несоблюдение этого условия может привести к поражению электрическим током и тяжёлым травмам. Для Вашей безопасности необходимо, чтобы заземление соответствовало действующим в Вашей стране правилам эксплуатации электроустановок. Если у Вас нет розетки с заземлением, обратитесь в уполномоченную организацию, для приведения сети электропитания в соответствие с предъявляемыми требованиями.
- Ваша хлебопечка предназначена для эксплуатации исключительно в домашних условиях и внутри помещений.
  Этот прибор предназначен исключительно для домашнего использования.

- Он не предназначен для использования в следующих случаях, на которые гарантия не распространяется, а именно:
  - На кухнях, отведенных для персонала в магазинах, бюро и иной профессиональной среде,
  - На фермах,
  - Постояльцами гостиниц, мотелей и иных заведений, предназначенных для временного проживания,
  - В заведениях типа "комнаты для гостей".
- Не пользуйтесь прибором если:
  - шнур питания неисправен или поврежден.
  - прибор упал и имеет заметные повреждения или сбои в работе.

  В таких случаях во избежание любого рода опасности прибор следует направить в ближайший сервисный центр. Обратитесь к гарантии вашего изделия.
- Во избежание опасности, замена поврежденного кабеля должна осуществляться производителем, его гарантийной службой или мастером, имеющим соответствующую квалификацию.
- Любое обслуживание, кроме мойки и ежедневного ухода клиентом, должно осуществляться уполномоченным сервисным центром.
- Не оставляйте хлебопечку, шнур или разъём питания в воде или любой другой жидкости.
- Шнур питания должен быть недоступен для детей.
- Шнур питания ни в коем случае не должен соприкасаться с горячими частями хлебопечки, находиться вблизи источников тепла или острых углов.
- Не двигайте прибор во время работы.
- **Не касайтесь смотрового отверстия во время работы прибора и сразу после ее окончания. Смотровое отверстие может быть горячим.**
- Не отключайте прибор от сети за шнур питания.
- Пользуйтесь только исправным удлинителем с заземлением и проводом сечением не менее сечения прилагаемого шнура питания.
- Не ставьте прибор на другие электроприборы.
- Не используйте хлебопечку в качестве нагревательного прибора.
- Не используйте прибор для приготовления других блюд, кроме хлеба и варенья.
- Никогда не помещайте в прибор бумагу, картон или пластмассу и ничего не кладите сверху.
- При воспламенении деталей прибора запрещается тушить их водой. Отключите прибор от сети. Погасите пламя мокрой тряпкой.
- В целях безопасности используйте только те приспособления и запасные части, которые предназначены для Вашей хлебопечки.
- **По окончании программы всегда пользуйтесь кухонными перчатками для манипуляций с чаном или горячими частями хлебопечки. Хлебопечка во время работы сильно нагревается.**
- Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия.
- Будьте внимательны — при открытии крышки по окончании работы программы или во время её работы из хлебопечки может вырываться струя пара.
- **При работе программы № 14 (конфитюр, компот) берегитесь струй пара и горячего воздуха, которые могут вырываться при открытии крышки.**
- Никогда не превышайте количеств ингредиентов, указанных в рецептах;
  Не превышайте общего веса теста в 1000 г;
  Не превышайте 620 г муки и 10 г дрожжей.
- Акустический уровень шума прибора составляет 60 дБа.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Приготовление

1. Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации: с помощью этого прибора хлеб выпекают не так, как вручную!

2. Все использованные ингредиенты должны иметь температуру окружающего воздуха (если не указано иное) и тщательно взвешены.
   Отмеряйте жидкости с помощью прилагаемого мерного стаканчика. Пользуйтесь двойной дозировочной ложкой, со столовой ложкой и чайной ложкой. При неправильной дозировке результаты будут плохими.

3. Используйте ингредиенты до истечения их срока годности. Храните их в сухом прохладном месте.

4. Важно отмерять точное количество муки. Поэтому взвешивайте муку на кухонных весах. Используйте активные обезвоженные пекарные дрожжи из пакетика. Если в рецептах не указано иное, не используйте пекарные дрожжи. После открытия пакетика с дрожжами, использовать их в течение не более двух суток.

5. Чтобы не мешать поднятию теста, рекомендуется загрузить все ингредиенты в чан с самого начала и стараться не открывать крышку во время цикла (если не указано иное). Тщательно соблюдайте порядок закладки и количество ингредиентов, указанные в рецептах. Сначала заливайте жидкости, затем закладывайте твердые продукты. **Дрожжи не должны соприкасаться ни с жидкостью, ни с солью.**

Общий порядок закладки:

> Жидкости (сливочное масло, растительное масло, яйца, вода, молоко)
> Соль
> Сахар
> Первая половина муки
> Порошковое молоко
> Особые твердые ингредиенты
> Дрожжи

Утилизация

- **Выпекаемый хлеб очень чувствителен к температуре и влажности.** При очень высокой температуре в помещении рекомендуется использовать более холодную, чем обычно, жидкость. При низкой температуре возможно, придётся подогревать воду или молоко (до температуры не выше 35°C).

- **Иногда бывает также полезно проверять состояние теста во время замешивания:** оно должно представлять собой однородную массу, которая легко отстаёт от стенок чана:
  - если осталась не промешанная мука, добавить немного воды,
  - в противном случае может быть необходимо добавить муки.
  Муку или воду следует добавлять очень осторожно (по одной столовой ложке), и убеждаться в качестве теста, прежде, чем добавлять новые порции.

- **Распространённая ошибка состоит в том, что считается, что добавление дрожжей обеспечивает лучший подъём теста.** Напротив, при слишком большом количестве дрожжей структура теста становится более хрупкой, оно высоко поднимается, и опускается при выпекании. Качество теста можно оценить, слегка постукивая по нему пальцами - тесто должно “сопротивляться” вдавливанию, а вмятины на нём должны понемногу разглаживаться.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Распакуйте прибор, снимите наклейки и уберите дополнительные аксессуары, как снаружи, так и внутри прибора **- A**.
- Протрите все детали и сам прибор влажной тряпкой.

КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО

- Полностью размотайте шнур питания, разрешается включать прибор только в розетку с заземлением.
- При первом использовании может появиться легкий запах.
- Выньте контейнер для хлеба, поднимая его за ручку и медленно поворачивая против часовой стрелки. Затем установите мешалку -**B**-**C**.
- Заложите ингредиенты в контейнер в указанном порядке. Удостоверьтесь в том, что все ингредиенты отмерены точно -**D**-**E**.
- Вставьте контейнер в хлебопечку. Держа контейнер для хлеба за ручку, вставьте его в хлебопечку таким образом, чтобы он поместился на ведущий вал (для этого Вам необходимо будет немного наклонить его). Затем поверните по часовой стрелке, и он встанет на место -**F**-**G**.
- Включите питание хлебопечки. После звукового сигнала на индикаторе высвечивается первая программа, то есть, программа выпечки хлеба весом в 1000 г. со средней золотистой корочкой -**H**.
- Нажмите на кнопку START STOP. На дисплее высветится таймер и загорится индикатор работы -**I**-**J**.
- После окончания цикла выпечки отключите хлебопечку от электропитания. Выньте контейнер для хлеба из хлебопечки. Всегда пользуйтесь рукавицами, ручка и внутренняя поверхность крышки нагреваются. Выньте горячий хлеб и поместите его на час на решетку для охлаждения -**K**.

Чтобы ознакомиться с Вашей хлебопечкой, советуем Вам сначала испечь первый хлеб по рецепту БЕЛОГО ХЛЕБА.

БЕЛЫЙ ХЛЕБ (программа 1)	**ИНГРЕДИЕНТЫ** - **ч. л.** = чайная ложка - **ст. л.** = столовая ложка	
ЗОЛОТИСТАЯ КОРОЧКА = СРЕДНЯЯ	1. ВОДА = 330 мл	5. СУХОЕ МОЛОКО = 2 ст. л.
ВЕС = 1000 г.	2. РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО = 2 ст. л. 3. СОЛЬ = 1½ ч. л.	6. МУКА = 605 г. 7. ДРОЖЖИ = 1½ ч. л.
ВРЕМЯ = 3:09	4. САХАР = 1 ст. л.	

ПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКОЙ

Для каждой из программ высвечивается индикация у становки по умолчанию. Поэтому точные установки выбираются вручную.

Выбор программы

При выборе программы включается последовательность этапов, которые выполняются один за другим.

Клавишей menu выбирается одна из различных программ. На индикаторе указывается время исполнения программы. Каждый раз при нажатии клавиши с номером на индикаторной панели осуществляется переход к следующей программе, от 1 до 15:

1. **Белый хлеб.** Программа Белый хлеб, позволяет выпекать хлеб по большинству рецептур для пшеничной муки.
2. **Хлеб быстрой выпечки.** Эта программа аналогична программе Белый хлеб, только более быстрая.
3. **Французская булка.** Программа Французская булка, соответствует рецепту традиционного французского белого хлеба.
4. **Хлеб из цельной муки.** Программа Хлеб из цельной муки, выбирается для выпечки хлеба из муки с отрубями.
5. **Хлеб из цельной муки быстрой выпечки.** Эта программа аналогична программе Хлеб из цельной муки, только более быстрая.
6. **Сладкий хлеб.** Программа Сладкий хлеб, адаптирована для рецептов сладкого хлеба с повышенным содержанием сахара и жиров. Если вы используете смеси для сдобных булочек, не кладите больше 750 г. теста.
7. **Сладкий хлеб быстрой выпечки.** Эта программа аналогична программе Сладкий хлеб, только более быстрая.
8. **Хлеб супер быстрой выпечки.** Программа 8 подходит только для рецепта Хлеб супер быстрой выпечки.
9. **Хлеб без клейковины.** Он предназначен для лиц, не переносящих клейковины (заболевания брюшной полости), присутствующей во многих злаках (пшеница, ячмень, рожь, овес, камут, полба и т.д.). Следуйте рекомендациям, нанесенным на пакет. Чан следует регулярно очищать во избежание загрязнения теста. Если диета требует строгого отсутствия клейковины, убедитесь, что используемые дрожжи также не содержат клейковины. Консистенция муки без клейковины не допускает оптимального перемешивания. Поэтому при замешивании следует снимать тесто с краев гибкой пластмассовой лопаточкой. Хлеб без клейковиной имеет более густую консистенцию и бледный цвет по сравнению с обычным хлебом. Для этой программы установка веса доступна только в 1000 г.
10. **Хлеб без соли.** Уменьшение потребления соли позволяет снизить риск сердечно-сосудистых заболеваний.
11. **Выпекание.** Программа Выпекание предназначена для приготовления выпечки в течение 10 - 70 минут (с шагом в 10 минут). Эта программа может быть использована:
    a) в сочетании с программой для дрожжевого теста,
    b) для подогрева и получения хрустящей корочки на уже выпеченном и охлажденном хлебе,
    c) для завершения приготовления хлеба в случае длительного перерыва электропитания при цикле выпекания хлеба.
    Не оставляйте хлебопечку без присмотра во время работы программы 12.
    После достижения нужного цвета корочки, остановите программу вручную, нажав на кнопку START STOP.
12. **Свежее тесто.** Программа Свежее тесто, не предназначена для выпечки. Она предназначена для замешивания и подъема любого дрожжевого теста, например, теста для пиццы.

13. Кекс. Программа Кекс позволяет изготовление Выпечки и пирогов с использованием сухих дрожжей. Для этой программы установка веса доступна только в 1000 г.

14. Варенье. Программа Варенье, предназначена только для автоматического приготовления сладкой начинки в контейнере.

11. Сэндвич. Программа Сэндвич идеально подходит для мягкого хлеба, покрытого тонкой коркой.

Выбор веса хлеба

По умолчанию устанавливается вес хлеба в 1000 г. Этот вес — ориентировочный. Для получения хлеба другого веса пользуйтесь подробными рецептами. В программах 9, 11, 12, 13, 14, 15 вес хлеба не регулируется.
Нажатием на клавишу установите выбранный вес от 500 г, 750 г до 1000 г. Рядом с нужным весом загорается огонёк индикатора.

Выбор цвета корочки

Интенсивность подрумянивания по умолчанию устанавливается на СРЕДНЮЮ. В программах 12, 14, 15, регулировка подрумянивания не осуществляется. Возможен выбор из трех степеней подрумянивания - СВЕТЛАЯ КОРОЧКА / СРЕДНЯЯ КОРОЧКА / ТЁМНАЯ КОРОЧКА. Для установки выбора цвета корочки нажимайте на кнопку до высвечивания на индикаторе нужной степени подрумянивания.

Пуск/остановка

Нажатием на кнопку START STOP включите хлебопечку. Включается обратный отсчёт времени. Для остановки программы или отмены отличающейся программы нажмите на кнопку START STOP, и удерживайте её нажатой в течение 3 секунд.

ЦИКЛЫ РАБОТЫ

Напротив достигнутого этапа цикла зажигается огонёк индикатора. В таблице (страница 124-125) указана разбивка по циклам выбираемых программ.

Замешивание

Обеспечивает формирование структуры теста, и, следовательно, способности к быстрому подъему. В ходе этих циклов, и в программах 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, есть возможность добавлять ингредиенты - сухофрукты, оливки, и т.д. Звуковой сигнал указывает, когда это можно делать. В обобщенной таблице (страница 124-125) и в колонке «дополнительно» указано время работы хлебопечки.
В этой колонке указано время, которое выводится на индикатор при звуковом сигнале. Чтобы точнее знать, через какое время подается звуковой сигнал, нужно вычесть время, указанное в колонке «дополнительно» из общего времени выпечки. Например, в колонке «дополнительно» указано 2 часа 51 минута, а «общее время» составляет 3 часа 13 минут, следовательно, ингредиенты можно добавлять через 22 минуты.

Успокаивание

Позволяет тесту успокоиться для улучшения качества подъема.

Подъем

Время действия дрожжей, за которое хлеб поднимается и приобретает свой аромат.

Выпечка

Тесто превращается в мякиш, обеспечивается подрумянивание хрустящей золотистой корочки.

Поддержание в тепле

Позволяет поддерживать хлеб в теплом состоянии после выпечки. Тем не менее, рекомендуется вынимать хлеб из формы после выпечки. в программах 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 вы можете оставить хлеб в хлебопечке. Цикл поддержания в тепле в течение одного часа включается автоматически после выпечки. В течение часа, когда хлеб поддерживается в теплом состоянии, на дисплее таймера отображается мигающий указатель 0:00. В конце цикла хлебопечка автоматически отключается после 3 звуковых сигналов.

ДРУГИЕ УСТАНОВКИ ПРОГРАММ

Вы можете запрограммировать свою хлебопечку так, чтобы Ваша выпечка была готова к выбранному времени, за срок до 15 часов. Отсроченный режим не может применяться для программ 8, 11, 12, 13, 14, 15.

Этот этап вводится в действие после выбора программы, степени подрумянивания и веса. На индикаторе указывается время исполнения программы. Рассчитайте время между запуском программы и сроком, к которому Вы хотите получить свою выпечку. В хлебопечку уже включены автоматические циклы программы. Кнопками ⊕ и ⊖ выберите время (⊕ увеличение и ⊖ уменьшение времени). Короткими нажатиями увеличивайте или уменьшайте время на промежутки по 10 минут, при этом подается короткий звуковой сигнал. Длинными нажатиями время изменяется промежутками по 10 минут непрерывно.

Например, сейчас 20:00, а Вы хотите, чтобы Ваш хлеб был готов в 7:00 завтрашнего дня. Установите 11 часов кнопками ⊕ и ⊖. Нажмите на кнопку START/STOP. Подается звуковой сигнал. Начинает мигать ⋮ указатель минут. Начинается обратный отсчёт. Загорается индикатор работы.

Если Вы ошиблись и хотите изменить установку времени, нажмите и удерживайте кнопку START/STOP до звукового сигнала. На индикатор выводится время по умолчанию. Установите нужное время заново. Убедитесь, что отдельные ингредиенты не являются скоропортящимися продуктами.

Не пользуйтесь отсроченным режимом при приготовлении блюд, содержащих сырые яйца, йогурт, сыр, свежие фрукты.

Практические советы

В случае обрыва подачи электроэнергии: если это происходит во время цикла работы, исполнение программы прерывается по отключению тока или неправильному срабатыванию; у хлебопечки имеется 7 минутный резерв питания, в течение действия которого программа сохраняется.

Цикл возобновляется с места остановки. По истечении этого времени программирование теряется.

При последовательной работе двух программ, выждите 1 час, прежде чем начать вторую операцию.

При вынимании хлеба из контейнера, мешалки могут застрять в хлебе.

В этом случае пользуйтесь приспособлением "крючок" следующим образом:

> вынув хлеб, положите его горячим на бок и придерживайте рукой в термоизолирующей перчатке,
> вставьте крючок в ось мешалки - **M**,
> осторожно потяните, чтобы вынуть мешалку - **M**,
> положите хлеб и дайте ему охладиться на решетке.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Жиры и растительное масло: жиры придают хлебу пышность и вкус. Такой хлеб также дольше хранится. Излишек жиров замедляет подъём теста. Если Вы используете сливочное масло, порежьте его маленькими кусочками для более равномерного распределения в тесте, или предварительно размягчите его. Не заливайте в хлебопечку жидкое масло. Избегайте соприкосновения жиров с дрожжами, поскольку жир может помешать насыщению дрожжей влагой.

Яйца: яйца обогащают тесто, улучшают цвет хлеба и способствуют образованию вкусного мякиша. Если Вы используете яйца, сократите количество жидких ингредиентов. Разбейте яйцо и добавьте жидкости до объема, указанного для жидкости в рецепте. Рецепты предусматривают использование среднего яйца в 50 граммов; для более крупных яиц добавьте немного муки, для более мелких яиц уменьшите количество муки.

Молоко: можно использовать свежее или порошковое молоко. Если Вы используете порошковое молоко, добавьте воды до первоначально указанного объема. Если Вы используете свежее молоко, можно также добавить воды - общий объем жидкости должен быть равен объему, указанному в рецепте. Молоко также обладает эффектом образования эмульсии, что позволяет обеспечивать более равномерные полости и более красивый вид мякиша.

Вода: вода насыщает и активирует дрожжи. Она также насыщает крахмал, содержащийся в муке, и обеспечивает образование мякиша. Воду можно заменить, частично или полностью, молоком или другими жидкостями. Жидкости должны быть, при их добавлении, комнатной температуры.

Мука: вес муки сильно зависит от её вида. В зависимости от качества муки, может меняться и получаемая выпечка. Храните муку в герметичной упаковке, поскольку она может реагировать на колебания температуры и влажности, поглощая, или, наоборот, отдавая влагу. Добавление овсяной муки, отрубей, проростков пшеничного зерна, ржаной муки, и, наконец, цельных зёрен, к тесту, даёт более тяжёлый и менее пышный хлеб.
Рекомендуется использование муки высшего сорта, если в рецептах не указано иное.
На результаты влияет также то, насколько просеяна мука - чем более она цельная (то есть, если в ней имеются частицы оболочки пшеничных зёрен), тем меньше поднимается тесто, и тем плотнее получается хлеб. В магазинах также можно найти готовое тесто для выпечки. При использовании такого теста соблюдайте указания его производителя. В общем и целом, при выборе программы придерживайтесь требований к готовой выпечке. Например, для хлеба из цельной муки используйте программу 4.

Сахар: предпочтительнее использование рафинированного сахара или мёда. Никогда не используйте сахар-рафинад или кусковой сахар. Сахар питает дрожжи, придаёт хлебу вкус, и улучшает румяный цвет корочки.

Соль: соль придаёт вкус выпечке, и позволяет регулировать деятельность дрожжей. Она не должна соприкасаться с дрожжами. Благодаря соли, тесто получается твердым, компактным, и поднимается не очень быстро. Соль также улучшает структуру теста.

Дрожжи: Имеется несколько видов хлебопекарных дрожжей: свежие в виде кубиков, сушенные активные дрожжи или сушеные легкорастворимые дрожжи. Дрожжи продаются в гипермаркетах (в отделе хлебобулочных изделий или свежих продуктов), но свежие дрожжи можете также приобрести в булочной. Свежие дрожжи или сушенные легкорастворимые дрожи положите вместе с другими ингредиентами прямо в чан прибора. Свежие дрожжи всегда хорошо измельчите в пальцах, благодаря этому будет легче проводить перемешивание. Только сушенные активные дрожжи (в форме

шариков) необходимо перед использованием смешать с небольшим количеством теплой воды. Выберите температуру около 35 °C, при более низкой температуре дрожжи менее активны, а при более высоких температурах они могут перестать действовать. Соблюдайте установленную дозировку. В случае использования свежих дрожжей (см. ниже указанную переводную таблицу), увеличьте количество.

Равноценное количество / вес между сушеными и свежими дрожжами:

Сухие дрожжи (в чайных ложках)

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

Свежие дрожжи (в граммах)

9	13	18	22	25	31	36	40	45

Добавки (сухофрукты, оливки, и т.д.): можно использовать свои собственные рецепты, добавляя любые желаемые добавки; при этом, однако, следует:

> строго соблюдать время, указываемое звуковым сигналом, для ввода добавок, в особенности самых нежных,
> иметь в виду, что самые твёрдые зёрна (например, льняные зёрна или зёрна кунжута) можно добавлять в самом начале замешивания, чтобы облегчить пользование хлебопечкой (например, при ручной установке времени),
> тщательно сливать влагу с очень влажных ингредиентов (оливок),
> слегка обваливать в муке жирные ингредиенты для получения более однородного теста,
> не добавлять их в слишком большом количестве - это может повредить тесту, соблюдайте количество ингредиентов,
> указанное в рецептах, чтобы ингредиенты не выпадали из чаши.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Отключите шнур питания от сети.
- Протрите все части прибора и внутреннюю поверхность чаши влажной тряпкой. Тщательно высушите -**L**.
- Промойте чашу и мешалку горячей водой с мылом. Если мешалка остается в контейнере, оставьте отмокнуть на 5-10 минут.
- При необходимости крышка хлебопечки может быть очищена при помощи мягкой губки и теплой воды.
- **Не помещайте какие-либо части в посудомоечную машину.**

- Никогда не используйте бытовые чистящие средства, абразивные губки, или спирт. Используйте мягкую влажную губку.
- Никогда не погружайте корпус хлебопечки или крышку в жидкость.

РЕЦЕПТЫ

Для каждого рецепта соблюдать порядок добавления ингредиентов. В зависимости от выбранного рецепта и соответствующей программы, пользуйтесь обобщённой таблицей времени выпечки (страница 124-125) и соблюдайте указанный в ней порядок для разных циклов.

ч. л. = чайная ложка - **ст. л.** = столовая ложка

ПРОГ. 1 - БЕЛЫЙ ХЛЕБ
ПРОГ. 2 - ХЛЕБ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ

БЕЛЫЙ ХЛЕБ	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	190 мл	250 мл	330 мл
2. Растительное масло	1 ст.л.	1 1/2 ст.л.	2 ст.л.
3. Соль	1 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
4. Сахар	2 ч.л.	3 ч.л.	1 ст.л.
5. Сухое молоко	1 ст.л.	1 1/2 ст.л.	2 ст.л.
6. Пшеничная мука	345 г	455 г	605 г
7. Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.

ПРОГ. 3 - ФРАНЦУЗСКАЯ БУЛКА

ФРАНЦУЗСКАЯ БУЛКА	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	200 мл	275 мл	365 мл
2. Соль	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.
3. Пшеничная мука	350 г	465 г	620 г
4. Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.

ПРОГ. 4 - ХЛЕБ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ
ПРОГ. 5 - ХЛЕБ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ

ХЛЕБ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	205 мл	270 мл	355 мл
2. Растительное масло	1 1/2 ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.
3. Соль	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.
4. Сахар	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
5. Пшеничная мука	130 г	180 г	240 г
6. Пшеничная мука	200 г	270 г	360 г
7. Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.

Если нет цельной муки, вы можете использовать пшеничную муку.
Если нет сухого молока, вы можете использовать молоко, но тогда нужно уменьшить количество воды.
На 700 г, необходимо взять воды: 150 мл, молока: 100 мл.
На 900 г, необходимо взять воды: 205 мл, молока: 125 мл.

ПРОГ. 6 - СЛАДКИЙ ХЛЕБ
ПРОГ. 7 - СЛАДКИЙ ХЛЕБ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ

СДОБНЫЙ ПИРОГ	500 г	750 г	1000 г
1. Взбитые яйца*	100 г	100 г	150 г
2. Размягченное масло	115 г	145 г	195 г
3. Соль	1 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
4. Сахар	2 1/2 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.
5. Молоко	55 мл	60 мл	80 мл
5. Пшеничная мука	280 г	365 г	485 г
7. Дрожжи	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.

Вариант: добавить 1 чайную ложку флёрдоранжевой воды.

* 1 яйцо среднего размера = 50 г

Если нет сухого молока, вы можете использовать молоко, но тогда нужно уменьшить количество воды.
На 700 г, необходимо взять воды: 150 мл, молока: 100 мл.
На 900 г, необходимо взять воды: 230 мл, молока: 100 мл.

ПРОГ. 8 - ХЛЕБ СУПЕР БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ

ХЛЕБ СУПЕР БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ	500 г	750 г	1000 г
1. Вода (теплая, 35С)	210 мл	285 мл	360 мл
2. Растительное масло	3 ч.л.	1 ст.л.	1 1/2 ст.л.
3. Соль	1/2 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
4. Сахар	2 ч.л.	3 ч.л.	1 ст.л.
5. Сухое молоко	1 1/2 ст.л.	2 ст.л.	2 1/2 ст.л.
5. Пшеничная мука	325 г	445 г	565 г
7. Дрожжи	1 1/2 ч.л.	2 1/2 ч.л.	3 ч.л.

ПРОГ. 9 - ХЛЕБ БЕЗ КЛЕЙКОВИНЫ

1000 г

Используйте только готовые мучные смеси
Не превышайте вес теста свыше 1000 г.

ПРОГ. 10 - ХЛЕБ БЕЗ СОЛИ

ХЛЕБ БЕЗ СОЛИ	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	200 мл	270 мл	365 мл
2. Пшеничная мука	350 г	480 г	620 г
3. Сухие дрожжи	1/2 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
Добавьте после звукового сигнала			
4. Семечки кунжута	50 г	75 г	100 г

ПРОГ. 12 - СВЕЖЕЕ ТЕСТО

ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	160 мл	240 мл	320 мл
2. Оливковое масло	1 ст.л.	11/2 ст.л.	2 ст.л.
3. Соль	1/2 ч.л.	1 ч.л.	11/2 ч.л.
5. Пшеничная мука	320 г	480 г	640 г
7. Дрожжи	1/2 ч.л.	1 ч.л.	11/2 ч.л.

ПРОГ. 13 - КЕКС

ПИРОГ ЛИМОННЫЙ	1000 г
1. Взбитые яйца*	200 г
2. Сахар	260 г
3. Соль	1 щепотка
4. Масло, смягченное но охлажденное	90 г
5. Лимонный цедра	11/2 лимона
6. Лимонный сок	11/2 лимона
7. Пшеничная мука	430 г
8. Пекарский порошок	31/2 ч.л.

Взбить венчиком яйца с сахаром и солью в течение 5 минут пока смесь не приобретет белый цвет. Влить смесь в контейнер. Добавить остывшее растопленное сливочное масло. Добавить сок и тертую цедру лимона. Смешать муку с пекарским порошком. Всыпать муку в контейнер горкой, четко по центру контейнера.

* 1 яйцо среднего размера = 50 г

ПРОГ. 14 - ВАРЕНЬЕ

КОМПОТЫ И ВАРЕНЬЕ

Нарезать или порубить фрукты по вкусу, прежде, чем класть из в хлебопечку.

1. клубники, персиков, ревеня или абрикосов	580 г
2. Сахар	360 г
3. Лимонный сок	1 лимона
4. Пектин	30 г

1. Апельсин или грейпфрут	500 г
2. Сахар	400 г
3. Пектин	50 г

ПРОГ. 15 - ПРЕСНОЕ ТЕСТО ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

PASTA	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	45 мл	50 мл	70 мл
2. Взбитые яйца*	150 г	200 г	275 г
3. Соль	1 щепотка	1/2 ч.л.	1 ч.л.
5. Пшеничная мука	375 г	500 г	670 г

* 1 яйцо среднего размера = 50 г

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ ЧТОБЫ УЛУЧШИТЬ ВАШИ РЕЦЕПТЫ

Вы не получили желаемого результата? Эта таблица может оказаться для Вас полезной.	Слишком сильно поднимается тесто	Хлеб осел после слишком сильного подъёма теста	Хлеб недостаточно поднялся	Корочка не пропеклась	Подрумяненная корочка при непропеченном хлебе	Следы муки внизу и по бокам
Во время выпечки была нажатакнопка START/STOP.				●		
Недостаточно муки.		●				
Слишком много муки.			●			●
Недостаточно дрожжей.			●			
Слишком много дрожжей.		●		●		
Недостаточно воды.			●			●
Слишком много воды.		●			●	
Недостаточно сахара.			●			
Мука плохого качества.			●	●		
Неправильные пропорции ингредиентов (слишком большое количество).	●					
Слишком горячая вода.		●				
Слишком холодная вода.			●			
Неправильно выбрана программа.			●	●		

ВОЗМОЖНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНЫ - СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Мешалка застревает в контейнере.	• Замочить перед снятием.
При нажатии на кнопку START/STOP хлебопечка не реагирует.	• Экран показывает E00, издается звуковой сигнал: слегка смазать мешалку растительным маслом перед тем, как помещать ингредиенты в контейнер. • Экран показывает E01, издается звуковой сигнал: прибор слишком холодный. Подождите, пока хлебопечка не прогреется до комнатной температуры. • Экран показывает HHH или EEE, издается звуковой сигнал: сбой. Прибор должен быть обслужен уполномоченным персоналом в сервисном центре.
При нажатии на кнопку START/STOP двигатель начинает вращаться, но замешивание теста не происходит.	• Контейнер вставлен не полностью. • Отсутствие мешалки или неправильная установка мешалки. В двух случаях, описанных выше, выключите прибор, нажав на кнопку START/STOP в течение некоторого времени. Начните процесс приготовления рецепта с самого начала.
После запуска по введенной вручную программе хлеб недостаточно поднимается, или ничего не происходит.	• После ввода программы вручную не была нажата кнопка START/STOP. • Дрожжи вступили в контакт с солью и/или водой. • Отсутствует мешалка.
Запах горелого.	• Часть ингредиентов выпала из контейнера. Отключите шнур питания от сети. Оставить хлебопечку охладиться и вымыть внутреннюю часть мокрой губкой без моющего средства. • Вывалилась часть смеси из-за передозировки ингредиентов, в особенности жидкости. Соблюдать рецептурные пропорции.

ОПИС

1 - кришка з оглядовим віконцем
2 - панель керування
  a - дисплей
  b - кнопка вмикання/вимикання
  c - кнопка вибору ваги
  d - кнопки встановлення відкладеного старту та виставлення часу для програми 11
  e - кнопка вибору кольору скоринки
  f - кнопка вибору програм
  g - світловий індикатор роботи
3 - форма для випікання хліба
4 - мішалка
5 - мірний стакан
6 - чайна ложка/столова ложка
7 - приладдя "гачок" для витягування мішалок

ПОРАДИ З БЕЗПЕКИ

Сприяймо захисту довкілля !

ⓘ Ваш прилад містить багато матеріалів, які можуть бути утилізовані або повторно використані.
➲ Здайте його для переробки до спеціалізованого пункту прийому.

- Уважно прочитайте інструкцію перед першим використанням приладу: використання з порушенням інструкції звільняє виробника від будь-якої відповідаль ності.
- Для Вашої безпеки, пристрій відповідає всім вимогам та стандартам (директиви низької напруги, електромагнітна сумісність з довкіллям, матеріали, призначені для контакту з харчовими продуктами, охорона навколишнього середовища тощо).
- Пристрій не призначений для використання у якості зовнішнього таймера чи окремого пульта дис танційного керування.
- Не дозволяйте користуватися пристроєм дітям та особам фізичними, нер вовими або розумовими вадами, або таким, що не мають достатнього досвіду та знань з використання пристрою (крім випадків, коли за ними здійснюється контроль або надано попередні інструкції з використання особою, яка відповідає за їхню без пеку). Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм.

UK

- Використовуйте тверду робочу поверхнею подалі від розбризкування води та ні в якому разі не в ніші на вбудованій кухні.

Перевірте, щоб напруга вашого приладу відповідала напрузі електромережі. Будь-яке порушення правил підключення до електромережі анулюватиме гарантію.
> Підключайте ваш прилад винятково до розетки із заземленням. Невиконання цього правила може призвести до ураження електрострум мом і отримання тяжких травм. Заради вашої безпеки перевірте, щоб заземлення відпові дало чинним у вашій країні стандартам без пеки електропроводки. Якщо у вашій електропроводці немає розетки з заземлен ням, необхідно перед підключенням до електромережі звернутися до уповноваженої організації для приведення вашої електропро водки у відповідність з чинними нормами.
Цей прилад призначений тільки для побутового використання в домашніх умовах.
> Цей прилад призначений виключно для до машнього використання. Він не призначений для використання у наступні способи, на які не поширюється гарантія, а саме:
- на кухнях, що відведені для персоналу в магазинах, офісах та іншому професійному середовищі;
- на фермах;

- постояльцями готелів, мотелів та інших закладів, призначених для тимчасового проживання;
- у закладах типу «кімнати для гостей».

- Відключіть прилад з електричної мережі од разу ж після закінчення його використання або при його очищенні.

- Не користуйтесь приладом, якщо:
  - електрошнур пошкоджений або несправний,
  - він падав на підлогу, має видимі пошкодження або несправно працює.
  Щоб уникнути небезпеки, в кожному з цих випадків,для уникнення будь-якого ризику, прилад необхідно віднести до най ближчого центру післяпродажного обслугову вання. Див. умови гарантії.

- Якщо електрошнур пошкоджений, його не обхідно замінити, звернувшись до виробника, сервіс-центру або спеціаліста належної кваліфікації, щоб уникнути небезпеки.

- Будь-які втручання в середину приладу, окрім очищення і звичайного догляду, що здійсню ються користувачем, повинні виконуватись спеціалістами уповноваженого сервіс-центру.

- Не занурюйте прилад, його електрошнур або вилку в воду або інші рідини.

- Не допускайте звисання електрошнура у до ступних для дітей місцях.

- Електрошнур не повинен торкатись або про ходити поблизу гарячих частин приладу, дже рел тепла або бути зігнутим під гострим кутом.

- Не рухайте прилад під час роботи.

- **Не торкайтесь оглядового віконця під час ро боти приладу й одразу після її закінчення. Вікно може бути гарячим.**

- Відключаючи прилад від електромережі, не тягніть за електрошнур.

- Використовуйте тільки справний подовжувач з заземленням, переріз проводу якого пови нен бути не меншим, ніж у електрошнура, що постачається з приладом.

- Не ставте цей прилад на інші прилади.

- Не використовуйте цей прилад як джерело тепла.

- Не використовуйте прилад для приготування іншої їжі окрім хліба та джемів.

- Ніколи не кладіть папір, картон або пластик всередину приладу і нічого не кладіть зверху.

- Якщо якісь частини продукту займуться, ні коли не намагайтесь загасити їх водою. Від ключіть прилад від електромережі. Загасіть полум'я вологою тканиною.

- Заради вашої безпеки використовуйте винятково запасні частини та приладдя, призначені для вашого приладу.

- **Після закінчення робочої програми за вжди вдягайте кухонні захисні рукавички для переміщення форми або коли ви тор каєтесь гарячих частин приладу. Під час роботи прилад нагрівається до високої температури.**

- Ніколи не закривайте вентиляційні отвори.

- Відкриваючи кришку під час виконання або по закінченні програми, будьте дуже обережні, тому що з приладу може виходити гаряча пара.

- **Коли ви користуєтесь програмою N 14 (джеми, компоти), будьте обережні, тому що при відкриванні кришки можливий вихід пари або розбризкування гарячої рі дини.**

- Не кладіть інгредієнти в кількостях, більших ніж ті, що вказані в рецептах.
  Загальна вага тіста не повинна перевищувати 1000 г.
  Не перевищуйте норму в 620 г борошна та 10 г дріжджів.

- Рівень акустичної потужності, виміряний на цьому приладі, становить 60 дБА.

ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Приготування

1. Уважно прочитайте інструкцію з використання: у цьому приладі хліб випікається не так, як зазвичай вручну!

2. Усі інгредієнти, що використовуються, повинні мати кімнатну температуру (якщо не передбачено інше) і мають бути точно зважені. **Виміряйте рідкі інгредієнти за допомогою мірного стакану, що входить до комплекту поставки приладу. Для того, щоб виміряти столову або чайну ложку інгредієнта, користуйтесь відповідними ложками, розташованими на кінцях дозатора.** Добра випічка можлива тільки при точному дозуванні інгредієнтів.

3. Використовуйте інгредієнти до закінчення терміну їх придатності і зберігайте у прохолодному і сухому місці.

4. Велике значення має дозування борошна. Тому борошно слід зважувати за допомогою кухонних вагів. Використовуйте сухі активні хлібопекарські дріжджі в пакетиках. Не використовуйте хімічні дріжджі, якщо в рецептах не вказано інше. Після відкриття пакетика, дріжджі з нього повинні бути використані протягом 48 годин.

5. Щоб не перешкоджати підійманню тіста, рекомендуємо закладати всі інгредієнти в форму з самого початку і уникати відкривання кришки під час приготування (якщо не передбачено інше). Точно виконуйте послідовність закладання інгредієнтів та їхню кількість згідно рецепту. Спочатку заливаються рідкі інгредієнти, а потім закладаються тверді. **Дріжджі не повинні знаходитися в контакті з рідкими інгредієнтами, сіллю чи цукром. Загальний порядок закладання інгредієнтів:**

> Рідкі інгредієнти (масло, олія, яйця, вода, молоко)
> Сіль
> Цукор
> Борошно - перша половина
> Сухе молоко
> Спеціальні тверді інгредієнти
> Борошно - друга половина
> Дріжджі

Використання

- **Випікання дуже великою мірою залежить від умов температури і вологості.** Якщо дуже жарко, рекомендується використовувати рідкі інгредієнти з більш низькою температурою, ніж зазвичай. Відповідно, якщо холодно, при необхідності можна підігріти воду або молоко (але в жодному разі не вище 35 °C).

- **Часом буває доцільно перевірити стан тіста під час другого замішування:** воно повинно мати вигляд однорідної кулі, яка добре відділяється від стінок посуду.
  - якщо частина борошна не змішалася з тістом, потрібно додати трохи води,
  - якщо тісто занадто вологе и липке, можливо, по трібно додати трохи борошна. Додавати треба потроху (не більше 1 столової ложки за один раз) і чекати, поки не впевнитесь, чи достатньо доданої кількості, перед тим як додавати ще.

- **Часто помилково вважають, що чим більше додається дріжджів, тим більше підійметься хліб.** Між тим, при надлишку дріжджів структура дріжджів стає більш крихкою, і хліб, який високо піднімається, під час випікання осідає. Ви можете перевірити стан тіста безпосередньо перед випіканням, злегка натиснувши на нього кінчиками пальців: тісто повинно злегка опиратися натиску ванню, а відбитки пальців повинні поступово зникати.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ЗАСТОСУВАННЯМ

- Звільніть зовнішню та внутрішню поверхні приладу від пакувального матеріалу, етикеток або додаткового приладдя - **A**.
- Очистіть всі частини приладу та сам прилад використовуючи вологу ганчірку.

ШВИДКИЙ СТАРТ

- Повністю розмотайте шнур живлення, при стрій слід підключати до розетки з заземлен ням.
- При першому використанні може з'явитися легкий запах.
- Витягніть форму для випікання хліба, під нявши ручку та злегка повернувши форму проти годинникової стрілки. Після цього вставте мішалку -**B-C**.
- Покладіть у форму інгредієнти згідно реко мендо ваного порядку. Перевірте, щоб усі ін греді єнти були точно зважені -**D-E**.
- Вставте форму для випікання. Тримаючи форму за ручку, помістіть її до хліб опічки таким чином, щоб вона чітко зайняла своє місце над мішалкою (для цього слід її злегка нахилити). Обережно поверніть її за годинни ковою стрілкою і вона займе своє місце -**F-G**
- Підключіть хлібопічку до електромережі. Після звукового сигналу по умовчанню на дисплеї з'явиться програма 1, тобто 1000 г, середня інтенсивність кольору скоринки -**H**.
- Натисніть кнопку START/STOP. Таймер миготить. Засві чується індикатор робочого режиму -**I-J**.
- Після закінчення циклу випікання відключіть хлібопічку від електромережі. Витягніть форму для випікання хліба з хліб опічки. За-вжди надягайте захисні рукавички, тому що ручка форми, а також внутрішня поверхня кришки гарячі. Витягніть хліб з форми, поки він гарячий, і залиште його на решітці на 1 го дину, щоб він охолов -**K**.

Щоб швидше опанувати використання вашої хлібопічки, пропонуємо вам спробувати рецепт БІЛИЙ ХЛІБ в якості першого хліба, який ви випікатимете.

БІЛИЙ ХЛІБ (програма 1)	**ІНГРЕДІЄНТИ - ч.л.** = чайна ложка - **с.л.** = столова ложка	
СКОРИНКА = СЕРЕДНЯ	1. ВОДА = 330 мл	5. СУХЕ МОЛОКО = 2 с.л.
ВАГА = 1000 г	2. ОЛІЯ = 2 с.л.	6. БОРОШНО = 605 г
ТРИВАЛІСТЬ = 3:09	3. СІЛЬ = 1 1/2 ч.л.	7. ДРІЖДЖІ = 1 1/2 ч.л.
	4. ЦУКОР = 1 с.л.	

ВИКОРИСТАННЯ ХЛІБОПІЧКИ

При ввімкненні кожної програми на дисплеї з'являються значення по умовчанню. Отже Ви маєте обрати бажане налаштування вручну.

Вибір програми

При виборі програми починається здійснення певної послідовності етапів, які виконуються ав томатично один за одним.

За допомогою кнопки Меню ви мо жете вибрати одну з запропонованих програм. При виборі на дисплеї з'яв ляється значення часу виконання програми. При кожному натисканні кнопки MENU номер програми на дисплеї змінюється на номер наступної про грами від 1 до 15:

1. **Звичайний білий хліб.** За допомогою програми "Зви чайний хліб" можна випікати хліб за більші стю рецептів, в яких використовується пшеничне борошно.
2. **Білий хліб швидкого випікання.** Ця програма нагадує основну програму «Білий хліб», але є швидшою. Текстура хліба може бути дещо щільнішою.
3. **Французький хліб.** Програма "Французь кий хліб" відповідає традиційному рецепту білого французького хліба.
4. **Хліб з борошна грубого помелу.** Про граму "Хліб з борошна грубого помелу" слід вибирати тоді, коли використовується бо рошно грубого помелу.
5. **Хліб з борошна грубого помелу швидкого випікання.** Ця програма нагадує основну програму «Хліб з бо рошна грубого помелу», але є швидшою. Текстура хліба може бути дещо щільнішою.
6. **Солодкий хліб.** Програма "Солодкий хліб" призначена для випікання хліба за рецептами, в яких використовується більше жирів та цукру,такі як булочки та молочний хліб. Якщо ви використовуєте спеці альну муку для булочок або рулетів, не перевищуйте норму в 750 г тіста.
7. **Солодкий хліб швидкого випікання.** Ця програма нагадує основну програму «Со лодкий хліб», але є швидшою. Текстура хліба може бути дещо щільнішою.
8. **Білий хліб дуже швидкого випікання.** Про грама 8 використовується для дуже швид кого випікання хліба. Хліб, випечений за до помогою цієї програми, більш щільний, ніж виготовлений в інших режимах.
9. **Хліб без клейковини.** Він призначений для тих, чий організм не сприймає клейковину (хвороби черевної порожнини), що міститься в деяких злаках (пшениця, ячмінь, жито, овес, Камут, полба та ін.). Детальні рекомендації подаються на упаковці. Форму слід системати чно очищати, щоб тісто для випікання цього хліба не змішувалась з іншим тістом. У разі сурового утримання від клейковини, слід звертати увагу на те, щоб дріжджі також не містили клейковини. Консистенція борошна без клейковини не дає можливості отримати оптимальну суміш. Тому необхідно відгор тати тісто від країв під час замішування за до помогою шпателя з гнучкої пластмаси. Хліб без клейковини матиме більш густу консис тенцію і більш блідий колір, ніж звичайний хліб. Для цієї програми дійсне налаштування тільки 1000 г.
10. **Безсольовий хліб.** Хліб є одним з продук тів, який забезпечує найбільшу добову норму солі. Зменшення споживання солі дозволяє знизити ризик серцево-судинних захворю вань.
11. **Випікання паляниці.** Програма «Випікання паляниці» дозво ляє вам випікати від 10 до 70 хвилин (зі ступеневим регулюванням трива лості по 10 хвилин). Її можна вибирати як окрему про граму, а також використовувати:
    a) у сполученні з програмою "Дріжджове тісто",
    b) для нагрівання або підпікання вже спече ного і охолодженого хліба,
    c) для завершення випікання після трива лого аварійного відключення струму під час виконання циклу випікання хліба.
    Хлібопічку не можна залишати без на гляду під час використання програми 11. Для переривання програми до її закінчення,

зупиніть виконання програми вручну тривалим натисканням кнопки START/STOP.

12. **Тісто.** Програма "Тісто" не призначена для випікання. Вона відповідає програмі замішування і забезпечення підій мання дріжджового тіста всіх видів. Наприк лад: тісто для піци, рулетів, солодких булочок.
13. **Кекс.** Дає можливість випікати пиріжки і ті стечка з розпушувачем. Для програми «Хліб без клейковини» дійсне налаштування тільки 1000 г.
14. **Варення (Джем).** Програма "Варення (Джем)" дозволяє автоматично готувати варення в ємкості.
15. **Прісне тісто для макаронних виробів(Паста).** Програма 15 призначена лише для замішування недріжджового тіста. Наприклад: локшина.

Вибір ваги хліба

За умовчанням вага хліба встановлюється на 1000 г. Дана вага має орієнтовне значення. Більш точні значення ваги можна знайти в рецептах. У програмах 9, 11, 12, 13, 14, 15 регулювання ваги не передбачене. Натисніть кнопку для вибору ваги продукту: 500 г, 750 г або 1000 г. При цьому навпроти позначення вибра ної ваги засвічується світловий індикатор.

Вибір кольору скоринки

За умовчанням колір скоринки встановлюється на СЕРЕДНІЙ. У програмах 12, 14, 15 регулю вання кольору шкоринки не передбачене. Мож ливий вибір одного з трьох варіантів кольору: СВІТЛИЙ / СЕРЕДНІЙ / ТЕМНИЙ. Якщо ви хочете змінити наявне значення по умовчанню, натискуйте кнопку доти, поки світловий ін дикатор не засвітиться навпроти вибраного значення.

Ввімкнення / вимкнення

Для ввімкнення приладу натисніть кнопку START/STOP. Після цього починається зворотний відлік часу. Щоб зупинити виконання програми або анулювати відкладений старт, натисніть і утри муйте протягом 3 секунд кнопку START/STOP.

ЦИКЛИ

У таблиці (сторінка 124-125) подано різні цикли за лежно від вибраної програми.

Замішування

Дозволяє сформувати тісто таким чином, щоб воно добре підіймалось. Протягом цього циклу та під час виконання програм 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13 ви маєте можливість додавати ін гредієнти: сухофрукти,горіхи, оливки, та ін. Починайте додавання тільки після звукового сигналу. Відповідну інформацію ви мо жете знайти у зведеній таблиці тривалості при готування (сторінки 124-125) і в стовпчику "extra"(екстра). У цьому стовпчику вказаний час, який відображатиметься на дисплеї вашого приладу, коли пролунає звуковий сигнал. Щоб точніше знати, через який час пролунає звуковий сигнал, достатньо відняти значення часу в стовпчику "extra"(екстра) від значення загального часу випікання.
Наприклад: "extra"(екстра) = 2:51, "загальний час" = 3:13, інгредієнти можна додавати через 22 хв.

Пауза

Дозволяє усунути напруження в тісті, щоб покращити якість замішування.

Підіймання

Час, протягом якого підіймається тісто і формується аромат хліба.

Випікання

Протягом цього етапу тісто перетворюється на м'якушку, а скоринка набуває кольору і стає хрусткою.

Підігрівання

Підтримує високу температуру хліба після закінчення випікання. Проте рекомендується виймати хліб з форми одразу після закінчення випікання.
При використанні програм 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 ви можете залишити хліб у хлібопічці. Цикл підтримання температури тривалістю в одну годину автоматично починається після за-

вершення випікання. Навпроти засвічується індикатор. Протягом години, коли хліб залишається гарячим, дисплей показує 0:00 і миготять 2 крапки таймера. По закінченні цього циклу прилад видає декілька звукових сигнали і автоматично вимикається.

ПРОГРАМА ВІДКЛАДЕНОГО ВВІМКНЕННЯ

Щоб страва була готова в обраний вами час запрограмуйте прилад за 15 годин до початку його використання. Ця функція не може використовуватися для програм 8, 11, 12, 13, 14, 15.

Цей етап починається після вибору програми, інтенсивності кольору скоринки і ваги. На дисплеї з'являється значення тривалості програми. Розрахуйте проміжок часу між моментом, коли ви запускаєте програму, і моментом, коли вам потрібно, щоб страва була готова. Прилад автоматично включає в нього тривалість циклів програми. За допомогою кнопок ⊕ і ⊖ виставте визначений час (⊕ для збільшення, ⊖ для зменшення значення). При кожному короткому натисканні значення часу змінюється на 10 хв + лунає короткий звуковий сигнал. При тривалому натисканні зміна значення часу від бувається безперервно відрізками по 10 хв.

Наприклад: зараз 20-а година, а ви хочете, щоб хліб був готовий о 7 год 00 хв завтра вранці. Введіть 11 год 00 хв за допомогою кнопок ⊕ і ⊖. Натисніть кнопку START/STOP. Пролунає звуковий сигнал 2 крапки ⁝ таймера почнуть блимати. Починається зворотний відлік часу. Засвічується світловий індикатор роботи.

Якщо ви помилились або бажаєте змінити вве дене значення часу, натисніть і утримуйте кнопку START/STOP доки не пролунає звуковий сигнал. На дисплеї з'явиться значення часу за умовчанням. Повторіть процедуру про грамування.

Деякі інгредієнти можуть псуватися. Не використовуйте цю функцію, якщо рецепт містить: свіже молоко, яйця, йогурт, сир, свіжі фрукти, так як вони можуть зіпсуватися або зачерствіти.

Практичні поради

У випадку відключення живлення: якщо,під час виконання циклу, виконання програми переривається внаслідок аварійного відключення живлення або помилкових дій, хлібопічка має резервний час 7 хв, протягом якого зберігаються запрограмо вані дані. Виконання циклу відновиться на тому етапі, на якому воно було перерване. Після того, як мине цей час, налаштування втра чаються.

Якщо ви запланували випікати другий хлібець, почекайте 1 годину перед початком приготування іншої страви.

Щоб витягти хліб з форми: може статися так, що мішалки застрягнуть у хлібі під час витягання форми. У цьому випадку використайте приладдя "гачок" наступним чином:

> витягнувши хліб з форми, одразу, поки він ще гарячий, покладіть його на бік, підтримуючи рукою, попередньо надягнувши на неї захисну рукавичку,
> вставте гачок у вісь мішалки - **M**,
> обережно витягніть мішалку - **M**,
> поставте хліб і дайте йому охолонути на решітці.

ІНГРЕДІЄНТИ

Жири і олія: жири надають хлібу більше м'яко сті і смаку. Завдяки жирам хліб також зберігати меться краще і довше. Надлишок жиру уповільнює підіймання тіста. Якщо ви використовуєте масло, подрібніть його на дрібні шма точки, для кращого розподілення у тісті, або розм'якшіть його. Не додавайте до тіста га ряче масло. Уникайте контакту жиру з дріжд жами, тому що жир може перешкоджати зволоженню дріжджів.

Яйця: яйця збагачують тісто, покращують колір хліба і сприяють утворенню м'якушки. При ви користанні яєць зменшіть кількість рідких інгре дієнтів. Розбийте яйце і додайте рідкі компоненти до отримання вка заної в рецепті кількості рідини. Рецепти складено з розрахунку на яйце середнього розміру вагою 50 г, а якщо ви використовуєте більші яйця, додайте трохи борошна; якщо ви використовуєте менші яйця, додавайте менше борошна.

Молоко: ви можете використовувати як рідке, так і сухе молоко. При використанні сухого мо лока додавайте вказану в рецепті кількість води. При використанні рідкого молока можна теж до давати воду, але загальний об'єм повинен до рівнювати об'єму, вказаному в рецепті. Молоко також має емульгуючу дію, яка дозволяє отри мувати м'якушку рівномірною за структурою, що покращує її вигляд.

Вода: вода зволожує і активує дріжджі. Вона зволожує також крохмаль борошна і уможлив лює утворення м'якушки. Воду можна частково замінити молоком або іншими рідинами. Вико ристовуйте рідини, що мають кімнатну темпера туру.

Борошно: вага борошна може бути досить різ ною залежно від виду використовуваного бо рошна. Результати випікання хліба можуть бути різними залежно від сорту борошна. Зберігайте борошно в герметичному контейнері, тому що воно реагує на зміни кліматичних умов, погли наючи вологу або, навпаки, втрачаючи її. Ба жано використовувати не стандартне борошно, а борошно з високоякісних твердих сортів пше ниці з підвищеним вмістом клейковини, бо рошно "для випікання хліба" або "для пекарень". Якщо ви додаватимете овес, висівки, пророслі зерна пшениці, жито або ж цілі зерна до хлібного тіста, хліб матиме менший об'єм і більшу вагу. Рекомендується використовувати борошно T55. Якщо ви використовуєте спеціальну муку для випікання хліба, було чок або рулетів, не перевищуйте норму в 750 г тіста. На результат випікання впливає також просію вання борошна: чим більше борошно є цільним (тобто частково містить оболонку зерна), тим менше підійматиметься тісто і тим щільнішою буде структура хліба. В торговельній мережі є також готові набори продуктів для випікання хліба. При використанні цих наборів ознайом тесь з рекомендаціями виробника. Як правило, вибір програми здійснюється залежно від вико ристовуваних інгредієнтів. Наприклад: "Хліб з борошна грубого помелу" - Програма 4.

Цукор: віддавайте перевагу білому, нерафінованому або медовому цукру. Не використовуйте рафінований або грудковий цукор. Цукор жи вить дріжджі, надає хлібу добрий смак і покра щує підрум'янення скоринки.

Сіль: надає продуктам смак і дозволяє контро лювати дію дріжджів. Вона не повинна вступати в контакт із дріжджами. Завдяки солі тісто стає твердішим, компактним і підіймається не дуже швидко. Вона також покращує структуру тіста. Використовуйте звичайну столову сіль. Не використовуйте сіль низького атунку або її замінники.

Дріжджі: хлібопекарські дріжджі існують у де кількох видах: свіжі в маленьких кубиках, вису шені та активні, які повинні регідратуватися або висушуватися, та моментальні. Свіжі дріжджі продаються в магазинах (у відділі випічки) але Ви також можете придбати дріжджі у місцевій пекарні. Вони доступні у вигляді рідкого про дукту, котрий представлений в маленьких паке тиках, які повинні зберігатися в холодильнику. Такі дріжджі можна виливати безпосередньо в борошно. Незалежно від своєї форми дріжджі

повинні безпосередньо додаватися разом із іншими інгредієнтами у форму для випікання хліба. Не забудьте розкришити нові дріжджі пальцями, щоб вони змогли розчинитися більш якісно. Тільки активні висушені дріжджі (у маленьких гранулах) перед використанням треба змішувати з трохи прохолод ною водою. Обе ріть температуру близьку до 35°C, при температурі більше або менше цього значення дріжджі не будуть належною мірою сприяти підняттю тіста. Додавайте тільки встановлену в рецепті кіль кість та не забувайте робити відповідне виправ лення на їхню форму відповідно до наведеної таблиці при розрахунку їхньої необхідної кілько сті (див. таблицю еквівалентів, що наводиться нижче).

Еквіваленти в кількості/вазі між висуше ними дріжджами, свіжими дріжджами та рід кими дріжджами:

Висушені дріжджі (у чайних ложках)

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

Свіжі дріжджі (у грамах)

9	13	18	22	25	31	36	40	45

Добавки (сухофрукти, оливки, та ін.): ви мо жете випікати хліб за вашими власними рецеп тами, використовуючи усі потрібні вам додаткові інгредієнти, не забуваючи про на ступне:

> інгредієнти, зокрема найбільш крихкі, можна додавати тільки після звукового сигналу,
> найбільш тверді зерна (такі як льняні зерна або кун жут) можна додавати з самого початку замі шування для полегшення роботи хлібопічки (наприклад, при відкладеному ввімкненні),
> потрібно зціджувати воду з інгредієнтів, що мі стять багато вологи (оливки),
> жирні інгредієнти слід трохи посипати борош ном, щоб вони краще розміщувались у тісті,
> не слід залучати дуже велику кількість додаткових інгредієнтів, особливо сиру, свіжих фруктів та овочів, тому що це може перешкоджати нормаль ному формуванню тіста, зверніть увагу на кількість, зазначену в рецептах,
> щоб інгредієнти не потрапляли за межі приладу.

ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

- Відключіть пристрій від електромережі.
- Очистіть всі частини, корпус приладу і внутрі шню поверхню форми вологою губкою. Ре тельно висушіть -**L**.
- Промийте лоток та мішалки у теплій мильній воді. Якщо мішалка не витягається з форми, замочіть її на 5-10 хв.
- В разі необхідності гачок можна помити губ кою у теплій воді.

- **Жодну з частин хлібопічки не можна мити у посудомийній машині.**

- Для очищення не використовуйте побуто вих засобів або абразивних губок, чи спирту. Користуйтесь м'якою і вологою ганчіркою.
- Ніколи не занурюйте в воду корпус приладу або кришку.

РЕЦЕПТИ

Для кожного з рецептів потрібно дотримуватись наведеного порядку додавання інгредієнтів. Вибравши рецепт і відповідну програму, ви можете користуватись зведеною таблицею тривалості приготування (сторінки 124-125) і розбивкою різних циклів.

ч.л. = чайна ложка - **с.л.** = столова ложка

ПРОГ. 1 - БІЛИЙ ХЛІБ
ПРОГ. 2 - СОЛОДКИЙ ХЛІБ ШВИДКОГО ВИПІКАННЯ

БІЛИЙ ХЛІБ	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	190 мл	250 мл	330 мл
2. Олія	1 с.л.	1 1/2 с.л.	2 с.л.
3. Сіль	1 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
4. Цукор	2 ч.л.	3 ч.л.	1 с.л.
5. Сухе молоко	1 с.л.	1 1/2 с.л.	2 с.л.
6. Борошно T55	345 г	455 г	605 г
7. Дріжджі	1 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.

ПРОГ. 3 - ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ

ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	200 мл	275 мл	365 мл
2. Сіль	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.
3. Борошно T55	350 г	465 г	620 г
4. Дріжджі	1 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.

ПРОГ. 4 - ХЛІБ З БОРОШНА ГРУБОГО ПОМЕЛУ
ПРОГ. 5 - ХЛІБ З БОРОШНА ГРУБОГО ПОМЕЛУ ШВИДКОГО ВИПІКАННЯ

ХЛІБ З БОРОШНА ГРУБОГО ПОМЕЛУ	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	205 мл	270 мл	355 мл
2. Олія	1 1/2 с.л.	2 с.л.	3 с.л.
3. Сіль	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.
4. Цукор	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
5. Борошно T55	130 г	180 г	240 г
6. Борошно грубого помелу T150	200 г	270 г	360 г
7. Дріжджі	1 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.

ПРОГ. 6 - СОЛОДКИЙ ХЛІБ
ПРОГ. 7 - СОЛОДКИЙ ХЛІБ ШВИДКОГО ВИПІКАННЯ

ЗДОБНА БУЛОЧКА	500 г	750 г	1000 г
1. Яйця розбиті*	100 г	100 г	150 г
2. Масло, розм'якшене	115 г	145 г	195 г
3. Сіль	1 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
4. Цукор	2 1/2 с.л.	3 с.л.	4 с.л.
5. Молоко	55 мл	60 мл	80 мл
5. Борошно T55	280 г	365 г	485 г
7. Дріжджі	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.

Варіант: 1чайна ложка води з ароматом квітів апельсинового дерева.

* 1 яйце середніх розмірів = 50 г

ПРОГ. 8 - ХЛІБ ДУЖЕ ШВИДКОГО ВИПІКАННЯ

ХЛІБ ДУЖЕ ШВИДКОГО ВИПІКАННЯ	500 г	750 г	1000 г
1. Вода (підігріта, 35°C)	210 мл	285 мл	360 мл
2. Олія	3 ч.л.	1 с.л.	1 1/2 с.л.
3. Сіль	1/2 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
4. Цукор	2 ч.л.	3 ч.л.	1 с.л.
5. Сухе молоко	1 1/2 с.л.	2 с.л.	2 1/2 с.л.
5. Борошно T55	325 г	445 г	565 г
7. Дріжджі	1 1/2 ч.л.	2 1/2 ч.л.	3 ч.л.

ПРОГ. 9 - ХЛІБ БЕЗ КЛЕЙКОВИНИ

1000 г

Використовуйте тільки готові суміші борошна.

Не перевищуйте об'єм більш ніж 1000 г.

ПРОГ. 10 - БЕЗСОЛЬОИЙ ХЛІБ

БЕЗСОЛЬОИЙ ХЛІБ	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	200 мл	270 мл	365 мл
2. Борошно T55	350 г	480 г	620 г
3. Сухі дріжджі	1/2 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
Додайте після звукового сигналу			
4. Насіння кунжуту	50 г	75 г	100 г

ПРОГ. 13 - КЕКС

ЛИМОННЕ ТІСТЕЧКО	1000 г
1. Яйця розбиті*	200 г
2. Цукор	260 г
3. Сіль	1 щіпка
4. Масло, розтоплене, але охолоджене	90 г
5. Цедра лимону	11/2 лимону
6. Лимонний сік	11/2 лимону
7. Борошно T55	430 г
8. Порошок для печива	31/2 ч.л.

Яйця з цукром і сіллю збивайте вінчиком протягом 5 хвилин, доки суміш не набуде білого кольору. Влийте приготовану масу в чашу приладу Додайте розтоплене, але охолоджене масло. Додайте лимонний сік та цедру. Додайте змішане з порошком для печива борошно. Борошно необхідно всипати гіркою, саме в центр чаші.

* 1 яйце середніх розмірів = 50 г

ПРОГ. 15 - ПРІСНЕ ТІСТО ДЛЯ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ

ПРІСНЕ ТІСТО ДЛЯ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	45 мл	50 мл	70 мл
2. Яйця розбиті*	150 г	200 г	275 г
3. Сіль	1 щіпка	1/2 ч.л.	1 ч.л.
5. Борошно T55	375 г	500 г	670 г

* 1 яйце середніх розмірів = 50 г

ПРОГ. 12 - СВІЖЕ ТІСТО

ТІСТО ДЛЯ ПІЦИ	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	160 мл	240 мл	320 мл
2. Оливкова олія	1 с.л.	11/2 с.л.	2 с.л.
3. Сіль	1/2 ч.л.	1 ч.л.	11/2 ч.л.
5. Борошно T55	320 г	480 г	640 г
7. Дріжджі	1/2 ч.л.	1 ч.л.	11/2 ч.л.

ПРОГ. 14 - ВАРЕННЯ

КОМПОТИ І ДЖЕМИ

Наріжте або подрібніть, як вам більше подобається, плоди перед тим, як закласти їх у хлібопічку.

1. Полуниця, персики, ревень або абрикоси	580 г
2. Цукор	360 г
3. Лимонний сік	1 лимону
4. Пектин	30 г

1. Апельсин або грейпфрут	500 г
2. Цукор	400 г
3. Пектин	50 г

ВИПІКАННЯ КРАЩОГО ХЛІБУ

Ви не отримали очікуваного результату? У цій таблиці наведено поради з усунення проблем.	Хліб занадто високий	Хліб спочатку занадто високо піднявся, а потім осів	Хліб не досить високий	Скоринка недостатньо рум'яна	Боки коричневі, але хліб недостатньо пропікся	Боки і верх вкриті борошном
Під час випікання була натиснута кнопка START/STOP.				●		
Недостатня кількість борошна.		●				
Надмірна кількість борошна.			●			●
Недостатня кількість дріжджів.			●			
Надмірна кількість дріжджів.		●		●		
Недостатня кількість води.			●			●
Надмірна кількість води.		●			●	
Недостатня кількість цукру.			●			
Погана якість борошна.			●	●		
Інгредієнти взято без дотримання потрібних пропорцій (занадто велика кількість).	●					
Вода занадто гаряча.		●				
Вода занадто холодна.			●			
Обрана невірна програма.			●	●		

ТЕХНІЧНІ ПРОБЛЕМИ

ПРОБЛЕМИ	ПРИЧИНА - СПОСОБИ УСУНЕННЯ
Мішалку заблоковано в чаші.	• Перед тим як витягти мішалку, змочіть її.
Жодної реакції на натискання кнопки START/STOP 2 циклами.	• На екрані миготить надпис EOO, лунає звуковий сигнал: хлібопічка перегрілася. Зробіть паузу між випіканням тривалістю 1 година. • На екрані миготить надпис EO1, лунає звуковий сигнал: пристрій ще надто холодний. Почекайте, поки він нагріється до кімнатної температури. • На екрані миготить надпис HHH або EEE, лунає звуковий сигнал: несправність. Пристрій необхідно віднести до сервісного центру. • Було запрограмовано відкладений старт.
Після натискання кнопки START/STOP двигун працює, але тісто не замішується.	• Форма не правильно встановлена. • Відсутня або неправильно встановлена мішалка. В обох випадках, зазначених вище, зупиніть випікання вручну, натисніть та утримуйте START/STOP. Почніть випікання з самого початку.
Після відкладеного старту хліб не піднявся достатньою мірою або хлібопічка не виконала жодної операції.	• Ви забули після програмування натиснути кнопку START/STOP. • Дріжджі вступали в контакт з сіллю і/або з водою. • Відсутня мішалка.
Запах горілого.	• Частина інгредієнтів потрапила за форму: відключіть пристрій від електромережі. Дайте хлібопічці охолонути, після чого очистіть її всередині вологою губкою без мийного засобу. • Страва вилилася через край: занадто велика кількість інгредієнтів, зокрема рідких. Додержуйтесь вказаних у рецептах пропорцій.

DESCRIPTION

1 - lid with window
2 - control panel
- **a** - display screen
- **b** - on/off button
- **c** - weight selection
- **d** - buttons for setting delayed start and adjusting the time for programmes 11
- **e** - select crust colour
- **f** - choice of programmes
- **g** - operating indicator light

3 - bread pan
4 - kneading paddle
5 - graduated beaker
6 - teaspoon measure/ tablespoon measure
7 - hook accessory for lifting out kneading paddle

SAFETY RECOMMENDATIONS

Let's help to protect the environment!
ⓘ Your appliance contains many materials that can be reused or recycled.
➲ Take it to a collection point so it can be processed.

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

- Unplug the appliance when you have finished using it and when you want to clean it.
- Do not use the appliance if:
  - the supply cord is defective or damaged,
  - the appliance has fallen to the floor and shows visible signs of damage or does not function correctly.
  In either case, the appliance must be sent to the nearest approved service centre to eliminate any risk. See the guarantee documents.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- All interventions other than cleaning and everyday maintenance by the customer must be performed by an authorised service centre.
- Do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
- Do not leave the power cord hanging within reach of children.
- The power cord must never be close to or in contact with the hot parts of your appliance, near a source of heat or over a sharp corner.
- Do not move the appliance when in use.
- **Do not touch the viewing window during and just after operation. The window can reach a high temperature.**
- Do not pull on the supply cord to unplug the appliance.
- Only use an extension cord that is in good condition, has an earthed socket and is suitably rated.
- Do not place the appliance on other appliances.
- Do not use the appliance as a source of heating.
- Do not use the appliance to cook any other food than breads and jams.
- Do not place paper, card or plastic in the appliance and place nothing on it.
- Should any part of the appliance catch fire, do not attempt to extinguish it with water. Unplug the appliance. Smother flames with a damp cloth.
- For your safety, only use accessories and spare parts designed for your appliance.
- **At the end of the programme, always use oven gloves to handle the pan or hot parts of the appliance. The appliance gets very hot during use.**
- Never obstruct the air vents.
- Be very careful, steam can be released when you open the lid at the end of or during the programme.
- **When using programme No. 14 (jam, compotes) watch out for steam and hot spattering when opening the lid.**
- Do not exceed the quantities indicated in the recipes.
  Do not exceed a total of 1000 g of dough,
  Do not exceed a total of 620 g of flour and 10 g of yeast.
- The measured noise level of this product is 60 dBA.

PRACTICAL ADVICE

Preparation

1 Please read these instructions carefully: the method for making bread with this appliance is not the same as for hand-made bread.

2 All ingredients used must be at room temperature (unless otherwise indicated) and must be weighed exactly. **Measure liquids with the graduated beaker supplied. Use the double doser supplied to measure teaspoons on one side and tablespoons on the other. All spoon measures are level and not heaped.** Incorrect measurements give bad results.

3 For successful bread making using the correct ingredients is critical. Use ingredients before their use-by date and keep them in a cool, dry place.

4 It is important to measure the quantity of flour precisely. That is why you should weigh out flour using a kitchen scale. Use packets of flaked dried yeast (sold in the UK as Easy Bake or Fast Action Yeast). Unless otherwise indicated in the recipe, do not use baking powder. Once a packet of yeast has been opened, it should be sealed, stored in a cool place and used within 48 hours.

5 To avoid spoiling the proving of the dough, we advise that all ingredients should be put in the bread pan at the start and that you should avoid opening the lid during use (unless otherwise indicated). Carefully follow the order of ingredients and quantities indicated in the recipes. First the liquids, then the solids. **Yeast should not come into contact with liquids, sugar or salt.**

General order to be followed:

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

Using

- **Bread preparation is very sensitive to temperature and humidity conditions.** In case of high heat, use liquids that are cooler than usual. Likewise, if it is cold, it may be necessary to warm up the water or milk (never exceeding 35°C).
- **It can also sometimes be useful to check the state of the dough during the second kneading:** it should form an even ball which comes away easily from the walls of the pan.
  - If not all of the flour has been blended into the dough, add a little more water,
  - if the dough is too wet and sticks to the sides, you may need to add a little flour.

  Such corrections should be undertaken very gradually (no more than 1 tablespoon at a time) and wait to see if there is an improvement before continuing.
- **A common error is to think that adding more yeast will make the bread rise more.** Too much yeast makes the structure of the bread more fragile and it will rise a lot and then fall while baking. You can determine the state of the dough just before baking by touching it lightly with your fingertips: the dough should be slightly resistant and the fingerprint should disappear little by little.

BEFORE YOU USE YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

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

QUICK-START

- Fully unwind the power cord and plug it into an earthed socket.
- A slight odour may be given off when used for the first time.
- Remove the bread pan by lifting the handle and turning the bread pan slightly anti-clockwise. Then insert the kneading paddle -**B**-**C**.
- Put the ingredients in the pan in exactly the order recommended. Make sure that all ingredients are weighed with precision -**D**-**E**.
- Place the bread pan in the breadmaker. By holding the bread pan thanks to the handle, insert it in the breadmaker so that it fits over the drive shaft (you will need to tilt it slightly to one side to do this). Turn it gently clockwise and it will lock into place -**F**-**G**.
- Close the lid. Plug in the breadmaker and switch it on. After you hear the beep, programme 1 will appear on the display as the default setting, i.e. 1000 g, medium browning -**H**.
- Press the ⏻ button. The timer colon flashes. The operating indicator lights up -**I**-**J**.
- Unplug the breadmaker at the end of the cooking or warming cycle. Lift the bread pan out of the breadmaker. Always use oven gloves as the pan handle is hot, as is the inside of the lid. Turn out the hot bread and place it on a rack for at least 1 hour to cool -**K**.

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

BASIC WHITE BREAD (programme 1)	**INGREDIENTS** - **tsp** = teaspoon - **tbsp** = tablespoon	
BROWNING = MEDIUM	1. WATER = 330 ml	5. POWDERED MILK = 2 tbsp
WEIGHT = 1000 g	2. OIL = 2 tbsp	6. WHITE BREAD FLOUR = 605 g
TIME = 3:09	3. SALT = 1½ tsp	7. YEAST = 1½ tsp
	4. SUGAR = 1 tbsp	

USING YOUR BREADMAKER

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

Selecting a programme

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

The menu button enables you to choose a certain number of different programmes. The time corresponding to the programme is displayed. Every time you press the MENU button, the number on the display panel switches to the next programme from 1 - 15:

1. **Basic White Bread.** The Basic White Bread programme is used to make most bread recipes using white wheat flour.
2. **Fast White Bread.** This programme is similar to the Basic White Bread programme but is quicker. The texture of the bread may be a little more compact.
3. **French Bread.** The French Bread programme corresponds to a traditional French crusty white bread recipe.
4. **Wholemeal Bread.** Wholemeal Bread Programme is used to make whole wheat bread using whole wheat flour.
5. **Fast Wholemeal Bread.** This programme is similar to the Wholemeal Bread programme but is quicker. The texture of the bread may be a little more compact.
6. **Sweet Bread.** The Sweet Bread programme is for recipes containing more sugar and fat such as brioches and milk breads. If you are using special flour blends for brioche or rolls, do not exceed 750 g of dough in total.
7. **Fast Sweet Bread.** This programme is similar to the Sweet Bread programme but is quicker. The texture of the bread may be a little more compact.
8. **Super Fast White Bread.** Programme 8 is specific to the Super Fast White Bread recipe. Bread made using fast programmes is more compact than that made with the other programmes.
9. **Gluten Free Bread.** It is suitable for persons with celiac disease, making them intolerant of the gluten present in many cereals (wheat, rye, barley, oats, Kamut, spelt wheat etc.). Refer to the specific recommendations on the packet. The trough must always be thoroughly cleaned to avoid any risk of contamination with other flours. In the case of a strictly gluten-free diet, take care that the yeast used is also gluten-free. The consistency of gluten-free flours does not yield an ideal dough. The dough sticks to the sides and must be scraped down with a flexible plastic spatula during kneading. Gluten-free bread will be of a denser consistency and paler than normal bread.
   Only the 1000 g setting is available for this programme.
10. **Salt Free Bread.** Bread is one of the foods that provide the largest daily contribution of salt. Reducing salt consumption can help reduce the risks of cardio-vascular problems.
11. **Loaf Cooking.** The Loaf cooking programme allows you to bake for 10 to 70 minutes (adjustable in steps of 10 min). It can be selected alone and used:
    a) with the Bread Dough programme,
    b) to reheat cooked and cooled breads or to make them crusty,
    c) to finish cooking in case of a prolonged electricity cut during a bread baking cycle.

    The breadmaker should not be left unattended when using programme 11.
    To interrupt the cycle before it is finished, the programme can be stopped manually by holding down the START STOP button.

12. **Bread Dough.** The Bread Dough programme does not bake. It is a kneading and rising programme for all leavened doughs such as pizza dough, rolls, sweet buns.

13. **Cake.** Can be used to make pastries and cakes with baking powder.
Only the 1000 g setting is available for this programme.

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

15. **Pasta.** Programme 15 only kneads. It is for unleavened pasta, like noodles for example.

Selecting the weight of the bread

The bread weight is set by default at 1000 g. This weight is shown for informational purposes. See the recipes for more details. Programmes 9, 11, 12, 13, 14, 15 do not have weight settings.
Press the button to set the chosen product - 500 g, 750 g or 1000 g. The indicator light against the selected setting comes on.

Selecting the crust colour

By default, the colour of the crust is set at MEDIUM. Programmes 12, 14, 15 do not have a colour setting. Three choices are possible: Light / Medium/ Dark.
If you want to change the default setting, press the button until the indicator light facing the desired setting comes on.

Start /Stop

Press the START STOP button to switch the appliance on. The countdown begins. To stop the programme or to cancel delayed programming, hold down on the START STOP button for 3 seconds.

CYCLES

A table (pages 124-125) indicates the breakdown of the various cycles for the programme chosen.

Kneading

For forming the dough's structure so that it can rise better.
During this cycle, and for programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, you can add ingredients: dried fruit or nuts, olives, etc. A beep indicates when you can intervene. See the summary table for preparation times (pages 124-125) and the "extra" column. This column indicates the time that will be displayed on your appliance's screen when the beep sounds. For more precise information on how long before the beep sounds, subtract the "extra" column time from the total baking time.
For example: "extra" = 2:51 and "total time" = 3:13, the ingredients can be added after 22 min.

Rest

Allows the dough to rest to improve kneading quality.

Rising

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

Baking

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

Warming

Keeps the bread warm after baking. It is recommended that the bread should be turned out promptly after baking, however.
for programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, you can leave your preparation in the appliance. A one-hour warming cycle automatically follows baking. During the hour for which the bread is kept warm, the display shows 0:00 and the dots on the timer flash.
At the end of the cycle, the appliance stops automatically after several sound signals.

DELAYED START PROGRAMME

You can programme the appliance up to start 15 hours in advance to have your preparation ready at the time you want. This function cannot be used on programmes 8, 11, 12, 13, 14, 15.

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

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

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

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

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

Practical advice

If there is a power cut: if, during the cycle, the programme is interrupted by a power cut or mishandling, the machine has a 7-min protection time during which the settings are saved.

The cycle starts again where it stopped. Beyond that time, the settings are lost.

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

To turn out your loaf of bread: it may happen that the kneading paddle remain stuck in the loaf when it is turned out. In this case, use the hook accessory as follows:

> once the loaf is turned out, lay it on its side while still hot and hold it down with one hand, wearing an oven glove,
> with the other hand, insert the hook in the axis of the kneading paddle **- M**,
> pull gently to release the kneading paddle **- M**,
> turn the loaf upright and stand on a grid to cool.

INGREDIENTS

Fats and oils: fats make the bread softer and tastier. It also stores better and longer. Too much fat slows down rising. If you use butter, cut it into tiny pieces so that it is distributed evenly throughout the preparation, or soften it. You can substitute 15g butter for 1 tablespoon of oil. Do not add hot butter. Keep the fat from coming into contact with the yeast, as fat can prevent yeast from rehydrating. Do not use low fat spreads or butter substitutes.

Eggs: eggs make the dough richer, improve the colour of the bread and encourage the development of the soft, white part. If you use eggs, reduce the quantity of liquid you use proportionally. Break the egg and top up with the liquid until you reach the quantity of liquid indicated in the recipe. Recipes are designed for one 50 g size egg; if your eggs are bigger, add a little flour; if they are smaller, use less flour.

Milk: recipes use either fresh or powdered milk. If using powdered milk, add the quantity of water stated in the recipe. It enhances the flavour and improves the keeping qualities of the bread. For recipes using fresh milk, you can substitute some of it with water but the total volume must equal the quantity stated in the recipe. Semi-skimmed or skimmed milk is best to avoid bread having a close texture. Milk also has an emulsifying effect which evens out its airiness, giving the soft, white part a better aspect.

Water: water rehydrates and activates the yeast. It also hydrates the starch in the flour and helps the soft, white part to form. Water can be totally or partially replaced with milk or other liquids. Use liquids at room temperature.

Flour: the weight of the flour varies significantly depending on the type of flour used. Depending on the quality of the flour, baking results may also vary. Keep flour in a hermetically sealed container, as flour reacts to fluctuations in atmospheric conditions, absorbing moisture or losing it. Use “strong flour”, “bread flour” or “baker’s flour” rather than standard flour. Adding oats, bran, wheat germ, rye or whole grains to the bread dough will give a smaller, heavier loaf of bread.
Using T55 flour is recommended unless otherwise specified in the recipe. If you are using special flour blends for bread, brioche or rolls, do not exceed 750 g of dough in total.
Sifting the flour also affects the results: the more the flour is whole (i.e. the more of the outer envelope of the wheat it contains), the less the dough will rise and the denser the bread. You can also find ready-to-use bread preparations on the market. Follow the manufacturer’s instructions when using these preparations. Usually, the choice of the programme will depend on the preparation used. For example: Wholemeal bread - Programme 4.

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

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

Yeast: baker’s yeast exists in several forms: fresh in small cubes, dried and active to be rehydrated or dried and instant. Fresh yeast is sold in supermarkets (bakery or fresh produce departments), but you can also buy fresh yeast from your local baker’s. In its fresh or instant dried form, yeast should be added directly to the baking pan of your breadmaker with the other ingredients.

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

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

Dried yeast (in tsp.)								
1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Fresh yeast (in g)								
9	13	18	22	25	31	36	40	45

Additives (dried fruit or nuts, olives.): add a personal touch to your recipes by adding whatever ingredients you want, taking care:

> to add following the beep for additional ingredients, especially those that are fragile such as dried fruit,

> to add the most solid grains (such as linseed or sesame) at the start of the kneading process to facilitate use of the machine (delayed starting, for example),

> to thoroughly drain moist ingredients (olives),

> to lightly flour fatty ingredients for better blending,

> not to add too large a quantity of additional ingredients, especially cheese, fresh fruit and fresh vegetables, as they can affect the development of the dough, respect the quantities indicated in the recipes,

> to have no ingredients fallen outside the pan.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance.
- Clean all the parts, the appliance itself and the inside of the pan with a damp cloth. Dry thoroughly -**L**.
- Wash the pan and kneading paddle in hot soapy water.
  If the kneading paddle remain stuck in the pan, let it soak for 5 to 10 min.
- When necessary the lid can be cleaned with warm water and a sponge.
- **Do not wash any part in a dishwasher.**
- Do not use household cleaning products, scouring pads or alcohol. Use a soft, damp cloth.
- Never immerse the body of the appliance or the lid.

RECIPES

For each recipe, add the ingredients in the exact order indicated. Depending on the recipe chosen and the corresponding programme, you can take a look at the summary table of preparation times (pages 124-125) and follow the breakdown for the various cycles.
tsp = teaspoon - **tbsp** = tablespoon

PROG. 1 - BASIC WHITE BREAD
PROG. 2 - FAST BREAD

BASIC WHITE BREAD	500 g	750 g	1000 g
1. Water	190 ml	250 ml	330 ml
2. Sunflower oil	1 tbsp	1 1/2 tbsp	2 tbsp
3. Salt	1 tsp	1 tsp	1 1/2 tsp
4. Sugar	2 tsp	3 tsp	1 tbsp
5. Powdered milk	1 tbsp	1 1/2 tbsp	2 tbsp
6. White bread flour	345 g	455 g	605 g
7. Yeast**	1 tsp	1 tsp	1 1/2 tsp

PROG. 3 - FRENCH BREAD

FRENCH BREAD	500 g	750 g	1000 g
1. Water	200 ml	275 ml	365 ml
2. Salt	1 tsp	1 1/2 tsp	2 tsp
3. White bread flour	350 g	465 g	620 g
4. Yeast*	1 tsp	1 tsp	1 1/2 tsp

PROG. 4 - WHOLEMEAL BREAD
PROG. 5 - FAST WHOLEMEAL BREAD

WHOLEMEAL BREAD	500 g	750 g	1000 g
1. Water	205 ml	270 ml	355 ml
2. Sunflower oil	1 1/2 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
3. Salt	1 tsp	1 1/2 tsp	2 tsp
4. Sugar	1 1/2 tsp	2 tsp	3 tsp
5. White bread flour	130 g	180 g	240 g
6. Wholemeal flour T150	200 g	270 g	360 g
7. Yeast**	1 tsp	1 tsp	1 1/2 tsp

PROG. 6 - SWEET BREAD
PROG. 7 - FAST SWEET BREAD

BRIOCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Eggs*, beatened	100 g	100 g	150 g
2. Butter, softened	115 g	145 g	195 g
3. Salt	1 tsp	1 tsp	1 1/2 tsp
4. Sugar	2 1/2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
5. Milk	55 ml	60 ml	80 ml
5. White bread flour	280 g	365 g	485 g
7. Yeast**	1 1/2 tsp	2 tsp	3 tsp

Optional : 1 tsp of orange flower water

*1 medium egg = 50 g

PROG. 8 - SUPER FAST WHITE BREAD

SUPER FAST WHITE BREAD	500 g	750 g	1000 g
1. Water (warmed, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Sunflower oil	3 tsp	1 tbsp	1 1/2 tbsp
3. Salt	1/2 tsp	1 tsp	1 1/2 tsp
4. Sugar	2 tsp	3 tsp	1 tbsp
5. Powdered milk	1 1/2 tbsp	2 tbsp	2 1/2 tbsp
5. White bread flour	325 g	445 g	565 g
7. Yeast**	1 1/2 tsp	2 1/2 tsp	3 tsp

PROG. 9 - GLUTEN FREE BREAD

	1000 g
Only use ready to use flour mix. Do not exceed 1000 g of dough.	

** Flaked dried type. In United Kingdom use "Easy Bake" or "Fast Action" yeast.

PROG. 10 - SALT FREE BREAD

SALT FREE BREAD	500 g	750 g	1000 g
1. Water	200 ml	270 ml	365 ml
2. White bread flour T55	350 g	480 g	620 g
3. Dried baker yeast	1/2 c à c	1 c à c	1 c à c
Add, when beeps			
4. Sesame seed	50 g	75 g	100 g

PROG. 12 - LOAF COOKING

PIZZA	500 g	750 g	1000 g
1. Water	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olive oil	1 c à s	1 1/2 c à s	2 c à s
3. Salt	1/2 c à c	1 c à c	1 1/2 c à c
5. White bread flour T55	320 g	480 g	640 g
7. Yeast**	1/2 c à c	1 c à c	1 1/2 c à c

PROG. 13 - CAKE

LEMMON CAKE	1000 g
1. Eggs*, beatened	200 g
2. Sugar	260 g
3. Salt	1 pincée
4. Butter, softened but cooled	90 g
5. Lemmon zest	of 1 1/2 lemmon
6. Lemmon juice	of 1 1/2 lemmon
7. White bread flour fluide T55	430 g
8. Chemical yeast	3 1/2 c à c

Whisk the eggs with the sugar and salt for 5 minutes, until white. Pour into the bowl of the machine. Add the cooled melted butter. Add the juice + zest of the lemon. Mix together the flour and baking powder and add to the mixture. Make sure you put the flour in a pile, right in the middle of the recipient.

*1 medium egg = 50 g

PROG. 14 - JAM

JAMS AND COMPOTES

Cut or chop up the fruit of your choice before putting in the breadmaker.

1. Strawberry, peach, rhubarb or apricot	580 g
2. Sugar	360 g
3. Lemmon juice	of 1 lemmon
4. Pectin	30 g
1. Orange or grapefruit	500 g
2. Sugar	400 g
3. Pectin	50 g

PROG. 15 - PASTA

PASTA	500 g	750 g	1000 g
1. Water	45 ml	50 ml	70 ml
2. Eggs*, beatened	150 g	200 g	275 g
3. Salt	1 pincée	1/2 c à c	1 c à c
5. White bread flour T55	375 g	500 g	670 g

*1 medium egg = 50 g

** Flaked dried type. In United Kingdom use "Easy Bake" or "Fast Action" yeast.

TROUBLESHOOTING GUIDE TO IMPROVE YOUR RECIPES

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

TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

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

TABLEAU DES CYCLES - CYCLI TABEL - ZYKLENTABELLE - TABELLA DI CICLI - TABLA DE CICLOS - TABELA DE CICLOS - ΠΊΝΑΚΑΣ ΟΙ ΚΥΚΛΟΙ - ТАБЛИЦА ЦИКЛОВ - ТАБЛИЦЯ ЦИКЛІВ - TABLE OF CYCLES

PROG. ПРОГ.	POIDS (g)	DORAGE	TEMPS TOTAL (h)	PREPARATION DE LA PATE (Pétrissage-Repos-Levée) (h)	CUISSON (h)	MAINTIEN AU CHAUD (h)	EXTRA (h)
NL	GEWICHT (g)	BRUINING	TOTAL TIJD (u)	VOORBEREIDING VAN HET DEEG (Kneden-Rust-Rijzen) (u)	BAKKEN (u)	WARMHOUDEN (u)	EXTRA (u)
DE	GEWICHT (g)	KRUSTE	TOTAL ZEIT (h)	TEIG ZUBEREITEN (Kneten-Ruhen-Gehen) (h)	BACKEN (h)	WARMHALTEN (h)	EXTRA (h)
IT	QUANTITÀ (g)	DORATURA	TEMPO TOTALE (h)	PREPARAZIONE DELLA PASTA (Impasto-Riposo-Lievitazione) (h)	COTTURA (h)	MANTENIMENTO AL CALDO (h)	EXTRA (h)
ES	PESO (g)	DORADO	TIEMPO TOTAL (h)	PREPARACIÓN DE LA MASA (Amasado-Reposo-Rubido) (h)	COCCIÓN (h)	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (h)	EXTRA (h)
PT	PESO (g)	TOSTAGEM	TEMPO TOTAL (h)	PREPARAÇÃO DA MASSA (Amassadura-Repouso-Levadura) (h)	COZEDURA (h)	MANUTENÇÃO DO CALOR (h)	EXTRA (h)
EL	ΜΕΓΕΘΟΣ (g)	ΡΟΔΙΣΜΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΧΡΟΝΟΣ (ώρες)	ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΖΟΝ ΤΑΣ ΤΗΝ ΖΥΜΗ (Ζύμωμα-Αναμονή-Φούσκωμα) (ώρες)	Ψήσιμο (ώρες)	Διατήρηση θερμοκρασίας (ώρες)	ΈΞΤΡΑ (ώρες)
RU	ВЕС (г)	КОРОЧКА	ОБЩЕЕ ВРЕМЯ (ч)	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА (Замешивание-Успокаивание-Подъем) (ч)	ВЫПЕКАНИЕ (ч)	ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ (ч)	ЗАКЛАДКА ДОБАВОК (ч)
UK	ВАГА ХЛІБА (г)	ІНТЕНСИВНІСТЬ КОЛЬОРУ ШКОРИНКИ	ЗАГАЛЬНИЙ ЧАС (год)	ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА (Замішування-Пауза-Підіймання) (год)	ВИПІКАННЯ (год)	ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ (год)	EXTRA (год)
EN	WEIGHT (g)	BROWNING	TOTAL TIME (h)	PREPARING THE DOUGH (Kneading-Rest-Rising) (h)	COOKING (h)	KEEP WARM (h)	EXTRA (h)
1	500	1 2 3	2:59	2:11	0:48	1:00	2:30
	750		3:04		0:53		2:35
	1000		3:09		0:58		2:40
2	500	1 2 3	2:04	1:16	0:48	1:00	1:44
	750		2:09		0:53		1:49
	1000		2:14		0:58		1:54
3	500	1 2 3	3:04	2:16	0:48	1:00	2:42
	750		3:09		0:53		2:47
	1000		3:19		1:03		2:57
4	500	1 2 3	3:11	2:16	0:55	1:00	2:41
	750		3:16		1:00		2:46
	1000		3:21		1:05		2:51
5	500	1 2 3	2:11	1:21	0:50	1:00	1:56
	750		2:16		0:55		2:01
	1000		2:21		1:00		2:06
6	500	1 2 3	3:15	2:27	0:48	1:00	2:45
	750		3:20		0:53		2:50
	1000		3:25		0:58		2:56

7	500	1 2 3	2:19	1:31	0:48	1:00	1:51
	750		2:24		0:53		1:56
	1000		2:29		0:58		2:01
8	500	1 2 3	1:25	0:40	0:45	1:00	1:15
	750		1:30		0:50		1:20
	1000		1:35		0:55		1:25
9	1000	1 2 3	2:15	1:20	0:55	1:00	-
10	500	1 2 3	3:06	2:16	0:50	1:00	2:44
	750		3:11		0:55		2:49
	1000		3:16		1:00		2:54
11	-	1 2 3	0:10 ▼ 1:10	-	0:10 ▼ 1:10	-	-
12	-	-	1:21	-	-	-	1:06
13	1000	1 2 3	2:06	0:23	1:43	1:00	1:48
14	-	-	1:05	-	0:50	-	-
15	-	-	0:15	0:15	-	-	-

1 LÉGER - LICHT - HELL - CHIARO - CLARO - CLARA - ESCURA - ΑΝΟΙΚΤΟ - СВЕТЛАЯ КОРОЧКА - СВІТЛИЙ - LIGHT
2 MOYEN - GEMIDDELD - MITTEL - MEDIO - MÉDIA - ΜΕΤΡΙΟ - СРЕДНЯЯ КОРОЧКА - СЕРЕДНІЙ - MEDIUM
3 FORT - DONKER - DUNKEL - MEDIO - SCURO - OSCURO - ΣΚΟΥΡΟ - ТЁМНАЯ КОРОЧКА - ТЕМНИЙ - DARK

Remarque : la durée totale n'inclut pas le temps de maintien au chaud.
Opmerking: bij de totale tijdsduur zit niet de tijd van het warmhouden.
Hinweis: die Warmhaltezeit ist nicht in der Gesamtzeit enthalten.
Attenzione: la durata totale non include il tempo di mantenimento al caldo.
Nota: la duración total no incluye el tiempo de mantenimiento del calor.
Nota: a duração total não inclui o tempo de manutenção do calor.
Παρατήρηση : η συνολική διάρκεια δεν συμπεριλαμβάνει τον χρόνο διατήρησης του ψωμιού ζεστού.
Примечание: в общее время не входит выдержка в тепле.
Примітка: загальна тривалість не включає час підтримання температури.
Comment: the total duration does not include warming time.

Moulinex®

home bread

FR 4 - 15

NL 16 - 27

DE 28 - 39

IT 40 - 51

ES 52 - 63

PT 64 - 75

EL 76 - 87

RU 88 - 99

UK 100 - 111

EN 112 - 123

Ref. NC00019256

www.moulinex.com