

Moulinex®

home bread



FR

EN

DE

ES

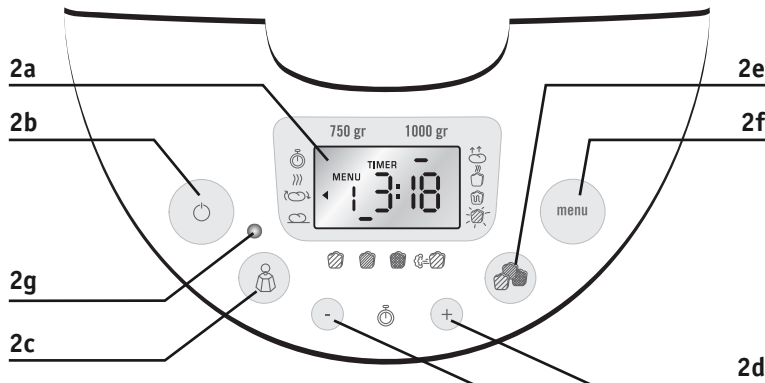
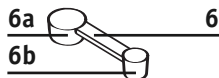
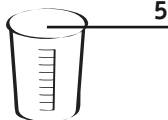
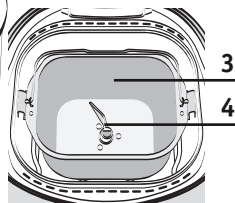
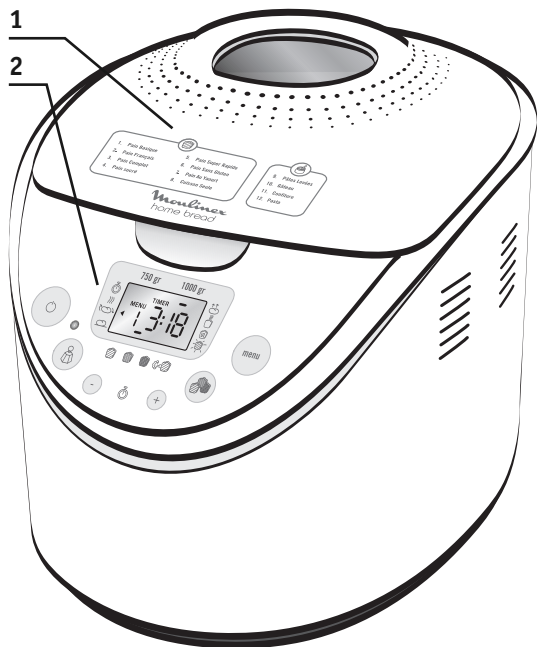
IT

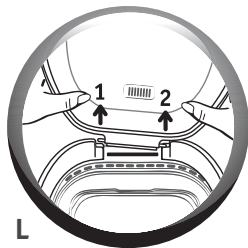
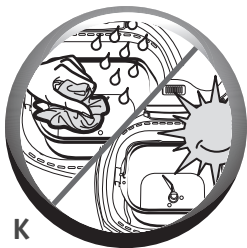
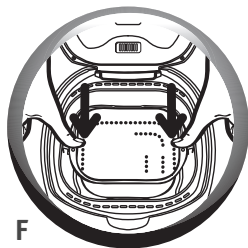
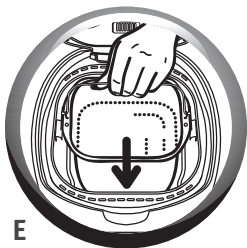
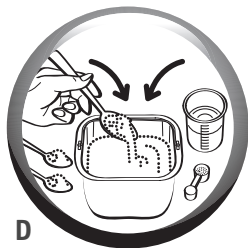
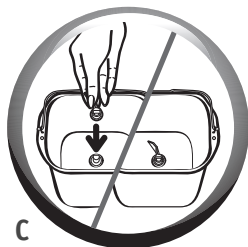
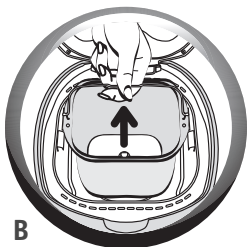
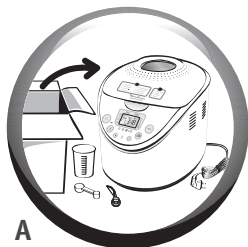
RU

UK

TR

www.moulinex.com





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 8

e - sélection du dorage

f - choix des programmes

g - voyant de fonctionnement

3 - cuve à pain

4 - mélangeur

5 - gobelet gradué

6 a - cuillère à soupe

b - cuillère à café

FR

CONSIGNES DE SECURITE



Participons à la protection de l'environnement !

① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

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

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

- par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
- dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous voulez le nettoyer.
- N'utilisez pas l'appareil si :
 - celui-ci a un cordon endommagé ou défectueux.
 - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.
 Dans chacun de ces cas, l'appareil doit être envoyé au centre SAV le plus proche afin d'éviter tout danger. Consulter la garantie.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur angle vif.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement.
- **Ne pas toucher le hublot pendant et juste après le fonctionnement. La température du hublot peut être élevée.**
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.
- Ne placez pas l'appareil sur d'autres appareils.
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- N'utilisez pas l'appareil pour cuire d'autres préparations que des pains et des confitures.
- Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Débranchez l'appareil. Etouffez les flammes avec un linge humide.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.
- Tous les appareils sont soumis à un contrôle qualité sévère. Des essais d'utilisation pratiques sont faits avec des appareils pris au hasard, ce qui explique d'éventuelles traces d'utilisation.
- **En fin de programme, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler la cuve ou les parties chaudes de l'appareil. L'appareil devient très chaud pendant l'utilisation.**
- N'obstruez jamais les grilles d'aération.
- Faites très attention, de la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez le couvercle en fin ou en cours de programme.
- **Lorsque vous êtes en programme n°11 (confiture, compote) faites attention au jet de vapeur et aux projections chaudes à l'ouverture du couvercle.**
- Ne dépassez pas les quantités indiquées dans les recettes.
Ne dépassez pas 1000 g de pâte au total.
Ne dépassez pas 620 g de farine et 11 g de levure.
- Le niveau de puissance acoustique relevé sur ce produit est de 64 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 tirant verticalement. 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**.
- Introduisez la cuve à pain. Appuyez sur la cuve pour l'enclencher sur l'entraîneur et de manière à ce qu'elle soit bien clipsée des 2 côtés - **E - F**.
- Fermez le couvercle. Branchez la machine à pain et mettez-la sous tension. Après le signal sonore, le programme 1 s'affiche par défaut, soit 1000 g dorage moyen - **G**.
- Appuyez sur la touche . Le témoin visuel en face l'étape du cycle atteinte s'affiche. Les 2 points de la minuterie clignotent. Le témoin de fonctionnement s'allume - **H - I**.
- A la fin du cycle de cuisson, débranchez la machine à pain. Retirez la cuve à pain en tirant sur la poignée. Utilisez toujours des gants isolants car la poignée de la cuve est chaude ainsi que l'intérieur du couvercle. Démoulez le pain à chaud et placez-le 1 h sur une grille pour refroidir - **J**.

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



PAIN BASIQUE (programme 1)	INGRÉDIENTS - c à c = cuillère à café - c à s = cuillère à soupe
DORAGE = MOYEN	- HUILE = 1,5 c à s - LAIT EN POUDRE = 2 c à s
POIDS = 1000 g	- EAU = 300 ml - FARINE = 550 g
TEMPS = 3:18	- SEL = 1,5 c à c - LEVURE = 1,5 c à c
	- 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.


 **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 , le numéro dans le panneau d'affichage passe au programme suivant et ainsi de 1 à 12 :

- 1. Pain Basique.** Le programme Pain basique permet d'effectuer la plupart des recettes de pain utilisant de la farine de blé.
- 2. Pain Français.** Le programme Pain français correspond à une recette de pain blanc traditionnel français.
- 3. Pain Complet.** Le programme Pain complet est à sélectionner lorsqu'on utilise de la farine pour pain complet.
- 4. Pain Sucré.** Le programme Pain sucré est adapté aux recettes qui contiennent plus de matière grasse et de sucre. Si vous utilisez des préparations pour brioches ou pains au lait prêtes à l'emploi, ne dépassez pas 1000g de pâte au total.
- 5. Pain Super Rapide.** Le programme Pain Super Rapide est spécifique à la recette du pain SUPER RAPIDE (voir page 14).
- 6. Pain Sans Gluten.** Le pain sans gluten est à préparer exclusivement à partir de préparations prêtes à l'emploi sans gluten. Il convient aux personnes intolérantes au gluten (maladie de coeliaque) présent dans plusieurs céréales (blé, orge, seigle, avoine, kamut, épeautre, etc...). Reportez-vous aux recommandations spécifiques indiquées sur le paquet. La cuve devra être systématique-

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


- 7. Pain au Yaourt.** Le pain au yaourt est une spécialité au goût acide, en dorage medium et 1000 g uniquement.
- 8. Cuisson Seule.** Le programme Cuisson seule permet de cuire 60 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 8.


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

- 9. 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.
- 10. Gâteau.** Permet la confection des pâtisseries et gâteaux avec de la levure chimique.
- 11. Confiture.** Le programme Confiture cuit automatiquement la confiture dans la cuve.
- 12. Pasta.** Le programme 12 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 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 ne possèdent pas le réglage du poids. Appuyez sur la touche  pour régler le poids choisi 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 7, 9, 11, 12 ne possèdent pas le réglage de la couleur. Trois choix sont possibles : clair / moyen / foncé. Si vous souhaitez modifier le réglage par défaut, appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi.

LES CYCLES

Le témoin visuel s'allume en face l'étape du cycle atteinte par la machine à pain. Un tableau (page 100-101) vous indique la décomposition des différents cycles suivant le programme choisi.

»» Préchauffage

Utilisé dans les programmes 3 et 7 pour améliorer la levée de la pâte.


N'est actif que pour les programmes 3 et 7. Le mélangeur ne fonctionne pas pendant cette période. Cette étape permet d'accélérer l'activité des levures et ainsi favoriser la pousse des pains constitués de farines ayant tendance à ne pas trop lever.

Pétrissage



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

La pâte se trouve dans le 1er ou 2ème cycle de pétrissage ou en période de brassage entre les

Selection du mode rapide

Les recettes des programmes 1, 2, 3 et 4 peuvent être réalisées en mode RAPIDE et réduire ainsi le temps de cuisson. Appuyez 2 fois sur la touche  pour sélectionner le mode rapide. Le mode rapide ne permet pas le réglage de la couleur de la croûte.

Départ / Arrêt

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

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

Reportez-vous au tableau récapitulatif des temps de préparation (page 100-101) et à la colonne "extra". Cette colonne indique le temps qui sera affiché sur l'écran de votre appareil lorsque le signal sonore retentira. Pour savoir plus précisément au bout de combien de temps se produit le signal sonore, il suffit de retrancher le temps de la colonne "extra" au temps total de cuisson. Ex : "extra" = 2:51 et "temps total" = 3:13, les ingrédients peuvent être rajoutés au bout de 22 mn.

Repos

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

Levée

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

Cuisson

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

Le pain se trouve dans le cycle final de cuisson.

Maintien au chaud





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

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

PROGRAMME DIFFERE

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

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.

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

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

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

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

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.

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 complétez avec le liquide jusqu'à obtenir la quantité de liquide indiquée dans la recette. Les recettes ont été prévues pour un œuf moyen de 50 g, si les œufs sont plus gros, ajouter un peu de farine ; si les œufs sont plus petits, il faut mettre un peu moins de farine.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Équivalences quantité/poids entre levure sèche et levure fraîche :

Levure sèche (en c.c.)

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

Levure fraîche (en g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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 (page 100-101) et suivre la décomposition des différents cycles.

c à c = cuillère à café - c à s = cuillère à soupe

PROGRAMME 1

PAIN BASIQUE

	750 g	1000 g
Huile	1 c à s	1,5 c à s
Eau	245 ml	300 ml
Sel	1 c à c	1,5 c à c
Sucre	3 c à c	1 c à s
Lait en poudre	1 c à s	2 c à s
Farine	455 g	550 g
Levure	1 c à c	1,5 c à c

PAIN AU LAIT

	750 g	1000 g
Beurre ramolli en dés	50 g	60 g
Sel	1,5 c à c	2 c à c
Sucre	2 c à s	2,5 c à s
Lait liquide	260 ml	310 ml
Farine	400 g	470 g
Levure	1 c à c	1,5 c à c

PROGRAMME 2

PAIN FRANÇAIS

	750 g	1000 g
Eau	270 ml	360 ml
Sel	1,5 c à c	2 c à c
Farine	460 g	620 g
Levure	1,5 c à c	2 c à c

PAIN DE CAMPAGNE

	750 g	1000 g
Eau	270 ml	360 ml
Sel	1,5 c à c	2 c à c
Farine	370 g	500 g
Farine seigle	90 g	120 g
Levure	1,5 c à c	2 c à c

PROGRAMME 3

PAIN COMPLET

	750 g	1000 g
Huile	2 c à c	1 c à s
Eau	270 ml	360 ml
Sel	1,5 c à c	2 c à c
Sucre	2 c à c	1 c à s
Farine	225 g	300 g
Farine complète	225 g	300 g
Levure	1 c à c	1,5 c à c

PAIN PAYSAN

	750 g	1000 g
Huile	2 c à c	1 c à s
Eau	270 ml	360 ml
Sel	1,5 c à c	2 c à c
Sucre	2 c à c	1 c à s
Farine	230 g	300 g
Farine de seigle	110 g	150 g
Farine complète	110 g	150 g
Levure	1 c à c	1,5 c à c

PROGRAMME 4

BRIOCHE

	750 g	1000 g
Œufs	2	3
Beurre	150 g	175 g
Lait liquide	60 ml	70 ml
Sel	1 c à c	1,5 c à c
Sucre	3 c à s	4 c à s
Farine type 55	360 g	440 g
Levure	2 c à c	2,5 c à c

Optionnel : 1 cuillère à café d'eau de fleur d'oranger.

KUGELHOPF

	750 g	1000 g
Œufs	2	3
Beurre	140 g	160 g
Lait liquide	80 ml	100 ml
Sel	1/2 c à c	1 c à c
Sucre	4 c à s	5 c à s
Farine	350 g	420 g
Levure	2 c à c	2,5 c à c
Raisins	100 g	150 g

Optionnel : imbiber les raisins avec un sirop léger.

Optionnel : mettre des amandes entières sur le dessus de la pâte, à la fin du dernier cycle de pétrissage.

PROGRAMME 5**PAIN SUPER RAPIDE**

	750 g	1000 g
Huile	1 c à s	1,5 c à s
Eau (35 à 40°C maxi)	270 ml	360 ml
Sel	1 c à c	1,5 c à c
Sucre	1 c à s	1 c à s
Lait en poudre	1 c à s	2 c à s
Farine	430 g	570 g
Levure	3 c à c	3,5 c à c

PROGRAMME 7**PAIN AU YAOURT**

	1000 g
Eau	200 ml
Yaourt nature	1 (125 g)
Sel	2 c à c
Sucre	1 c à s
Farine	480 g
Farine de seigle	70 g
Levure	2,5 c à c

PROGRAMME 9**PATE A PIZZA**

	750 g	1000 g
Huile d'olive	1 c à s	1,5 c à s
Eau	240 ml	320 ml
Sel	1,5 c à c	2 c à c
Farine	480 g	640 g
Levure	1 c à c	1,5 c à c

PROGRAMME 10**GATEAU CITRON**

	1000 g
Œufs	4
Sucre	260 g
Sel	0,5 c à c
Beurre	95 g
Citron (jus+zeste)	1
Farine	430 g
Levure chimique	3 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.

PROGRAMME 11**COMPOTES ET CONFITURES**

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

Confiture de fraises, pêches, rhubarbe ou abricots

580 g de fruit, 360 g de sucre, 1 jus de citron.

Confiture d'orange

500 g de fruit, 400 g de sucre.

Compote pommes/rhubarbe

750 g de fruit, 4,5 c à s de sucre.








Compote de rhubarbe

750 g de fruit, 4,5 c à s de sucre.




PROGRAMME 12**PATE FRAICHES**

	1000 g
Œufs	5
Eau	60 ml
Farine	600 g
Sel	1 c à c

GUIDE DE DEPANNAGE POUR AMELIORER VOS RECETTES

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

GUIDE DE DEPANNAGE TECHNIQUE

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

DESCRIPTION

- 1 - lid with window
- 2 - control panel
 - a - display screen
 - b - on/off button
 - c - weight selection
 - d - buttons for setting delayed start and adjusting the time for programme 8
 - e - select crust colour
 - f - choice of programmes
 - g - operating indicator light
- 3 - bread pan
- 4 - kneading paddle
- 5 - graduated beaker
- 6
 - a - tablespoon measure
 - b - teaspoon measure

GB

SAFETY RECOMMENDATIONS



Let's help to protect the environment!

① 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. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- This appliance is intended for domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;

- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.
- Unplug the appliance when you have finished using it and when you want to clean it.
- Do not use the appliance if:
 - the supply cord is defective or damaged,
 - the appliance has fallen to the floor and shows visible signs of damage or does not function correctly.
 In either case, the appliance must be sent to the nearest approved service centre to eliminate any risk. See the guarantee documents.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- All interventions other than cleaning and everyday maintenance by the customer must be performed by an authorised service centre.
- Do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
- Do not leave the power cord hanging within reach of children.
- The power cord must never be close to or in contact with the hot parts of your appliance, near a source of heat or over a sharp corner.
- Do not move the appliance when in use.
- Do not touch the viewing window during and just after operation. The window can reach a high temperature.
- Do not pull on the supply cord to unplug the appliance.
- Only use an extension cord that is in good condition, has an earthed socket and is suitably rated.
- Do not place the appliance on other appliances.
- Do not use the appliance as a source of heating.
- Do not use the appliance to cook any other food than breads and jams.
- Do not place paper, card or plastic in the appliance and place nothing on it.
- Should any part of the appliance catch fire, do not attempt to extinguish it with water. Unplug the appliance. Smother flames with a damp cloth.
- For your safety, only use accessories and spare parts designed for your appliance.
- All appliances undergo strict quality control. Practical usage tests are performed on randomly selected appliances, which would explain any slight traces of use.
- 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. 11 (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 11 g of yeast.
- The measured noise level of this product is 64 dBA.

PRACTICAL ADVICE

Preparation

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

General order to be followed:

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


Using

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

BEFORE YOU USE YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

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

QUICK-START

- Fully unwind the power cord and plug it into an earthed socket.
- A slight odour may be given off when used for the first time.
- Remove the bread pan by lifting the handle and firmly pulling upward. 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**.
- Place the bread pan in the breadmaker. Press down on both sides of the pan so that it clips well to both sides of the breadmaker and engages the drive - **E - F**.
- Close the lid. Plug in the breadmaker and switch it on. After you hear the beep, programme 1 will appear on the display as the default setting, i.e. 1000 g, medium browning - **G**.
- Press the  button. The indicator light comes on facing the stage the program has reached. The timer colon flashes and the timer will count down. The operating indicator lights up - **H - I**.
- Unplug the breadmaker at the end of the cooking or warming cycle. Lift the bread pan out of the breadmaker by pulling on the handle. Always use oven gloves as the pan handle is hot, as is the inside of the lid. Turn out the hot bread and place it on a rack for at least 1 hour to cool - **J**.

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



BASIC WHITE BREAD (programme 1)	INGREDIENTS - tsp = teaspoon - tbsp = tablespoon	
BROWNING = MEDIUM	- OIL = 1.5 tbsp	- POWDERED MILK = 2 tbsp
WEIGHT = 1000 g	- WATER = 300 ml	- WHITE BREAD FLOUR = 550 g
TIME = 3:18	- SALT = 1,5 tsp	- YEAST = 1,5 tsp
	- 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  button, the number on the display panel switches to the next programme from 1-12:


- 1. Basic White Bread.** The Basic White Bread programme is used to make most bread recipes using white wheat flour.
- 2. French Bread.** The French Bread programme corresponds to a traditional French crusty white bread recipe.
- 3. Wholemeal Bread.** Wholemeal Bread Programme is used to make whole wheat bread using whole wheat flour.
- 4. Sweet Bread.** The Sweet Bread programme is for recipes containing more sugar and fat such as brioches and milk breads. If you are using special flour blends for brioche or rolls, do not exceed 1000 g of dough in total.
- 5. Super Fast White Bread.** The Super Fast White Bread programme is specific to the SUPER FAST bread recipe (see page 26).
- 6. Gluten Free Bread.** Gluten Free Bread is to be made exclusively from gluten-free ready-made mixes. It is suitable for persons with celiac disease, making them intolerant of the gluten present in many cereals (wheat, rye, barley, oats, Kamut, spelt wheat etc.). Refer to the specific recommendations on the packet. The trough must always be

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

- 7. Yoghurt Bread.** Yoghurt Bread is a speciality with an acidic taste, with medium browning, 1000 g only.
- 8. Loaf Cooking.** The Loaf Cooking programme is limited to 60 min. with light medium or dark browning. It can be selected alone and used:
 - a) with the Bread Dough programme,
 - b) to reheat cooked and cooled breads or to make them crusty,
 - c) to finish cooking in case of a prolonged electricity cut during a bread baking cycle.


The breadmaker should not be left unattended when using programme 8.
To interrupt the cycle before it is finished, the programme can be stopped manually by holding down the  button
- 9. 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.
- 10. Cake.** Can be used to make pastries and cakes with baking powder.
- 11. Jam.** The Jam programme automatically cooks jams and compots (stewed fruits) in the pan.
- 12. Pasta Dough.** Programme 12 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 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 do not have weight settings. Press the  button to set the chosen product – 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 7, 9, 11, 12 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.

Selecting fast mode

Recipes for programmes 1, 2, 3 and 4 can be made in FAST mode, thus reducing baking time. Press 2 times on the  button to select FAST mode. The crust colour cannot be set in FAST mode.

Start /Stop

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

CYCLES

The indicator light comes on facing the cycle that the breadmaker has reached. A table (page 100-101) indicates the breakdown of the various cycles for the programme chosen.

»» Preheating

Used for programmes 3 and 7 to let the dough rise better.

only activated for programmes 3 and 7. The kneading paddle does not operate during this period. This step accelerates yeast activity and thus encourages rising in breads made of flours which tend not to rise well.

Pétrissage

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

the dough is in the 1st or 2nd kneading cycle or in a stirring period between rising cycles.

During this cycle, and for programmes 1, 3, 4, 7, 10, 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 100-101) and the "extra" column. This column indicates the time that will be displayed on your appliance's screen when the beep sounds.

For more precise information on how long before the beep sounds, subtract the "extra" column time from the total baking time.

For example: "extra" = 2:51 and "total time" = 3:13, the ingredients can be added after 22 min.

Rest

Allows the dough to rest to improve kneading quality.

Rising

Time during which the yeast works to let the bread rise and to develop its aroma. the dough is in the 1st, 2nd or 3rd rising cycle.

Baking

Transforms the dough into bread and gives it a golden, crusty crust. the bread is in the final baking cycle.

Warming:

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





for programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, you can leave your preparation in the appliance. A one-hour warming cycle automatically follows baking. The display remains at 0:00 for one hour of warming. The appliance beeps at regular intervals.

At the end of the cycle, the appliance stops automatically after several sound signals.

DELAYED START PROGRAMME







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


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.

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.

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

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

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

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.

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 fluctua-

tions in atmospheric conditions, absorbing moisture or losing it. Use "strong flour", "bread flour" or "baker's flour" rather than standard flour. Adding oats, bran, wheat germ, rye or whole grains to the bread dough will give a smaller, heavier loaf of bread.

Using T55 flour is recommended unless otherwise specified in the recipe. If you are using special flour blends for bread, brioche or rolls, do not exceed 1 kg of dough in total.

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

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

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

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

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

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

Dried yeast (in tsp.)

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

Fresh yeast (in g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Additives (dried fruit or nuts, olives.): add a personal touch to your recipes by adding whatever ingredients you want, taking care:

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

CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance.
- Clean all the parts, the appliance itself and the inside of the pan with a damp cloth. Dry thoroughly - **K**.
- Wash the pan and kneading paddles in hot soapy water.
If the kneading paddles remain stuck in the pan, let it soak for 5 to 10 min.
- If necessary, remove the cover to clean it in hot water - **L**.
- **Do not wash any part in a dishwasher.**
- Do not use household cleaning products, scouring pads or alcohol. Use a soft, damp cloth.
- Never immerse the body of the appliance or the lid.

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 (page 100-101) and follow the breakdown for the various cycles.

tsp = teaspoon - tbsp = tablespoon

PROGRAMME 1

BASIC WHITE BREAD

	750 g	1000 g
Sunflower oil	1 tbsp	1.5 tbsp
Water	245 ml	300 ml
Salt	1 tsp	1.5 tsp
Sugar	3 tsp	1 tbsp
Powdered milk	1 tbsp	2 tbsp
White bread flour	455 g	550 g
Yeast*	1 tsp	1.5 tsp

MILK LOAF

	750 g	1000 g
Butter, softened, diced	50 g	60 g
Salt	1.5 tsp	2 tsp
Sugar	2 tbsp	2.5 tbsp
Liquid milk	260 ml	310 ml
White bread flour	400 g	470 g
Yeast*	1 tsp	1.5 tsp

PROGRAMME 2

FRENCH BREAD

	750 g	1000 g
Water	270 ml	360 ml
Salt	1.5 tsp	2 tsp
White bread flour	460 g	620 g
Yeast*	1.5 tsp	2 tsp

PAIN DE CAMPAGNE

	750 g	1000 g
Water	270 ml	360 ml
Salt	1.5 tsp	2 tsp
White bread flour	370 g	500 g
Rye flour	90 g	120 g
Yeast*	1.5 tsp	2 tsp

PROGRAMME 3

WHOLEMEAL LOAF

	750 g	1000 g
Sunflower oil	2 tsp	1 tbsp
Water	270 ml	360 ml
Salt	1.5 tsp	2 tsp
Sugar	2 tsp	1 tbsp
Flour	225 g	300 g
Wholemeal flour	225 g	300 g
Yeast*	1 tsp	1.5 tsp

PEASANT BREAD

	750 g	1000 g
Sunflower oil	2 tsp	1 tbsp
Water	270 ml	360 ml
Salt	1.5 tsp	2 tsp
Sugar	2 tsp	1 tbsp
Flour	230 g	300 g
Rye flour	110 g	150 g
Wholemeal flour	110 g	150 g
Yeast*	1 tsp	1.5 tsp

PROGRAMME 4

BRIOCHE

	750 g	1000 g
Eggs	2	3
Butter	150 g	175 g
Liquid milk	60 ml	70 ml
Salt	1 tsp	1.5 tsp
Sugar	3 tbsp	4 tbsp
White bread flour,	360 g	440 g
Yeast*	2 tsp	2.5 tsp

Optional: 1 teaspoon orange blossom water.

KUGELHOPF

	750 g	1000 g
Eggs	2	3
Butter	140 g	160 g
Liquid milk	80 ml	100 ml
Salt	1/2 tsp	1 tsp
Sugar	4 tbsp	5 tbsp
White bread flour	350 g	420 g
Yeast*	2 tsp	2.5 tsp
Raisins	100 g	150 g

Optional: soak the raisins in a light syrup.

Optional: place whole almonds on the top of the dough at the end of the last kneading cycle.

* Flaked dried type.

In UK use "Easy Bake" or "Fast Action" yeast.

PROGRAMME 5**SUPER FAST BREAD**

	750 g	1000 g
Sunflower oil	1 tbsp	1.5 tbsp
Water		
(35 to 40°C max.)	270 ml	360 ml
Salt	1 tsp	1.5 tsp
Sugar	1 tbsp	1 tbsp
Powdered milk	1 tbsp	2 tbsp
White bread flour	430 g	570 g
Yeast*	3 tsp	3.5 tsp

PROGRAMME 7**YOGHURT BREAD**

	1000 g
Water	200 ml
Plain yoghurt	1 (125 g)
Salt	2 tsp
Sugar	1 tbsp
White bread flour	480 g
Rye flour	70 g
Yeast*	2.5 tsp

PROGRAMME 9**PIZZA DOUGH**

	750 g	1000 g
Olive oil	1 tbsp	1.5 tbsp
Water	240 ml	320 ml
Salt	1.5 tsp	2 tsp
White bread flour	480 g	640 g
Yeast*	1 tsp	1.5 tsp

PROGRAMME 10**LEMON CAKE**

	1000 g
Eggs	4
Sugar	260 g
Salt	0,5 tsp
Butter	95 g
Lemon (juice + zest)	1
White bread flour	430 g
Baking powder	3 tsp

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.

PROGRAMME 11**JAMS AND COMPOTES**

Cut or chop up the fruit of your choice before putting in the breadmaker.

Strawberry, peach, rhubarb or apricot jam:

580 g fruit, 360 g sugar, juice of 1 lemon.

Orange marmalade:

500 g fruit, 400 g sugar.

Apple/rhubarb compote:

750 g fruit, 4.5 tbsp sugar.








Rhubarb compote

750 g fruit, 4.5 tbsp sugar.




PROGRAMME 12**FRESH PASTA**

	1000 g
Eggs	5
Water	60 ml
Flour (in UK Plain Flour)	600 g
Salt	1 tsp

TROUBLESHOOTING GUIDE TO IMPROVE YOUR RECIPES

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

TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

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

BESCHREIBUNG

- 1 - abnehmbarer Deckel mit Sichtfenster
- 2 - Bedienfeld
 - a - Anzeigefenster
 - b - Start / Stopp-Taste
 - c - Brotgröße
 - d - Tasten für den verzögerten Start und Einstellung der Zeit für das Programm 8
 - e - Einstellung der Krustenfarbe
 - f - Programmwahl
 - g - Betriebskontrollleuchte

- 3 - Backform
- 4 - Mischhaken
- 5 - Messbecher
- 6 a - Esslöffel
- b - Teelöffel

SICHERHEITSHINWEISE



Denken Sie an den Umweltschutz!

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

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

- um jedwede Gefahr zu vermeiden. Bitte lesen Sie sich die Garantiebedingungen durch.
- Wenn das Anschlusskabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - Das Netzkabel nicht herabhängen lassen, Kinder könnten daran ziehen.
 - Das Gerät, das Kabel oder den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
 - Jeder Eingriff, außer der normalen Reinigung und Pflege durch den Kunden, muss durch den Kundendienst erfolgen.
 - Das Gerät außen und innen mit einem feuchten Schwamm auswaschen und sorgfältig trocknen. Backform und Knethaken mit heißem Wasser reinigen. Deckel abnehmen und mit heißem Wasser reinigen und sorgfältig trocknen. Teile nicht in der Spülmaschine reinigen. Keine haushaltsüblichen Reinigungsmittel, Topfkratzer oder Brennspritze 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.
 - Jedes Gerät unterliegt einer strengen Qualitätskontrolle. Mit in Stichproben entnommenen Geräten werden praktische Gebrauchsversuche durchgeführt. Deshalb können einzelne Geräte Gebrauchsspuren aufweisen.
 - **Am Ende des Programms zur Herausnahme der Form oder zum Berühren heißer Flächen immer Ofenhandschuhe tragen. Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß.**
Vorsicht im Umgang mit heißen Speisen.
 - Die Belüftungsschlitze nie verstopfen.
 - Vorsicht. Am Ende oder während des Programms kann beim Öffnen des Deckels Dampf austreten.
 - **Achten Sie bei Programm 11 (Marmelade, Kompott) darauf, dass beim Öffnen des Deckels Dampf oder heiße Spritzer entstehen können.**
Achtung: überlaufender Teig, der das Heizelement berührt, kann sich entzünden.
 - Die Mengenangaben in den Rezepten nicht überschreiten. Das Gesamtgewicht von 1000 g Teig nicht überschreiten. 620 g Mehl und 11 g Hefe nicht überschreiten.
 - Der an diesem Gerät gemessene Geräuschpegel liegt bei 64 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 Die Mehlmenge muss genau abgewogen sein, das ist wichtig. Am besten eine Küchenwaage dazu verwenden. Nehmen Sie Trockenhefe (in der Tüte). Kein Backpulver verwenden, außer, das Rezept schreibt es vor. Eine geöffnete Tüte Trockenhefe muss binnen 48 Stunden aufgebraucht werden.
- 5 Damit der Teig ungestört aufgehen kann, sollten alle Zutaten von Anfang an in die Backform gegeben werden, um den Deckel während des Betriebs nicht mehr aufmachen zu müssen (ausgenommen gegenteilige Angabe). Halten Sie die Reihenfolge der Zutzugabe 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 Mehrlückständen noch etwas Wasser nachgießen,
 - bei klebrigem Teig noch etwas Mehl hinzufügen. Diese Korrekturen sehr behutsam vornehmen (max. 1 Esslöffel auf einmal) und erst das Ergebnis abwarten bevor Sie noch weitere Korrekturen vornehmen.
- **Es ist ein weitverbreiteter Irrtum, dass das Brot durch die Zugabe von Hefe besser aufgeht.** Zuviel Hefe schwächt hingegen die Teigstruktur. Das Brot geht zwar schön auf, fällt aber nach dem Backen in sich zusammen. Sie können die Beschaffenheit des Teigs kurz vor dem Backen mit leichtem Fingerdruck prüfen: der Teig muss geschmeidig sein und etwas Widerstand bieten. Der Fingerabdruck verschwindet allmählich.

VOR DER ERSTEN 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.
- Backform am Griff nehmen und senkrecht herausziehen. Anschließend den Mischhaken einsetzen - **B - C**.
- Die Zutaten in der genannten Reihenfolge in die Backform geben. Zutaten präzise abwiegen - **D**.
- Backform einsetzen und den Antrieb einrasten lassen. Nacheinander auf die beiden Seiten der Backform drücken, um sie auf dem Antrieb einrasten zu lassen. Beide Seiten der Form sollten gut arretiert sein - **E - F**.
- Den Brotbackautomaten anschließen. Stecker in die Steckdose stecken und den Brotbackautomaten einschalten. Es ertönt ein Summer und im Anzeigefenster erscheint danach Programm 1 (Standardprogramm), d.h. Brotgröße 1000 g, Kruste mittelbraun - **G**.
- Drücken Sie auf . Das Hinweislicht über dem relevanten Symbol leuchtet auf, um anzuzeigen, welches Stadium des jeweiligen Zyklus der Brotbackautomat erreicht hat. Der Doppelpunkt blinkt. Die Betriebskontrollleuchte ist an - **H - I**.
- Am Ende des Backzyklus ziehen Sie den Netzstecker. Sie nehmen die Backform am Griff heraus. Achtung! Griff und Deckelinnenseite sind heiß. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe. Brot aus der Form nehmen und 1 Stunde auf einem Kuchengitter abkühlen lassen - **J**.

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



BROT-GRUNDREZEPT (programm 1)	ZUTATEN - TL = Teelöffel - EL = Esslöffel
KRUSTENFARBE = MITTEL	- ÖL = 1,5 EL - MILCHPULVER = 2 el
BROTGRÖSSE = 1000 g	- Wasser = 330 ml - MEHL = 605 g
ZEIT = 3:18	- SALZ = 1,5 TL - HEFE = 1,5 tl
	- ZUCKER = 1 EL

● GEBRAUCH IHRES BROTTBACKAUTOMATEN

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  erscheint im Anzeigefeld die nächste Nummer im Menü von 1 bis 12:

- 1. Grundrezept.** Das Grundrezept-Programm eignet sich zum Backen der meisten Brotrezepte mit Weizenmehl.
- 2. Französisches Brot.** Das Programm Französisches Brot entspricht einem Rezept für traditionelles französisches Weißbrot.
- 3. Vollkornbrot.** Das Programm Vollkornbrot wird für Rezepte gewählt, die Vollkornmehl vorschreiben.
- 4. Süßes Brot.** Das Programm Süßes Brot backt Brot mit höherem Fett- und Zuckergehalt. Bei Gebrauch von Backmischungen für Brioches und Milchbrote darf eine Gesamtteigmenge von 1000 g nicht überstiegen werden.
- 5. Brot sehr schnell.** Das Programm Brot sehr schnell ist die besondere Einstellung für das Brotrezept SEHR SCHNELL (siehe Seite 38).
- 6. Glutenfreies Brot.** Für glutenfreies Brot dürfen nur backfertige glutenfreie Backmischungen verwendet werden. Dieses Brot ist für Personen mit Glutenunverträglichkeit (Zöliaki) geeignet. Gluten ist in zahlreichen Getreidesorten (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Kamut, Dinkel...) enthalten. Beachten Sie die Anweisungen auf der Packung. Die Backform muss stets gereinigt werden, damit sie nicht mit anderen Mehl-

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


- 7. Joghurtbrot.** Das Joghurtbrot ist ein Spezialbrot mit angenehmen säuerlichen Geschmack, mittelbrauner Kruste, Brotgröße nur 1000 g.
- 8. Nur Backen.** Das Programm nur Backen ermöglicht, 60 Minuten zu backen. 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 8 nicht unbeaufsichtigt lassen.

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

- 9. Hefeteig.** Das Programm Hefeteig backt nicht. Diese Einstellung knetet den Teig und lässt ihn ruhen, damit er aufgehen kann, z.B. für Pizzateig.
- 10. Kuchen.** Zur Zubereitung von Torten und Kuchen mit Trockenhefe.
- 11. Marmelade.** Das Marmeladen-Programm bereitet automatisch Marmeladen zu.
- 12. Pasta.** Das Programm 12 knetet nur und ist für Teige bestimmt, die nicht aufgehen sollen, z.B. Nudelteig.

Einstellung der Brotgröße

Die Brotgröße steht standardmäßig auf 1000 g. Es handelt sich um eine Grundeinstellung. Einzelheiten entnehmen Sie den jeweiligen Rezepten. Die Programme 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 haben keine Einstellung der Brotgröße. Drücken Sie die Taste , um das gewünschte Produkt auf 750 g oder 1000 g einzustellen. Das Hinweislicht leuchtet neben der ausgewählten Größe auf.

Einstellung der Krustenfarbe

Bräunungsgrad der Kruste ist standardmäßig auf MITTELBRAUN eingestellt. Die Programme 7, 9, 11, 12 haben keine Einstellung des Bräunungsgrads. Drei Bräunungsgrade stehen zur Auswahl: HELL / MITTEL / DUNKEL.

PROGRAMM-ZYKLEN

Die Hinweislichter über dem relevanten Symbol leuchten auf, um anzuzeigen, welches Stadium des Zyklus der Brotbackautomat erreicht hat. Auf dem Schema (Seite 100-101) ist der Ablauf der verschiedenen Zyklen je nach eingestelltem Programm abzulesen.

Vorheizen


Wird in den Programmen 3 und 7 benutzt, damit der Teig besser gehen kann.

Das Vorheizen ist nur in den Programmen 3 und 7 aktiv. Diese Etappe beschleunigt die Wirkung der Hefe und begünstigt das Gehen von Teigen, die Mehltypen enthalten, welche nicht so leicht aufgehen.


Kneten

Verleiht dem Teig Struktur, damit er gut aufgeht.



Der Teig befindet sich im ersten oder zweiten

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

Auswahl des Schnellzyklus

Die Rezepte für die Programme 1, 2, 3 und 4 können im SCHNELLMODUS mit reduzierter Backzeit realisiert werden. Die Taste  2 mal drücken, um den Schnellzyklus auszuwählen. Im SCHNELLMODUS kann die Krustenfarbe nicht eingestellt werden.

Start / Stopp

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

Knetstadium oder wird zwischen den Gehzyklen durchgeknetet. Während dieses Zyklus können Sie für die Programme 1, 3, 4, 7, 10 weitere Zutaten, z.B. Trockenfrüchte, Oliven, usw. zufügen. Sie werden durch einen Signalton darauf hingewiesen.

Siehe Tabelle mit der Zusammenfassung der Vorbereitungszeiten (Seite 88-86) und Spalte „Extra“. Diese Spalte nennt die Zeit, die im Anzeigefenster steht, wenn der Signalton zu hören ist. Um genauer zu wissen, nach welcher Zeit dieses Signal ertönt, genügt es, die Zeitangabe in der Spalte „Extra“ von der Gesamtbackzeit abzuziehen.

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

Ruhen

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

Gehen

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

Der Teig geht im ersten, zweiten oder dritten Zyklus.

Backen

Der Teig bekommt eine knusprige und goldbraune Kruste.

Das Brot befindet sich im letzten Backzyklus.

Warmhalten





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

Bei den Programmen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10 können Sie das Backgut im Gerät lassen. Nach Ende des Backzyklus schaltet der Brotbackautomat automatisch auf Warmhalten (1 Stunde). Während dem Warmhaltemodus steht im Anzeigefenster 0:00 und ein Piepsignal ertönt in regelmäßigen Abständen. Am Ende des Gerätezyklus erfolgt eine automatische Abschaltung und es ertönen mehrere Piepsignale.







ZEITVERSETZTE PROGRAMMIERUNG (TIMER-FUNKTION)


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

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

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

10 Minuten-Schritten weiter.

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

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

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

Praktische Tipps

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

längeren Unterbrechungen geht die Programmierung verloren.

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

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 Eiangaben in den Rezepten gelten für mittelgroße Eier von 50 g Stückgewicht. Bei größeren Eiern vergrößern Sie etwas die Mehlmenge, und bei kleinen Eiern reduzieren Sie sie dementsprechend.

Milch: Sie können 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 Mehlsorten der Typ 405 oder Typ 550. Bei der Benutzung von speziellen Mehlmischungen für Brot, Brioche oder Milchbrot: Bereiten Sie nicht mehr als insgesamt 1000 g Teig zu.

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

Zucker: Süßen Sie am besten mit weißem Zucker, braunem Zucker oder Honig. Verwenden Sie 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 Begeben zwischen Ihren Fingern zu zerbröseln, um sie gleichmäßig auf den gesamten Teig zu verteilen. Die übrigen Zutaten müssen eine Temperatur um die 35°C haben, da die Hefe sowohl bei niedrigen als auch bei höheren Temperaturen an Aktivität verliert. Beachten Sie auch die vorgeschriebenen Mengen und denken Sie daran, die Hefemengen zu erhöhen, wenn Sie mit frischer Hefe arbeiten (siehe die nachstehende Äquivalenztabelle).

Umrechnungstabelle Menge/Gewicht zwischen Trockenhefe und frischer Hefe:

Trockenhefe (in TL.)

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

Frische Hefe (in g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

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

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

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes.
- Die Bestandteile nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Reinigen Sie alle Elemente, das Gerät und das Innere der Backform mit einem feuchten Schwamm. Sorgfältig trocknen - **K**.
- Weder haushaltsübliche Reinigungsmittel, Topfkratzer noch Brennspritus verwenden. Nur mit einem weichen und feuchten Tuch reinigen.
- 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.
- Das Gerätegehäuse oder den Deckel niemals in Wasser tauchen.
- Demontieren Sie bei Bedarf den Deckel, um ihn mit heißem Wasser zu reinigen - **L**.

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 100-101) die Vorbereitungszeiten und die Zusammensetzung der verschiedenen Backzyklen entnehmen. TL > Teelöffel - EL > Esslöffel

PROGRAMM 1

BROT-GRUNDREZEPT

	750 g	1000 g
Öl	1 EL	1,5 EL
Wasser	245 ml	300 ml
Salz	1 TL	1,5 TL
Zucker	3 TL	1 EL
Milchpulver	1 EL	2 EL
Mehl	455 g	550 g
Hefe	1 TL	1,5 TL

MILCHBROT

	750 g	1000 g
Weiche Butter in Stücken	50 g	60 g
Salz	1,5 TL	2 TL
Zucker	2 EL	2,5 EL
Flüssige Milch	260 ml	310 ml
Mehl	400 g	470 g
Hefe	1 TL	1,5 TL

PROGRAMM 2

FRANZÖSISCHES BROT

	750 g	1000 g
Wasser	270 ml	360 ml
Salz	1,5 TL	2 TL
Mehl	460 g	620 g
Hefe	1,5 TL	2 TL

BAUERNBROT

	750 g	1000 g
Wasser	270 ml	360 ml
Salz	1,5 TL	2 TL
Mehl	370 g	500 g
Roggenmehl	90 g	120 g
Hefe	1,5 TL	2 TL

PROGRAMM 3

VOLLKORNBROT

	750 g	1000 g
Öl	2 TL	1 EL
Wasser	270 ml	360 ml
Salz	1,5 TL	2 TL
Zucker	2 TL	1 EL
Mehl	225 g	300 g
Vollkornmehl	225 g	300 g
Hefe	1 TL	1,5 TL

LANDBROT

	750 g	1000 g
Öl	2 TL	1 EL
Wasser	270 ml	360 ml
Salz	1,5 TL	2 TL
Zucker	2 TL	1 EL
Mehl	230 g	300 g
Roggenmehl	110 g	150 g
Vollkornmehl	110 g	150 g
Hefe	1 TL	1,5 TL

PROGRAMM 4

BRIOCHE

	750 g	1000 g
Eier	2	3
Butter	150 g	175 g
Flüssige Milch	60 ml	70 ml
Salz	1 TL	1,5 TL
Zucker	3 EL	4 EL
Mehl Type 55	360 g	440 g
Hefe	2 TL	2,5 TL

Wahlweise: 1 Teelöffel Orangenblütenwasser hinzufügen.

GUGELHUPF

	750 g	1000 g
Eier	2	3
Butter	140 g	160 g
Flüssige Milch	80 ml	100 ml
Salz	1/2 TL	1 TL
Zucker	4 EL	5 EL
Mehl	350 g	420 g
Hefe	2 TL	2,5 EL
Rosinen	100 g	150 g

Wahlweise: die Rosinen in leichtem Zuckersirup.
Wahlweise: nach dem letzten Knetzyklus ganze Mandeln auf den Teig legen.

PROGRAMM 5**BROT SUPER SCHNELL**

	750 g	1000 g
Öl	1 EL	1,5 EL
Wasser (max. 35/40°C)	270 ml	360 ml
Salz	1 TL	1,5 TL
Zucker	1 EL	1 EL
Milchpulver	1 EL	2 EL
Mehl	430 g	570 g
Hefe	3 TL	3,5 TL

PROGRAMM 7**JOGHURTBRÖT**

		1000 g
Wasser		200 ml
Naturjoghurt		1 (125 g)
Salz		2 TL
Zucker		1 EL
Mehl		480 g
Roggenmehl		70 g
Hefe		2,5 TL

PROGRAMM 9**PIZZATEIG**

	750 g	1000 g
Olivenöl	1 EL	1,5 EL
Wasser	240 ml	320 ml
Salz	1,5 TL	2 TL
Mehl	480 g	640 g
Hefe	1 TL	1,5 TL

PROGRAMM 10**ZITRONENKUCHEN**

		1000 g
Eier		4
Zucker		260 g
Salz		0,5 TL
Butter		95 g
Zitrone (Saft + Schale)		1
Mehl		430 g
Backpulver		3 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 Backraum des Geräts. Geben Sie die geschmolzene und wieder abgekühlte Butter dazu. Geben Sie den Zitronensaft + 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.

PROGRAMM 11**KOMPOTTE UND MARMELADEN**

Die Früchte nach Belieben in Stücke schneiden oder klein hacken und in den Brotbackautomaten einfüllen.

Marmelade aus Erdbeeren, Pfirsichen, Rhabarber oder Aprikosen

580 g Früchte, 360 g Zucker, 1 Zitronensaft.

Orangemarmelade

500 g Früchte, 400 g Zucker.

Apfel/Rhabarber-Kompott

750 g Früchte, 4,5 EL Zucker.

Rhabarber-Kompott

750 g Früchte, 4,5 EL Zucker.

PROGRAMM 12**FRISCHE PASTA**

		1000 g
Eier		5
Wasser		60 ml
Mehl		600 g
Salz		1 TL

FEHLERSUCHANLEITUNG UM IHRE REZEPTE ZU VERBESSERN

Das Backergebnis entspricht nicht Ihren Erwartungen? Die folgende Tabelle kann Ihnen helfen.	Brot zu stark aufgegangen	Brot zu stark aufgegangen, dann 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 bedient.				●		
Zu wenig Mehl.		●				
Zu viel Mehl.			●			●
Zu wenig Hefe.			●			
Zu viel Hefe.		●		●		
Zu wenig Wasser.			●			●
Zu viel Wasser.		●			●	
Zu wenig Zucker.			●			
Schlechte Mehlqualität.			●	●		
Falsche Proportionen der Zutaten (zu große Mengen).	●					
Wasser zu warm.		●				
Wasser zu kalt.			●			
Falsches Programm.			●	●		

SUCHANLEITUNG FÜR TECHNISCHE STÖRUNGEN

FEHLER	ABHILFE
Der Mischhaken bleibt in der Backform stecken.	<ul style="list-style-type: none"> • In Wasser einweichen und dann herausziehen.
Nichts passiert nach Druck auf .	<ul style="list-style-type: none"> • Der Backautomat ist zu heiß. Zwischen zwei Backzyklen 1 Stunde warten. • Es wurde ein zeitversetzter Start (Timer) programmiert.
Nach Druck auf läuft zwar der Motor, aber der Teig wird nicht geknetet.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Backform ist nicht richtig eingesetzt. • Der Mischhaken fehlt oder sitzt nicht richtig.
Nach Aufnahme eines zeitversetzten Backzyklus (Timer) ist das Brot nicht genug aufgegangen, oder nichts ist passiert.	<ul style="list-style-type: none"> • Sie haben nach der Timer-Einstellung vergessen, auf zu drücken. • Die Hefe ist mit Salz bzw. Wasser in Berührung gekommen. • Der Mischhaken fehlt.
Es riecht verbrannt.	<ul style="list-style-type: none"> • Ein Teil der Zutaten ist neben die Backform gefallen: Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts. Backautomaten abkühlen lassen und das 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.

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 8

e - selección del dorado

f - selección de programas

g - indicador luminoso de funcionamiento

3 - cuba de pan

4 - mezclador

5 - vaso graduado

6 a - cucharada sopera

b - cucharada de café

CONSEJOS DE SEGURIDAD



¡Participemos en la protección del medio ambiente!

① El aparato contiene muchos materiales valorizables o reciclables.

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

ES

- Lea atentamente el modo de empleo antes de utilizar el aparato por primera vez: un uso no conforme al modo de empleo libraría al fabricante de cualquier responsabilidad.
- Para su seguridad, este aparato es conforme a las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente...).
- 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.
- Todos los aparatos están sometidos a un riguroso control de calidad. Se han realizado pruebas de utilización al azar en algunos aparatos, lo que explica las posibles señales de utilización.
- **Al final del programa, utilice siempre guantes de cocina para manipular la cuba o las partes calientes del aparato. El aparato está muy caliente cuando está funcionando.**
- Nunca obstruya las rejillas de ventilación.
- Preste mucha atención el vapor puede salir cuando abra la tapa al final o durante el programa.
- **Cuando esté en el programa nº 11 (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 11 g de levadura.
- El nivel de potencia acústica anotado en este producto es de 64 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 sobera como máximo a la vez) y esperar a constatar que ha mejorado o no, antes de intervenir de nuevo.
- **Un error corriente es pensar que añadiendo levadura, el pan subirá antes.** Sin embargo, demasiada levadura fragiliza la estructura de la masa que subirá mucho y se hundirá durante la cocción. Puede valorar el estado de la masa justo antes de la cocción palpándola con la punta de los dedos: la masa debe presentar una ligera resistencia y la huella de los dedos debe irse poco a poco.

● ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

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

● PUESTA MARCHA RÁPIDA

- Desenrosque completamente el cable. Sólo conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.
- Se puede desprender un ligero olor durante la primera utilización.
- Retire la cuba de pan quitando el asa y tirando verticalmente. 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**.
- Introduzca la cuba de pan. Presione la cuba por un lado y luego por el otro para encajarla en el arrastrador, de tal manera que quede bien encajada por los 2 lados - **E - F**.
- Conecte la máquina panificadora. Después de la señal sonora, el programa 1 se visualizará por defecto, es decir 1000 g con dorado medio - **G**.
- Presione el botón ☺. El indicador de funcionamiento se enciende. Los 2 puntos del reloj parpadearán. El ciclo comienza - **H - I**.
- Al final del ciclo de cocción, desconecte la máquina panificadora. Retire la cuba de pan tirando del asa. Utilice siempre guantes aislantes porque el asa de la cuba está caliente así como el interior de la tapa. Retire el pan en caliente y colóquelo 1 h sobre una rejilla para enfriarlo - **J**.

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



PAN BÁSICO (programa 1)	INGREDIENTES - c de c > cucharada de café - c s > cucharada sopera	
DORADO = MEDIO	- ACEITE = 1,5 c s	- LECHE EN POLVO = 2 c s
PESO = 1000 g	- AGUA = 300 ml	- HARINA = 550 g
TIEMPO = 3:18	- SAL = 1,5 c de c	- LEVADURA = 1,5 c de c
	- 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.


 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 , el número en el panel de visualización pasará al programa siguiente y de este modo de 1 a 12 :

- 1. Pan Básico.** El programa Pan Básico permite realizar la mayoría de las recetas de pan utilizando harina de trigo.
- 2. Pan Francés.** El programa Pan Francés corresponde a una receta de pan blanco tradicional francés.
- 3. Pan Integral.** El programa Pan Integral se debe seleccionar cuando utilice harina para pan integral.
- 4. 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 1000 g de masa en total.
- 5. Pan Super Rápido.** El programa Pan Super Rápido es específico para la receta del PAN SUPER RÁPIDO (ver página 50).
- 6. Pan Sin Gluten.** El pan sin gluten se ha de preparar exclusivamente a partir de preparaciones sin gluten listas para su uso. Es adecuado para las personas con intolerancia al gluten (enfermedad celiaca) presente en la mayoría de los cereales (trigo, cebada, centeno, avena, kamut, escanda común, etc...). Diríjase a las 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.

- 7. Pan De Yogur.** El pan con yogur es una especialidad de sabor ácido, en dorado medio y 1000 g únicamente.
- 8. Solo Cocción.** El programa Solo Cocción permite cocer 60 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 8.

Cundo se haya obtenido el color deseado de la corteza, pare manualmente el programa mediante una presión prolongada del botón .


- 9. 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.
- 10. Pastel.** Permite elaborar dulces y pasteles con levadura química.
- 11. Mermelada.** El programa Mermelada cuece automáticamente la mermelada en la cuba.
- 12. Masa Para Pasta Fresca.** El programa 12 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 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 no poseen el ajuste del peso.

Presione el botón  para ajustar el producto elegido 750 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 7, 9, 11, 12 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.

LOS CICLOS

El indicador visual se encenderá en frente de la etapa del ciclo alcanzado por la máquina panificadora. La tabla (pág. 100-101) muestra la distribución de los diferentes ciclos en función del programa elegido

Precalentado


Utilizado en los programas 3 y 7 para mejorar la subida de la masa.

sólo se activa para los programas 3 y 7. El mezclador no funciona durante este periodo. Esta etapa permite acelerar la actividad de las levaduras y de este modo favorecer la subida del pan formado por harina con tendencia a no subir demasiado.



Amasado

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

Selección del modo rápido

Las recetas por los programas 1, 2, 3 y 4 pueden realizarse en modo RÁPIDO y reducir de este modo el tiempo de cocción. Presione 2 veces el botón  para seleccionar el modo rápido. El modo RÁPIDO no permite el ajuste del color de la corteza.

Puesta en marcha/parada

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

la masa se encuentra en el 1er o 2º ciclo de amasado o en periodo de mezcla entre los ciclos de subidas. Durante este ciclo, y para los programas 1, 3, 4, 7, 10, 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 100-101) y a la columna "extra". Esta columna indica el tiempo que se visualizará en la pantalla del aparato cuando la señal sonora suene. Para saber al cabo de cuanto tiempo se produce la señal sonora, hay que restar el tiempo de la columna "extra" del tiempo total de cocción.

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

Reposo

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

Subida

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

Cocción

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

el pan se encuentra en el ciclo final de cocción.

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

PROGRAMA DIFERIDO







Puede programar el aparato para tener su preparación lista a la hora que haya elegido, hasta 15h antes. Los programas 5, 6, 9, 10, 11, 12 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.

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

Ej: si son las 20:00 h y quiere el pan listo para las 7:00 h del día siguiente. Programe 11 horas con los botones  y . Presione el botón . Se emitirá una señal sonora. El indicador visual  se visualizará en frente  y los 2 puntos  del reloj parpadearán. La cuenta atrás comienza. El indicador de funcionamiento se encenderá.

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

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

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.

● 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 1000 g de pasta en total.

Si añade avena, salvado, germen de trigo, centeno o incluso semillas enteras a la masa, conseguirá un pan más consistente y menos graso. Se recomienda utilizar una harina fuerte o media, excepto indicación contraria en las recetas. El refinado de la harina influye también en los resultados: cuanto más integral sea la harina (es decir, que contenga una parte de la envoltura del grano de trigo), menos subirá la masa y más denso será el pan. Encontrará también, en la tienda, preparaciones para pan 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 3.

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

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

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

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 - **K**.
- Lave la cuba y el mezclador con agua caliente y jabonosa. Si el mezclador se queda en la cuba, póngalo en remojo de 5 a 10 min.
- Si procede, desmonte la tapa para limpiar el aparato con agua caliente - **L**.
- **No introduzca ninguna parte en el lavavajillas.**
- No utilice ningún producto de limpieza, estropajos abrasivos, ni alcohol. Utilice un paño suave y húmedo.
- Nunca sumerja el cuerpo del aparato o la tapa.

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 100-101) y seguir el desglose de los diferentes ciclos.

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

PROGRAMA 1

PAN BÁSICO

	750 g	1000 g
Aceite	1 c s	1,5 c s
Agua	245 ml	300 ml
Sal	1 c de c	1,5 c de c
Azúcar	3 c de c	1 c s
Leche en polvo	1 c s	2 c s
Harina	455 g	550 g
Levadura	1 c de c	1,5 c de c

PAN CON LECHE

	750 g	1000 g
Mantequilla derretida en dados	50 g	60 g
Sal	1,5 c de c	2 c de c
Azúcar	2 c s	2,5 c s
Leche	260 ml	310 ml
Harina	400 g	470 g
Levadura	1 de c	1,5 c de c

PROGRAMA 2

PAN FRANCÉS

	750 g	1000 g
Agua	270 ml	360 ml
Sal	1,5 c de c	2 c de c
Harina	370 g	500 g
Levadura	5 g	2 c de c

PAN RÚSTICO

	750 g	1000 g
Agua	270 ml	360 ml
Sal	1,5 c de c	2 c de c
Harina	370 g	500 g
Harina de centeno	90 g	120 g
Levadura	5 g	2 c de c

PROGRAMA 3

PAN INTEGRAL

	750 g	1000 g
Aceite	2 c de c	1 c s
Agua	270 ml	360 ml
Sal	1,5 c de c	2 c de c
Azúcar	2 c de c	1 c s
Harina	225 g	300 g
Harina integral	225 g	300 g
Levadura	1 c de c	1,5 c de c

PAN DE PUEBLO

	750 g	1000 g
Aceite	2 c de c	1 c s
Agua	270 ml	360 ml
Sal	1,5 c de c	2 c de c
Azúcar	2 c de c	1 c s
Harina	230 g	300 g
Harina de centeno	110 g	150 g
Harina integral	110 g	150 g
Levadura	1 c de c	1,5 c de c

PROGRAMA 4

BRIOCHE

	750 g	1000 g
Huevos	2	3
Mantequilla	150 g	175 g
Leche	60 ml	70 ml
Sal	1 c de c	1,5 c de c
Azúcar	3 c s	4 c s
Harina	360 g	440 g
Levadura	2 c de c	2,5 c de c

Opcional: 1 cucharada de café de agua de flor de naranjo.

KUGELHOPF

	750 g	1000 g
Huevos	2	3
Mantequilla	140 g	160 g
Leche	80 ml	100 ml
Sal	1/2 c de c	1 c de c
Azúcar	4 c s	5 c s
Harina	350 g	420 g
Levadura	2 c de c	2,5 c de c
Pasas	100 g	150 g

Opcional: remojar las pasas con un jarabe ligero.

Opcional: poner las almendras enteras por encima de la masa, al final del ciclo de amasado.

PROGRAMA 5**PAN SUPER RÁPIDO**

	750 g	1000 g
Aceite	1 c s	1,5 c s
Agua (35 a 40°C maxi)	270 ml	360 ml
Sal	1 c de c	1,5 c de c
Azúcar	1 c s	1 c s
Leche en polvo	1 c s	2 c s
Harina	430 g	570 g
Levadura	3 c de c	3,5 c de c

PROGRAMA 7**PAN CON YOGUR**

	1000 g
Agua	200 ml
Yogur natural	1 (125 g)
Sal	2 c de c
Azúcar	1 c s
Harina	480 g
Harina de centeno	70 g
Levadura	2,5 c de c

PROGRAMA 9**MASA DE PIZZA**

	750 g	1000 g
Aceite de oliva	1 c s	1,5 c s
Agua	240 ml	320 ml
Sal	1,5 c de c	2 c de c
Harina	480 g	640 g
Levadura	1 c de c	1,5 c de c

PROGRAMA 10**PASTEL DEL LIMÓN**

	1000 g
Huevos	4
Azúcar	260 g
Sal	0,5 c de c
Mantequilla	95 g
Limón (zumo+corteza)	1
Harina	430 g
Levadura	3 c de c

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.

PROGRAMA 11**COMPOTAS Y MERMELADAS**

Corte las frutas antes de introducirlas en la máquina panificadora.

Mermelada de fresa, melocotón, ruibarbo o albaricoque

580 g de fruta, 360 g de azúcar, zumo de 1 limón.

Mermelada de naranja

500 g de fruta, 400 g de azúcar.

Compota de manzana/ruibarbo

750 g de fruta, 4,5 c s de azúcar.

Compota de ruibarbo

750 g de fruta, 4,5 c s de azúcar.




PROGRAMA 12**PASTA FRESCA**

	1000 g
Huevos	5
Agua	60 ml
Harina	600 g
Sal	1 c de c

● GUÍA DE AVERÍAS PARA MEJORAR SUS RECETAS

¿No ha obtenido el resultado esperado? Esta tabla le ayudará a obtenerlo.	Pan demasiado subido	Pan hundido después de haber subido demasiado	Pan que no ha subido bastante	Corteza que no se ha dorado bastante	Lados quemados pero el pan no está bastante cocido	Lados y parte superior con harina
						
El botón  se ha accionado durante la cocción.				●		
Falta harina.		●				
Demasiada harina.			●			●
Falta levadura.			●			
Demasiada levadura.		●		●		
Falta agua.			●			●
Demasiada agua.		●			●	
Falta azúcar.			●			
Harina de mala calidad.			●	●		
Los ingredientes no están en las proporciones adecuadas (demasiada cantidad).	●					
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.	<ul style="list-style-type: none"> • Dejarlo en remojo antes de retirarlo.
Después de presionar en  no pasa nada.	<ul style="list-style-type: none"> • La máquina está demasiado caliente. Espere 1 hora entre los 2 ciclos. • Se ha programado una puesta en marcha diferida.
Después de presionar en  el motor gira pero no amasa.	<ul style="list-style-type: none"> • La cuba no está completamente encajada. • No hay mezclador o el mezclador está mal colocado.
Después de una puesta en marcha diferida, el pan no ha subido bastante o no ha pasado nada.	<ul style="list-style-type: none"> • Ha olvidado presionar en  después de la programación de la marcha diferida. • La levadura ha entrado en contacto con la sal y/o el agua. • No hay mezclador.
Olor a quemado.	<ul style="list-style-type: none"> • Una parte de los ingredientes se ha salido por un lado de la cuba: Desconecte la máquina, deje enfriar y limpie el interior la máquina con una esponja húmeda y sin productos de limpieza. • La preparación se ha desbordado: ingredientes en demasiada cantidad, sobre todo de líquido. Respetar las proporciones de las recetas.

DESCRIZIONE

- 1 - coperchio con oblò
- 2 - pannello comandi
 - a - display
 - b - interruttore on/off
 - c - selezione del peso
 - d - tasti di regolazione dell'avvio programmato e di regolazione del tempo per il programma 8
 - e - selezione della doratura
 - f - scelta dei programmi
 - g - spia di funzionamento
- 3 - cestello per il pane
- 4 - miscelatore
- 5 - dosatore graduato
- 6
 - a - cucchiaino da minestra
 - b - cucchiaino da caffè

CONSIGLI DI SICUREZZA



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente!

① Il vostro apparecchio contiene materiali riciclabili.

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

- 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, dovette assolutamente, prima di qualunque collegamento, fare mettere a norma il vostro impianto da personale specializzato.
- L'apparecchio è destinato al solo uso domestico, all'interno della vostra abitazione.
- Questo apparecchio è stato concepito per uso unicamente domestico. Non è stato ideato per essere utilizzato nei seguenti casi, che restano esclusi dalla garanzia:
 - in angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali,

- nelle fabbriche,
 - dai clienti di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali,
 - in ambienti tipo camere per vacanze.
- Scollegare l'apparecchio immediatamente dopo l'uso e prima di procedere alla pulizia.
 - Non utilizzate un apparecchio che:
 - presenti un cavo difettoso o danneggiato,
 - sia caduto e presenti danni visibili o anomalie di funzionamento.
 In ciascuno dei casi elencati, l'apparecchio dovrà essere portato presso il centro assistenza autorizzato più vicino, al fine di evitare eventuali rischi. Consultate la garanzia.
 - Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio assistenza o da persone con qualifica simile per evitare pericoli.
 - Eventuali interventi diversi dalla pulizia e dalle normali operazioni di manutenzione effettuate dal cliente devono essere svolti presso un Centro di Assistenza autorizzato.
 - Non immergete mai l'apparecchio, il cavo o la presa elettrica nell'acqua o in altro liquido.
 - Non lasciate pendere il cavo di alimentazione a portata di mano dei bambini.
 - Il cavo non deve mai trovarsi in prossimità o a contatto delle parti calde dell'apparecchio, vicino ad una fonte di calore o premuto contro uno spigolo vivo.
 - Non muovere l'apparecchio in uso.
 - **Non toccate l'oblò durante e immediatamente dopo il funzionamento. L'oblò può raggiungere temperature molto elevate.**
 - Evitate di scollegare l'apparecchio tirando il cavo.
 - Utilizzate esclusivamente prolunghie 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.
 - Tutti gli apparecchi sono sottoposti a severi controlli di qualità. Su apparecchi presi a caso vengono eseguite prove di utilizzo pratico, questo spiega eventuali tracce di utilizzo su prodotti nuovi.
 - **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° 11 (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 11 g di lievito.
 - Il livello di potenza acustica rilevato su questo prodotto è pari a 64 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 cucchiaini 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 cucchiaino 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.
- Estraete il cestello per pane sollevando l'impugnatura e tirando verticalmente. 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**.
- Introducete il cestello per pane. Premete il cestello per pane e inseritelo sul trascinatore in modo da fissarlo saldamente sui 2 lati - **E - F**.
- Collegare la macchina del pane alla presa elettrica. Dopo il bip sonoro, sul display compare il programma 1 predefinito, ovvero 1.000 g doratura media - **G**.
- Premete il tasto . La spia luminosa corrispondente alla fase del ciclo raggiunta compare sul display. I 2 led del timer lampeggiano. La spia di avvio si accende - **H - I**.
- Alla fine del ciclo di cottura, scollegate la macchina del pane dalla presa di corrente. Estraete il cestello tirando l'impugnatura. Utilizzate sempre dei guanti isolanti poiché l'impugnatura e l'interno del coperchio sono caldi. Sforate il pane ancora caldo e lasciatelo raffreddare su una griglia per 1 ora. - **J**.

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



PANE CLASSICO (programma 1)	INGREDIENTI - c = cucchiaino da caffè - C = cucchiaio da minestra	
DORATURA = MEDIA	- OLIO = 1,5 C	- LATTE IN POLVERE = 2 C
PESO = 1000 g	- ACQUA = 300 ml	- FARINA = 550 g
TEMPO = 3 : 18	- SALE = 1,5 c	- LIEVITO = 1,5c
	- 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.

 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  il numero visualizzato sul display passa al programma successivo da 1 a 12:

- 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 Francese.** Il programma Pane Francese corrisponde a una ricetta di pane bianco tradizionale francese.
- 3. Pane Integrale.** Il programma Pane Integrale deve essere selezionato quando si utilizza la farina integrale.
- 4. Pane Dolce.** Il programma Pane Dolce è adatto alle ricette che contengono più grassi e zucchero. Se utilizzate preparati per brioche o panini al latte pronti all'uso, il volume totale dell'impasto non deve superare i 1.000 g.
- 5. Pane Super Rapido.** Il programma Pane Super Rapido è specifico per la ricetta del PANE SUPER RAPIDO (vedi pagina 62).
- 6. Pane Senza Glutine.** Il pane senza glutine deve essere preparato esclusivamente a partire da preparati pronti all'uso privi di glutine. È particolarmente indicato per le persone intolleranti al glutine (affette da celiachia), sostanza presente in molti cereali (grano, orzo, segale, avena, kamut, spelta, ecc.). Seguite le indicazioni speci-

che 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.


- 7. Pane Allo Yogurt.** Il pane allo yogurt è una specialità dal gusto acido, in doratura media e 1.000 g solamente.
- 8. Solo Cottura.** Il programma Cottura solamente consente di cuocere 60 min. 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 8.**
Per interrompere il ciclo prima della sua conclusione, spegnete manualmente il programma mediante una pressione prolungata sul tasto .
- 9. Impasto Pane.** 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).
- 10. Dolce.** Si presta alla preparazione di dolci e torte con l'aggiunta di lievito chimico.

- 11. Marmellata.** Il programma Marmellata cuoce automaticamente la marmellata nel cestello per pane.

12. Impasto Pasta. Il programma 12 impasta solamente. È destinato alla pasta non lievitata Es.: le tagliatelle).

Selezione del peso del pane

Il peso del pane si regola su un valore preimpostato di 1.000 g. Il peso è dato a titolo indicativo. Per maggiore precisione consultate la lista delle ricette.

I programmi 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 non sono provvisti di regolazione del peso. Premete il tasto  per impostare il peso desiderato (750 g o 1.000 g). La spia luminosa si accende in corrispondenza della regolazione scelta.

Selezione della doratura

Il colore della crosta è preimpostato su MEDIO. I programmi 7, 9, 11, 12 non sono provvisti di regolazione della doratura.

I CICLI

La spia luminosa si accende in corrispondenza della fase del ciclo raggiunta dalla macchina del pane. Una tabella (pagina 100-101) vi indica le fasi dei differenti cicli in base al programma scelto.

»» Preriscaldamento


Utilizzato nei programmi 3 e 7 per migliorare la lievitazione della pasta.

È attivo solo per i programmi 3 e 7. Il miscelatore non funziona durante questo periodo. Questa fase consente di accelerare l'attività del lievito permettendo così la lievitazione di quei tipi di pane preparati con farine a basso potere lievitante.


Impasto

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



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

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

Selezione della modalità rapida

Le ricette di programmi 1, 2, 3, 4 possono essere realizzate in modalità RAPIDA riducendo così il tempo di cottura. Premete 2 volte il tasto  per selezionare la modalità rapida. La modalità RAPIDA non consente di regolare la doratura della crosta.

Avvio / Spegnimento

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

Nel corso di questo ciclo, e per i programmi 1, 3, 4, 7, 10, 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 100-101) e la colonna "extra". Questa colonna indica il tempo che comparirà sul display del vostro apparecchio al momento del bip sonoro. Per sapere più precisamente dopo quanto tempo verrà emesso il bip sonoro, è sufficiente sottrarre il tempo della colonna "extra" dal tempo totale di cottura.

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

Riposo

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

Lievitazione

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

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

Cottura

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

Il pane si trova nel ciclo finale di cottura.

Mantenimento al caldo

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





Per i programmi 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, potete lasciare il preparato nell'apparecchio. A fine cottura, il preparato viene mantenuto al caldo automaticamente per un'ora. Una spia luminosa si accende.

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

FUNZIONE AVVIO PROGRAMMATO

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







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


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

Consigli pratici

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

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

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

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

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

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.

● 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.

Farine : il peso della farina varia sensibilmente in funzione del tipo di farina utilizzato. In base alla qualità della farina, anche i risultati di cottura del pane possono variare. Conservate la farina in un contenitore ermetico poiché la farina è sensibile alla variazione delle condizioni climatiche, assorbendo o perdendo umidità. 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 00, salvo diverse indicazioni nella ricetta. Qualora utilizzate miscele di farina speciali per pane o brioche o pane al latte, non superate in alcun caso 1000 gr. di pasta in totale.

La setacciatura della farina 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 3.

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

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

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

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

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

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 quantità 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 - **K**.
- Lavate il cestello e il miscelatore con acqua calda e sapone per i piatti. Se il miscelatore resta nella vasca, lasciate in immersione da 5 a 10 minuti.
- Se necessario, smontate il coperchio per lavarlo con acqua calda - **L**.
- **Non lavate nessun accessorio in lavastoviglie.**
- Non utilizzate prodotti di pulizia, spugne abrasive o alcool. Utilizzate un panno morbido e umido.
- Non immergete mai il corpo dell'apparecchio o il coperchio in alcun liquido.

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 66) e seguire le tappe dei diversi cicli.

c > cucchiaino da caffè - C > cucchiaino da minestra

PROGRAMMA 1

PANE CLASSICO

	750 g	1000 g
Olio	1 C	1,5 C
Acqua	245 ml	300 ml
Sale	1 c	1,5 c
Zucchero	3 c	1 C
Latte in polvere	1 C	2 C
Farina	455 g	550 g
Lievito	1 c	1,5 c

PANE AL LATTE

	750 g	1000 g
Burro rammollito a dadi	50 g	60 g
Sale	1,5 c	2 c
Zucchero	2 C	2,5 C
Latte fresco	260 ml	310 ml
Farina	400 g	470 g
Lievito	1 c	1,5 c

PROGRAMMA 2

PANE FRANCESE

	750 g	1000 g
Acqua	270 ml	360 ml
Sale	1,5 c	2 c
Farina	460 g	620 g
Lievito	5g	2 c

PANE DI CAMPAGNA

	750 g	1000 g
Acqua	270 ml	360 ml
Sale	1,5 c	2 c
Farina	370 g	500 g
Farina di segale	90 g	120 g
Lievito	5g	2 c

PROGRAMMA 3

PANE INTEGRALE

	750 g	1000 g
Olio	2 c	1 C
Acqua	270 ml	360 ml
Sale	1,5 c	2 c
Zucchero	2 c	1 C
Farina	225 g	300 g
Farina integrale	225 g	300 g
Lievito	1 c	1,5 c

PANE CONTADINO

	750 g	1000 g
Olio	2 c	1 C
Acqua	270 ml	360 ml
Sale	1 c	2 c
Zucchero	2 c	1 C
Farina	230 g	300 g
Farina di segale	110 g	150 g
Farina integrale	110 g	150 g
Lievito	1 c	1,5 c

PROGRAMMA 4

BRIOCHE

	750 g	1000 g
Uova	2	3
Burro	150 g	175 g
Latte fresco	60 ml	70 ml
Sale	1 c	1,5 c
Zucchero	3 C	4 C
Farina tipo 55	360 g	440 g
Lievito	2 c	2,5 c

Facoltativo: 1 cucchiaino di fiore d'arancio.

DOLCE ALL'UVETTA "KUGELHOPF"

	750 g	1000 g
Uova	2	3
Burro	140 g	160 g
Latte fresco	80 ml	100 ml
Sale	1/2 c	1 c
Zucchero	4 C	5 C
Farina	350 g	420 g
Lievito	2 c	2,5 c
Uva sultanina	100 g	150 g

Facoltativo: ammorbidite l'uva sultanina in uno sciroppo leggero.

Facoltativo: aggiungete delle mandorle intere sopra la pasta alla fine dell'ultimo ciclo di impasto.

PROGRAMMA 5**PANE SUPER RAPIDO**

	750 g	1000 g
Olio	1 C	1,5 C
Acqua (35 a 40°C max.)	270 ml	360 ml
Sale	1 c	1,5 c
Zucchero	1 C	1 C
Latte in polvere	1 C	2 C
Farina	430 g	570 g
Lievito	3 c	3,5 c

PROGRAMMA 7**PANE ALLO YOGURT**

	1000 g
Acqua	200 ml
Yogurt naturale	1 (125 g)
Sale	2 c
Zucchero	1 C
Farina	480 g
Farine di segale	70 g
Lievito	2,5 c

PROGRAMMA 9**PASTA PER PIZZA**

	750 g	1000 g
Olio d'oliva	1 C	1,5 C
Acqua	240 ml	320 ml
Sale	1,5 c	2 c
Farina	480 g	640 g
Lievito	1 c	1,5 c

PROGRAMMA 10**DOLCE AL LIMONE**

	1000 g
Uova	4
Zucchero	260 g
Sale	0,5 c
Burro	95 g
Limone (succo + scorza)	1
Farina	430 g
Lievito in polvere	3 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 raffreddare. 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.

PROGRAMMA 11**COMPOSTE E MARMELLATE**

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

Confettura di fragole, pesche, rabarbaro o albicocche

580 g di frutta, 360 g di zucchero, 1 succo di limone.

Marmellata d'arancia

500 g di frutta, 400 g di zucchero.

Composta di mele/rabarbaro

750 g di frutta, 4,5 C di zucchero.

Composta di rabarbaro

750 g di frutta, 4,5 C di zucchero.

PROGRAMMA 12**PASTA FRESCA**

	1000 g
Uova	5
Acqua	60 ml
Farina	600 g
Sale	1 c

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI PER MIGLIORARE LE VOSTRE RICETTE

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

GUIDA DI RIPARAZIONE TECNICA

PROBLEMI	SOLUZIONE
Il miscelatore rimane incastrato nel contenitore.	<ul style="list-style-type: none"> • Lasciatelo in ammollo prima di estrarlo.
Dopo aver premuto su non succede niente.	<ul style="list-style-type: none"> • La macchina è troppo calda. Aspettate 1 ora tra 2 cicli. • È stato impostato un avvio programmato.
Dopo aver premuto su il motore gira ma la lavorazione non ha inizio.	<ul style="list-style-type: none"> • Il cestello non è completamente inserito. • Assenza di miscelatore o miscelatore mal posizionato.
Dopo un avvio programmato, il pane non è lievitato abbastanza o non è successo niente	<ul style="list-style-type: none"> • Vi siete dimenticati di premere dopo la programmazione. • Il lievito è entrato in contatto con il sale e/o l'acqua. • Assenza del miscelatore.
Odore di bruciato.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

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 B
 - e - выбор цвета корочки
 - f - выбор программ
 - g - индикатор работы
- 3 - контейнер для хлеба
- 4 - мешалка
- 5 - мерный стакан
- 6 a - столовая ложка
- b - чайная ложка

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.
- Устройство не предназначено для использования людьми с ограниченными физическими и умственными способностями (включая детей), а также людьми, не имеющими соответствующего опыта или необходимых знаний. Указанные лица могут использовать данное устройство только под наблюдением или после получения инструкций по его эксплуатации от лиц, отвечающих за их безопасность. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.
- 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 полномочную 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 сбой 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.
- Все приборы проходят жёсткий контроль на заводе-изготовителе. Практические испытания проводятся на случайно выбираемых экземплярах — этим объясняется возможное наличие следов использования.
- **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 № 11 (конфитюр, компот) берегитесь струй пара и горячего воздуха, которые могут вырываться при открытии крышки.**
- Никогда не превышайте количество ингредиентов, указанных в рецептах; Не превышайте общего веса теста в 1000 г; Не превышайте 620 г муки и 11 г дрожжей.
- Акустический уровень шума прибора составляет 64 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 закладываете 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 отстает от стенок чана:
 - если осталась не промешанная мука, добавляйте 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 подъем 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 убедите дополнительные аксессуары, как сна- ружи, так и внутри прибора - **A**.
- Протрите все детали и сам прибор влажной тряпкой.

● КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО

- Полностью размотайте шнур питания, разре- шается включать прибор только в розетку с заземлением.
- При первом использовании может появиться легкий запах.
- Вынуть контейнер, взявшись за ручку, и вер- тикально подняя его. Затем установить меш- шалку - **B - C**.
- Заложить ингредиенты в контейнер в указан- ном порядке. Удостовериться в том, что все ингредиенты отмерены точно - **D**.
- Вставить контейнер в хлебопечку. Нажать на контейнер, чтобы зафиксировать его в за- хвате расположенными с 2 сторон стопорами - **E - F**.
- Включить питание хлебопечки. После звуко- вого сигнала на индикаторе высвечивается первая программа, то есть, программа вы- печки хлеба весом в 1000 г. со средней золо- тистой корочкой - **G**.
- Нажать на кнопку . Загорается световой индикатор достигнутого этапа цикла. Мигают два указателя таймера. Загорается инди- катор работы - **H - I**.
- После окончания цикла выпечки отключите хлебопечку от электропитания. Выньте кон- тейнер для хлеба, потянув за рукоятку. Всегда пользуйтесь перчатками, потому что ручка и внутренняя поверхность крышки нагре- ваются. Выньте горячий хлеб и поместите его на час на решетку для охлаждения - **J**.

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	- РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО = 1,5 ст. л.	- ПОРОШКОВОЕ МОЛОКО = 2 ст. л.
ВЕС = 1000 г.	- ВОДА = 300 мл	- МУКА = 550 г.
ВРЕМЯ = 3:18	- СОЛЬ = 1,5 ч. л.	- ДРОЖЖИ = 1,5 ч. л.
	- САХАР = 1 ст. л.	

Если нет сухого молока, вы можете использовать молоко, но тогда нужно уменьшить количество воды. На 1000 г, необходимо взять воды: 200 мл, молока: 100 мл.

ПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКОЙ

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

Выбор программы

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


меню Клавишей **меню** выбирается одна из различных программ. На индикаторе указывается время исполнения программы. Каждый раз при нажатии клавиши с номером на индикаторной панели осуществляется переход к **меню** следующей программе, от 1 до 12:

- 1. Белый хлеб.** Программа Белый хлеб, позволяет выпекать хлеб по большинству рецептов для пшеничной муки.
- 2. Французская булка.** Программа Французская булка, соответствует рецепту традиционного французского белого хлеба.
- 3. Хлеб из цельной муки.** Программа Хлеб из цельной муки, выбирается для выпечки хлеба из муки с отрубями.
- 4. Сладкий хлеб.** Программа Сладкий хлеб, адаптирована для рецептов сладкого хлеба с повышенным содержанием сахара и жиров. Если вы используете смеси для сладких булочек, не кладите больше 1000 г. теста.
- 5. Хлеб быстрой выпечки.** Программа Хлеб быстрой выпечки, предназначена для быстрой выпечки хлеба (см. страницу 74).
- 6. Хлеб без клейковины.** Хлеб без клейковины следует выпекать исключительно из полуфабрикатного теста 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 загромождения 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 с клейковиной имеет более густую консистенцию и бледный цвет по сравнению с обычным хлебом.


- 7. Хлеб с йогуртом.** Для хлеба с йогуртом характерны кисловатый вкус, средней степени подрумянивание, и вес только 1000 г.
- 8. Выпекание.** Программа Выпекание, она может использоваться:
 - 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 8.


После достижения нужного цвета корочки, остановить программу вручную, нажав на кнопку .

- 9. Свежее тесто.** Программа Свежее тесто, не предназначена для выпечки. Она предназначена для замешивания и подъема любого дрожжевого теста, например, теста для пиццы.
- 10. Кекс.** Программа Кекс позволяет изготовление Выпечки и пирогов с использованием сухих дрожжей.
- 11. Варенье.** Программа Варенье, предназначена только для автоматического приготовления сладкой начинки в контейнере.
- 12. Пресное тесто для макаронных изделий.** Программа 12 предназначена только для замешивания не дрожжевого теста, например, для лапши.

Выбор веса хлеба

По умолчанию устанавливается вес хлеба в 1000 г. Этот вес — ориентировочный. Для получения хлеба другого веса пользуйтесь подробными рецептами. В программах 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 вес хлеба не регулируется. Нажатием на клавишу  установите выбранный вес от 750 до 1000 г. Рядом с нужным весом загорается огонёк индикатора.

Выбор цвета золотистй корочки (подрумянивание)

Интенсивность подрумянивания по умолчанию устанавливается на СРЕДНЮЮ. В программах 7, 9, 11, 12 регулировка подрумянивания не осуществляется. Возможен выбор из трех степеней подрумянивания - СВЕТЛАЯ КОРОЧКА / СРЕДНЯЯ КОРОЧКА / ТЁМНАЯ КОРОЧКА. Для установки выбора нажимать на кнопку  до высвечивания на индикаторе нужной степени подрумянивания.

ЦИКЛЫ РАБОТЫ

Напротив достигнутого этапа цикла загорается огонёк индикатора. В таблице (страница 100-101) указана разбивка по циклам выбираемых программ.

»» Прогрев

Применяется в программах 3 и 7 для улучшения подъема теста.


Работает только в программах 3 и 7. Мешалка в это время не работает. Прогрев позволяет повысить активность дрожжей и способствовать подъему хлеба из муки, которая обычно поднимается слабо.

Замешивание



Обеспечивает формирование структуры теста, и, следовательно, способности к быстрому подъему.

Тесто проходит 1 й и 2 й циклы замешивания между циклами подъема. В ходе этих циклов, и

Выбор быстрого режима

Выпечку хлеба по рецептам 1, 2, 3 и 4 можно осуществлять в БЫСТРОМ [RAPIDE] режиме, чтобы уменьшить время прогрева. Нажмите 2 раза на кнопку , чтобы перейти к быстрому режиму. В быстром режиме степень подрумянивания корочки не регулируется.

Пуск/остановка

Нажатием на кнопку  включите хлебопечку. Включается обратный отсчёт времени. Для остановки программы или отмены отличающейся программы нажмите на кнопку , и удерживайте её нажатой в течение 5 секунд.

в программах 1, 3, 4 и 8, есть возможность добавлять ингредиенты - сухофрукты, оливки, и т.д. Звуковой сигнал указывает, когда это можно делать. В обобщенной таблице (страница 100-101) 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 подаётся 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.

Тесто в 1 м, 2 м или 3 м циклах подъема.

Выпечка

Тесто превращается в мякиш, обеспечивается подрумянивание хрустящей золотистой корочки.

хлеб в конечной стадии выпечки.





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, 10 Вы можете оставить хлеб в хлебопечке. Цикл поддержания в тепле в течение одного часа включается автоматически после выпечки. Индикатор времени остается на 0:00 в течение одного часа. Через равные промежутки времени подается звуковой сигнал. 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 5, 6, 9, 10, 11, 12.

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 . Подается звуковой сигнал. Рядом с индикацией  высвечивается индикация таймера  и начинает мигать  указатель минут. Начинается обратный отсчет. Загорается индикатор работы.

Если Вы ошиблись, и хотите изменить установку времени, нажмите и удерживайте кнопку  до звукового сигнала. На индикатор выводится время по умолчанию. Установите нужное время заново. Помните, 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 останова. По истечении этого времени программирование терется.

Если должны работать последовательно две программы, выждите 1 час прежде, чем начать вторую операцию.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Жиры и растительное масло: жиры придают хлебу пышность и вкус. Такой хлеб также дольше хранится. Излишек жиров замедляет подъем 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 3.

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, сушеные 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 сушеные легкорастворимые дрожжи положите вместе с другими ингредиентами прямо в чан прибора. Свежие дрожжи всегда хорошо измельчите в пальцах, благодаря этому будет легче проводить перемешивание. Только сушеные активные дрожжи (в форме

шариков) необходимо перед использованием смешать с небольшим количеством теплой воды. Выберите температуру около 35 °С, 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 - **К**.
- Промойте чашу и мешалку горячей водой с мылом. Если мешалка остается в контейнере, оставьте отмокнуть на 5-10 минут.
- Если необходимо, снимите крышку и промойте её горячей водой - **L**.
- **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 100-101) и соблюдайте указанный в ней порядок для разных циклов.

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

ПРОГРАММА 1

БЕЛЫЙ ХЛЕБ

	750 г	1000 г
Растительное масло	1 ст. л.	1,5 ст. л.
Вода	245 мл	300 мл
Соль	1 ч. л.	1,5 ч. л.
Сахар	3 ч. л.	1 ст. л.
Сухое молоко	1 ст. л.	2 ст. л.
Пшеничная мука	455 г	550 г
Дрожжи	1 ч. л.	1,5 ч. л.

Если нет сухого молока, вы можете использовать молоко, но тогда нужно уменьшить количество воды.

На 750 г, необходимо взять воды: 195 мл, молока: 50 мл.

На 1000 г, необходимо взять воды: 200 мл, молока: 100 мл.

МОЛОЧНЫЙ ХЛЕБ

	750 г	1000 г
Размягчённое масло кусочками	50 г	60 г
Соль	1,5 ч. л.	2 ч. л.
Сахар	2 ст. л.	2,5 ст. л.
Жидкое молоко	260 мл	310 мл
Пшеничная мука	400 г	470 г
Дрожжи	1 ч. л.	1,5 ч. л.

ПРОГРАММА 2

ФРАНЦУЗСКАЯ БУЛКА

	750 г	1000 г
Вода	270 мл	360 мл
Соль	1,5 ч. л.	2 ч. л.
Пшеничная мука	460 г	620 г
Дрожжи	1,5 ч. л.	2 ч. л.

ДЕРЕВЕНСКИЙ ХЛЕБ

	750 г	1000 г
Вода	270 мл	360 мл
Соль	1,5 ч. л.	2 ч. л.
Пшеничная мука	370 г	500 г
Ржаная мука	90 г	120 г
Дрожжи	1,5 ч. л.	2 ч. л.

ПРОГРАММА 3

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

	750 г	1000 г
Растительное масло	2 ч. л.	1 ст. л.
Вода	270 мл	360 мл
Соль	1,5 ч. л.	2 ч. л.
Сахар	2 ч. л.	1 ст. л.
Пшеничная мука	225 г	300 г
Цельная мука	225 г	300 г
Дрожжи	1 ч. л.	1,5 ч. л.

Если нет цельной муки, вы можете использовать пшеничную муку.

КРЕСТЬЯНСКИЙ ХЛЕБ

	750 г	1000 г
Растительное масло	2 ч. л.	1 ст. л.
Вода	270 мл	360 мл
Соль	1,5 ч. л.	2 ч. л.
Сахар	2 ч. л.	1 ст. л.
Пшеничная мука	230 г	300 г
Ржаная мука	110 г	150 г
Цельная мука	110 г	150 г
Дрожжи	1 ч. л.	1,5 ч. л.

Если нет цельной муки, вы можете использовать пшеничную муку.

ПРОГРАММА 4**СДОБНЫЙ ПИРОГ**

	750 г	1000 г
Яйца	2	3
Сливочное масло	150 г	175 г
Жидкое молоко	60 мл	70 мл
Соль	1 ч. л.	1,5 ч. л.
Сахар	3 ст. л.	4 ст. л.
Мука высшего сорта	360 г	440 г
Дрожжи	2 ч. л.	2,5 ч. л.

Вариант: добавить 1 чайную ложку флёрдоранжевой воды.

СДОБНЫЙ ПИРОГ С ИЗЮМОМ

	750 г	1000 г
Яйца	2	3
Сливочное масло	140 г	160 г
Жидкое молоко	80 мл	100 мл
Соль	1/2 ч. л.	1 ч. л.
Сахар	4 ст. л.	5 ст. л.
Пшеничная мука	350 г	420 г
Дрожжи	2 ч. л.	2,5 ч. л.
Изюм	100 г	150 г

Вариант: смочить изюм в лёгком сиропе.

Вариант: выложить на тесто целые миндальные орехи после завершения цикла замешивания.

ПРОГРАММА 5**ХЛЕБ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ**

	750 г	1000 г
Растительное масло	1 ст. л.	1,5 ст. л.
Вода (не теплее 35-40°C)	270 мл	360 мл
Соль	1 ч. л.	1,5 ч. л.
Сахар	1 ст. л.	1 ст. л.
Сухое молоко	1 ст. л.	2 ст. л.
Пшеничная мука	430 г	570 г
Дрожжи	3 ч. л.	3,5 ч. л.

Если нет сухого молока, вы можете использовать молоко, но тогда нужно уменьшить количество воды.
На 750 г, необходимо взять воды: 220 мл, молока: 50 мл.
На 1000 г, необходимо взять воды: 260 мл, молока: 100 мл.

ПРОГРАММА 7**ХЛЕБ С ЙОГУРТОМ**

	1000 г
Вода	200 мл
Натуральный йогурт	1 (125 г)
Соль	2 ч. л.
Сахар	1 ст. л.
Пшеничная мука	480 г
Ржаная мука	70 г
Дрожжи	2,5 ч. л.

ПРОГРАММА 9**ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ**

	750 г	1000 г
Оливковое масло	1 ст. л.	1,5 ст. л.
Вода	240 мл	320 мл
Соль	1,5 ч. л.	2 ч. л.
Пшеничная мука	480 г	640 г
Дрожжи	1 ч. л.	1,5 ч. л.

ПРОГРАММА 10**ПИРОГ ЛИМОННЫЙ**

	1000 г
Яйца	4
Сахар	260 г
Соль	0,5 ч. л.
Сливочное масло	95 г
Лимон (сок и цедра)	1
Пшеничная мука	430 г
Пекарский порошок	3 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.

ПРОГРАММА 11**КОМПОТЫ И ВАРЕНЬЕ**

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

Варенье из клубники, персиков, ревеня или абрикосов

580 г фруктов, 360 г сахара, сок 1 лимона.

Варенье из апельсинов

500 г фруктов, 400 г сахара.

Компот из яблок и ревеня

750 г фруктов, 4,5 ст. ложки сахара.








Компот из ревеня

750 г фруктов, 4,5 ст. ложки сахара.




ПРОГРАММА 12**СВЕЖЕЕ ТЕСТО**

	1000 г
Яйца	5
Вода	60 мл
Пшеничная мука	600 г
Соль	1 ч. л.

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 подъема теста	Хлеб недостаточно поднялся	Корочка не пропеклась	Подрумяненная корочка при непеченом хлебе	Следы муки внизу и по бокам
						
Во время выпечки была нажата кнопка  .				●		
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	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Мешалка застревает в контейнере.	<ul style="list-style-type: none"> • Замочить перед снятием.
При нажатии на кнопку  хлебопечка не реагирует.	<ul style="list-style-type: none"> • Слегка смазать мешалку растительным маслом перед тем, как помещать ингредиенты в контейнер.
При нажатии на кнопку  двигатель начинает вращаться, но замешивание теста не происходит.	<ul style="list-style-type: none"> • Контейнер вставлен не полностью. • Отсутствие мешалки или неправильная установка мешалки.
После запуска по введенной вручную программе хлеб недостаточно поднимается, или ничего не происходит.	<ul style="list-style-type: none"> • После ввода программы вручную не была нажата кнопка . • Дрожжи вступили в контакт с солью и/или водой. • Отсутствует мешалка.
Запах горелого.	<ul style="list-style-type: none"> • 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 вікном
- 2 - панель керування
 - a - дисплей
 - b - кнопка вмикання/вимикання
 - c - кнопка вибору ваги
 - d - кнопки виставлення часу відкладеного ввімкнення і виставлення часу для програми 8
 - e - кнопка вибору кольору шкоринки
 - f - кнопка вибору програм
 - g - світловий індикатор роботи
- 3 - форма для випікання хліба
- 4 - мішалка
- 5 - градуйований стакан
- 6 a - столова ложка
- b - чайна ложка

ПОРАДИ З БЕЗПЕКИ



Сприяймо захисту довкілля !

- ① Ваш прилад містить багато матеріалів, які можуть бути утилізовані або повторно використані.
- ➔ Здайте його для переробки до спеціалізованого пункту приймання.

- Перед першим використанням приладу уважно прочитайте інструкцію з використання: використання з порушенням інструкції звільняє виробника від будь-якої відповідальності.
- З точки зору безпеки, пристрій відповідає усім застосовним нормам та стандартам (директиви про низьку напругу, електромагнітну сумісність, матеріали, призначені для контакту з харчовими продуктами, охорону навколишнього середовища і т. ін.).
- Пристрій не призначений для використання зовнішнього таймера чи окремого пульта дистанційного керування.
- Не дозволяйте користуватися пристроєм дітям та особам з обмеженою фізичною, нервовою або розумовою спроможністю, 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 безпеку). Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм.
- Користуйтеся твердою робочою поверхнею за межами розбризкування води та ні в якому разі не у вбудованій ніші на кухні.
- Перевірте, щоб напруга живлення вашого приладу відповідала напрузі електромережі.
- Будь-яке порушення правил підключення до електромережі анулюватиме гарантію.
- Підключайте ваш прилад лише до розетки з заземленням. Невиконання цього правила може призвести до ураження електрострумом і отримання тяжких травм. Заради вашої безпеки перевірте, щоб заземлення відповідало чинним у вашій країні стандартам безпеки електропроводки. Якщо у вашій електропроводці немає розетки з заземленням, необхідно перед підключенням до електромережі звернутися до уповноваженої організації для приведення вашої електропроводки у відповідність з чинними нормами.
- прилад призначений тільки для побутового використання в домашніх умовах.
- Цей прилад призначений виключно для домашнього використання. Він не призначений для використання у наступні способи, на які не поширюється гарантія, а саме:
 - на кухнях, що відведені для персоналу в магазинах, бюро 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 зразу ж після його використання або при його очищенні.
- Не користуйтеся приладом, якщо:
 - він має пошкоджений або дефектний електрошнур,
 - він падав на підлогу, має видимі пошкодження або несправно працює.
 Щоб уникнути небезпеки, в кожному з цих випадків прилад необхідно віднести до найближчого центру післяпродажного обслуговування. Див. умови гарантії.
- Якщо електрошнур пошкоджений, його необхідно замінити, звернувшись до виробника, його сервіс-центру або спеціаліста належної кваліфікації, щоб уникнути небезпеки.
- Будь-які операції всередині приладу, окрім очищення і звичайного догляду, здійснюваних користувачем, повинні виконуватись спеціалістами уповноваженого сервіс-центру.
- Не занурюйте прилад, його електрошнур або вилку в воду або інші рідини.
- Не допускайте звисання електрошнура у доступних для дітей місцях.
- Електрошнур не повинен торкатись або проходити поблизу гарячих частин приладу, джерел тепла або бути зігнутих під гострим кутом.
- Не рухайте прилад під час роботи.
- **Не торкайтесь оглядового вікна під час роботи і 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 повинен 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 займаються, ніколи не намагайтесь загасити їх водою. Відключіть прилад від електромережі. Загасіть полум'я вологою тканиною.
- Заради вашої безпеки використовуйте тільки приладдя і запасні частини, призначені для вашого приладу.
- Усі прилади піддаються суворому контролю якості. Практичні випробування роботи проводяться на приладах, взятих навмання, тому на деяких з приладів можуть залишатися сліди використання.
- **Після закінчення робочої програми завжди вдягайте кухонні захисні рукавички для переміщення форми або коли ви торкаєтесь 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 N11 (джеми, компоти), будьте обережні, тому що при відкриванні кришки можливі вихід пари або розбризкування гарячої рідини.**
- Не кладіть інгредієнти в кількостях, більших ніж ті, що вказані в рецептах. Загальна вага тіста не повинна перевищувати 1000 г. Не перевищуйте 620 г борошна та 11 г дріжджів.
- Рівень акустичної потужності, вимірний на цьому приладі, становить 55 дБА.

ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Приготування

1. Уважно прочитайте інструкцію з використання: у цьому приладі хліб випікається не так, як зазвичай вручну!
2. Усі використовувані інгредієнти повинні мати кімнатну температуру (якщо не передбачено інше) і мають бути точно зважені. **Відміряйте рідкі інгредієнти за допомогою стакана з комплекту поставки приладу. Для того, щоб відміряти столову або чайну ложку інгредієнта, користуйтеся 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 підйманню 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 і беріть їх саме стільки, скільки вказано в рецептах. Спочатку заливаються рідкі інгредієнти, а потім додаються тверді. **Дріжджі не повинні торкатися а ні рідких інгредієнтів, а ні солі.**

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 звичайно. 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 замішування:** воно повинно мати вигляд однорідної кулі, яка добре відділяється від стінок.
 - якщо частина борошна не змішалася з тістом, потрібно додати трохи води,
 - у протилежному випадку, можливо, потрібно 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 піднявся, під час випікання осідає. Ви можете перевірити стан тіста безпосередньо перед випіканням, злегка натиснувши на нього кінчиками пальців: тісто повинно злегка опиратися натискуванню, а відбитки пальців повинні поступово зникати.

● ПЕРШЕ ЗАСТОСУВАННЯ

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

● ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

- Повністю розмотайте шнур живлення, пристрій слід підключати до розетки з заземленням.
- При першому використанні може виділятися легкий запах.
- Вийміть форму для випікання, тримаючи її за ручку і тягнучи вертикально вгору. Після цього вставте мішалку - **B - C**.
- Покладіть у форму інгредієнти в рекомендованому порядку. Перевірте, щоб усі інгредієнти були точно зважені - **D**.
- Вставте форму для випікання. Натисніть на одну сторону форми, потім на іншу, щоб вона зчепилася з привідним пристроєм і добре зафіксувалася з обох боків - **E - F**.
- Підключіть хлібопічку до електромережі. Після звукового сигналу по умовчання на дисплеї з'явиться програма 1, тобто 1000 г, середня інтенсивність кольору шкоринки - **G**.
- Натисніть кнопку . Засвітиться світловий індикатор роботи. 2 крапки таймера почнуть блимати. Почнеться цикл приготування - **H - I**.
- Після закінчення циклу випікання відключіть хлібопічку від електромережі. Вийміть форму для випікання, тримаючи її за ручку. Завжди 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 годину, щоб він охолів - **J**.

Щоб швидше опанувати використання вашої хлібопічки, пропонуємо вам спробувати рецепт ЗВИЧАЙНОГО ХЛІБА як першого хліба, який ви випікатимете.

ЗВИЧАЙНИЙ ХЛІБ ІНТЕНСИВНІСТЬ КОЛЬОРУ (програма 1)	ІНГРЕДІЄНТИ
СКОРИНКИ = СЕРЕДНЯ	- ОЛІЯ = 1,5 с.л. - СУХЕ МОЛОКО = 2,5 с.л.
ВАГА = 1000 г	- ВОДА = 325 мл - БОРОШНО = 600 г
ТРИВАЛІСТЬ = 3 : 18	- СІЛЬ = 2 ч.л. - ДРІЖДЖІ = 1,5 ч.л.
	- ЦУКОР = 2 с.л.


ВИКОРИСТАННЯ ХЛІБОПІЧКИ

При ввімкненні кожної програми на дисплеї з'являються значення, якщо якийсь час немає ніяких дій.

Вибір програми

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


За допомогою кнопки *menu* ви можете вибрати одну з запропонованих програм. При виборі її на дисплеї з'являється значення часу виконання програми. При кожному натисканні кнопки *menu* номер програми на дисплеї змінюється на номер наступної програми від 1 до 12:

- 1. Білий хліб.** За допомогою програми “Звичайний хліб” можна випікати хліб за більшістю рецептів, в яких використовується пшеничне борошно.
- 2. Французький хліб.** Програма “Французький хліб” відповідає традиційному рецепту білого французького хліба.
- 3. Хліб з борошна грубого помелу.** Програму “Хліб з борошна грубого помелу” слід вибирати тоді, коли використовується борошно грубого помелу.
- 4. Солодкий хліб.** Програма “Солодкий хліб” призначена для випікання хліба за рецептами, в яких використовується більше жирів та цукру. Якщо ви використовуєте спеціальну муку для булочок, не перевищуйте більше, ніж 1000г тіста.
- 5. Хліб швидкого випікання.** Програма “Хліб швидкого випікання” використовується для випікання хліба ШВИДКОГО ВИПІКАННЯ (див. сторінку 86).
- 6. Хліб без клейковини.** Хліб з борошна без клейковини повинен випікатися тільки з готового до використання тіста з борошна 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 систематично очищати, щоб тісто для випікання цього хліба не змішувалась з іншим тістом. У разі, якщо дозволяється споживання тільки хліба з борошна без клейковини, слід звертати увагу на те, щоб дріжджі також не містили клейковини. Консистенція борошна без клейковини не дає можливості отримати оптимальну суміш. Тому необхідно відгортати тісто від країв під час замішування за допомогою шпателя з гнучкої пластмаси. Клейковинний хліб матиме більш густу консистенцію і більш блідий колір, ніж звичайний хліб.
- 7. Хліб з йогуртом.** “Хліб з йогуртом” – це специфічний, кислий на смак продукт, з середньо підпеченою шкоринкою і лише на 1000 г.
- 8. Випікання.** Програма “Випікання” призначена для випікання протягом 60 хв. Її можна вибирати як окрему програму, а також використовувати:
 - a) у сполученні з програмою “Дріжджове тісто”,
 - b) для нагрівання або підпікання вже спеченого і охолодженого хліба,
 - c) для завершення випікання після тривалого аварійного відключення струму під час виконання циклу випікання хліба.**Хлібопічку не можна залишати без нагляду під час використання програми 8.** Коли шкоринка хліба набуде потрібного кольору, зупиніть виконання програми вручну тривалим натисканням кнопки .
- 9. Свіже тісто.** Програма “Свіже тісто” не призначена для випікання. Вона відповідає програмі замішування і забезпечення підймання дріжджового тіста всіх видів. Наприклад: тісто для піци.
- 10. Кекс.** Дає можливість випікати пиріжки і тістечка з хімічним розпушувачем.

11. Варення. Програма “Варення” дозволяє автоматично готувати варення в ємності.

12. Прісне тісто для макаронних виробів. Програма 12 призначена лише для замішування. Вона використовується з недріжджовим тістом. 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 таблицях. У програмах 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 регулювання ваги не передбачене. Натисніть кнопку  для вибору ваги продукту: 750 г або 1000 г. При цьому навпроти позначення вибраної ваги засвічується світловий індикатор.

Вибір кольору скоринки

По умовчанням колір скоринки встановлюється на СЕРЕДНІЙ. У програмах 7, 9, 11, 12 регулювання кольору шкоринки не передбачене.

ЦИКЛИ

Світловий індикатор засвічується напроти позначення етапу циклу, досягнутого під час роботи приладу. У таблиці (сторінка 100-101) подано розбивку різних циклів залежно від вибраної програми.

» Попереднє нагрівання


Використовується в програмах 3 і 7 для покращення підймання тіста.

Використовується тільки в програмах 3 і 7. Під час цього етапу мішалка не працює. Цей етап дозволяє прискорити дію дріжджів і сприяє збільшенню об'єму хліба, що складається з борошна, яке саме по собі не здатне сильно збільшуватись в об'ємі.


Замішування

Дозволяє сформувати тісто таким чином, щоб воно добре піднімалось.



Тісто проходить 1-й або 2-й цикл замішування або період змішування між циклами підймання. Протягом цього циклу, під час виконання програм 1, 3, 4, 7, 10 ви маєте можливість додавати

Можливий вибір одного з трьох варіантів кольору: СВІТЛИЙ / СЕРЕДНІЙ / ТЕМНИЙ. Якщо ви хочете змінити наявне значення по умовчанням, натискуйте кнопку  доти, поки світловий індикатор не засвітиться навпроти вибраного значення.

Вибір режиму швидкого випікання

Випікання за рецептами 1, 2, 3 і 4 може здійснюватись в режимі ШВИДКОГО ВИПІКАННЯ для скорочення часу випікання. Щоб вибрати режим швидкого випікання, натисніть 4 рази кнопку . У режимі ШВИДКОГО ВИПІКАННЯ регулювання кольору скоринки не передбачене.

Ввімкнення / вимкнення

Для ввімкнення приладу натисніть кнопку . Після цього починається зворотний відлік часу. Щоб зупинити виконання програми або анулювати відкладене ввімкнення, натисніть і утримуйте натисненою протягом 5 секунд кнопку .

інгредієнти: сухофрукти, оливки, та ін. Ви знатимете, коли це можна зробити, коли пролунає звуковий сигнал. Відповідну інформацію ви можете знайти у зведеній таблиці тривалості приготування (сторінка 100-101) і в стовпчику “extra”. У цьому стовпчику вказаний час, який відобразиться на дисплеї вашого приладу, коли пролунає звуковий сигнал. Щоб точніше знати, через який час пролунає звуковий сигнал, достатньо відняти значення часу в стовпчику “extra” від значення загального часу випікання.

Наприклад: “extra” = 2:51, загальний час = 3:13, інгредієнти можна додавати через 22 хв.

Пауза

Дозволяє усунути напруження в тісті, щоб покращити якість замішування.

Підймання

Час, протягом якого підймається тісто і утворюється аромат хліба.

Тісто проходить 1-й, 2-й, 3-й цикл замішування.

Випікання

Протягом цього етапу тісто перетворюється на м'якушку, а шкоринка набуває кольору і хрусткості.

Хліб проходить кінцевий цикл випікання.

Підтримання температури

Підтримує високу температуру хліба після закінчення випікання. Рекомендується, проте, виймати хліб з форми одразу після



закінчення випікання.

При використанні програм 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10 ви можете залишити хліб у хлібопічці. Цикл підтримання температури тривалістю одна година автоматично починається після завершення випікання. Навпроти засвічується індикатор. Протягом однієї години, коли виконується цикл підтримання температури, на дисплеї залишається індикація таймера 0:00. Через однакові проміжки часу лунає звуковий сигнал. По закінченні цього циклу прилад видає декілька звукових сигнали і автоматично вимикається.

ПРОГРАМА ВІДКЛАДЕНОГО ВВІМКНЕННЯ







Ви можете максимум за 15 годин запрограмувати роботу приладу таким чином, щоб страва була готова у вибраній вами час. Відкладене ввімкнення не може здійснюватись для програм 5, 6, 9, 10, 11, 12.


Цей етап починається після вибору програми, інтенсивності кольору шкоринки і ваги. На дисплеї з'являється значення тривалості програми. Вирахуйте 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  для зменшення значення). При кожному короткому натисканні відбувається зміна значення часу на 10 хв + лунає короткий звуковий сигнал. При тривалому натисканні зміна значення часу відбувається безперервно відрізками по 10 хв.

Практичні поради

У випадку відключення живлення: на випадок, якщо воно відбувається під час виконання циклу, а виконання програми переривається внаслідок аварійного відключення живлення або помилкових дій, хлібопічка має резервний час 7 хв, протягом якого зберігаються запрограмовані дані. Виконання циклу відновиться на тому

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 . Пролунає звуковий сигнал. Навпроти  відповідного позначення  з'явиться індикатор, а 2 крапки  таймера почнуть блимати. Починається зворотний відлік часу. Засвічується світловий індикатор роботи

Якщо ви помилились або бажаєте змінити введене значення часу, натисніть і утримуйте натиснутою кнопку  доти, поки не пролунає звуковий сигнал. На дисплеї з'явиться значення часу по умовчання. Повторіть процедуру програмування.

Деякі інгредієнти можуть псуватися. Не використовуйте відкладене ввімкнення, якщо рецепт містить: свіже молоко, яйця, йогурт, сир, свіжі фрукти.

етапі, на якому воно було перерване. Після того, як мине цей час, запрограмовані дані втрачаються.

Якщо ви задали дві програми, почекайте 1 годину перед тим, як почати приготування іншої страви.

ІНГРЕДІЄНТИ

Жири і олія: жири надають хлібу більше м'якості і смаку. Завдяки жирам хліб також зберігатиметься краще і довше. Надлишок жиру уповільнює підймання тіста. Якщо ви використовуєте масло, подрібніть його на дрібні шматочки, щоб воно краще розподілилося в тісті, або розм'якшіть його. Не додавайте до тіста гаряче масло. Уникайте контакту жиру з дріжджами, тому що жир може перешкоджати зволоженню дріжджів.

Яйця: яйця збагачують тісто, покращують колір хліба і сприяють утворенню м'якушки. При використанні яєць зменшіть кількість рідких інгредієнтів. Розбийте яйце і додайте рідкі компоненти до отримання кількості рідини, вказаної в рецепті. 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 молока додавайте вказану в рецепті кількість води. При використанні рідкого молока можна теж додавати воду, але загальний об'єм повинен дорівнювати об'єму, вказаному в рецепті. Молоко також має емульгуючу дію, яка дозволяє отримувати м'якушку з більш однаковими комірками, що покращує її вигляд.

Вода: вода зволожує і активує дріжджі. Вона зволожує також крохмаль борошна і уможливорює утворення м'якушки. Воду можна частково замінити молоком або іншими рідинами. Використовуйте рідини, що мають кімнатну температуру.

Борошно: вага борошна може бути досить різною залежно від виду використовуваного борошна. Результати випікання хліба можуть бути різними залежно від сорту борошна. Зберігайте борошно в герметичному контейнері, тому що воно реагує на зміни кліматичних умов, поглинаючи вологу або, навпаки, втрачаючи її. Бажано використовувати не стандартне борошно,

а борошно з високоякісних твердих сортів пшениці з підвищеним вмістом клейковини, борошно "для хлібопечення" або "для пекарень". Якщо ви додаватимете овес, висівки, пророслі зерна пшениці, жита або ж цілі зерна до хлібного тіста, хліб матиме менший об'єм і більшу вагу.

Рекомендується використовувати борошно T55, якщо в рецептах не зазначено інше. Наші рецепти оптимізовані для використання звичайного борошна T55.

На результат випікання впливає також просіювання борошна: чим більше борошно є щільним (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 ознайомтесь з рекомендаціями виробника. Як правило, вибір програми здійснюється залежно від використуваних інгредієнтів. Наприклад: "Хліб з борошна грубого помелу" - Програма 3.

Цукор: віддавайте перевагу білому, нерафінованому або медовому цукру. Не використовуйте рафінований або грудковий цукор. Цукор живить дріжджі, надає хлібу добрий смак і покращує підрум'янення шкоринки.

Сіль: надає продуктам смак і дозволяє контролювати 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.

Дріжджі: хлібопекарські дріжджі існують у декількох видах: свіжі в маленьких кубиках, висушені та активні, які повинні регідратуватися або висушуватися, та моментальні. Свіжі дріжджі: дріжджі тепер доступні у вигляді рідкого продукту, котрий представлений в маленьких паке-тиках, які повинні зберігатися в холодильнику. Такі дріжджі можна вилити безпосередньо в борошно. Свіжі дріжджі продаються в супермаркетах (хлібопекарських або відділах свіжих продуктів), але Ви можете також купити свіжі дріжджі у свого місцевого пекаря. Безвідносно до своєї форми дріжджі повинні безпосередньо

додаватися поряд з іншими інгредієнтами для випікання хліба у форму для випікання хліба. Не забудьте розкришити нові дріжджі пальцями, щоб вони змогли розчинитися більш якісно. Тільки активні висушені дріжджі (у маленьких гранулах) треба змішувати з трохи прохолодною водою перед їхнім використанням. Виберіть температуру біля до 35°C, при температурі більше або менше цього значення дріжджі не буду належною мірою сприяти підняттю тіста. Додавайте тільки встановлену в рецепті кількість та не забувайте робити відповідне виправлення на їхню форму відповідно до наведеної таблиці при розрахунку їхньої необхідної кількості (див. таблицю еквівалентів, що наводиться нижче).

Еквіваленти в кількості/вазі/обсязі між висушеними дріжджами, свіжими дріжджами та рідкими дріжджами:

Висушені дріжджі (у чайн. л)

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

Свіжі дріжджі (у г)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Добавки (сухофрукти, оливки, та ін.): ви можете випікати хліб за вашими власними рецептами, використовуючи усі потрібні вам додаткові інгредієнти, не забуваючи про наступне:

- > інгредієнти, зокрема найбільш крихкі, можна додавати тільки після звукового сигналу,
- > найбільш тверді зерна (такі як льон або кунжут) можна додавати з самого початку замішування для полегшення роботи хлібопічки (наприклад, при відкладеному ввімкненні),
- > потрібно зціджувати воду з інгредієнтів, що містять багато вологи (оливки),
- > жирні інгредієнти слід трохи посипати борошном, щоб вони краще розміщувались у тісті,
- > не слід додавати їх у дуже великих кількостях, тому що це може перешкоджати нормальному утворенню тіста, прийміть до уваги всі інгредієнти,
- > що додаються у тісто для того, щоб вийшов чудовий хліб.

ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

- Відключіть пристрій від електромережі.
- Очистіть всі частини, корпус приладу і внутрішню поверхню форми вологою губкою. Ретельно висушіть - **К**.
- Промийте лоток та мішалки у теплій мильній воді. Якщо мішалка не витягається з форми, замочіть її на 5-10 хв.
- Якщо необхідно, щоб помити кришку гарячою водою, зніміть її - **L**.
- Жодну з частин хлібопічки не можна мити у посудомийній машині.
- Для очищення не використовуйте ані побутових засобів, ані абразивних губок, ані спирту. Користуйтеся 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 (сторінка 100-101) і розбивкою різних циклів.

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

ПРОГРАМА 1

ЗВИЧАЙНИЙ ХЛІБ

	750 г	1000 г
Олія	1 с.л.	1,5 с.л.
Вода	245 мл	300 мл
Сіль	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Цукор	3 ч.л.	1 с.л.
Сухе молоко	1 с.л.	2 с.л.
Борошно	455 г	550 г
Дріжджі	1 ч.л.	1,5 ч.л.

ЗДОБНИЙ ХЛІБ

	750 г	1000 г
Розм'якшене і порізане кубиками масло	50 г	60 г
Сіль	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Цукор	2 с.л.	2,5 с.л.
Рідке молоко	260 мл	310 мл
Борошно	400 г	470 г
Дріжджі	1 ч.л.	1,5 ч.л.

ПРОГРАМА 2

ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ

	750 г	1000 г
Вода	270 мл	360 мл
Сіль	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Борошно	460 г	620 г
Дріжджі	5 г	2 ч.л.

СЕЛЯНСЬКИЙ ХЛІБ

	750 г	1000 г
Вода	270 мл	360 мл
Сіль	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Борошно	370 г	500 г
Житнє борошно	90 г	120 г
Дріжджі	5 г	2 ч.л.

ПРОГРАМА 3

ХЛІБ З БОРОШНА ГРУБОГО ПОМЕЛУ

	750 г	1000 г
Олія	2 ч.л.	1 с.л.
Вода	270 мл	360 мл
Сіль	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Цукор	2 ч.л.	1 с.л.
Борошно	225 г	300 г
Борошно грубого помелу	225 г	300 г
Дріжджі	1 ч.л.	1,5 ч.л.

СЕЛЯНСЬКИЙ ХЛІБ

	750 г	1000 г
Олія	2 ч.л.	1 с.л.
Вода	270 мл	360 мл
Сіль	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Цукор	2 ч.л.	1 с.л.
Борошно	230 г	300 г
Житнє борошно	110 г	150 г
Борошно грубого помелу	110 г	150 г
Дріжджі	1 ч.л.	1,5 ч.л.

ПРОГРАМА 4

ЗДОБНА БУЛОЧКА

	750 г	1000 г
Яйця	2	3
Масло	150 г	175 г
Рідке молоко	60 мл	70 мл
Сіль	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Цукор	3 с.л.	4 с.л.
Борошно типу 55	360 г	440 г
Дріжджі	2 ч.л.	2,5 ч.л.

варіант: 1 чайна ложка води з ароматом квітів апельсина-вого дерева.

КЕКС "КУГЕЛЬХОПФ"

	750 г	1000 г
Яйця	2	3
Масло	140 г	160 г
Рідке молоко	80 мл	100 мл
Сіль	1/2 ч.л.	1 ч.л.
Цукор	4 с.л.	5 с.л.
Борошно	350 г	420 г
Дріжджі	2 ч.л.	2,5 ч.л.
Родзинки	100 г	150 г

варіант: змочити родзинки негустим сиропом.

варіант: покласти цілі мигдалеві горіхи на верхню частину тіста в кінці останнього циклу замішування.

ПРОГРАМА 5**ХЛІБ ШВИДКОГО ВИПІКАННЯ**

	750 г	1000 г
Олія	1 с.л.	1,5 с.л.
Вода		
(від 35 до 40 °С, не вище)	270 мл	360 мл
Сіль	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Цукор	1 с.л.	1 с.л.
Сухе молоко	1 с.л.	2 с.л.
Борошно	430 г	570 г
Дріжджі	3 ч.л.	3,5 ч.л.

ПРОГРАМА 7**ХЛІБ З ЙОГУРТОМ**

	1000 г
Вода	200 мл
Натуральний йогурт	1 (125 г)
Сіль	2 ч.л.
Цукор	1 с.л.
Борошно	480 г
Житнє борошно	70 г
Дріжджі	2,5 ч.л.

ПРОГРАМА 9**ТІСТО ДЛЯ ПІЦИ**

	750 г	1000 г
Оливкова олія	1 с.л.	1,5 с.л.
Вода	240 мл	320 мл
Сіль	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Борошно	480 г	640 г
Дріжджі	1 ч.л.	1,5 ч.л.

ПРОГРАМА 10**ЛИМОННЕ ТІСТЕЧКО**

	1000 г
Яйця	4
Цукор	260 г
Сіль	0,5 ч.л.
Масло	95 г
Лимон (сік + цедро)	1
Борошно	430 г
Порошок для печива	3 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 цедро. Додайте змішане з порошком для печива борошно. Борошно необхідно всипати гіркою, саме в центр чаші.

ПРОГРАМА 11**КОМПОТИ І ДЖЕМИ**

Наріжте або подрібніть, як вам більше подобається, плоди перед тим, як закласти їх у хлібопічку.

Джем з полуниць, персиків, ревеню або абрикосів

580 г плодів, 360 г цукру, сік 1 лимона.

Джем з апельсинів

500 г плодів, 400 г цукру.

Компот з яблук/ревеню

750 г плодів, 4,5 с.л. цукру.








Компот з ревеню

750 г плодів, 4,5 с.л. цукру.




ПРОГРАМА 12**БЕЗДРІЖДЖОВЕ ТІСТО**

	1000 г
Яйця	5
Вода	60 мл
Борошно	600 г
Сіль	1 ч.л.

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	Шкоринка недостатньо рум'яна	Боки коричневі, але хліб недостатньо пропікся	Боки і верх вкриті борошном
						
Під час випікання була натиснута кнопка 				●		
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			●			
Вибрана не та програма			●	●		

ТЕХНІЧНІ ПРОБЛЕМИ

ПРОБЛЕМИ	СПОСОБИ УСУНЕННЯ
Мішалку заблоковані в чаші.	<ul style="list-style-type: none"> • Перед тим як витягти мішалку, змочіть її.
Жодної реакції на натискання кнопки  2 циклами.	<ul style="list-style-type: none"> • Хлібопечка перегрілася. Зробіть паузу тривалістю 1 година між. • Було запрограмовано відкладене ввімкнення.
Після натискання кнопки  двигун працює, але тісто не замішується.	<ul style="list-style-type: none"> • Форма не вставлена повністю. • Відсутня або неправильно встановлена мішалка.
Після відкладеного ввімкнення хліб не піднявся достатньою мірою або хлібопечка не виконала жодної операції.	<ul style="list-style-type: none"> • Ви забули після програмування натиснути кнопку . • Дріжджі вступали в контакт з сіллю і/або з водою. • Відсутня мішалка.
Запах горілого.	<ul style="list-style-type: none"> • Частина інгредієнтів потрапила за форму: Відключіть пристрій від електромережі. Дайте хлібопечці охолонути, після чого очистіть її всередині вологою губкою без мийного засобу. • Страва вилілася чезрез край: занадто велика кількість інгредієнтів, зокрема рідких. Додержуйтесь вказаних у рецептах пропорцій.

TANIMLAMA

- 1 - pencereyi kapak
- 2 - kontrol paneli
 - a - gösterge ekranı
 - b - çalıştırma/durdurma düğmesi
 - c - ağırlık göstergesi
 - d - Program 8 için ileri zamana programlama
 - e - kızarma seviyesi
 - f - program seçimi
 - g - çalışma göstergesi
- 3 - ekmek haznesi
- 4 - karıştırıcı mikser
- 5 - ölçekli bardak
- 6 a - yemek kaşığı
- b - tatlı kaşığı

GÜVENLİK ÖNERİLERİ



Önce çevre koruma !

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

- Cihazınızın ilk kullanımından önce kullanım talimatını dikkatle okuyun: kullanım talimatına uygun olmayan bir kullanım halinde üreticinin her türlü sorumluluğu ortadan kalkacaktır.
- Güvenliğiniz açısından bu cihaz yürürlükteki tüm standart ve düzenlemelere (Düşük voltaj Yönergesi, Elektromanyetik Uyumluluk, Gıda Katkı Maddeleri, Çevre...) uygundur.
- Bu cihaz harici bir zaman ayarlayıcı veya bir kumanda sistemi ile çalıştırılmaya yönelik değildir.
- Bu cihaz, fiziki, duysal veya zihinsel kapasitesi yetersiz olan veya bilgi veya deneyimi olmayan kişiler tarafından (çocuklar da dahil), güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi olmaksızın, cihazın kullanımı ile ilgili önceden bilgilendirilmeden kullanılmamalıdır. Cihazla oynamadıklarından emin olmak açısından çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.
- Cihazı su sıçramayan sabit bir zeminde kullanın ve asla ankastre mutfakta bölme içinde kullanmayın.
- Cihazınızın besleme geriliminin elektrik tesisatınızınki ile uyumlu olduğundan emin olun. Her türlü elektrik bağlantısı hatası, garantiyi geçersiz kılar.
- Cihazınızı mutlaka topraklı bir prize takın. Bu zorunluluğa uyulmaması, bir elektrik şokuna ve ciddi yaralanmalara yol açabilir. Güvenliğiniz için, topraklı prize, ülkenizde yürürlükte olan elektrik tesisatı standartlarına uygun olması zorunludur. Tesisatınızda topraklı priz yoksa, her türlü bağlantı öncesi, elektrik tesisatınızı uygun hale getirecek yetkili bir kuruluşun müdahalesini sağlamanız zorunludur.
- Cihazınız yalnızca ev içi kullanıma yöneliktir.
- Bu cihaz yalnız evsel bir kullanım için tasarlanmıştır. Bu cihaz, garanti kapsamında olmayan şu durumlarda kullanılmak üzere tasarlanmamıştır:
 - Mağaza, ofis ve diğer iş ortamlarında personele ayrılmış olan mutfak köşelerinde,
 - Çiftliklerde,
 - Otel, motel ve konaklama özelliği bulunan yerlerin müşterileri tarafından,
 - Otel odaları türünden ortamlarda.

- Kullanmayı bıraktığınızda ve temizlerken, cihazınızı prizden çekiniz.
- Aşağıdaki durumlarda cihazı kullanmayınız :
 - cihazın kordonu arızalı ise,
 - cihaz düşmüşse ve gözle görünür hasarlar veya işlevi anormallikleri arz ediyorsa.
 Bu şıkların herbirinde, her türlü tehlikeden kaçınmak için, cihaz en yakın yetkili satış sonrası servis merkezine gönderilmelidir. Garantiye bakınız.
- Cihazın güç kordonu zarar gördüğünde, olası herhangi bir tehlikeyi önlemek açısından kablunun yalnızca üretici veya yetkili servis tarafından ya da benzer niteliklere sahip bir elektrikçi tarafından değiştirilmesi gereklidir.
- Müşteri tarafından yapılan temizlik ve olağan bakım dışındaki her türlü müdahale, yetkili servis merkezi tarafından yapılmalıdır.
- Cihazı, besleme kordonu veya fişi, suya veya her türlü diğer sıvıya sokmayın.
- Besleme kordonu, çocukların erişebileceği yerlerde salınmaya bırakmayın.
- Besleme kordonu, hiçbir zaman, cihazın sıcak kısımları ile temasta veya yakında, bir ısı kaynağının yakınında veya keskin bir yüzey üzerinde olmamalıdır.
- Cihazı çalışırken hareket ettirmeyin.
- **İşleyiş esnasında ve hemen sonrasında pencereye dokunmayın. Pencerenin ısı yüksek olabilir.**
- Cihazın fişini kordonundan çekerek prizden çıkarmayın.
- Yalnızca, iyi durumda, topraklı prizli ve iletken telinin çapı en az ürünle birlikte verilene eşit bir uzatma kablosu kullanın.
- Cihazı başka cihazlar üzerine koymayın.
- Cihazı ısı kaynağı olarak kullanmayın.
- Cihazı ekmek ve reçel dışında besinler pişirmek için kullanmayın.
- Cihazın içine hiçbir zaman kağıt, karton veya plastik koymayın ve üzerine bir şey yerleştirmeyin.
- Ürünün bazı kısımları alev alırsa, hiçbir zaman su ile söndürmeye çalışmayın. Cihazın fişini prizden çekin. Alevleri ıslak bir bez ile söndürün.
- Güvenliğiniz için, yalnızca cihazınızla uyumlu aksesuar ve yedek parçaları kullanın.
- Bütün cihazlar, ciddi bir kalite kontrolüne tabi tutulmuştur. Rasgele seçilmiş cihazlarla, pratik kullanım testleri yapılmıştır. Bu, olası kullanım izlerini açıklamaktadır.
- **Program sonunda, hazneye veya cihazın sıcak kısımlarına dokunmak için daima mutfak fırın eldiveni kullanın. Kullanım esnasında cihaz aşırı derecede ısınmaktadır.**
- Havalandırma kanallarını hiçbir zaman tıkmayın.
- Çok dikkatli olun, program esnasında veya sonunda kapağı açtığınızda buhar çıkabilir.
- **11 numaralı programı (reçel, komposto) kullandığınızda, kapağı açtığınızda oluşacak buhar ve diğer sıçramalara karşı dikkatli olun.**
- Tariflerde belirtilmiş miktarları aşmayın, Toplamda 1000 gr hamur miktarını aşmayınız, Toplamda 620 gr un ve 11 gr maya, miktarını aşmayınız.
- Bu ürün üzerinde kaydedilmiş akustik güç seviyesi 64 dBa'dır.

PRATİK TAVSİYELER

Hazırlama

1. Kullanım talimatını dikkatle okuyun: bu cihazda ekmek, elde yapıldığı gibi yapılmamaktadır !
2. Kullanılan tüm malzemeler ortam ısısında olmalı (aksi belirtilmediği takdirde) ve hassasiyetle tartılmalıdır. **Sıvıları, verilen dereceli bardak ile ölçün. Bir tarafta çay kaşığı ve diğer tarafta çorba kaşığı ölçüsü bulunan çift dozlayıcıyı kullanın.** Kötü ölçümler sonucu kötü neticeler ortaya çıkabilir.
3. Başarılı bir şekilde ekmek yapmak için doğru malzemeleri kullanmak çok önemlidir. Son kullanma tarihi dolmamış malzemeleri kullanın ve bunları kuru ve serin yerlerde muhafaza edin.
4. Un miktarı ölçümünün hassas yapılması önemlidir. Bu nedenle, un, bir mutfak terazisi yardımıyla tartılmalıdır. Poşette sunulan, nemi alınmış aktif ekmek mayası kullanın. Tariflerde aksi belirtilmedikçe kabartma tozu kullanmayın. Bir maya poşeti açıldığında 48 saat içinde tüketilmelidir.
5. Hazırladığınız besinlerin kabarmasını bozmamak için, bütün malzemeleri başlangıçtan itibaren hazneye koymanızı ve kullanım esnasında kapağı açmaktan kaçınmanızı (aksi belirtilmediği takdirde) tavsiye ederiz. Malzemelerin sırasına ve tariflerde belirtilen miktarlara tam olarak uyun. Önce sıvılar, daha sonra katı malzemeler. **Maya, sıvılarla, tuz ve şekerle temas etmemelidir.**

Uyulacak genel sıra:

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

Kullanmadan

- **Ekmek hazırlanması, ısı ve nem koşullarına karşı çok hassastır.** Havanın çok sıcak olması halinde, her zamankinden daha taze sıvılar kullanılması tavsiye edilir. Aynı şekilde, soğuk havalarda, suyun veya sütün ılıtılması gerekebilir (hiçbir zaman 35°C aşılmamalıdır).
- **Bazen, yoğurmanın ortasında hamurun durumunu kontrol etmek yararlı olabilir:** haznenin kenarlarına yapışmayan homojen bir topak oluşturmalıdır.
> yoğrulmamış unlar kalmışsa, biraz daha su ekleyin,
> aksine, hamur çok nemli ise ve haznenin kenarlarına yapışyorsa biraz un eklemek gerekir.
Bu eklemeler yavaş yavaş yapılmalıdır (her seferinde en fazla 1 çorba kaşığı) ve yeniden müdahalede bulunmadan önce iyileşme olup olmadığını gözlemlenmelidir.
- **Çokça yapılan bir hata, maya ekleyerek ekmeğin daha fazla kabarcacağını düşünmektir.** Oysa, fazla maya hamurun yapısını kırılganlaştırır ve hamur fazla kabarır fakat söner. Pişirmeden hemen önce parmak ucuyla hafifçe yoklayarak hamurun durumunu değerlendirebilirsiniz: hamur hafif bir direnç göstermeli ve parmak izi yavaş yavaş kaybolmalıdır.

● CİHAZI İLK KEZ KULLANMADAN ÖNCE

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

● HIZLI BAŞLANGIÇ

- Kordonu çözünüz ve topraklı bir prize takınız.
- İlk kullanımda hafif bir koku hissedilebilir.
- Sapı kaldırarak ve teker teker iki kenardaki kilidi açmak için önden arkaya doğru çekerek ekme haznesini çıkarın. Daha sonra karıştırıcıları takın - **B - C**.
- Malzemeleri önerilen sırayla hazneye ekleyin. Bütün malzemelerin tam olarak tartıldığından emin olun - **D**.
- Ekme haznesini yerine takın. Kavrayıcıyı üzerinde kilitlemek için ve her 2 taraftan iyi kilitle-neceği şekilde hazne üzerine bastırın - **E - F**.
- Kapağı kapatın. Ekme yapma makinesini prize takın. Sesli sinyalden sonra, program 1 başlangıç ayarı olarak görüntülenir, yani 1000 gr ortalama kızarma - **G**.
- ● düğmesine basın. Karşıdaki göstere ışığı çevrim etabına erişildiğini görüntüler. Zaman ayarlayıcının 2 noktası yanıp söner ve zaman ayarı geri sayıma başlar. Çalışma göstere ışığı yanar. Çevrim başlar - **H - I**.
- Pişirme çevriminin sonunda, ekme yapma makinesini prizden çekin. Ekme haznesini hafifçe yan tarafa eğerek ve çekerek çıkarın. Daima koruyucu eldiven kullanın, çünkü haznenin sapı ve kapağın içi sıcaktır. Sıcakken ekmeği kalıptan çıkarın ve soğutmak için 1 saat bir ızgara üzerine yerleştirin - **J**.

Ekme yapma makinenizle tanışıp, deneyim kazanmanız açısından, ilk ekmeğiniz için TEMEL EKMEK tarifini denemenizi öneririz.

TEMEL EKMEK (program 1)	MALZEMELER - tk > tatlı kaşığı - yk > yemek kaşığı
KIZARMA = ORTA	- SIVI YAĞ = 1,5 yk - SÜT TOZU = 2 yk
AĞIRLIK = 1.000 g	- SU = 300 ml - UN = 550 g
ZAMAN = 3:18	- TUZ = 1,5 tk - MAYA = 1,5 tk
	- ŞEKER = 1 yk

● EKMEK MAKİNESİNİN KULLANIMI

Her program için, farklı bir program seçilmediği takdirde otomatik olarak beliren bir ayar vardır. Dolayısıyla, istenen ayarları manüel olarak seçebilirsiniz.

Program seçimi

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

menu MENÜ düğmesi belirli bir sayıda farklı program seçmenize imkan verir. Programa karşılık gelen zaman görüntülerini. Düğmeye **menu** her basışınızda, bu şekilde 1'den 12'a kadar olmak üzere, göstergedeki panodaki numara sonraki programa geçer:


- 1. Temel Ekmek Hamuru.** Temel Ekmek Hamuru programı, buğday unu kullanılan ekmeğin tariflerinin büyük kısmını hazırlamanıza olanak tanır.
- 2. Fransız Ekmeği.** Fransız Ekmeği programı, bir Fransız geleneksel beyaz ekmeğin tarifine karşılık gelir.
- 3. Tam Buğday Ekmeği.** Tam Buğday Ekmeği programı, Tam Buğday unu kullandığında seçilmelidir.
- 4. Tatlı Ekmek.** Tatlı Ekmek programı, daha fazla yağlı madde ve şeker içeren tarifler için uygundur. Kullanıma hazır poğaçalar veya sütlü ekmeğin için malzemeler kullanırsanız, toplam 1000 gr hamuru aşmayın.
- 5. Hızlı Temel Ekmek Hamuru.** Hızlı Temel Ekmek Hamuru programı, HIZLI TEMEL EKMEK HAMURU tarifine özgüdür (sayfa 98).
- 6. Glütensiz Ekmek.** Glütensiz ekmeğin, yalnızca, kullanıma hazır glütensiz malzemelerden hareketle hazırlanmalıdır. Bir çok tahılda (buğday, arpa, çavdar, yulaf, vs.) mevcut glütene karşı toleransı olmayan kişiler (koeliak hastalığı) için uygundur. Paket üzerinde belirtilen özel talimatlara bakınız. Başka un-

larla bulaşma riski olmaması için kap sistematik olarak temizlenmelidir. Glütensiz katı bir rejim uyguluyorsanız, kullanılan mayanın da aynı şekilde glütensiz olduğundan emin olun. Glütensiz unların içeriği, optimal bir karışıma imkan vermez. Dolayısıyla, yoğurma esnasında kenarların hamurunu esnek plastikten bir spatula ile çevirmek gerekir. Glütensiz ekmeğin, normal ekmeğe göre daha yoğun içerikte ve daha soluk renkte olacaktır.


- 7. Yoğurtlu Ekmek.** Yoğurtlu ekmeğin, asitli tadı olan orta seviyede kızaran ve yalnızca 1000 gr'dan yapılan bir çeşittir.
- 8. Somun Ekmek.** Somun Ekmek programı, 60 dakika pişirmeye imkan verir. Bu program tek başına kullanılabildiği gibi:
 - a) Mayalı hamurlar programı ile birlikte,
 - b) daha önceden pişmiş ve soğutulmuş ekmeğin ısıtmak veya kıtır yapmak için,
 - c) bir ekmeğin çevrimi esnasında uzun süren elektrik uzun süren elektrik kesintisinden sonra.
- 8 numaralı programın kullanımı esnasında, ekmeğin makinesi gözetimsiz bırakılmamalıdır.** Kabuğun istenen rengi elde edildiğinde, pişirme süreci bitmesine dahi **stop** düğmesine uzun bir basış ile program manüel olarak durdurulabilir.
- 9. Mayalı hamurlar.** Mayalı hamurlar programı pişirmez. Bütün Mayalı hamurlar için bir hamur yoğurma ve kabartma programına karşılık gelmektedir. Örnek: pizza hamuru.
- 10. Kek.** Kek programı, kimyasal maya ile kek ve pastalar yapmaya imkan verir.
- 11. Reçel.** Reçel programı, şekerlemeyi otomatik olarak hazne içinde pişirir.
- 12. Makarnaz Hamuru.** Program 12 yalnızca yoğurur. Kabarmamış hamurlara yöneliktir. Örnek : eriştelere.

Ekmeğin ağırlığının seçimi

Ekmeğin ağırlığı, başka seçim yapılmadığı takdirde otomatik olarak 1000 gr üzerine ayarlanır. Ağırlık bilgi amaçlı verilmiştir. Daha fazla detay için tariflere bakın. 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 programlarının ağırlık ayarı yoktur.

Seçili ürünü ayarlamak için  düğmesine basın: 750 gr veya 1000 gr. Seçilen ayarın karşısındaki göstere ışığı yanar.

Kızarma seviyesi seçimi

Kabuk rengi, başka seçim yapılmadığı takdirde otomatik olarak ORTA Seviye olarak ayarlanır. 7, 9, 11, 12 programlarının renk ayarı yoktur. Üç seçim mümkündür: AÇIK/ORTA/KOYU. İlk verilen ayarı değiştirmek isterseniz, seçilen ayarın karşısındaki göstere ışığı yanıncaya kadar  düğmesine basın.

ÇEVİRİMLER

Ekmeğin yapma makinesinin eriştiği çevrim etabının karşısındaki göstere lambası yanar. Bir tablo (sayfa 100-101) seçilen programa göre değişik çevrimlerin dağılımını size belirtmektedir.

»» ÖN ISITMA

Hamurun kabarmasını iyileştirmek için 3 ve 7 programlarında kullanılır.


Yalnızca 3 ve 7 numaralı programlar için kullanılır. Bu sürede karıştırıcı çalışmaz. Bu etap, mayaların faaliyetini hızlandırmaya ve böylelikle fazla kabarmamaya eğilimli unlardan oluşan ekmeğin kabarmasını teşvik etmeye imkan verir.

YOĞURMA



Hamurun yapısının ve dolayısıyla iyi kabarmasının kapasitesinin oluşturulmasına imkan verir.

Hamur, kabarma çevrimleri arasında 1. veya 2. yoğurma çevriminde veya mayalanma döneminde bulunur. Bu çevrim esnasında ve 1, 3, 4, 7, 10 programları için malzemeleri ekleyebilirsiniz.

Hızlı modun seçimi

1, 2, 3 ve 4 tarifleri HIZLI modda gerçekleştirilebilir ve böylece pişirme zamanı azaltılabilir. Hızlı modu seçmek  için düğmesine 4 kez basın. Hızlı modda, kabuğun rengi ayarlanamaz.

Başlatma/durdurma

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

niz: kuru yemişler, zeytinler, vs...

Sesli bir sinyal, hangi anda müdahale etmeniz gerektiğini size bildirir. Hazırlama zamanları tekrar tablosuna (Sayfa 100-101) ve "extra" sütununa bakın. Bu sütun, sesli sinyal duyulduğunda cihazınızın ekranında görüntülenecek zamanı belirtir. Sesli sinyalin hangi zaman sonunda duyulacağını daha kesinlikle bilmek için, "extra" sütunu zamanını toplam pişirme zamanından çıkarmak yeterli olacaktır. Örnek: "extra" = 2:51 ve "toplam zaman" = 3:13, malzemeler 22 dakikanın sonunda eklenebilecektir.

Dinlenme

Yoğurmanın kalitesinin iyileşmesi için hamurun gevşemesine imkan verir.

Kabarma

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

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



Pişirme

Hamuru ekmeğe içine dönüştürür ve kabuğun kızarak ktır olmasına imkan verir. Ekmek, sonuncu pişirme çevriminde bulunmaktır.



Sıcak tutma

Pişirme sonrası ekmeğin sıcak tutulmasını sağlar. Bununla birlikte yine de, Pişirme ta-

mamlandığında ekmeğin kalıbından çıkarılması tavsiye edilir.

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, numaralı programlar için, hazırlanan ekmeği cihazda bırakabilirsiniz. Pişirme sonrası, bir saatlik bir sıcakta tutma çevrimi otomatik olarak zincirleme gelir. Sıcakta tutma saati esnasında zamanlayıcı 0:00'da kalır. Düzenli aralıklarla bir bip sesi duyulur. Çevrim sonunda, cihaz 3 bip sesi çıkararak otomatik olarak durur.

ZAMAN AYARLI PROGRAM

Hazırladığınız ekmeğin seçtiğiniz saatte hazır olması için, cihazı 15 saat öncesine kadar önceden programla yabilirsiniz. Zaman ayarlı program5, 6, 9, 10, 11, 12 programları için kullanılamaz.

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

+ ve **-** düğmeleri yardımıyla, hesapladığınız süreyi seçin (**+** yukarı doğru ve **-** aşağı doğru). Kısa basışlar, 10 dakika + kısa biplik dilimlerle bir geçişe imkan verir. Uzun bir basış halinde, geçiş, 10 dakikalık dilimler halinde süreklidir.

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

+ ve **-** düğmeleri yardımıyla 11 saat programlayın. **⏸** düğmesine basın. Bir sesli sinyal gelir. İlgili gösterge ışığı yanar ve dakika **◀** görüntülenir ve zamanlayıcının **⏸** 2 **■** Geri sayım başlar. İşleyiş göstergesi yanar.

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

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

Pratik tavsiyeler

Elektrik kesintisi halinde: eğer çevrim esnasında, program bir elektrik kesintisi ile veya hatalı bir işlem dolayısıyla kesintiye uğrarsa, makinenin, programlamanın korunacağı 7 dakikalık bir koruma süresi vardır. Çevrim, kaldığı yerden

tekrar başlayacaktır. Bu sürenin ötesinde, programlama iptal olur.

Eğer iki programı zincirleme eklerseniz, ikinci hazırlamayı başlatmadan önce 1 saat bekleyin.

MALZEMELER

Yağlı maddeler ve sıvı yağ: yağlı maddeler ekmeği daha dolgun ve daha lezzetli kılarlar. Aynı zamanda, ekmeğin daha iyi ve daha uzun zaman muhafaza edilmesini sağlar. Fazla yağlı madde, kabarmayı yavaşlatır. Eğer tereyağı kullanırsanız, hazırlanan malzemeler içinde homojen biçimde dağıtmak için küçük parçalara ayırın veya yumuşatın. 15 gr tereyağı yerine 1 yemek kaşığı sıvı yağ ekleyebilirsiniz. Sıcak tereyağı kullanmayın. Yağlı maddelerin maya ile temas etmesinden kaçının, çünkü yağlı madde, mayanın yeniden nemlenmesine engel olabilir.

Yumurtalar: yumurtalar hamuru zenginleştirir, ekmeğin rengini iyileştirir ve ekmeğin iyi bir şekilde gelişmesini sağlar. Yumurta kullanıyorsanız, sıvı miktarını aynı ölçüde azaltın. Yumurtayı kırın ve tarifte belirtilen sıvı miktarı elde edilinceye kadar sıvı ile tamamlayın. Tarifler, 50 gramlık ortalama bir yumurta için öngörülmüştür, eğer yumurtalar daha büyükse, biraz un ekleyin ; eğer yumurtalar daha küçükse, biraz daha az un koymak gerekir.

Süt: taze süt veya süt tozu kullanabilirsiniz. Süt tozu kullanıyorsanız, başlangıçta öngörülmüş su miktarını ekleyin. Taze süt kullanıyorsanız, su da ekleyebilirsiniz: toplam hacim, tarifte öngörülmüş miktara eşit olmalıdır. Süt aynı zamanda inceltici bir etki de yapar ve daha güzel doku ve dolaşısıyla daha güzel bir ekmeğin içi görünümünü elde etmeye imkan verir.

Su: su, mayayı yeniden nemlendirir ve hareket geçirir. Aynı zamanda unun nişastasını da nemlendirir ve ekmeğin oluşumuna imkan verir. Su yerine, tamamen veya kısmen, süt veya başka sıvılar kullanılabilir. Ortam ısısında sıvılar kullanın.

Unlar: unun ağırlığı, kullanılan un tipine bağlı olarak önemli ölçüde değişir. Unun kalitesine göre, ekmeğin pişirme sonuçları da değişebilir. Unu geçirimiz bir kaptan muhafaza edin, çünkü un, iklim koşulları değişikliklerine tepkime gösterir

ve nem emer veya kaybeder. Standart bir un yerine, tercihen, "güçlü", "ekmek yapılabilir" veya "fırıncı" unu olarak adlandırılan bir un kullanın. Ekmek hamuruna, yulaf, kepek, buğday filizi, çavdar veya bütün tohumlar eklenmesi, daha ağır ve daha az kabarmış bir ekmeği ortaya çıkaracaktır.

Tariflerde aksi belirtilmediği takdirde, T55 tipi bir un tavsiye edilir.

Ekmek veya çörek veya sütlü ekmeğin için özel un karışımlarının kullanılması durumunda, hamurun ağırlığının toplamda 1000g'ı aşmaması gerekmektedir.

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

Örnek: Tam buğday ekmeği - Program 3.

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

Tuz: besine lezzet verir ve maya faaliyetini düzenlemeye imkan verir. Maya ile temasa geçmemelidir. Tuz sayesinde hamur sıkı olur ve çok hızlı kabarmaz. Hamurun yapısını da iyileştirir.

Maya: maya hamurun kabarmasını sağlar. Fırın mayası farklı biçimlerde mevcuttur. Küçük küpler halinde taze, tekrar nemlendirilmesi gereken kuru ve etkin, instant Maya süpermarketlerde satılır (fırın ürünleri veya taze ürünler reyonu) ancak taze mayayı fırıncınızdan da alabilirsiniz. Gerek taze gerekse anlık kuru biçimi altında olsun, maya diğer malzemelerle birlikte doğrudan makinelerin haznesine katılmalıdır. Bununla birlikte dağılmasını kolaylaştırmak için mayayı

parmaklarınızın arasında ufalamayı da aklınızda bulundurun.

Yalnızca kuru etkin maya (küçük kürecikler halinde) kullanılmadan önce az miktarda ılık suyla karıştırılmalıdır. 35°C'ye yakın bir sıcaklık seçin, bunun altında daha az etkili olacaktır, üzerinde ise etkinliğini yitirme riskine sahiptir. Saptanmış dozlara uymaya özen gösterin ve taze maya kullanmanız halinde miktarları çarpmayı aklınızda bulundurun (aşağıdaki eşdeğerlik tablosuna bakınız).

Kuru maya ile taze maya arasındaki miktar/ağırlık eşdeğerlikleri:

<i>Kuru maya (cm3 cinsinden)</i>									
1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5	
<i>Taze maya (gr cinsinden)</i>									
9	13	18	22	25	31	36	40	45	

Katkı maddeleri (kuru yemişler, zeytinler, vs...): istediğiniz ilave katkı maddeleri ile tariflerinizi size özel kılabilirsiniz fakat aşağıdakilere dikkat edin:

- > katkı maddelerinin ve özellikle kurutulmuş meyve gibi en kırılgan olanlarının ilavesi için sesli sinyale uyun,
- > en katı tohumlar (örneğin keten veya susam), makinenin kullanımını kolaylaştırmak için (örneğin, zaman ayarlı başlangıç), yoğurmanın başlangıcından itibaren dahil edilebilir,
- > çok nemli malzemeleri (zeytinler) iyice durulayın,
- > daha iyi bir karışım için, yağlı malzemeleri hafifçe unlayın,
- > hamurun oluşumunun bozulmaması için fazla miktarlar eklemeyin, tariflerde belirtilen miktarlara uyun,
- > Haznenin dışına katkı maddeleri düşürmeyin.

TEMİZLİK VE BAKIM

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

- **Hiçbir parçayı bulaşık makinesinde yıkamayın.**
- Bulaşık deterjanı, aşındırıcı sünger veya alkol kullanmayın. Yumuşak ve nemli bir bez kullanın.
- Cihazın gövdesini veya kapağını hiçbir zaman suya daldırmayın.

TARIFLER

Tariflerden her biri için, belirtilen malzeme sırasına uyun. Seçili tarife ve ilgili programa göre, hazırlık zamanları tekrar tablosuna (sayfa 100-101) bakabilir ve değişik çevrimlerin dağılımını izleyebilirsiniz.

k. k. > kahve kaşığı ç. k. > çorba kaşığı

PROGRAM 1

TEMEL EKMEK HAMURU

	750 gr	1000 gr
Sıvı yağ	1 ç. k.	1,5 ç. k.
Su	245 ml	300 ml
Tuz	1 k. k.	1,5 k. k.
Şeker	3 k. k.	1 ç. k.
Süt tozu	1 ç. k.	2 ç. k.
Un	455 gr	550 gr
Maya	1 k. k.	1,5 k. k.

SÜTLÜ EKMEK

	750 gr	1000 gr
Yumuşatılmış tereyağı küpleri	50 gr	60 gr
Tuz	1,5 k. k.	2 k. k.
Şeker	2 ç. k.	2,5 ç. k.
Sıvı süt	260 ml	310 ml
Un	400 gr	470 gr
Maya	1 k. k.	1,5 k. k.

PROGRAM 2

FRANSIZ EKMEĞİ

	750 gr	1000 gr
Su	270 ml	360 ml
Tuz	1,5 k. k.	2 k. k.
Un	460 gr	620 gr
Maya	1,5 k. k.	2 k. k.

KAMPANYA EKMEĞİ

	750 gr	1000 gr
Su	270 ml	360 ml
Tuz	1,5 k. k.	2 k. k.
Un	370 gr	500 gr
Çavdar unu	90 gr	120 gr
Maya	1,5 k. k.	2 k. k.

PROGRAM 3

TAM BUĞDAY EKMEĞİ

	750 gr	1000 gr
Sıvı yağ	2 k. k.	1 ç. k.
Su	270 ml	360 ml
Tuz	1,5 k. k.	2 k. k.
Şeker	2 k. k.	1 ç. k.
Un	225 gr	300 gr
Tam un	225 gr	300 gr
Maya	1 k. k.	1,5 k. k.

KÖY EKMEĞİ

	750 gr	1000 gr
Sıvı yağ	2 k. k.	1 ç. k.
Su	270 ml	360 ml
Tuz	1,5 k. k.	2 k. k.
Şeker	2 k. k.	1 ç. k.
Un	230 gr	300 gr
Çavdar unu	110 gr	150 gr
Tam un	110 gr	150 gr
Maya	1 k. k.	1,5 k. k.

PROGRAM 4

BRİYOS (ÇÖREK)

	750 gr	1000 gr
Yumurtalar	2	3
Tereyağı	150 gr	175 gr
Sıvı süt	60 ml	70 ml
Tuz	1 k. k.	1,5 k. k.
Şeker	3 ç. k.	4 ç. k.
Un T55	360 gr	440 gr
Maya	2 k. k.	2,5 k. k.

İsteğe bağlı olarak: 1 k. k. portakal çiçeği suyu

KUGELHOPF

	750 gr	1000 gr
Yumurtalar	2	3
Tereyağı	140 gr	160 gr
Sıvı süt	80 ml	100 ml
Tuz	1/2 k. k.	1 k. k.
Şeker	4 ç. k.	5 ç. k.
Un	350 gr	420 gr
Maya	2 k. k.	2,5 k. k.
Uzümle	100 gr	150 gr

İsteğe bağlı olarak: üzümleleri hafif bir şuruba.

İsteğe bağlı olarak: son yoğurma çevriminin sonunda, hamurun üzerine bütün bademle koyun.

PROGRAM 5

HIZLI TEMEL EKMEK

	750 gr	1000 gr
Sıvı yağ	1 ç. k.	1,5 ç. k.
Su (35 ila 40°C maxi)	270 ml	360 ml
Tuz	1 k. k.	1,5 k. k.
Şeker	1 ç. k.	1 ç. k.
Süt tozu	1 ç. k.	2 ç. k.
Un	430 gr	570 gr
Maya	3 k. k.	3,5 k. k.

PROGRAM 7

YOĞURTLU EKMEK

	1000 gr
Su	200 ml
Doğal yoğurt	1 (125 gr)
Tuz	2 k. k.
Şeker	1 ç. k.
Un	480 gr
Çavdar unu	70 gr
Maya	2,5 k. k.

PROGRAM 9

PIZZA HAMURU

	750 gr	1000 gr
Zeytin yağı	1 ç. k.	1,5 ç. k.
Su	240 ml	320 ml
Tuz	1,5 k. k.	2 k. k.
Un	480 gr	640 gr
Maya	1 k. k.	1,5 k. k.

PROGRAM 10

LİMONLU KEK

	1000 gr
Yumurtalar	4
Şeker	260 gr
Tuz	0,5 k. k.
Tereyağı	95 gr
Limon (suyu + kabuk)	1
Un	430 gr
Kimyasal maya	3 k. k.

Yumurtaları, şekeri ve tuzu karıştırma kabına alıp 5 dakika boyunca çırpın ve ekmeğin pişirme makinesinin pişirme haznesine boşaltın. Ardından yumuşamış tereyağını, elenmiş unu, kabartma tozunu, limon kabuğu rendesini ve limon suyunu ilave edin. Daha limoni bir tat için 2 yemek kaşığı limon suyu daha ilave edebilirsiniz.

PROGRAM 11

REÇELLER

Meyvelerinizi ekmeğin makinesine koymadan önce isteğinize göre kesin veya kıyın.

Çilek, şeftali, ravent veya kayısı reçeli

Meyve: 580 gr, şeker: 360 gr, limon (suyu): 1.

Portakal reçeli

Meyve: 500 gr, şeker: 400 gr.

Elma/ravent marmelat

Meyve: 750 gr, şeker: 4,5 ç. k..

Ravent marmelat

Meyve: 750 gr, şeker: 4,5 ç. k..

PROGRAM 12

TAZE HAMUR

	1000 gr
Yumurtalar	5
Su	60 ml
Un	600 gr
Tuz	1 k. k.

SORUN GİDERME TARİFLERİNİZİ GELİŞTİRMEK İÇİN

Beklenen sonucu alamıyor musunuz ? Bu tablo size yardımcı olacaktır.	Fazla kabarmış ekmek	Çok kabardıktan sonra sönmüş ekmek	Yeterince kabarmamış ekmek	Yeterince kızarmamış kabuk	Kenarlar esmer fakat ekmek yeterince pişmemiş	Kenarları ve üstü unlu
☉ düğmesi pişirme esnasında harekete geçmiş				●		
Yeterince un yok		●				
Fazla un var			●			●
Yeterince maya yok			●			
Fazla maya var		●		●		
Yeterince su yok			●			●
Fazla su var		●			●	
Yeterince şeker yok			●			
Kötü kalite un			●	●		
Malzemeler doğru oranlarda değil (çok fazla miktar)	●					
Su çok sıcak		●				
Su çok soğuk			●			
Uygun olmayan program			●	●		

TEKNİK SORUN GİDERME KILAVUZU

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

TABLEAU DES CYCLES - TABLE OF CYCLES - ZYKLENTABELLE - TABLA DE CICLOS - TABELLA DI CICLI - ТАБЛИЦА ЦИКЛОВ - ТАБЛИЦА ЦИКЛІВ - DEVİR TABLoları

PROG.	DORAGE	TAILLE (g)	TEMPS (h)	PRÉCHAUFFAGE (h)	PREPARATION DE LA PATE (Pétrissage-Repos-Lévé) (h)	CUISSON (h)	EXTRA (h)	MAINTIEN AU CHAUD (h)
PROG.	BROWNING	WEIGHT (g)	TIME (h)	PREHEATING (h)	PREPARING THE DOUGH (Kneading-Rest-Rising) (h)	COOKING (h)	EXTRA (h)	KEEP WARM (h)
PROG.	KRUSTE	GEWICHT (g)	ZEIT (h)	VORHEIZEN (h)	TEIG ZUBEREITEN (Kneten-Ruhen-Gehen) (h)	BACKEN (h)	EXTRA (h)	WARMHALTEN (h)
PROG.	DORADO	PESO (g)	TIEMPO (h)	PRECALENTADO (h)	PREPARACIÓN DE LA MASA (Amasado-Reposo-Rubido) (h)	COCCIÓN (h)	EXTRA (h)	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (h)
PROG.	DORATURA	QUANTITÀ (g)	TEMPO (h)	PRE- RISCALDAMENTO (h)	PREPARAZIONE DELLA PASTA (Impasto-Riposo-Lievitazione) (h)	COTTURA (h)	EXTRA (h)	MANTENIMENTO AL CALDO (h)
PROG.	КОРОЧКА	ВЕС (г)	ВРЕМЯ (ч)	ПРОГРЕВ (ч)	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА (Замешивание-Успокаивание-Подъем) (ч)	ВЫПЕКАНИЕ (ч)	ЗАКЛАДКА ДОБАВОК (ч)	ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ (ч)
PROG.	ІНТЕНСИВ- НІСТЬ КОЛЬОРУ ШКОРИНКИ	ВАГА ХЛІБА (г)	ЧАС (год)	ПОПЕРЕДНЬ- НАГРІВАННЯ (год)	ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА (Замішування-Пауза-Підймання) (год)	ВИПІКАННЯ (год)	EXTRA (год)	ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ (год)
PROG.	KIZARMA	EBAT (gr)	TOPLAM SÜRE (saat)	ÖN ISITMA (saat)	HAMURUN HAZIRLANMASI (Yoğurma-Dinlenme-Kabarma) (saat)	PİŞİRME (saat)	EKSTRA (saat)	SICAK TUTMA (saat)
1	1-2-3 **	750	3:13 2:12	-	2:25 1:24	0:48 0:48	2:51 1:50	1:00 1:00
	1-2-3 **	1000	3:18 2:17	-	2:25 1:24	0:53 0:53	2:56 1:55	1:00 1:00
2	1-2-3 **	750	3:30 2:30	-	2:40 1:40	0:50 0:50	-	1:00 1:00
	1-2-3 **	1000	3:32 2:32	-	2:40 1:40	0:52 0:52	-	1:00 1:00
3	1-2-3 **	750	3:43 2:28	-	2:25 1:35	0:48 0:50	2:56 2:06	1:00 1:00
	1-2-3 **	1000	3:45 2:30	-	2:25 1:35	0:48 0:50	2:58 2:08	1:00 1:00

4	1-2-3 **	750	3:17 2:37	-	2:27 1:46	0:50 0:50	2:55 2:15	1:00 1:00
	1-2-3 **	1000	3:22 2:42	-	2:27 1:46	0:55 0:55	3:00 2:20	1:00 1:00
5	1-2-3	750	1:17	-	0:32	0:45	-	1:00
	1-2-3	1000	1:20	-	0:32	0:48	-	1:00
6	1-2-3	1000	2:15	-	1:15	0:60	2:05	1:00
7	-	1000	3:55	30	2:25	1:00	2:58	1:00
8	1-2-3	1000	1:00	-	-	1:00	-	1:00
9	-	-	1:30	-	1:30	-	-	-
10	1-2-3	1000	1:32	-	0:12	1:20	1:24	0:22
11	-	-	-	1:05	0:15	0:50	-	-
12	-	-	0:14	-	0:14	-	-	-

** FR - Rapide

DE - Schnell

IT - Rapido

UK - Швидкий

EN - Fast

ES - Rápido

RU - быстрый

TR - hızlı

FR - Remarque : la durée totale n'inclut pas le temps de maintien au chaud pour les programmes 1,2,4,5,8 et 10.

EN - Comment: the total duration does not include warming time for programmes 1, 2, 4, 5, 8 and 10.

DE - Hinweis: Für die Programme 1, 2, 4, 5, 8 und 10 ist die Warmhaltezeit nicht in der Gesamtzeit enthalten.

ES - Nota: la duración total no incluye el tiempo de mantenimiento del calor en los programas 1,2,4,5,8 y 10.

IT - Attenzione: la durata totale non include il tempo di mantenimento al caldo per i programmi 1, 2, 4, 5, 8 e 10.

RU - Примечание: в общем время не входит выдержка в тепле для программ 1,2,4,5,8 и 10.

UK - Примітка: загальна тривалість не включає час підтримання температури для програм 1, 2, 4, 5, 8 і 10.

TR - Not : 1, 2, 4, 5, 8 ve 10 programları için, sıcakta tutma zamanı, toplam süreye dahil değildir.

Moulinex®

home bread

FR 4 - 15

EN 16 - 27

DE 28 - 39

ES 40 - 51

IT 52 - 63

RU 64 - 75

UK 76 - 87

TR 88 - 99

Ref. NC00014480

www.moulinex.com