

Tefal®

home bread



www.tefal.com

F

GB

NL

D

P

DK

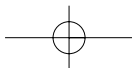
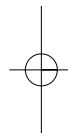
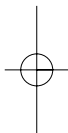
S

N

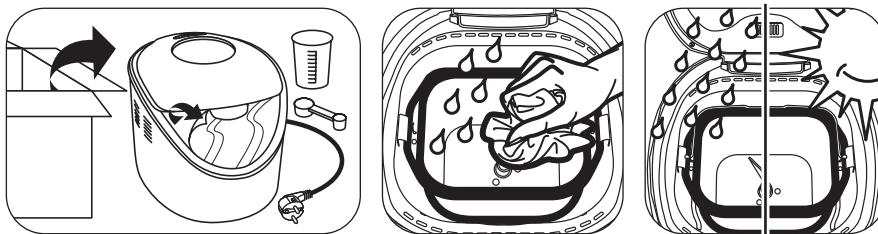
FIN

GR

TR

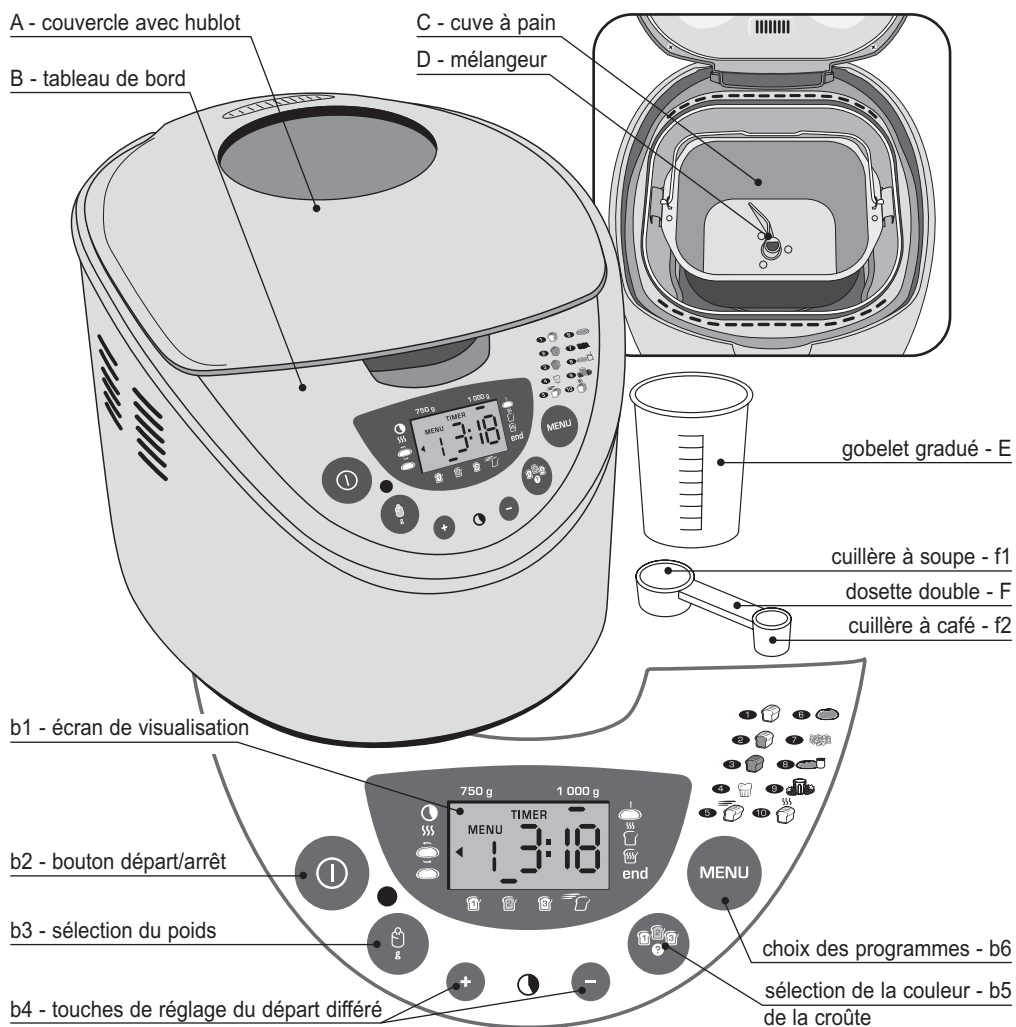


AVANT DE COMMENCER



⚠ Une légère odeur peut se dégager lors de la première utilisation.

FAIRE CONNAISSANCE AVEC VOTRE MACHINE A PAIN



INTRODUCTION

**Le pain joue un rôle important dans notre alimentation.
Qui n'a jamais rêvé de faire son pain à la maison ?
Voici la chose réalisable grâce à la machine à pain.**

Que vous soyez novice ou expert, il vous suffira d'ajouter les ingrédients et la machine à pain s'occupera du reste. Vous pourrez réaliser facilement pains, brioches, pâtes, confitures sans aucune intervention. Mais attention, un temps d'apprentissage est toutefois nécessaire afin d'utiliser au mieux votre machine à pain. Prenez le temps de faire connaissance avec elle et ne soyez pas déçu(e) si vos premiers essais paraissent un peu moins que parfaits. Si vous êtes impatient, une recette se trouvant dans le paragraphe démarrage rapide vous aidera à faire vos premiers pas. Sachez que la texture du pain obtenu est plus compacte que celle du pain de boulangerie.

PREMIERS PAS

Conseils et astuces pour réussir vos pains

1

Lisez attentivement le mode d'emploi et utilisez ses recettes : 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, 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. 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

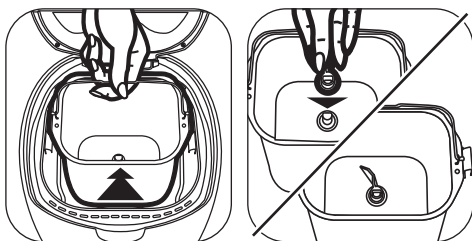
Farine deuxième moitié

Levure

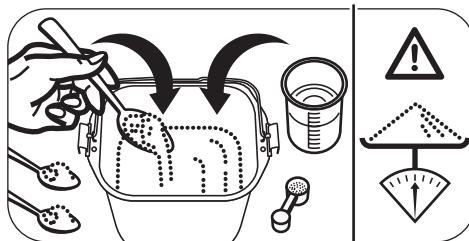
DEMARRAGE RAPIDE

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

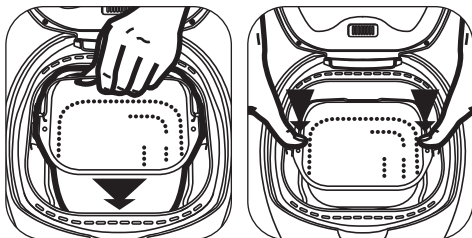
PAIN BASIQUE (programme 1)	DORAGE	> MOYEN	SEL	> 1,5 cuillères à café
	POIDS	> 1000 g	SUCRE	> 1 cuillère à soupe
	TEMPS	> 3 : 18	LAIT EN POUDRE	> 2 cuillères à soupe
	HUILE	> 1,5 cuillères à soupe	FARINE	> 550 g
	EAU	> 300 ml	LEVURE	> 5 g ou 1,5 cuillère à café



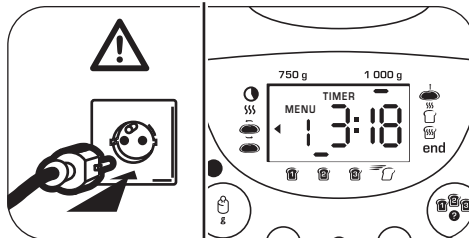
Retirez la cuve à pain en soulevant la poignée et en tirant verticalement.
Adaptez ensuite le mélangeur.



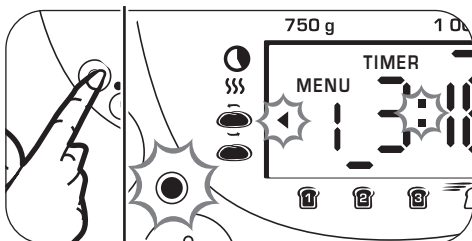
Ajoutez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre préconisé.
Assurez-vous que tous les ingrédients soient pesés avec exactitude.



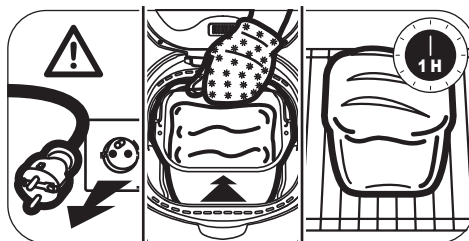
Introduisez la cuve à pain. Appuyez sur la cuve pour l'enclencher sur l'entraîneur et de manière à ce qu'elle soit bien clipsée des 2 côtés.



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.

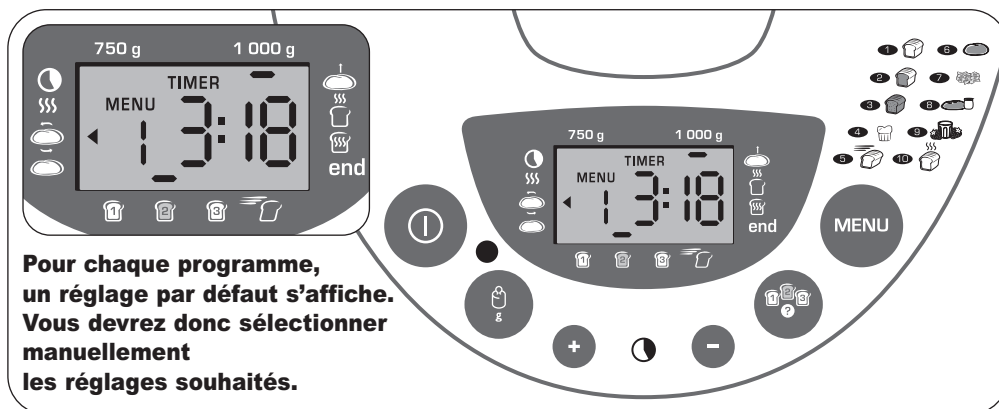


Appuyez sur la touche ①.
Le témoin visuel en face l'étape du cycle atteinte s'affiche.
Les 2 points de la minuterie clignotent.
Le témoin de fonctionnement s'allume.



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.

UTILISEZ VOTRE MACHINE A PAIN



SELECTION 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 **MENU**, le numéro dans le panneau d'affichage passe au programme suivant et ainsi de 1 à 10 :

- | | |
|-----------------------|-----------------------------|
| 1 > pain basique | 6 > pâtes levées (ex pizza) |
| 2 > pain français | 7 > pâtes fraîches |
| 3 > pain complet | 8 > pain au yaourt |
| 4 > pain sucré | 9 > confiture |
| 5 > pain super rapide | 10 > cuisson uniquement |

1 Le programme Pain basique permet d'effectuer la plupart des recettes de pain utilisant de la farine de blé.

2 Le programme Pain français correspond à une recette de pain blanc traditionnel français.

3 Le programme Pain complet est à sélectionner lorsqu'on utilise de la farine pour pain complet.

4 Le programme Pain sucré est adapté aux recettes qui contiennent plus de matière grasse et de sucre.

5 Le programme Pain Super Rapide est spécifique à la recette du pain SUPER RAPIDE (voir page 11).

6 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.

7 Le programme 7 pétrit uniquement. Il est destiné aux pâtes non levées. Ex : nouilles.

8 Le pain au yaourt est une spécialité au goût acide, en dorage medium et 1000 g uniquement.

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

10 Le programme Cuisson uniquement 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 10.

Lorsque la couleur de la croûte souhaitée a été obtenue, arrêtez manuellement le programme par un appui long sur la touche ①.

SELECTION 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 et 9 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.

SELECTION DE LA COULEUR DE LA CROÛTE (DORAGE)

La couleur de la croûte se règle par défaut sur MOYEN. Les programmes 6, 7, 8 et 9 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.

SELECTION DU MODE RAPIDE

Les recettes 1, 2, 3 et 4 peuvent être réalisées en mode RAPIDE et réduire ainsi le temps de cuisson.

Appuyez 4 fois sur la touche  pour sélectionner le mode rapide.

Le mode RAPIDE ne permet pas le réglage de la couleur de la croûte.

DEPART/ARRET

Appuyez sur la touche  pour mettre l'appareil en marche. Le compte à rebours commence.

Pour arrêter le programme ou annuler la programmation différée, appuyez 5 secondes sur la touche .

LES CYCLES

Le témoin visuel s'allume en face l'étape du cycle atteinte par la machine à pain.

Un tableau (page 14-15) vous indique la décomposition des différents cycles suivant le programme choisi.

					
Préchauffage	Pétrissage	Repos	Levée	Cuisson	Maintien au chaud
Utilisé dans les programmes 3 et 8 pour améliorer la levée de la pâte.	Permet de former la structure de la pâte et donc sa capacité à bien lever.	Permet à la pâte de se détendre pour améliorer la qualité du pétrissage.	Temps pendant lequel la levure agit pour faire lever le pain et développer son arôme.	Transforme la pâte en mie et permet le dorage et le croustillant de la croûte.	Permet de garder le pain chaud après la cuisson. Il est toutefois recommandé de démouler le pain dès la fin de la cuisson.

Préchauffage : n'est actif que pour les programmes 3 et 8. 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 : la pâte se trouve dans le 1^{er} ou 2^{ème} cycle de pétrissage ou en période de brassage entre les cycles de levées. Au cours de ce cycle, et pour les programmes 1,3,4 et 8, vous avez la possibilité d'ajouter des ingrédients : fruits secs, olives, lardons etc...

Un signal sonore vous indique à quel moment intervenir. Reportez-vous au tableau récapitulatif des temps de préparation (pages 14-15) 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.

Levée : la pâte se trouve dans le 1^{er} 2^{ème} ou 3^{ème} cycle de levée.

Cuisson : le pain se trouve dans le cycle final de cuisson.

Maintien au chaud : pour les programmes 1, 2, 3, 4, 5, 8 et 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 bip retentit à intervalles réguliers. En fin de cycle l'appareil s'arrête automatiquement après l'émission de 3 bips.

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 5,6,7,9,10 n'ont pas le programme différé.

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

La machine inclut automatiquement la durée des cycles du programme. A l'aide des touches **+** et **-**, affichez le temps trouvé (**+** vers le haut et **-** vers le bas). Les appuis courts permettent un défilement par tranche de 10 mn + bip court. Avec un appui long, le défilement est continu par tranche de 10 mn.

Ex : il est 20 h et vous voulez votre pain prêt à 7 h 00 le lendemain matin. Programmez 11 h 00 à l'aide des touches **+** et **-**.

Appuyez sur la touche **1**. 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 **1** 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, oeufs, yaourts, fromage, fruits frais.

CONSEILS PRATIQUES

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

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

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.

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

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

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

Farines : le poids de la farine varie sensiblement en fonction du type de farine utilisé. Selon la qualité de la farine, les résultats de cuisson du pain peuvent également varier. Conservez la farine dans un contenant hermétique, car la farine réagira aux fluctuations des conditions climatiques, en absorbant de l'humidité ou au contraire en 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.

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 permet de faire lever la pâte. Utilisez de la levure de boulangerie active déshydratée en sachet. La qualité de la levure peut être variable, elle ne gonfle pas toujours de la même façon. Les pains peuvent donc être différents en fonction de la levure utilisée.

Une vieille levure ou une levure mal conservée ne fonctionnera pas aussi bien que de la levure déshydratée fraîchement ouverte.

Les proportions indiquées sont pour une levure déshydratée. En cas d'utilisation de levure fraîche, il faut multiplier la quantité par 3 (en poids) et diluer la levure dans un peu d'eau tiède légèrement sucrée pour une action plus efficace.

Il existe des levures déshydratées sous forme de petites billes qu'il faut réhydrater avec un peu d'eau tiède légèrement sucrée. Elles s'utilisent dans les mêmes proportions que la levure déshydratée en paillettes, mais nous vous conseillons cette dernière pour plus de facilité d'utilisation.

Les additifs (olives, lardons 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.

CONSEILS PRATIQUES

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.

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 14-15)
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	5 g ou 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	5 g ou 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	5 g ou 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	5 g ou 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	5 g ou 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	5 g ou 1,5 c à c

c à c > cuillère à café - c à s > cuillère à soupe

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 (50% sucre 50% eau) ou un alcool type schnaps ou eau de vie de marc de raisin.**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 8**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 6**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	5 g ou 1,5 c à c

PROGRAMME 7**PATE FRAICHES**

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

PROGRAMME 9**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.

GUIDE DE DEPANNAGE

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 ① 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	• Laisser tremper avant de le retirer.
Le mélangeur reste coincé dans le pain	• Huiler légèrement le mélangeur avant d'incorporer les ingrédients dans la cuve.
Après appui sur ① rien ne se passe	• La machine est trop chaude. Attendre 1 heure entre 2 cycles. • Un départ différé a été programmé. • Il s'agit d'un programme avec préchauffage.
Après appui sur ① le moteur tourne mais le pétrissage ne se fait pas	• La cuve n'est pas insérée complètement. • Absence de mélangeur ou mélangeur mal mis en place.
Après un départ différé, le pain n'a pas assez levé ou rien ne s'est passé	• Vous avez oublié d'appuyer sur ① après la programmation du départ différé. • La levure est entrée en contact avec le sel et/ou l'eau. • Absence de mélangeur.
Odeur de brûlé	• Une partie des ingrédients est tombée à côté de la cuve : laissez refroidir la machine et nettoyez l'intérieur de la machine 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.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Nettoyez le corps de l'appareil et l'intérieur de la cuve avec une éponge humide. Séchez soigneusement.
- Lavez la cuve et le mélangeur à l'eau chaude. Si le mélangeur reste dans la cuve, laissez tremper 5 à 10 mn.
- Démontez le couvercle pour le nettoyer à l'eau chaude.
- 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.

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.

- 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.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité Electromagnétique, matériaux en contact avec des aliments, environnement...)
- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégraderait le fabricant de toute responsabilité.
- 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.
- 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.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.
- 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.
- 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.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé (voir liste dans le livret service).
- 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.
- 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°9 (confiture, compote) faites attention au jet de vapeur et aux projections chaudes à l'ouverture du couvercle.
- Attention, la pâte en débordant hors de la cavité de cuisson sur l'élément chauffant peut s'enflammer, aussi :
 - ne dépassez pas les quantités indiquées dans les recettes.
 - ne dépassez pas 1000 g de pâte au total.
- Le niveau de puissance acoustique relevé sur ce produit est de 64 dBA.

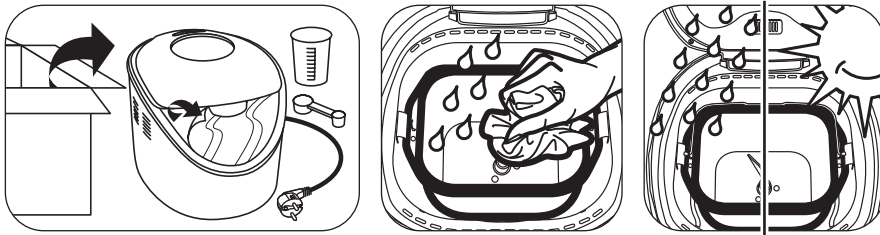
PROGRAMME	TAILLE	DORAGE	TEMPS (h)	PRECHAUFFAGE (mn)	1 ^{er} PETRISSAGE (mn)	REPOS (mn)	2 ^{ème} PETRISSAGE (mn)	1 ^{ère} LEVÉE (mn)	3 ^{ème} PETRISSAGE (sec)	2 ^{ème} LEVÉE (mn)	4 ^{ème} PETRISSAGE (sec)	3 ^{ème} LEVÉE (mn)	CUISSON (mn)	MAINTIEN AU CHAUD (mn)	EXTRA
1	750	1	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51
		2	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51
		3	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51
		Rapide	2.12		5	5	20	15	10	9	10	30	48	60	1.50
	1000 g	1	3.18		5	5	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		2	3.18		5	5	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		3	3.18		5	5	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		Rapide	2.17		5	5	20	15	10	9	10	30	53	60	1.55
2	750	1	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
		2	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
		3	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
		Rapide	2.30		5	5	20	15	10	16	10	39	50	60	2.30
	1000 g	1	3.32		5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
		2	3.32		5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
		3	3.32		5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
		Rapide	2.32		5	5	20	15	10	16	10	39	52	60	2.32
3	750	1	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		2	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		3	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		Rapide	2.28	5	5	5	15	24	10	11	10	35	48	60	2.06
	1000 g	1	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58
		2	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	35	50	60	2.58
		3	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58
		Rapide	2.30	5	5	5	15	24	10	11	10	35	50	60	2.08

PROGRAMME	TAILLE	DORAGE	TEMPS (h)	PRECHAUFFAGE (mn)	1 ^{er} PETRISSAGE (mn)	REPOS (mn)	2 ^{ème} PETRISSAGE (mn)	1 ^{ère} LEVÉE (mn)	3 ^{ème} PETRISSAGE (sec)	2 ^{ème} LEVÉE (mn)	4 ^{ème} PETRISSAGE (sec)	3 ^{ème} LEVÉE (mn)	CUISSON (mn)	MAINTIEN AU CHAUD (mn)	EXTRA
4	750	1	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55
		2	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55
		3	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55
	1000 g	Rapide	2.37		5	5	20	25	10	16	5	36	50	60	2.55
		1	3.22		5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	2.15
5	750	2	3.22		5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	3.00
		3	3.22		5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	3.00
		Rapide	2.42		5	5	20	25	10	16	5	36	55	60	2.20
	1000 g	1	1.17		2		10	20					45	60	
		2	1.17		2		10	20					45	60	
6	750	3	1.17		2		10	20					45	60	
		1	1.20		2		10	20					48	60	
		2	1.20		2		10	20					48	60	
	1000 g	3	1.20		2		10	20					48	60	
7			0.14		3		11								
8	1000 g		3.55	30	5	10	20	39	10	26	10	45	60	60	2.58
9				1.05			5					10	50		
10	1000 g	1	1										60	60	
		2	1										60	60	
		3	1										60	60	

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

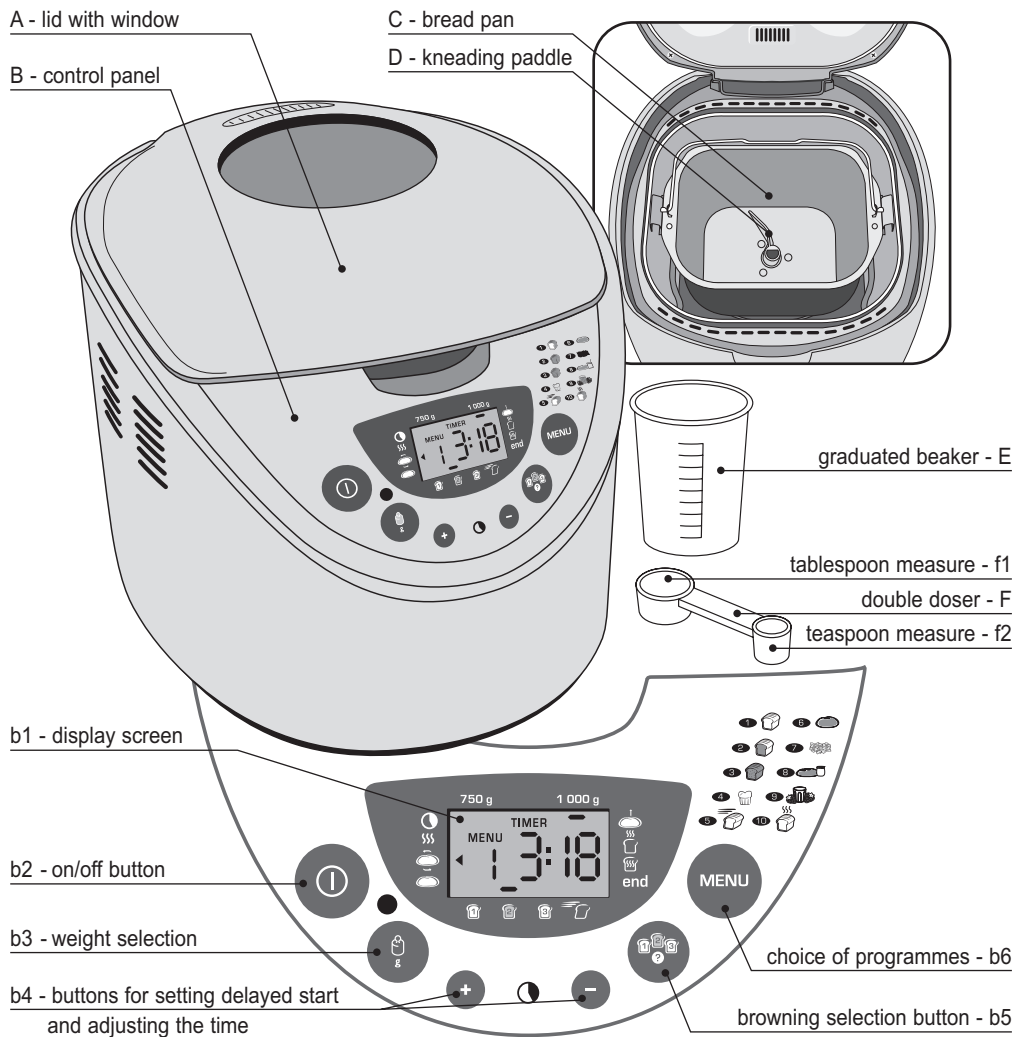
BEFORE YOU BEGIN

GB



⚠ A slight odour may be given off when used for the first time

GETTING TO KNOW YOUR BREADMAKER



INTRODUCTION

Bread plays an important role in our nutrition.

Who has never dreamed of making their own freshly baked bread at home?

Now you can using a breadmaker.

Whether you are a beginner or an expert, all you have to do is add the ingredients and the breadmaker does the rest. You can easily make bread, bread dough, pizza dough, brioche, pasta and jam effortlessly. However be aware that to make the most of your breadmaker a certain learning curve is necessary. Take the time to get to know it and don't be disappointed if your first attempts aren't quite perfect. But if you're impatient to make your first loaf, one of the recipes in the quick-start paragraph will help you take your first steps. Note that the texture of the bread you'll get is more compact than bread from a bakery. Also, remember that all baked loaves have a hole underneath where the kneading paddle is positioned while the bread is baking in the pan.

FIRST STEPS

Tips for making good bread

1

Read the instructions carefully and use the recipes: breadmaking using this appliance is not the same as breadmaking by hand!

2

All the ingredients used must be at room temperature and should be weighed precisely. **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 (see page 20 & 21). 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 disturbing the preparation while it is rising, we recommend that you place all the ingredients into the pan at the beginning and do not open the lid during use. 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

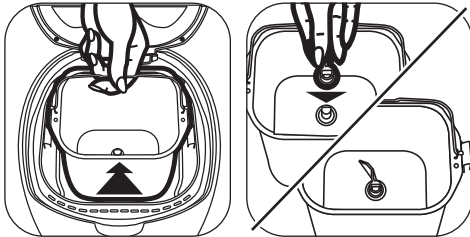
QUICK-START

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

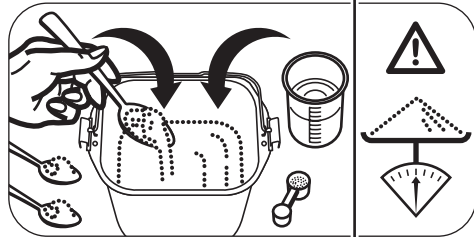
BASIC WHITE BREAD (programme 1)

BROWNING > MEDIUM
WEIGHT > 1000 g
TIME > 3 : 18
OIL > 1.5 tablespoons
WATER > 300 ml

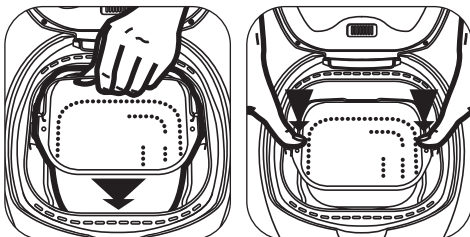
SALT > 1.5 teaspoons
SUGAR > 1 tablespoon
POWDERED MILK > 2 tablespoon
WHITE BREAD FLOUR > 550 g
YEAST > 1.5 teaspoons



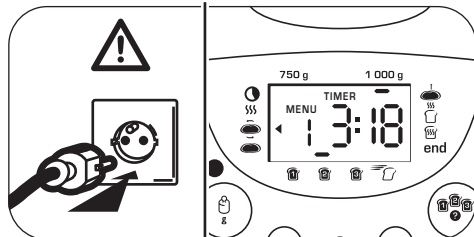
Remove the bread pan by lifting the handle and firmly pulling upward.
Then insert the kneading paddle.



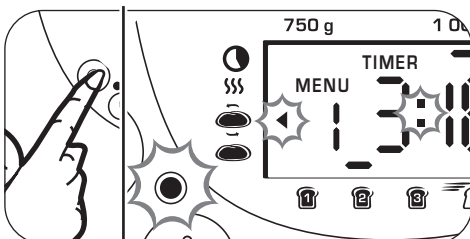
Put the ingredients in the pan in exactly the order recommended.
Make sure that all ingredients are weighed with precision.



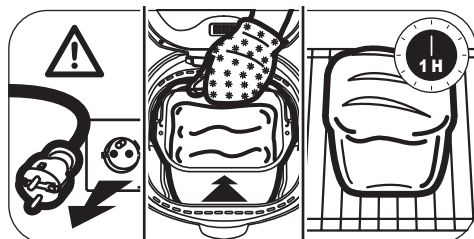
Place the bread pan in the breadmaker. Press down on both sides of the pan so that it clips well to both sides of the breadmaker and engages the drive. **NOTE:** If the baking pan is incorrectly fitted the paddle will not operate.



Close the lid. Plug in the breadmaker and switch it on. After you hear the beep, programme 1 settings are displayed by default, i.e. 1000 g, medium browning.

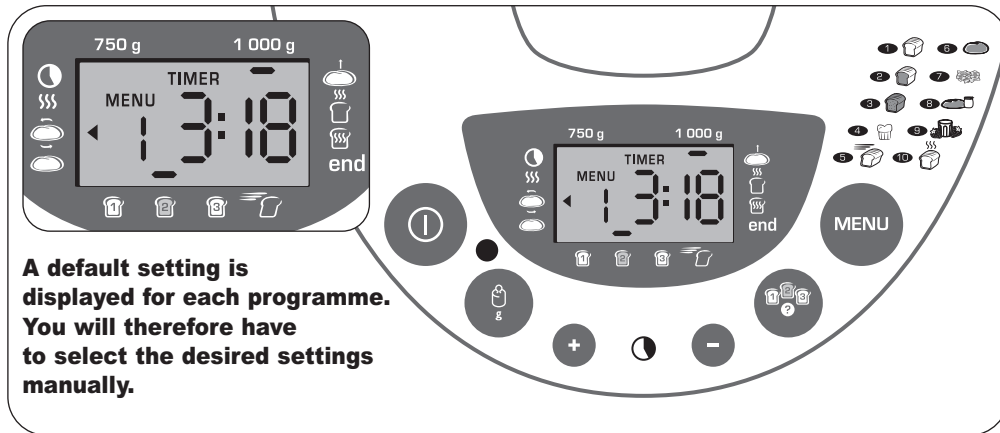


Press the ① button.
The indicator light ◀ comes on facing the stage the program has reached.
The timer colon flashes, and the timer will count down. The operating indicator lights up.
When baking has finished a beep sounds.



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.

USING YOUR BREADMAKER



SELECTING A PROGRAMME

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

The MENU button enables you to choose a certain number of different programmes. The time corresponding to the programme is displayed. Every time you press the **(MENU)** button, the number on the display panel advances to the next programme, from 1 to 10:

- | | |
|-----------------------|--|
| 1 > basic white bread | 6 > leavened dough (pizza for example) |
| 2 > French bread | 7 > fresh pasta |
| 3 > wholemeal bread | 8 > yoghurt bread |
| 4 > sweet bread | 9 > jams and compotes |
| 5 > super fast bread | 10 > cooking only |

1 The Basic Bread programme is used to make most bread recipes using white wheat flour.

2 The French Bread programme corresponds to a traditional French crusty white bread recipe.

3 The Wholemeal Bread programme should be selected when using wholemeal bread flour.

4 The Sweet Bread programme is suited to recipes which contain more fat and sugar.

5 The Super Fast Bread programme is specific to the SUPER FAST bread recipe (see page 24).

6 The Leavened Dough programme does not bake. It is a kneading and rising programme for all leavened doughs such as pizza dough, rolls, sweet buns.

7 Programme 7 only kneads. It is for unleavened pasta, like noodles for example.

8 Yoghurt bread is a speciality with an acidic taste, with medium browning, 1000 g only.

9 The Jams programme automatically cooks jams and compotes (stewed fruits) in the pan.

10 The Cooking Only programme is used to cook for 60 min. It can be selected alone and used:

- with the Leavened Dough programme,
- to reheat cooked and cooled breads or to make them crusty,
- to finish cooking in case of a prolonged electricity cut during a bread baking cycle.

The breadmaker should not be left unattended when using programme 10.

When the crust has browned to the colour you want, manually stop the programme by pressing the **(I)** button for several seconds.

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 and 9 do not have weight settings. Press the  button to set the desired weight of 750 g or 1000 g. The indicator light against the selected setting comes on.

SELECTING THE COLOUR OF THE CRUST (BROWNING)

By default, the colour of the crust is set at MEDIUM.

Programmes 6, 7, 8 and 9 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 1, 2, 3 and 4 can be made in FAST mode, thus reducing baking time.

Press on the  button 4 times to select FAST mode.

The colour of the crust 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 26-27) indicates the breakdown of the various cycles for the programme chosen.

					
Preheating	Kneading	Rest	Rising	Baking	Warming
Used for programmes 3 and 8 to let the dough rise better.	For forming the dough's structure so that it can rise better.	Allows the dough to rest to improve kneading quality.	Time during which the yeast works to let the bread rise and to develop its aroma.	Transforms the dough into bread and gives it a golden, crusty crust.	Keeps the bread warm after baking. It is recommended that the bread should be turned out promptly after baking, however.

 **Preheating:** only activated for programmes 3 and 8. 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.

 **Kneading:** 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 and 8, you can add ingredients: dried fruit or nuts, olives, bacon pieces, etc.

A beep indicates when you can intervene. See the summary table for preparation times (page 26-27) 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.

 **Rising:** the dough is in the 1st, 2nd or 3rd rising cycle.

 **Baking:** the bread is in the final baking cycle.

 **Warming:** for programmes 1, 2, 3, 4, 5, 8 and 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, it stops automatically after 3 beeps. To stop the warming programme, unplug the appliance.

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 5,6,7,9,10.

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

The machine automatically includes the duration of the programme cycles.

Using the **+** and **-** buttons, display the calculated time (**+** up and **-** down).

Short presses change the time by intervals of 10 min + a short beep.

Holding the button down gives continuous scrolling of 10-min intervals.

For example, it is 8 pm and you want your bread to be ready for 7 am the next morning. Programme 11:00 using the **+** and **-** buttons.

Press the **⌚** button. A beep is emitted. The facing indicator light **◀** switches on **●** and the timer colon **:** blinks. The countdown begins. The ON light switches on.

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

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

PRACTICAL ADVICE

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

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

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 50 g size eggs; if your eggs are bigger, add a little flour; if they are smaller, use less flour.

Milk: recipes use either fresh or powdered milk. If using powdered milk, add the quantity of water stated in the recipe. It enhances the flavour and improves the keeping qualities of the bread. For recipes using fresh milk, you can substitute some of it with water but the total volume must equal the quantity stated in the recipe. Semi-skimmed or skimmed milk is best to avoid bread having a close texture. Milk also has an emulsifying effect which evens out its airiness, giving the soft, white part a better aspect.

Water: water rehydrates and activates the yeast. It also hydrates the starch in the flour and helps the soft, white part to form. Water can be totally or partially replaced with milk or other liquids. Use liquids at room temperature.

Flour: the weight of the flour varies significantly depending on the type of flour used. Depending on the quality of the flour, baking results may also vary. Keep flour in a hermetically sealed container, as flour reacts to fluctuations in atmospheric conditions, absorbing moisture or losing it. Use "French T55 flour", "strong flour", "bread flour" or "baker's flour" rather than standard flour, unless otherwise indicated in the recipe.

Adding oats, bran, wheat germ, rye or whole grains to the bread dough will give a smaller, heavier loaf of bread.

Sifting the flour during manufacture 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 or bread mixes 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: yeast is what makes the dough rise. Use flaked dried yeast (in the UK sold as Easy Bake or Fast Action Yeast). The quality of yeast can vary, and it does not always rise in the same way. Bread can therefore come out differently depending on the yeast used. Old or poorly stored yeast will not work as well as a freshly opened packet of dry yeast.

The proportions indicated are for flaked dried yeast. If you use fresh yeast, multiply the quantity by 3 (in weight) and dilute the yeast in a small amount of warm water with a little sugar for more effective action. There are dry yeasts in the form of small granular pellets that have to be rehydrated with a small amount of warm water with a little sugar. These are used in the same proportions as flaked dry yeast, but we recommend the latter as it is easier to use.

Additives (olives, bacon pieces, etc.): you can 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,
- > to finely chop nuts as they can cut through the loaf structure and reduce the cooked height.

PRACTICAL ADVICE

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). Any liquid used should be tepid, about 20 to 25 C (except for Super Fast Bread which should be 35 to 40 C max.).

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.

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 26-27)
and follow the breakdown for the various cycles. Do not alter the quantities
or omit ingredients as it can upset the critical balance of the recipe.**

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	5 g or 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	5 g or 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	5 g or 1.5 tsp	2 tsp

FARMHOUSE LOAF

	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	5 g or 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	5 g or 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	5 g or 1.5 tsp

* = Flaked dried type. In UK use "Easy Bake" or "Fast Action" yeast.

** = Sugar is not included in the recipe, instead the yeast feeds on the natural starches and sugars in the flour.

*** = Add when machine beeps.

tsp > teaspoon - tbsp > tablespoon

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, type 55	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 (50% sugar 50% water) or alcohol such as schnapps or grape eau de vie.**Optional:** place whole almonds on the top of the dough at the end of the last kneading cycle.**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 8**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 6**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	5 g or 1.5 tsp

PROGRAMME 9**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.

Note: When making jam never exceed the quantity in the recipe otherwise it could boil over.**PROGRAMME 7****FRESH PASTA**

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

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 ① 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 The kneading paddle is stuck in the bread After pressing on ①, nothing happens After pressing on ①, the motor is on but no kneading takes place After a delayed start, the bread has not risen enough or nothing happens Burnt smell	• Let it soak before removing it. • Lightly oil the kneading paddle before adding the ingredients to the pan • The machine is too hot. Wait 1 hour between 2 cycles. • A delayed start has been programmed. • The programme includes preheating • The pan has not been correctly inserted. • Kneading paddle missing or not installed properly. • You forgot to press on ① after programming. • The yeast has come into contact with salt and/or water. • Kneading paddle missing. • Some of the ingredients have fallen outside the pan: let the machine cool down and clean the inside of the machine 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.

PROGRAMME	WEIGHT	BROWNING	TOTAL TIME (h)	PREHEATING (mn)	1 st KNEADING (mn)	REST (mn)	2 nd KNEADING (mn)	1 st RISING (mn)	3 rd KNEADING (sec)	2 nd RISING (mn)	4 th KNEADING (sec)	3 rd RISING (mn)	COOKING (mn)	KEEP WARM (mn)	EXTRA*
1 Basic White Bread	750	1	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51
		2	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51
		3	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51
		Fast	2.12		5	5	20	15	10	9	10	30	48	60	1.50
	1000 g	1	3.18		5	5	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		2	3.18		5	5	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		3	3.18		5	5	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
2 French Bread	750	Fast	2.17		5	5	20	15	10	9	10	30	53	60	1.55
		1	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
		2	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
		3	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
	1000 g	Fast	2.30		5	5	20	15	10	16	10	39	50	60	2.30
		1	3.32		5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
		2	3.32		5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
3 Wholemeal Bread	750	3	3.32		5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
		Fast	2.32		5	5	20	15	10	16	10	39	52	60	2.32
		1	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		2	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
	1000 g	3	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		Fast	2.28	5	5	5	15	24	10	11	10	35	48	60	2.06
		1	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58
		2	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	35	50	60	2.58
		3	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58
		Fast	2.30	5	5	5	15	24	10	11	10	35	50	60	2.08

* Time on display to add extra ingredients egg, dried fruit, nuts, olives, etc.

PROGRAMME	WEIGHT	BROWNING	TOTAL TIME (h)	PREHEATING (mn)	1 st KNEADING (mn)	REST (mn)	2 nd KNEADING (mn)	1 st RISING (mn)	3 rd KNEADING (sec)	2 nd RISING (mn)	4 th KNEADING (sec)	3 rd RISING (mn)	COOKING (mn)	KEEP WARM (mn)	EXTRA ⁺
4 Sweet Bread	750	1	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55
		2	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55
		3	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55
		Fast	2.37		5	5	20	25	10	16	5	36	50	60	2.55
	1000 g	1	3.22		5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	2.15
5 Super Fast Bread	750	2	3.22		5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	3.00
		3	3.22		5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	3.00
		Fast	2.42		5	5	20	25	10	16	5	36	55	60	2.20
		1	1.17		2		10	20					45	60	
	1000 g	2	1.17		2		10	20					45	60	
6 Dough	750	3	1.17		2		10	20					45	60	
		1	1.20		2		10	20					48	60	
		2	1.20		2		10	20					48	60	
		3	1.20		2		10	20					48	60	
	1000 g	1	1.30		5	5	20	60							
7 Pasta	750	2	0.14		3		11								
		1	0.14		3		11								
		2	0.14		3		11								
		3	0.14		3		11								
	1000 g	1	3.55	30	5	10	20	39	10	26	10	45	60	60	2.58
8 Yoghurt Bread	750	1	3.55	30	5	10	20	39	10	26	10	45	60	60	2.58
		2	3.55	30	5	10	20	39	10	26	10	45	60	60	2.58
		3	3.55	30	5	10	20	39	10	26	10	45	60	60	2.58
		Fast	2.42		5	5	20	25	10	16	5	36	55	60	2.20
	1000 g	1	1.17		2		10	20					45	60	
9 Jam	750	2	1.17		2		10	20					45	60	
		3	1.17		2		10	20					45	60	
		Fast	2.42		5	5	20	25	10	16	5	36	55	60	2.20
		1	1.20		2		10	20					48	60	
	1000 g	2	1.20		2		10	20					48	60	
10 Bake only	750	3	1.20		2		10	20					48	60	
		1	1.30		5	5	20	60							
		2	0.14		3		11								
		3	0.14		3		11								
	1000 g	1	3.55	30	5	10	20	39	10	26	10	45	60	60	2.58
11 Yoghurt Bread	750	2	3.55	30	5	10	20	39	10	26	10	45	60	60	2.58
		3	3.55	30	5	10	20	39	10	26	10	45	60	60	2.58
		Fast	2.42		5	5	20	25	10	16	5	36	55	60	2.20
		1	1.20		2		10	20					48	60	
	1000 g	2	1.20		2		10	20					48	60	

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

CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance and let it cool down.
- Clean the body of the appliance and the inside of the pan with a damp sponge. Dry thoroughly.
- Wash the pan and kneading paddle in hot water.
If the kneading paddle remains stuck in the pan, let it soak for 5 to 10 min.
- Remove the lid to clean it with hot water.
- 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.

SAFETY RECOMMENDATIONS



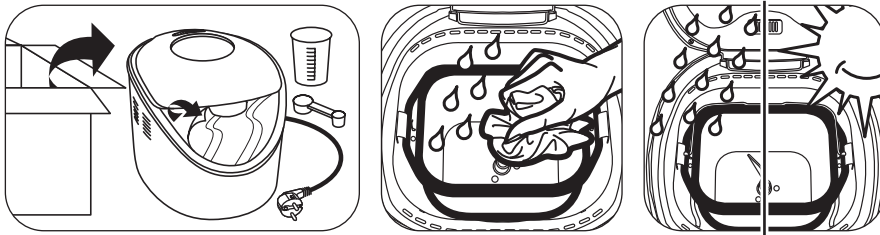
Let's help to protect the environment!

- ① Your appliance contains many materials that can be reused or recycled.
- ➔ Take it to a collection point so it can be processed.

- This appliance is not intended to be operated using an external timer or separate remote control system.
- For your safety, this appliance conforms with applicable standards and regulations (Directives on low voltage, electromagnetic compatibility, materials in contact with foodstuffs, environment, etc.)
- 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.
- This appliance is not designed to be used by people (including children) with a physical, sensory or mental impairment, or people without knowledge or experience, unless they are supervised or given prior instructions concerning the use of the appliance by someone responsible for their safety. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Make sure that the power it uses corresponds to your electrical supply system. Any error in connection will cancel the guarantee.
- Your appliance must be plugged into an earthed socket. If this is not the case, an electric shock may be received, should a fault develop. For your safety, earthing must correspond to the electrical system standards applicable in your country.
- 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.
- Unplug the appliance when you have finished using it and when you clean it.
- Do not use the appliance if:
 - the supply cord is defective or damaged,
 - the appliance has fallen to the floor and shows visible signs of damage or does not function correctly.
 In either case, the appliance must be sent to the nearest approved service centre to eliminate any risk. See the guarantee documents.
- All interventions other than cleaning and everyday maintenance by the customer must be performed by an authorised service centre.
- Do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
- Do not leave the power cord hanging within reach of children.
- The power cord must never be close to or in contact with the hot parts of your appliance, near a source of heat or over a sharp corner.
- Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged. The power cord must be replaced by an authorised service centre to avoid any danger (see the list in the service booklet).
- 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 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. 9 (jam, compotes) watch out for steam and hot spattering when opening the lid.
- Caution, if the dough overflows the baking cavity and touches the heating element, it can catch fire, therefore:
 - do not exceed the quantities indicated in the recipes.
 - do not exceed a total of 1000 g of dough.
- The measured noise level of this product is 64 dBA.

If you have any product problems or queries, please visit our website - www.tefal.co.uk

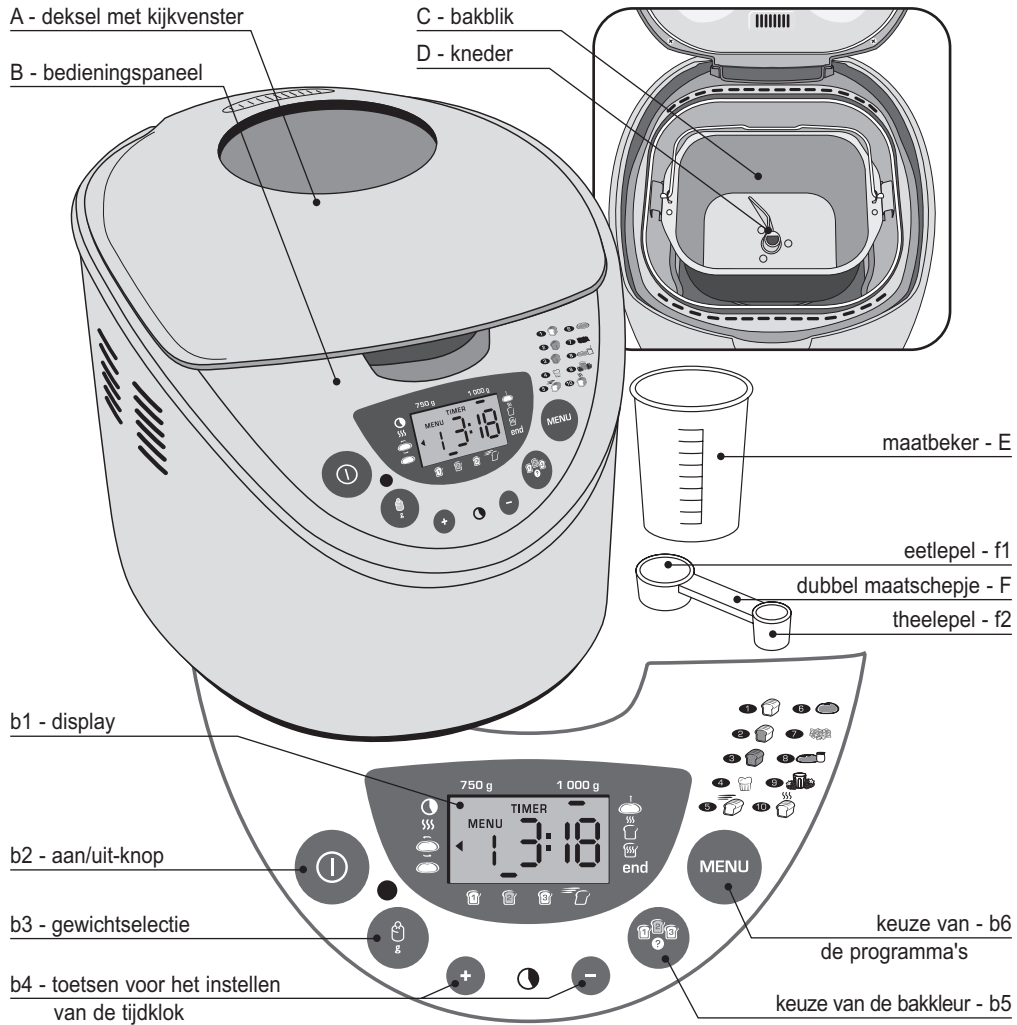
VOOR HET EERSTE GEBRUIK



⚠ Bij het eerste gebruik kan er een lichte geur/rook vrijkomen

NL

MAAK KENNIS MET UW BROODBAKMACHINE



INLEIDING

**Brood speelt een belangrijke rol in onze voeding.
Wie heeft er nog nooit van gedroomd zijn eigen brood te bakken?
Dat is nu mogelijk met de broodbakmachine.**

Of u nu een beginner of een deskundige bent, u hoeft alleen maar de ingrediënten toe te voegen en de broodbakmachine zorgt voor de rest. U kunt eenvoudig broden, brioche, beslag en jam maken zonder enige ingreep. Maar let op, u heeft even tijd nodig om er achter te komen hoe u uw broodbakmachine het beste kunt gebruiken. Neem de tijd kennis te maken met het apparaat en wees niet teleurgesteld wanneer uw eerste probeersels niet helemaal perfect zijn. Indien u meteen aan de slag wilt, kunt u met het recept in de paragraaf snel starten uw eerste stappen zetten. U moet weten dat de structuur van het verkregen brood compacter is dan van brood van de bakker.

DE EERSTE STAPPEN

Adviezen en tips om succesvol brood te bakken

1

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door en maak gebruik van recepten speciaal voor de broodbakmachine: het bereiden van brood met dit apparaat is niet hetzelfde als met de hand!

2

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

3

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

4

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

5

Om te zorgen dat het deeg goed kan rijzen, raden wij u aan alle ingrediënten direct (m.u.v. harde ingrediënten die het bakblik kunnen beschadigen) in het bakblik te doen en te vermijden tijdens het gebruik het deksel te openen. Houdt u aan de volgorde van de ingrediënten en de in het recept aangegeven hoeveelheden. Eerst de vloeibare ingrediënten, vervolgens de vaste. **De gist mag niet in contact komen met de vloeistoffen en het zout.**

Algemene in acht te nemen volgorde:

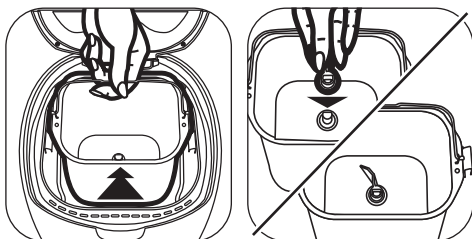
Vloeistoffen (boter, olie, eieren, water, melk)
Zout
Suiker
Meel eerste helft
Melkpoeder
Speciale vaste ingrediënten
Meel tweede helft
Gist

SNEL STARTEN

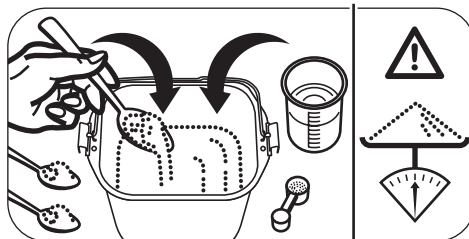
Om kennis te maken met uw broodbakmachine, stellen wij u voor om voor uw eerste brood het recept van het **BASISBROOD** te proberen.

BASISBROOD	GOUDBRUIN KORSTJE	> GEMIDDELD	ZOUT	> 1,5 th
(programma 1)	GEWICHT	> 1000 g	SUIKER	> 1 el
	TIJD	> 3 :18	MELKPOEDER	> 2 el
	OLIE	> 1,5 el	MEEL	> 550 g
	WATER	> 300 ml	GIST	> 1,5 th

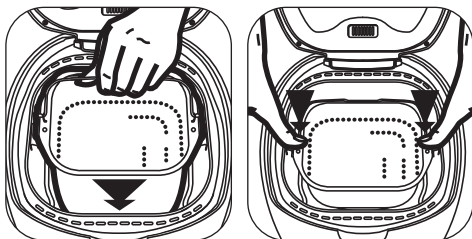
th > theelepel
el > eetlepel



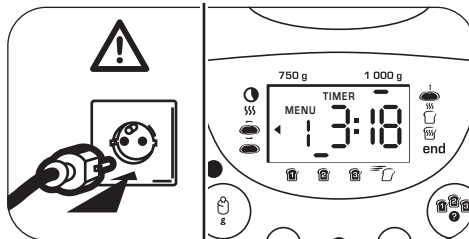
Neem het bakblik uit door dit aan de handgreep verticaal op te tillen.
Zet vervolgens de kneder op zijn plaats.



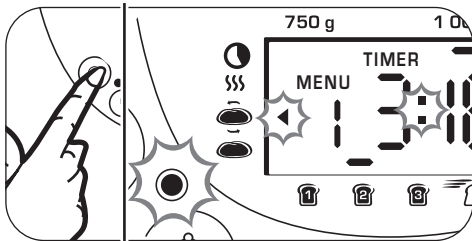
Doe de ingrediënten in de aanbevolen volgorde in het bakblik. Zorg dat u alle ingrediënten nauwkeurig gewogen heeft.



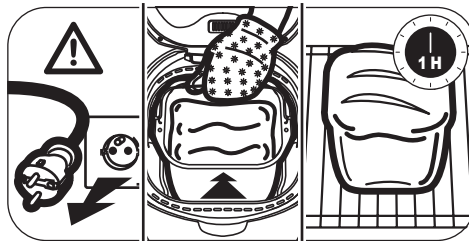
Doe het bakblik terug in de machine. Druk op het bakblik om het aan beide zijden vast te klikken op het aandrijfelement.



Doe de stekker van de broodbakmachine in het stopcontact en zet hem aan. Na het geluidssignaal wordt programma 1 automatisch aangegeven, ofwel 1000 g met een gemiddeld goudbruin korstje.

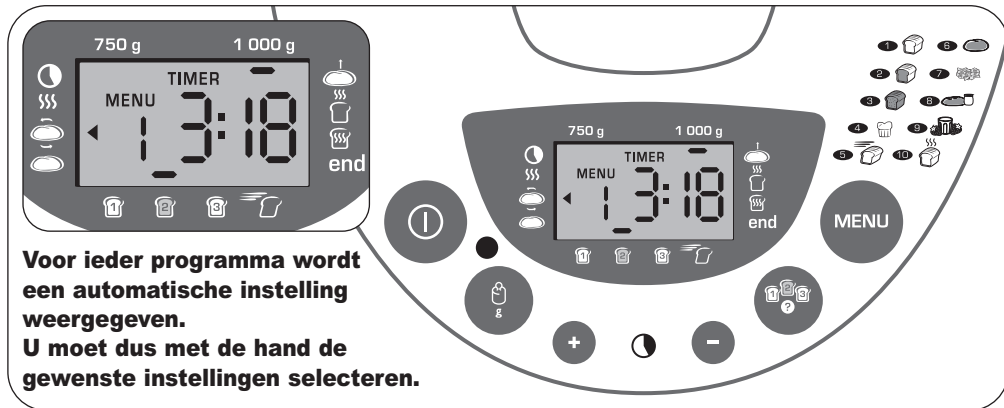


Druk op de toets ① om het programma te starten.
De aanduiding tegenover de bereikte stap van de cyclus gaat branden.
De 2 punten van de tijd klok knipperen.
Het controlelampje van de werking gaat branden.



Haal aan het einde van de bakcyclus de stekker van de broodbakmachine uit het stopcontact. Neem het bakblik uit door aan de handgreep te trekken. Gebruik altijd ovenwanten, want de handgreep van het bakblik en de binnenzijde van het deksel zijn heet. Haal het brood uit het bakblik terwijl het nog warm is en zet het gedurende 1 uur op een rooster om af te koelen.

HET GEBRUIKEN VAN UW BROODBAKMACHINE



KEUZE VAN EEN PROGRAMMA

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

MENU Met de toets **MENU** kunt u een aantal verschillende programma's kiezen. De bij het programma horende tijd wordt weergegeven. Iedere keer dat u op de toets **MENU** drukt, gaat het nummer op de display over op het volgende programma, van 1 tot 10:

- | | |
|---------------------|---------------------------------------|
| 1 > Basisbrood | 6 > Gerezen deeg (bijvoorbeeld pizza) |
| 2 > Frans brood | 7 > Verse pasta |
| 3 > Volkorenbrood | 8 > Yoghurtbrood |
| 4 > Zoet brood | 9 > Jam |
| 5 > Supersnel brood | 10 > Uitsluitend bakken |

1 Met het programma Basisbrood kunnen de meeste broodrecepten met behulp van tarwemeel gemaakt worden.

2 Het programma Frans brood komt overeen met een recept voor traditioneel Frans witbrood.

3 Het programma Volkorenbrood moet geselecteerd worden wanneer u meel voor volkorenbrood gebruikt.

4 Het programma Zoet brood is geschikt voor recepten die meer vet en suiker bevatten.

5 Het programma SuperSnel Brood is speciaal voor het recept van SUPERSNEL brood (zie pagina 37).

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

7 Het programma 7 kneedt alleen maar. Het is bestemd voor niet gerezen deeg. Bijv.: pasta.

8. Yoghurtbrood is een specialiteit met een zure smaak, een medium goudbruin korstje en uitsluitend met 1000 g.

9 Het programma Jam kookt automatisch jam in het bakblik.

10 Met het programma Uitsluitend bakken kunt u 60 min. bakken. Dit kan alleen geselecteerd worden en gebruikt worden:

- in combinatie met het programma Gerezen deeg,
- voor het verwarmen of knapperig maken van reeds gebakken en afgekoeld brood,
- voor het afbakken in geval van een langdurige stroomonderbreking tijdens een broodcyclus.

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

Wanneer de korst de gewenste kleur verkregen heeft, kunt u het programma met de hand uitschakelen door lang op de toets **11** te drukken.

SELECTIE VAN HET GEWICHT VAN HET BROOD

Het gewicht van het brood wordt automatisch ingesteld op 1000 g. Het gewicht wordt slechts ter indicatie gegeven. Zie de details van de recepten voor meer informatie. Bij de programma's 6, 7, 8 en 9 is er geen instelling van het gewicht. Druk op de toets  voor het instellen van het gewenste gewicht, 750 g of 1000 g. De aanduiding tegenover de gewenste instelling gaat branden.

SELECTIE VAN DE KLEUR VAN DE KORST (GOUDBRUIN)

De kleur van de korst wordt automatisch ingesteld op GEMIDDELD. Bij de programma's 6, 7, 8 en 9 is er geen instelling van de kleur.

Er zijn drie keuzes mogelijk: LICHT/GEMIDDELD/DONKER. Voor het wijzigen van de automatische instelling drukt u op de toets  totdat de aanduiding tegenover de gewenste instelling gaat branden.

SELECTIE VAN DE SNELLE BAKWIJZE

De recepten 1, 2, 3 en 4 kunnen op de SNELLE bakwijze gemaakt worden, waarbij de baktijd korter is. Druk 4 keer op de toets  om de snelle bakwijze te kiezen.

Bij de SNELLE bakwijze kan de kleur van de korst niet ingesteld worden.

INSCHAKELING/UITSCHAKELING

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

DE CYCLI

De aanduiding tegenover de door de broodbakmachine bereikte stap in de cyclus gaat branden. Een tabel (pagina 40-41) geeft de verschillende cycli aan de hand van het gekozen programma aan.

					
Voorverwarming	> Knezen	> Rust	> Rijden	> Bakken	> Warm houden
Gebruikt door de programma's 3 en 8 om het deeg nog beter te laten rijzen.	Om het deeg structuur te geven en het zo beter te laten rijzen.	Hiermee kan het deeg tot rust komen, zodat de kwaliteit van het kneden verbeterd wordt.	De tijd waarin het gist actief is om het brood te laten rijzen en zijn aroma te ontwikkelen.	Hierbij verandert het deeg in brood en krijgt dit een goudbruin, knapperig korstje.	Hiermee kan het brood na het bakken warm gehouden worden. Het wordt van harte aanbevolen om het brood meteen na het bakken uit het bakblik te halen.

 **Voorverwarmen:** werkt uitsluitend bij de programma's 3 en 8. Op dat moment werkt de kneder niet. Tijdens deze stap wordt de gist actiever, wat het rijzen bevordert van brood met meel dat de neiging heeft niet goed te rijzen.

 **Knezen:** het deeg bevindt zich in de 1^e of 2^e kneedcyclus of in de mengperiode tussen de rijscycli. Tijdens deze cyclus en voor de programma's 1,3,4 en 8 kunt u ingrediënten toevoegen: droge vruchten, olijven, spekblokjes, enz... Een geluidssignaal geeft aan op welk moment u dit kunt doen. Raadpleeg de overzichtstabel van de bereidingstijden (pagina 40-41) en de kolom "extra". Deze kolom geeft de tijd aan die op de display van uw apparaat zal verschijnen terwijl het geluidssignaal te horen is. Om precies te weten na hoeveel tijd het geluidssignaal te horen is, trekt u de tijd uit de kolom "extra" af van de totale baktijd.

Bijv.: "extra" = 2:51 en "totale tijd" = 3:13, de ingrediënten kunnen na 22 min toegevoegd worden.

 **Rijden:** het deeg bevindt zich in de 1^e, 2^e of 3^e rijscycli.

 **Bakken:** het deeg bevindt zich in de eindcyclus van het bakken.

 **Warm houden:** voor de programma's 1, 2, 3, 4, 5, 8 en 10, u kunt de bereiding in het apparaat laten. Na het bakken wordt het brood automatisch gedurende een uur warm gehouden. Tijdens het warm houden gedurende een uur blijft de display op 0:00 staan. Er klinkt regelmatig een pieptoon. Aan het einde van de cyclus schakelt het apparaat automatisch uit na 3 pieptonen.

PROGRAMMA MET TIJDKLOK

U kunt het apparaat zodanig programmeren dat uw bereiding klaar is op een door u gekozen tijdstip, tot maximaal 15 u van tevoren. Het programma met tijdklok mag niet gebruikt worden voor de programma's 5/6/7/9/10.

Deze stap geschiedt na het selecteren van het programma, de bakkleur en het gewicht. De programma-tijd wordt weergegeven. Bereken het tijdsverschil tussen het moment waarop u het programma start en het uur waarop u wilt dat de bereiding klaar is.

De machine telt hier automatisch de tijdsduur van de cycli van het programma bij op.

Met behulp van de toetsen (+) en (-), geeft u de gevonden tijd weer (+ naar boven en - naar beneden). Door kort te drukken, verspringt de tijd in schijven van 10 min + korte pieptoon.

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

Bijv.: Het is 8 uur 's avonds en u wilt dat uw brood de volgende morgen om 7 uur klaar is. Programmeer 11.00 u met behulp van de toetsen (+) en (-).

Druk op de toets (1). Er klinkt een geluidssignaal. Het controlelampje hier ◀ tegenover gaat branden (1/2) en de 2 punten van de tijdklok knipperen. Het aftellen begint. Het lampje van de werking gaat branden. Indien u een fout gemaakt heeft of de instelling van de tijd wilt wijzigen, houdt u de toets (1) ingedrukt totdat u het geluidssignaal hoort. De automatisch ingestelde tijd wordt weergegeven. Herhaal de handeling. Sommige ingrediënten zijn bederfelijk. Gebruik het programma met tijdklok niet voor recepten met: verse melk, eieren, yoghurt, kaas, vers fruit.

PRAKTISCHE ADVIEZEN

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

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

DE INGREDIËNTEN

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

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

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

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

Meel: het gewicht van het meel kan aanzienlijk variëren aan de hand van het gebruikte type meel. Afhankelijk van de kwaliteit van het meel kunnen ook de bakresultaten van het brood variëren. Bewaar het meel in een hermetisch gesloten blik, want meel reageert op veranderingen in de weersomstandigheden en absorbeert zo vocht of verliest dit juist. Gebruik bij voorkeur zogenaamd "krachtig" meel, meel van "bakkwaliteit" of "bakkersmeel" in plaats van gewoon meel.

Door haver, zemelen, tarwekiemen, rogge of hele granen toe te voegen aan het brooddeeg, krijgt u een zwaarder en minder groot brood.

Het gebruik van een meelsoort T55 wordt aanbevolen, tenzij in het recept anders vermeld staat.

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

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

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

Gist: door middel van de gist zal het deeg rijzen. Gebruik gedroogde actieve bakkersgist uit een zakje. De kwaliteit van de gist kan variëren, zij rijst niet altijd op dezelfde wijze. Afhankelijk van de gebruikte gist kan het brood daarom verschillen. Oude of slecht bewaarde gist werkt niet zo goed als droge gist uit een zojuist geopend zakje. De aangegeven verhoudingen zijn bedoeld voor gedroogde gist. Wanneer u verse gist gebruikt, moet u de hoeveelheid met 3 vermenigvuldigen (het gewicht) en de gist aanlengen met een beetje lauw suikerwater voor een efficiëntere werking. Er bestaat droge gist in de vorm van kleine korreltjes die aangelengd moeten worden met een beetje lauw suikerwater. Deze worden in dezelfde verhoudingen gebruikt als droog gistpoeder, maar wij raden u deze laatste aan voor een groter gebruiksgemak.

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

- > dat u goed naar het geluidssignaal luistert voor het toevoegen van de ingrediënten, met name de meest kwetsbare,
- > dat de hardste granen (zoals lijn- en sesamzaad) vanaf het begin van het kneden kunnen worden toegevoegd om de machine gemakkelijker te kunnen gebruiken (bijvoorbeeld bij programmering van de tijd klok),
- > dat de zeer vochtige ingrediënten (olijven) goed moeten uitlekken,
- > dat de vette ingrediënten met een beetje meel moeten worden bestrooid om beter opgenomen te kunnen worden,
- > dat u niet een te grote hoeveelheid moet gebruiken, om de goede ontwikkeling van het deeg niet te verstoren,
- > als u harde ingrediënten toevoegt die scherp zijn, deze uitsluitend toevoegen na het laatste kneedproces om te voorkomen dat de anti-aanbaklaag beschadigt (denk aan bv. kandijnsuiker).

PRAKTISCHE ADVIEZEN

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

Het is soms ook nuttig het deeg tijdens het kneden te controleren: het moet een gelijkmatige bal vormen die niet aan de wanden blijft plakken.

- > als niet al het meel is opgenomen, moet u wat meer water toevoegen,
- > zo niet, dan moet u eventueel wat meel toevoegt.

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

Een veel voorkomende fout is te denken dat door het toevoegen van gist het brood beter zal rijzen.

Te veel gist maakt de structuur van het deeg kwetsbaar, dit zal flink rijzen en tijdens het bakken inzakken. U kunt het deeg vlak voor het bakken beoordelen door dit licht met uw vingertoppen aan te raken: het deeg moet lichte weerstand bieden en de vingerafdruk moet beetje bij beetje wegtrekken.

DE RECEPTEN

Houd voor ieder van deze recepten de aangegeven volgorde van de ingrediënten.

Afhankelijk van het gekozen recept en het bijbehorende programma kunt

u de overzichtstabel van de bereidingstijden (pagina 40-41)

bekijken en nagaan hoe de verschillende cycli verlopen.

th > theelepel - el > eetlepel

PROGRAMMA 1

BASISBROOD

	750 g	1000 g
Olie	1 el	1,5 el
Water	245 ml	300 ml
Zout	1 th	1,5 th
Suiker	3 th	1 el
Melkpoeder	1 el	2 el
Meel	455 g	550 g
Gist	1 th	5 g of 1,5 th

MELKBROOD

	750 g	1000 g
Zachte boter in blokjes	50 g	60 g
Zout	1,5 th	2 th
Suiker	2 el	2,5 el
Vloeibare melk	260 ml	310 ml
Meel	400 g	470 g
Gist	1 th	5 g of 1,5 th

PROGRAMMA 2

FRANS BROOD

	750 g	1000 g
Water	270 ml	360 ml
Zout	1,5 th	2 th
Meel	460 g	620 g
Gist	5 g of 1,5 th	2 th

BOERENBRUIN

	750 g	1000 g
Water	270 ml	360 ml
Zout	1,5 th	2 th
Meel	370 g	500 g
Roggemeel	90 g	120 g
Gist	5 g of 1,5 th	2 th

PROGRAMMA 3

VOLKORENBROOD

	750 g	1000 g
Olie	2 th	1 el
Water	270 ml	360 ml
Zout	1,5 th	2 th
Suiker	2 th	1 el
Meel	225 g	300 g
Volkorenmeel	225 g	300 g
Gist	1 th	5 g of 1,5 th

BOERENBROOD

	750 g	1000 g
Olie	2 th	1 el
Water	270 ml	360 ml
Zout	1,5 th	2 th
Suiker	2 th	1 el
Meel	230 g	300 g
Roggemeel	110 g	150 g
Volkorenmeel	110 g	150 g
Gist	1 th	5 g of 1,5 th

th > theelepel - el > eetlepel

PROGRAMMA 4**BRIOCHE**

	750 g	1000 g
Eieren	2	3
Boter	150 g	175 g
Vloeibare melk	60 ml	70 ml
Zout	1 th	1,5 th
Suiker	3 el	4 el
Meel type 55	360 g	440 g
Gist	2 th	2,5 th

naar keuze: 1 theelepel oranjebloesemwater.

KUGELHOPF

	750 g	1000 g
Eieren	2	3
Boter	140 g	160 g
Vloeibare melk	80 ml	100 ml
Zout	1/2 th	1 th
Suiker	4 el	5 el
Meel	350 g	420 g
Gist	2 th	2,5 th
Rozijnen	100 g	150 g

naar keuze: laat de rozijnen weken in een lichte siroop (50% suiker 50% water) of in brandewijn of wijndraf.

naar keuze: leg hele amandelen op het deeg aan het einde van de laatste kneedcyclus.

PROGRAMMA 5**SUPERSNEL BROOD**

	750 g	1000 g
Olie	1 el	1,5 el
Water (max. 35 tot 40°C)	270 ml	360 ml
Zout	1 th	1,5 th
Suiker	1 el	1 el
Melkpoeder	1 el	2 el
Meel	430 g	570 g
Gist	3 th	3,5 th

PROGRAMMA 8**YOGHURTBROOD**

	1000 g
Water	200 ml
Gewone yoghurt	1 (125 g)
Zout	2 th
Suiker	1 el
Meel	480 g
Roggemeel	70 g
Gist	2,5 th

PROGRAMMA 6**PIZZADEEG**

	750 g	1000 g
Olijfolie	1 el	1,5 el
Water	240 ml	320 ml
Zout	1,5 th	2 th
Meel	480 g	640 g
Gist	1 th	5 g of 1,5 th

PROGRAMMA 9**VRUCHTENMOES EN JAM**

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

Aardbeien-, perziken-, rabarber- of abrikozenjam:
580 g fruit, 360 g suiker, sap van 1 citroen.**Oranjemarmelade:**
500 g fruit, 400 g suiker.**Appel-/rabarbermoes:**
750 g fruit, 4,5 eetlepels suiker**Rabarbermoes:**
750 g fruit, 4,5 eetlepels suiker.**PROGRAMMA 7****VERSE PASTA**

	1000 g
Eieren	5
Water	60 ml
Meel	600 g
Zout	1 th

STORINGSGIDS

Is het resultaat niet volgens wens? Met deze tabel kunt u zien wat er aan de hand is.

	Te hoog gerezen brood	Ingezak brood na te hoog gerezen te zijn	Onvoldoende gerezen brood	Te lichte korst	Bruine zijden maar het brood is niet voldoende gaar	Meel aan de zijanten en bovenop
						
Tijdens het bakken is de toets ① ingedrukt				●		
Niet genoeg meel		●				
Teveel meel			●			●
Niet genoeg gist			●			
Teveel gist		●		●		
Niet genoeg water			●			●
Teveel water		●			●	
Niet genoeg suiker			●			
Meel van slechte kwaliteit			●	●		
De verhouding van de ingrediënten is niet goed (te grote hoeveelheid)	●					
Het water is te warm		●				
Het water is te koud			●			
Onjuist programma			●	●		

TECHNISCHE STORINGSGIDS

PROBLEMEN	OPLOSSINGEN
De kneder blijft in de kom bekneeld zitten	• Laten weken voordat u hem verwijdt.
De kneder blijft in het brood bekneeld zitten	• De kneder met een beetje olie insmeren voordat u de ingrediënten in de kom doet.
Na een druk op ① gebeurt er niets	• De machine is te warm. Wacht 1 uur tussen 2 cycli. • U heeft de tijd klok geprogrammeerd. • Het betreft een programma met voorverwarmen.
Na op ① gedrukt te hebben draait de motor maar er wordt niet gekneet	• Het bakblik zit niet goed op zijn plaats. • De kneder is afwezig of zit niet goed op zijn plaats.
Na een programmering met de tijd klok is het brood niet voldoende gerezen of er is niets gebeurd	• U heeft vergeten na de programmering op ① te drukken. • De gist is in contact gekomen met het zout en/of het water. • Kneder afwezig.
Brandgeur	• Een deel van de ingrediënten is naast het bakblik gevallen: laat de machine afkoelen en maakt de binnenzijde van de machine schoon met een vochtige spons en zonder reinigingsproduct. • De bereiding is overgelopen: te grote hoeveelheid ingrediënten, met name vloeistof. Neem de juiste verhoudingen van het recept in acht.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Reinig het apparaat en de binnenzijde van de bak met een vochtige spons. Goed afdrogen.
- Was de kom en de kneder af met warm water. Indien de kneder in het bakblik vast zit, laat deze dan 5 tot 10 min weken.
- Demonteer het deksel om dit met warm water af te wassen.
- Geen onderdelen in de vaatwasser wassen.
- Gebruik geen agressief schoonmaakmiddel, geen schuursponsje en geen alcohol.
Gebruik een zachte, vochtige doek.
- Dompel het apparaat of het deksel niet onder in water.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



Wees vriendelijk voor het milieu!

- ① Uw apparaat bevat talrijke materialen die hergebruikt of gerecycleerd kunnen worden.
- ② Breng het naar een verzamelpunt voor verwerking ervan.

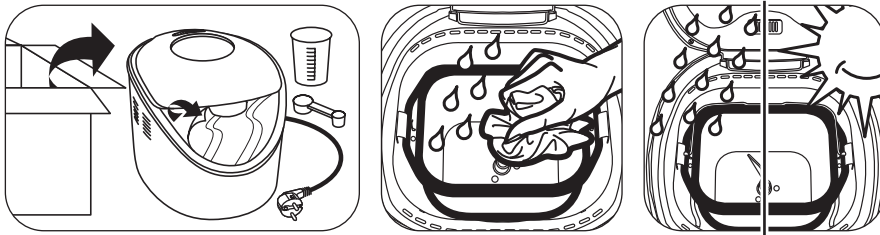
- Dit apparaat is niet bestemd voor werking met behulp van een externe tijd klok of een apart afstandsbedieningsysteem.
- Voor uw veiligheid beantwoordt dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...)
- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt: indien het apparaat niet overeenkomstig de handleiding gebruikt wordt, kan de fabrikant geen enkele aansprakelijkheid aanvaarden.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van het apparaat door een verantwoordelijk persoon.
Er moet toezicht zijn op jonge kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Controleer of de voedingsspanning van uw apparaat overeenkomt met die van uw elektrische installatie. Verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.
- Steek de stekker altijd in een geaard stopcontact. Het niet in acht nemen van deze verplichting kan elektrische schokken veroorzaken en tot ernstige verwondingen leiden. Voor uw eigen veiligheid moet het geaarde stopcontact beantwoorden aan de in uw land geldende normen voor elektrische installaties. Indien uw installatie geen geaard stopcontact heeft, dient u, voordat u het apparaat aansluit, een erkende instantie te laten komen om uw elektrische installatie zodanig te wijzigen dat deze aan de normen voldoet.
- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
- Trek, bij langdurige afwezigheid en als u het apparaat schoonmaakt, de stekker uit het stopcontact.
- Het apparaat niet gebruiken indien:
 - het snoer hiervan beschadigd of defect is.
 - het apparaat gevallen is en zichtbaar beschadigd is of niet goed meer functioneert.
 In ieder van deze gevallen moet het apparaat naar de dichtstbijzijnde servicedienst teruggestuurd worden om risico's te vermijden. Raadpleeg de garantie.
- Elke handeling anders dan schoonmaken en het gewone onderhoud dient door een erkende servicedienst te gebeuren.
- Houd het apparaat, het aansluitsnoer of de stekker niet in water of enige andere vloeistof.
- Laat het aansluitsnoer niet binnen handbereik van kinderen hangen.
- Het aansluitsnoer mag niet in de buurt van, of in contact met de warme delen van het apparaat, in de buurt van een warmtebron of op scherpe randen komen.
- Het apparaat niet gebruiken indien het aansluitsnoer of de stekker beschadigd zijn. Laat ze vervangen door een erkende reparatieservice om ieder risico te voorkomen (zie de lijst in het serviceboekje).
- Raak het kijkvenster niet aan tijdens en vlak na de werking. De temperatuur van het kijkvenster kan hoog zijn.
- Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen in goede staat verkerende verlengsnoeren met een geaarde stekker en een geleidingsdraad waarvan de doorsnede minstens gelijk is aan die van het product.
- Plaats het apparaat niet op een ander apparaat.
- Gebruik dit apparaat niet als hittebron.
- Nooit papier, karton of plastic in het apparaat plaatsen en er niets op plaatsen.
- Probeer bij brand nooit de vlammen te blussen met water. Trek de stekker uit het stopcontact. Doof de vlammen met een vochtige doek.
- Voor uw eigen veiligheid, dient u uitsluitend gebruik te maken van de op het apparaat afgestemde accessoires en onderdelen.
- Alle apparaten worden onderworpen aan een strenge controle. Met sommige, willekeurig uitgekozen apparaten zijn praktische gebruikstests uitgevoerd, waardoor het kan lijken of het apparaat reeds gebruikt is.
- Gebruik aan het einde van het programma altijd ovenwanten het bakblik of de warme delen van het apparaat vast te pakken. Tijdens het gebruik wordt het apparaat zeer heet.
- Nooit de luchtroosters dichtmaken of afdekken.
- Wees zeer voorzichtig, er kan stoom ontsnappen wanneer u het deksel opent tijdens het programma of aan het einde hiervan.
- Wanneer u met programma nr. 9 bezig bent (jam, appelmoes), wees dan alert op de stoomstoot en de warme spatten die tijdens de opening van het deksel kunnen optreden.
- Let op, deeg dat buiten de bakruimte terecht komt op het verwarmingselement kan in brand vliegen:
 - houdt u dan ook aan de in de recepten aangegeven hoeveelheden.
 - maak niet meer dan 1000 g deeg in totaal.
- Het bij dit product gemeten akoestische vermogen bedraagt 64 dBA.

PROGRAMMA	MAAT	BAKKLEUR	TJID (u)	VOOR- VERWARMEN (mn)	1 ^{er} KEER KNEDEN (mn)	RUST (mn)	2 ^e KEER KNEDEN (mn)	1 ^o KEER RIJZEN (mn)	3 ^e KEER KNEDEN (sec)	2 ^e KEER RIJZEN (mn)	4 ^e KEER KNEDEN (sec)	3 ^e KEER RIJZEN (mn)	BAKKEN (mn)	WARM HOUDEN (mn)	EXTRA
1	750	1	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51
		2	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51
		3	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51
	1000 g	Snel	2.12		5	5	20	15	10	9	10	30	48	60	1.50
		1	3.18		5	5	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		2	3.18		5	5	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		3	3.18		5	5	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
2	750	Snel	2.17		5	5	20	15	10	9	10	30	53	60	1.55
		1	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
		2	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
	1000 g	3	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
		Snel	2.30		5	5	20	15	10	16	10	39	50	60	2.30
		1	3.32		5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
		2	3.32		5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
3	750	3	3.32		5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
		Snel	2.32		5	5	20	15	10	16	10	39	52	60	2.32
	1000 g	1	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		2	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		3	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		Snel	2.28	5	5	5	15	24	10	11	10	35	48	60	2.06
		1	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58
		2	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	35	50	60	2.58
		3	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58
		Snel	2.30	5	5	5	15	24	10	11	10	35	50	60	2.08

PROGRAMMA	MAAT	BAKKLEUR	TIJD (u)	VOOR- VERWARMEN (mn)	1 ^{er} KEER KNEDEN (mn)	RUST (mn)	2 ^o KEER KNEDEN (mn)	1 ^o KEER RIJZEN (mn)	3 ^o KEER KNEDEN (sec)	2 ^o KEER RIJZEN (mn)	4 ^o KEER KNEDEN (sec)	3 ^o KEER RIJZEN (mn)	BAKKEN (mn)	WARM HOUDEN (mn)	EXTRA
4	750	1	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55
		2	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55
		3	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55
	1000 g	Snel	2.37		5	5	20	25	10	16	5	36	50	60	2.55
		1	3.22		5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	2.15
5	750	2	3.22		5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	3.00
		3	3.22		5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	3.00
		Snel	2.42		5	5	20	25	10	16	5	36	55	60	2.20
	1000 g	1	1.17		2		10	20					45	60	
		2	1.17		2		10	20					45	60	
6	750	3	1.17		2		10	20					45	60	
		1	1.20		2		10	20					48	60	
		2	1.20		2		10	20					48	60	
	1000 g	3	1.20		2		10	20					48	60	
7			1.30		5	5	20	60							
8	1000 g		0.14		3		11								
			3.55	30	5	10	20	39	10	26	10	45	60	60	2.58
9				1.05			5					10	50		
10	1000 g	1	1										60	60	
		2	1										60	60	
		3	1										60	60	

Opmerking: bij de totale tijdsduur zit niet de tijd van het warmhouden van de programma's 1, 2, 4, 5, 8 en 10.

VOR DEM GEBRAUCH



⚠ Während des ersten Gebrauchs kann sich ein leichter Geruch entwickeln.

MACHEN SIE SICH MIT IHREM BROTBACKAUTOMATEN VERTRAUT

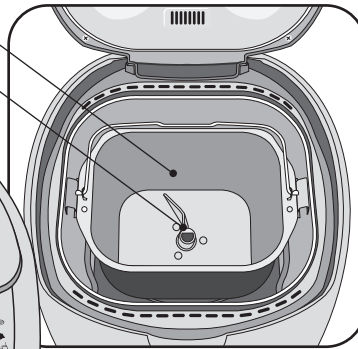
D

A - abnehmbarer Deckel
mit Sichtfenster

B - Bedienfeld

C - Backform

D - Knethaken



Messbecher - E

Esslöffel - f1

Messlöffel - F

Kaffeelöffel - f2

b1 - Anzeigefenster

b2 - Start/Stopp-Taste

b3 - Brotgröße

b4 - Zeiteinstelltasten (Timer-Funktion)

Programmwahl - b6

Einstellung des - b5
Bräunungsgrades der Kruste

VORWORT

**Brot spielt in unserer Ernährung eine große Rolle.
Wer wünscht sich nicht, sein eigenes Brot zu backen?
Mit diesem Brotbackautomaten geht Ihr Wunsch in Erfüllung.**

Ob Back-Neuling oder bereits Experte, Sie füllen einfach die Zutaten ein und schalten den Brotbackautomaten ein. Er erledigt den Rest. Sie können Brot, Hefegebäck, Teige und auch Marmelade ohne weiteres Zutun herstellen. Etwas Aufmerksamkeit ist allerdings erforderlich, um sich mit dem Gerätebetrieb vertraut zu machen. Nehmen Sie sich diese Zeit und seien Sie nicht gleich enttäuscht, wenn die ersten Versuche nicht auf Anhieb gelingen. Mit dem Rezept im Abschnitt "Schnellanleitung" können auch Ungeduldige die ersten Brotbackschritte machen. Achten Sie bitte darauf, dass das selbstgemachte Brot kompakter ist als das vom Bäcker.

DIE ERSTEN SCHRITTE

Hinweise und Tipps - so gelingen Ihre Brote

1

Die Gebrauchsanleitung aufmerksam lesen und die Rezepte befolgen. Das Brotbacken mit dem Backautomaten ist anders als die rein "manuelle" Methode!

2

Alle zu verwendenden Zutaten müssen Raumtemperatur haben und präzise abgewogen sein. **Die Flüssigkeiten mit dem mitgelieferten Messbecher abmessen. Der doppelseitige Messlöffel besitzt auf einer Seite das Esslöffel- und auf der anderen Seite das Kaffeelöffel-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

Um den Gärprozess des Teigs nicht zu beeinträchtigen, raten wir, alle Zutaten in die Backform zu geben und den Deckel während des Gebrauchs nicht zu oft zu öffnen. Halten Sie die Reihenfolge der Zutatenzugabe genau ein sowie die in den Rezepten genannten Mengenangaben. Als erstes die flüssigen und danach die festen Zutaten einfüllen. **Die Hefe darf weder mit den Flüssigkeiten noch mit dem Salz in Berührung kommen.**

Einzuhaltende Reihenfolge

Flüssigkeiten (Butter, Öl, Eier, Wasser, Milch)

Salz

Zucker

Mehl, erste halbe Menge

Milchpulver

Zusätzliche feste Zutaten

Mehl, zweite halbe Menge

Trockenhefe

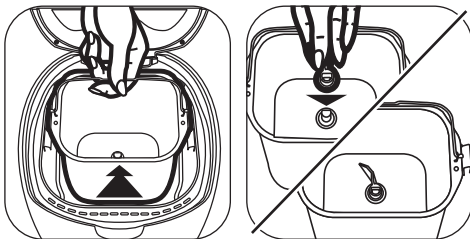
SCHNELLANLEITUNG

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

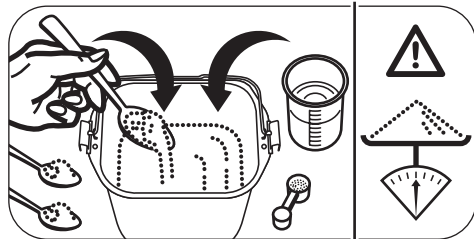
BROT-GRUNDREZEPT (Programm 1)

KRUSTENFARBE > MITTEL
BROTGRÖSSE > 1000 g
ZEIT > 3:18
ÖL > 1,5 Esslöffel
Wasser > 300 ml

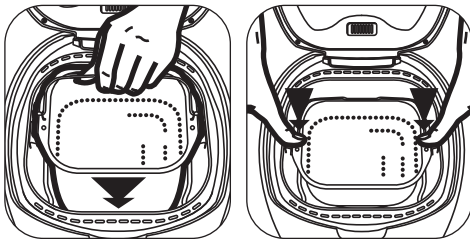
SALZ > 1,5 Kaffeelöffel
ZUCKER > 1 Esslöffel
MILCHPULVER > 2 Esslöffel
MEHL > 550 g
HEFE > 1,5 Kaffeelöffel



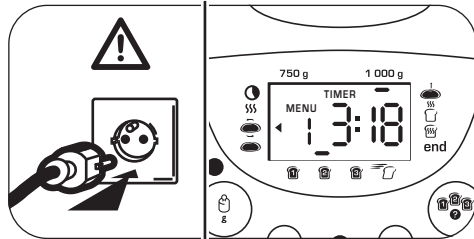
Backform am Griff nehmen und senkrecht herausziehen.
Den Knethaken einsetzen.



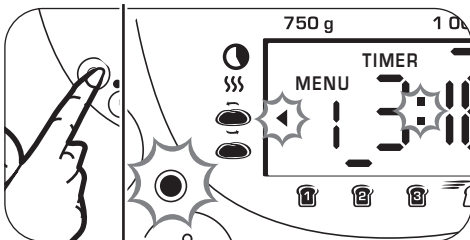
Die Zutaten in der genannten Reihenfolge in die Backform geben.
Zutaten präzise abwiegen.



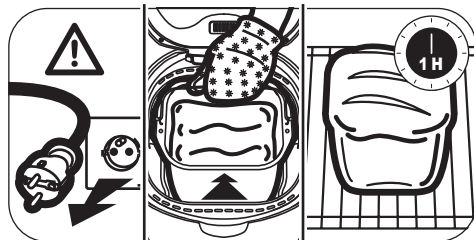
Backform einsetzen und den Antrieb einrasten lassen. Beide Seiten der Form sollten gut arretiert sein.



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.

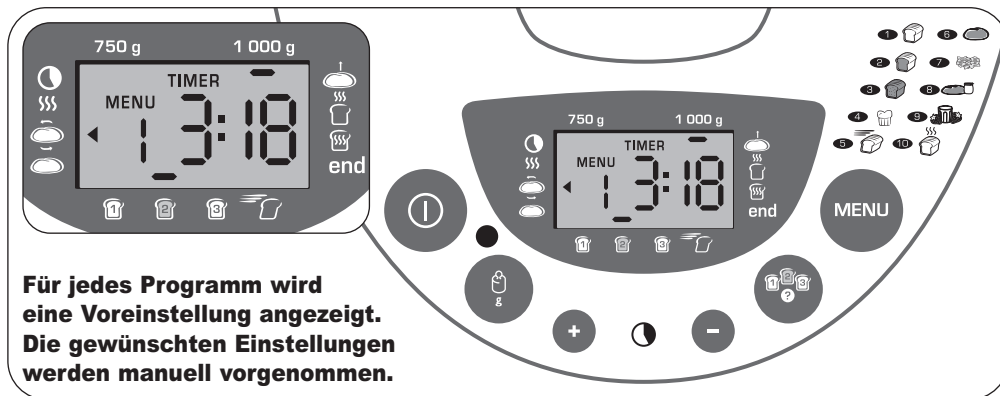


Drücken Sie auf ①. Das Hinweislicht über dem relevanten Symbol leuchtet auf, um anzuzeigen, welches Stadium des jeweiligen Zyklus der Brotbackautomat erreicht hat.
Der Doppelpunkt blinkt;
Die Betriebskontrollleuchte ist an.



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.

GEBRAUCH IHRES BROTBACKAUTOMATEN



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 **MENÜ** erscheint im Anzeigefeld die nächste Nummer im Menü von 1 bis 10:

- | | |
|-------------------------|-------------------------------|
| 1 > Grundrezept | 6 > Hefeteig (z.B. Pizzateig) |
| 2 > französisches Brot | 7 > Nudelteig |
| 3 > Vollkornbrot | 8 > Joghurtbrot |
| 4 > Süßes Brot | 9 > Marmelade |
| 5 > Brot (sehr schnell) | 10 > nur Backen |

1 Das Grundrezept-Programm eignet sich zum Backen der meisten Brotrezepte mit Weizenmehl.

2 Das Programm "französisches Brot" entspricht einem Rezept für traditionelles französisches Weißbrot.

3 Das Programm "Vollkornbrot" wird für Rezepte gewählt, die Vollkornmehl vorschreiben.

4 Das Programm "süßes Brot" backt Brot mit höherem Fett- und Zuckergehalt.

5 Das Programm "Brot sehr schnell" ist die besondere Einstellung für das Brotrezept SUPER SCHNELL (siehe Seite 50).

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

7 Das Programm 7 knetet nur und ist für Teige bestimmt, die nicht aufgehen sollen, z.B. Nudelteig.

8 Das Joghurtbrot ist ein Spezialbrot mit angenehmen säuerlichen Geschmack, mittelbrauner Kruste, Brotgröße nur 1000 g.

9 Das Marmeladen-Programm bereitet automatisch Marmeladen zu.

10 Das Programm "nur Backen" ermöglicht, 60 Minuten zu backen. Es kann allein ausgewählt werden, oder:

- in Verbindung mit dem Programm für Hefeteig.
- zum Aufbacken oder Nachbacken von bereits gebackenen und abgekühlten Broten.
- zum Fertigbacken eines unterbrochenen Backzyklus, z.B. bei längerem Stromausfall.

Den Brotbackautomaten bei laufendem Programm 10 nicht unbeaufsichtigt lassen.

Wenn die gewünschte Krustenfarbe erreicht ist, schalten Sie das Programm mit einem längeren Druck auf die Taste **1** ab.

EINSTELLUNG DER BROTGRÖSSE

Die Brotgröße steht standardmäßig auf 1000 g. Es handelt sich um eine Grundeinstellung. Einzelheiten ersehen Sie den jeweiligen Rezepten. Die Programme 6, 7, 8 und 9 haben keine Einstellung der Brotgröße. Die gewünschte Brotgröße 750 g oder 1000 g mit der Taste auswählen. Das Hinweislicht leuchtet neben der ausgewählten Größe auf.

EINSTELLUNG DER KRUSTENFARBE (BRÄUNUNGSGRAD)

Grundeinstellung der Kruste ist standardmäßig auf MITTELBRAUN eingestellt. Die Programme 6, 7, 8 und 9 haben keine Einstellung des Bräunungsgrads.

Drei Bräunungsgrade stehen zur Auswahl: HELL/MITTEL/DUNKEL. Zum Ändern der Standardeinstellung drücken Sie auf die Taste , bis das Hinweislicht neben der ausgewählten Krustenfarbe leuchtet.

AUSWAHL DES SCHNELLZYKLUS

Die Rezepte 1, 2, 3 und 4 können im SCHNELLMODUS mit reduzierter Backzeit realisiert werden.

Der Taste vier 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 .

PROGRAMM-ZYKLEN

Die Hinweislichter über dem relevanten Symbol leuchten auf, um anzuzeigen, welches Stadium des Zyklus der Brotbackautomat erreicht hat.

Eine Tabelle (Seite 52-53) zeigt den Aufbau der verschiedenen Zyklen je nach ausgewähltem Programm.

Vorheizen	> Kneten	> Ruhen	> Gehen	> Backen	> Warmhalten
Wird in den Programmen 3 und 8 benutzt, damit der Teig besser gehen kann.	Verleiht dem Teig Struktur, damit er gut aufgeht.	Der Teig entspannt sich und verbessert damit die Güte des Knetvorgangs.	In dieser Zeit wirkt die Hefe, der Teig geht auf und entwickelt sein Aroma.	Der Teig bekommt eine Kruste, die Kruste knusprig und goldbraun.	Zum Warmhalten nach dem Backzyklus. Es ist jedoch ratsam, das Brot gleich nach dem Backen zu entfernen.

Vorheizen: Diese Etappe beschleunigt die Wirkung der Hefe und begünstigt das Gehen von Teigen, die Mehltypen enthalten, welche nicht so leicht aufgehen.

Kneten: Der Teig befindet sich im ersten oder zweiten Knetstadium oder wird zwischen den Gehzyklen durchgeknetet. Während dieses Zyklus können Sie für die Programme 1, 3, 4 und 8 weitere Zutaten, z.B. Trockenfrüchte, Oliven, Speck, usw. zufügen.

Sie werden durch einen Alarmton darauf hingewiesen. Siehe Tabelle mit der Zusammenfassung der Vorbereitungszeiten (Seite 52-53) und Spalte "Extra".

Diese Spalte nennt die Zeit, die im Anzeigefenster steht, wenn der Alarmton zu hören ist. Um genauer zu wissen, nach welcher Zeit dieser Alarm 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.

Gehen: Der Teig geht im ersten, zweiten oder dritten Zyklus.

Backen: Das Brot befindet sich im letzten Backzyklus.

Warmhalten: Bei den Programmen 1, 2, 3, 4, 5, 8 und 10 können Sie das Backgut im Gerät lassen. Nach Ende des Backzyklus schaltet der Brotbackautomat automatisch auf Warmhalten (1 Stunde). Während des Warmhaltemodus steht im Anzeigefenster 0:00 und ein Piepsignal ertönt in regelmäßigen Abständen. Am Ende des Gerätezyklus erfolgt eine automatische Abschaltung und es ertönen 3 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 5/6/7/9/10 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 $\oplus$ und $\ominus$ anzeigen ($\oplus$ zum Wert heraufsetzen, $\ominus$ zum Wert herabsetzen).

Durch kurzes Drücken stellt sich der Timer in 10 Minuten-Schritten weiter und es ertönt ein kurzer Piepton.

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 $\oplus$ und $\ominus$ 11h00. Drücken Sie auf $\textcircled{1}$. Es ertönt ein Signalton und das Hinweislicht $\blacktriangleleft$ neben $\textcircled{1}$ leuchtet und der Doppelpunkt :: des Timers blinkt.

Der Countdown beginnt. Die Betriebskontrollleuchte ist an.

Wenn Sie die Programmierung verändern möchten, drücken Sie länger auf $\textcircled{1}$, 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 Öle: 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 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 Frischmilch wie 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 Brotkrume 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 oder Milchpulver ausgetauscht werden. Flüssigkeiten mit 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 an 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 Type 55.**

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 keine Zuckerraffinade oder 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: Durch Hefe geht der Teig auf. Verwenden Sie Trockenhefe in der Tüte. Die Qualität der Hefe ist unterschiedlich und sie geht nicht unbedingt auf die gleiche Art auf. Je nach verwendeter Hefe können die Brote durchaus unterschiedlich sein.

Ältere Hefe oder schlecht aufbewahrte Hefe hat weniger Treibkraft als eine frisch geöffnete Tüte Trockenhefe.

Die Mengenangaben sind für Trockenhefe gedacht. Wenn Sie Frischhefe verwenden, müssen Sie die Menge verdreifachen (an Gewicht) und die Hefe mit lauwarmen Wasser und etwas Zucker ansetzen, um die Wirkung zu verstärken.

Es gibt ebenfalls Trockenhefe als Granulat (fein gekörnt), die in etwas gezuckertem warmem Wasser eingeweicht wird. Diese Hefe wird in den gleichen Proportionen wie die Trockenhefe in Pulver verwendet. Wegen ihrer einfacheren Verarbeitung empfehlen wir die gekörnte Hefe.

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

- > den Alarmton, 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.

PRAKTISCHE HINWEISE

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

Manchmal ist es nützlich, den Teig nach dem halben Knetprozess zu prüfen. Er soll homogen sein und nicht an den Wänden der Backform kleben.

- > bei Mehlrückständen noch etwas Wasser nachgießen,
- > bei klebrigem Teig noch etwas Mehl hinzufügen.

Diese Korrekturen sehr behutsam vornehmen (max. 1 Esslöffel auf einmal) und erst das Ergebnis abwarten bevor Sie noch weitere Korrekturen vornehmen.

Ein weit verbreiteter Irrtum ist , 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.

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 52-53) die Vorbereitungszeiten
und die Zusammensetzung der verschiedenen Backzyklen entnehmen.**

KL > Kaffeelöffel - EL > Esslöffel

PROGRAMM 1

BROT-GRUNDREZEPT

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

MILCHBROT

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

PROGRAMM 2

FRANZÖSISCHES BROT

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

BAUERNBROT

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

PROGRAMM 3

VOLLKORNBROT

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

LANDBROT

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

KL > Kaffeelöffel - EL > Esslöffel

PROGRAMM 4**BRIOCHE**

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

Wahlweise: 1 Kaffeelöffel Orangenblütenwasser hinzufügen.**GUGELHUPF**

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

Wahlweise: die Rosinen in leichtem Zuckersirup (50% Zucker 50% Wasser), Schnaps oder Traubentrestler einweichen.**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 KL	1,5 KL
Zucker	1 EL	1 EL
Milchpulver	1 EL	2 EL
Mehl	430 g	570 g
Hefe	3 KL	3,5 KL

PROGRAMM 8**JOGHURTROT**

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

PROGRAMM 6**PIZZATEIG**

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

PROGRAMM 9**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.

Orangenmarmelade:

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 7**FRISCHE PASTA**

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

FEHLERSUCHANLEITUNG

**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 genug gebacken	Oberseite und Seiten bemehlt
						
Während des Backzyklus wurde die Ⓢ bedient.		●		●		
Zu wenig Mehl			●			
Zu viel Mehl						●
Zu wenig Hefe			●			
Zu viel Hefe		●		●		
Zu wenig Wasser			●			●
Zu viel Wasser		●			●	
Zu wenig Zucker			●			
Schlechte Mehlqualität			●	●		
Falsche Proportionen der Zutaten (zu große Mengen)	●					
Wasser zu warm		●				
Wasser zu kalt			●			
Falsches Programm			●	●		

SUCHANLEITUNG FÜR TECHNISCHE STÖRUNGEN

FEHLER	ABHILFE
Knethaken bleibt in der Backform stecken Knethaken bleibt im Brot stecken. Nichts passiert nach Druck auf Ⓢ	• In Wasser einweichen und dann herausziehen. • Knethaken leicht ölen, bevor die Zutaten eingefüllt werden.
Nach Druck auf Ⓢ läuft zwar der Motor, aber der Teig wird nicht geknetet Nach Aufnahme eines zeitversetzten Backzyklus (Timer) ist das Brot nicht genug aufgegangen, oder nichts ist passiert Es riecht verbrannt	• Der Backautomat ist zu heiß. Zwischen zwei Backzyklen 1 Stunde warten. • Es wurde ein zeitversetzter Start (Timer) programmiert. • Das gewählte Programm hat einen Vorheizzyklus. • Die Backform ist nicht richtig eingesetzt. • Der Knethaken fehlt oder sitzt nicht richtig. • Sie haben nach der Timer-Einstellung vergessen, auf Ⓢ zu drücken. • Die Hefe ist mit Salz bzw. Wasser in Berührung gekommen. • Der Knethaken fehlt. • Ein Teil der Zutaten ist neben die Backform gefallen: 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.

PROGRAMM	GEWICHT	KRUSTE	ZEIT (h)	VORHEIZEN (mn)	1. KNETEN (mn)	RUHEN (mn)	2. KNETEN (mn)	1. GEHEN (mn)	3. KNETEN (sec)	2. GEHEN (mn)	4. KNETEN (sec)	3. GEHEN (mn)	BACKEN (mn)	WARM- HALTEN (mn)	EXTRA
1	750	1	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51
		2	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51
		3	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51
	1000 g	Schnell	2.12		5	5	20	15	10	9	10	30	48	60	1.50
		1	3.18		5	5	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		2	3.18		5	5	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		3	3.18		5	5	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		Schnell	2.17		5	5	20	15	10	9	10	30	53	60	1.55
		1	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
		2	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
		3	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
2	750	Schnell	2.30		5	5	20	15	10	16	10	39	50	60	2.30
		1	3.32		5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
		2	3.32		5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
	1000 g	3	3.32		5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
		Schnell	2.32		5	5	20	15	10	16	10	39	52	60	2.32
		1	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		2	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		3	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		Schnell	2.28	5	5	5	15	24	10	11	10	35	48	60	2.06
		1	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58
		2	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	35	50	60	2.58
3	750	3	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58
		Schnell	2.30	5	5	5	15	24	10	11	10	35	50	60	2.08
		1	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
	1000 g	2	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		3	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		Schnell	2.28	5	5	5	15	24	10	11	10	35	48	60	2.06
		1	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58
		2	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	35	50	60	2.58
		3	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58
		Schnell	2.30	5	5	5	15	24	10	11	10	35	50	60	2.08

PROGRAMM	GEWICHT	KRUSTE	ZEIT (h)	VORHEIZEN (mn)	1. KNETEN (mn)	RUHEN (mn)	2. KNETEN (mn)	1. GEHEN (mn)	3. KNETEN (sec)	2. GEHEN (mn)	4. KNETEN (sec)	3. GEHEN (mn)	BACKEN (mn)	WARM- HALTEN (mn)	EXTRA
4	750	1	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55
		2	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55
		3	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55
		Schnell	2.37		5	5	20	25	10	16	5	36	50	60	2.55
	1000 g	1	3.22		5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	2.15
		2	3.22		5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	3.00
		3	3.22		5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	3.00
		Schnell	2.42		5	5	20	25	10	16	5	36	55	60	2.20
5	750	1	1.17		2		10	20					45	60	
		2	1.17		2		10	20					45	60	
		3	1.17		2		10	20					45	60	
	1000 g	1	1.20		2		10	20					48	60	
		2	1.20		2		10	20					48	60	
		3	1.20		2		10	20					48	60	
6			1.30		5	5	20	60							
7			0.14		3		11								
8	1000 g		3.55	30	5	10	20	39	10	26	10	45	60	60	2.58
9				1.05			5					10	50		
10	1000 g	1	1										60	60	
		2	1										60	60	
		3	1										60	60	

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

REINIGUNG UND PFLEGE

- Vor dem Reinigen den Netzstecker ziehen und den Brotbackautomaten auskühlen lassen.
- Das Gerät außen und innen mit einem feuchten Schwamm auswaschen. Sorgfältig trocknen.
- Die Backform und den Knethaken mit heißem Wasser waschen.
Wenn der Knethaken sich nicht lösen lässt, 5 bis 10 Minuten in Wasser einweichen.
- Den Deckel abnehmen und mit heißem Wasser reinigen.
- Die Teile nicht in die Spülmaschine stellen.
- Weder handelsübliche Reinigungsmittel, Topfkratzer noch Brennspritus verwenden.
Nur mit einem weichen und feuchten Tuch reinigen.
- Das Gerätegehäuse oder den Deckel niemals in Wasser tauchen.

SICHERHEITSHINWEISE

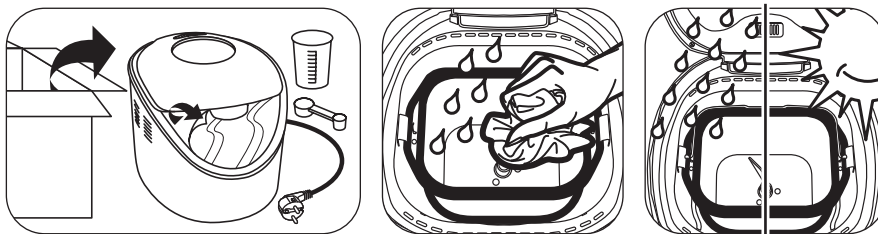


Denken Sie an den Umweltschutz!

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

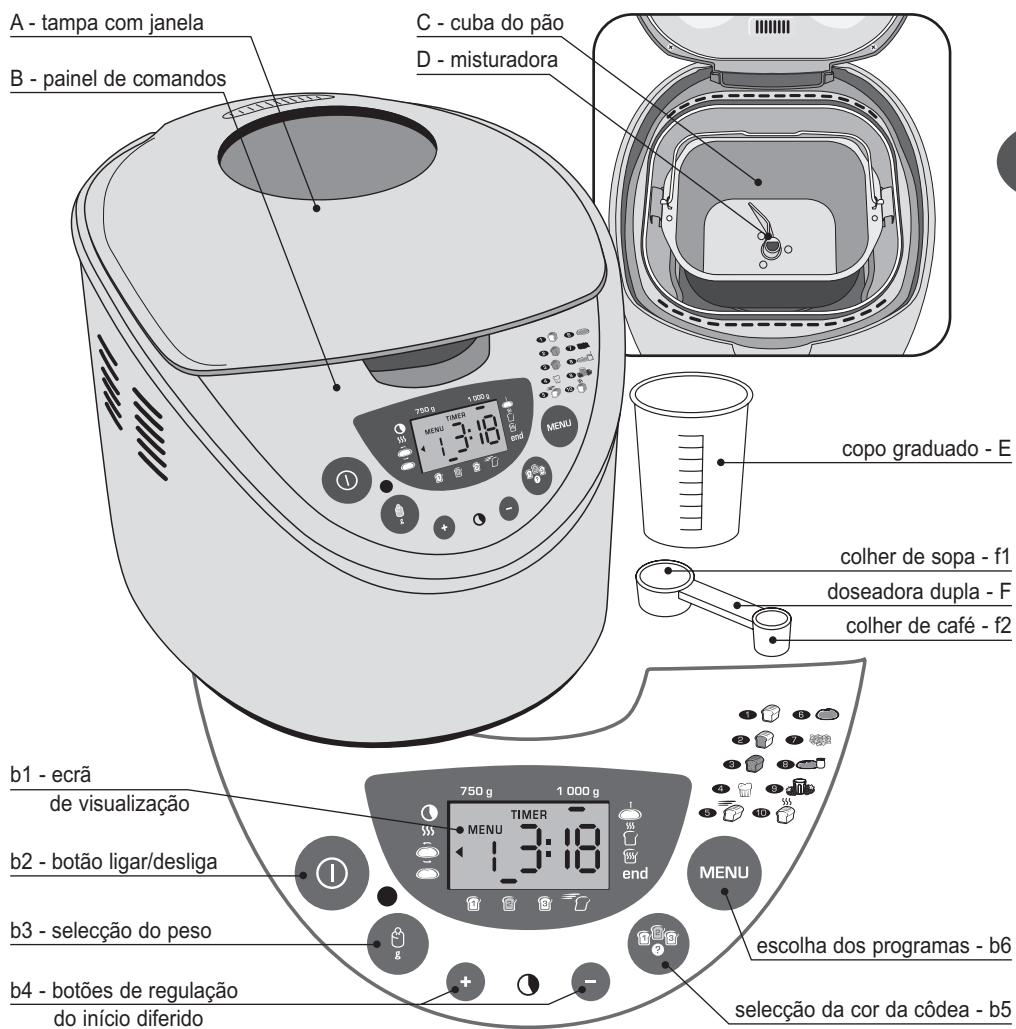
- Dieses Gerät ist nicht dazu angelegt, mit einem externen Timer oder einer gesonderten Fernbedienung in Betrieb gesetzt zu werden.
- Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den jeweils anwendbaren Normen und Bestimmungen (Niederspannung, Elektromagnetische Verträglichkeit, Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, Umweltverträglichkeit...)
- Die Gebrauchsanleitung vor der ersten Benutzung aufmerksam lesen. Ein unsachgemäßer Gebrauch entbindet den Hersteller von seiner Haftung. Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen und Aufkleber innerhalb und außerhalb des Gerätes und entnehmen Sie das Zubehör.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (inbegriffen Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden. Das Gleiche gilt für Personen, die keine Erfahrung mit dem Gerät besitzen oder sich mit ihm nicht auskennen, außer wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder von dieser mit dem Gebrauch des Gerät vertraut gemacht wurden. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Überprüfen, dass die Gerätespannung mit der Netzspannung übereinstimmt. Durch einen falschen Anschluss geht die Garantie verloren.
- Das Gerät nur an eine geerdete Schukosteckdose anschließen. Zuwiderhandlungen können Stromschläge zur Folge haben und unter Umständen schwere Verletzungen verursachen. Für Ihre Sicherheit ist es wichtig, dass die Schukosteckdose den geltenden Elektrovorschriften Ihres Landes entspricht. Wenn Sie keine geerdete Schukosteckdose haben, müssen Sie vor Gerätegebrauch unbedingt Ihr Stromnetz von einer zugelassenen Stelle anpassen lassen.
- Das Gerät ist ausschließlich für einen häuslichen Gebrauch bestimmt. Nicht im Freien verwenden.
- Bei Nichtgebrauch oder zum Reinigen stets den Netzstecker ziehen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn :
 - dessen Stromkabel beschädigt oder fehlerhaft ist,
 - dass Gerät auf den Boden gefallen ist und sichtbare Schäden aufweist oder Funktionsstörungen auftreten.
 In diesen Fällen muss das Gerät zur nächsten Kundendienstwerkstatt gebracht werden, um jedwede Gefahr zu vermeiden. Bitte sehen Sie sich die Garantie an.
- Von der Reinigung und Bedienung abgesehen, dürfen alle sonstigen Eingriffe nur vom zugelassenen Servicecenter durchgeführt werden.
- Das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Das Netzkabel nicht herabhängen lassen, Kinder könnten daran ziehen.
- Das Netzkabel nicht in die Nähe oder in Kontakt mit heißen Geräteflächen, Hitzequellen oder scharfen Kanten bringen.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind. Zur Vermeidung jeder Gefahr die chadhafte Teile vom zugelassenen Servicecenter auswechseln lassen (Liste im Kundendienstheft).
- Das Sichtfenster während und direkt nach dem Betrieb nicht berühren. Das Sichtfenster kann sehr heiß werden.
- Das Gerät nicht durch Ziehen am Stromkabel ausstecken.
- Nur geerdete Verlängerungskabel in gutem Zustand benutzen, deren Durchmesser mindestens so groß ist wie der des mitgelieferten Stromkabels. Das Kabel muss so verlegt werden das niemand darüber stolpern kann..
- Das Gerät darf nicht auf andere Geräte gestellt werden.
- Das Gerät darf nicht als Wärmequelle benutzt werden.
- Legen Sie nie Papier, Karton oder Plastik ins Innere des Geräts und stellen Sie nichts darauf ab.
Das Gerät nicht unter leicht entflammare Gegenstände (z. B. Gardinen, Vorhänge) stellen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt betreiben. Bewegen Sie das Gerät nicht solange es heiß ist.
- Wenn Teile des Geräts 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 angestellt. Deshalb können einzelne Geräte Gebrauchsspuren aufzeigen.
- Am Ende des Programms zur Herausnahme der Backform oder zum Berühren heißer Flächen immer Ofenhandschuhe tragen. Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß.
- Die Belüftungsschlitze nie verstopfen.
- Vorsicht. Am Ende oder während des Programms kann beim Öffnen des Deckels Dampf austreten.
- Achten Sie im Programm 9 (Marmelade, Kompott) darauf, dass beim Öffnen des Deckels Dampf oder heiße Spritzer entstehen können.
- Achtung, überlaufender Teig, der das Heizelement berührt, kann sich entflammen. Daher:
 - die Mengenangaben in den Rezepten nicht überschreiten.
 - das Gesamtgewicht von 1000 g Teig nicht überschreiten.
- Der an diesem Gerät gemessene Geräuschpegel liegt bei 64 dBa.

ANTES DE COMEÇAR



△ É possível que se liberte um ligeiro odor aquando da primeira utilização.

FAMILIARIZAR-SE COM A MÁQUINA DO PÃO



INTRODUÇÃO

O pão desempenha um papel importante na nossa alimentação.

Quem é que nunca sonhou em fazer o pão em casa?

Eis o sonho tornado realidade graças à máquina do pão.

Quer seja um principiante ou um especialista, basta-lhe juntar os ingredientes e a máquina do pão trata do resto. Pode, deste modo, confeccionar facilmente pães, brioches, massas ou doces de fruta sem qualquer tipo de intervenção. Mas, atenção... é, ainda assim, necessário um tempo de aprendizagem para que possa tirar o melhor partido possível da sua máquina do pão. Demore o tempo que for preciso para se familiarizar com ela e não se sinta desencorajado se as suas primeiras tentativas não lhe parecerem assim tão perfeitas. Caso seja uma pessoa impaciente, qualquer uma das receitas incluídas na secção de arranque rápido ajudá-lo-á a dar os primeiros passos. Nunca se esqueça de que a textura do pão obtido com esta máquina é mais compacta do que a do pão da padaria.

PRIMEIROS PASSOS

Conselhos e dicas para fazer um bom pão

1

Leia com atenção o modo de utilização e use as receitas aqui incluídas: não se faz pão nesta máquina como se faz o pão à mão!

2

Todos os ingredientes utilizados têm de estar à temperatura ambiente, tendo de ser pesados com precisão. **Meça os líquidos com o copo graduado fornecido. Utilize a doseadora dupla fornecida para medir, de um lado, as colheres de café e, do outro, as colheres de sopa.** Medições incorrectas traduzem-se por maus resultados.

3

Utilize os ingredientes antes de o prazo de validade expirar e guarde-os num local fresco e seco.

4

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

5

Para evitar perturbar a levedura das preparações, aconselhamo-lo a colocar todos os ingredientes na cuba desde o início e a evitar abrir a tampa no decorrer da utilização. Respeite com exactidão a ordem dos ingredientes bem como as quantidades indicadas nas receitas. Primeiro os líquidos, depois os sólidos. **O fermento não pode entrar em contacto com os líquidos nem com o sal.**

Ordem geral a respeitar:

Líquidos (manteiga, óleo, ovos, água, leite)

Sal

Açúcar

Farinha primeira metade

Leite em pó

Ingredientes específicos sólidos

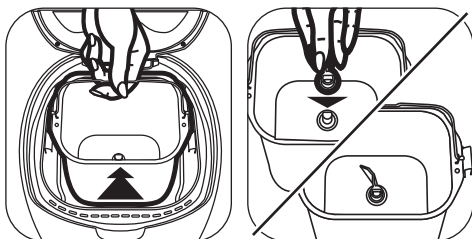
Farinha segunda metade

Fermento

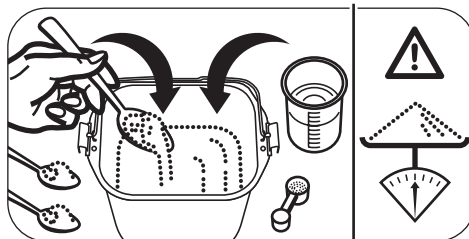
ARRANQUE RÁPIDO

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

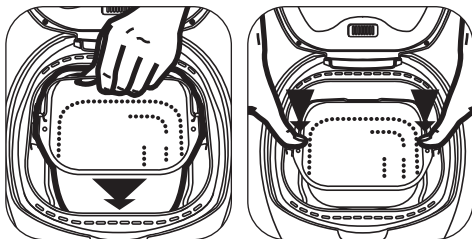
PÃO BÁSICO	TOM DOURADO	> MÉDIO	SAL	> 1,5 colheres de café
(programa 1)	PESO	> 1000 g	AÇÚCAR	> 1 colher de sopa
	TEMPO	> 3:18	LEITE EM PÓ	> 2 colheres de sopa
	ÓLEO	> 1,5 colher de sopa	FARINHA	> 550 g
	ÁGUA	> 300 ml	FERMENTO	> 1,5 colher de café



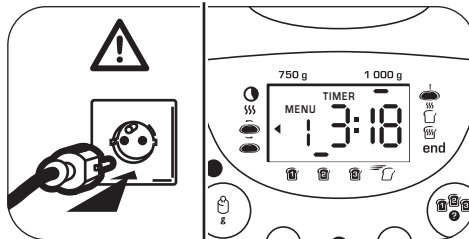
Retire a cuba do pão levantando a pega e puxando-a na vertical. De seguida, adapte a misturadora.



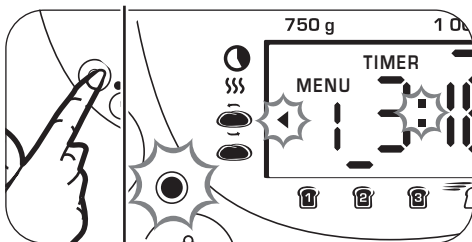
Adicione os ingredientes na cuba pela ordem preconizada. Certifique-se de que todos os ingredientes são pesados com exactidão.



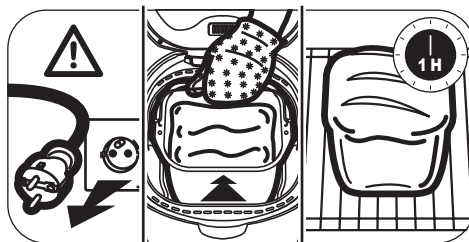
Introduza a cuba do pão. Pressione a cuba de modo a engatá-la no eixo, tendo de ficar bem presa dos 2 lados.



Ligue a máquina do pão e ligue-a à corrente. Depois do sinal sonoro, o programa 1 é exibido no visor por defeito, ou seja, 1000 g de tom dourado médio.



Prima o botão ①.
O indicador visual à frente da etapa do ciclo atingida é exibido no visor.
Os 2 pontos do temporizador piscam.
O indicador de funcionamento acende-se.



No final do ciclo de cozedura, desligue a máquina do pão. Retire a cuba do pão puxando pela pega. Utilize sempre luvas isolantes porque tanto a pega da cuba como o interior da tampa estão quentes. Retire o pão do molde sobre o calor e coloque-o durante 1 h sobre uma grelha para arrefecer.

UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA DO PÃO



SELECÇÃO DE UM PROGRAMA

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

O botão MENU permite-lhe escolher um certo número de programas diferentes. É exibido no visor o tempo correspondente ao programa. Sempre que premir o botão , o número no painel de visualização passa para o programa seguinte e, deste modo, de 1 a 10:

- | | |
|----------------------|-------------------------------------|
| 1 > pão básico | 6 > massas levedadas (p. ex., piza) |
| 2 > pão francês | 7 > massas frescas |
| 3 > pão integral | 8 > pão de iogurte |
| 4 > pão doce | 9 > doce |
| 5 > pão super rápido | 10 > cozedura unicamente |

1 O programa Pão básico permite efectuar a maior parte das receitas de pão utilizando farinha de trigo.

2 O programa Pão francês corresponde a uma receita de pão de trigo tradicional francês.

3 O programa Pão integral destina-se a ser seleccionado quando se usa farinha para pão integral.

4 O programa Pão doce adapta-se às receitas que contêm maior quantidade de matérias gordas e açúcar.

5 O programa Pão Super Rápido é específico da receita do pão SUPER RÁPIDO (consultar página 63).

6 O programa Massas levedadas não coze. Corresponde a um programa de amassadura e de levedura para todas as massas levedadas. Por exemplo: a massa para piza.

7 O programa 7 amassa unicamente. Destina-se às massas não levedadas. Por exemplo: nouilles.

8 O pão de iogurte é uma especialidade de gosto agridoce, de tom dourado médio e 1000 g unicamente.

9 O programa Doce coze automaticamente o doce de fruta na cuba.

10 O programa Cozedura unicamente permite cozer durante 60 minutos. Pode ser seleccionado isoladamente e ser utilizado:

- a) em associação com o programa Massas levedadas,
- b) para reaquecer ou tornar estaladiços pães já cozidos e arrefecidos,
- c) para terminar a cozedura no caso de uma falha de corrente prolongada durante um ciclo de pão.

A máquina do pão não pode ser deixada sem supervisão no decorrer da utilização do programa 10.

Depois de obtida a cor pretendida para a côdea, suspenda manualmente o programa premindo longamente o botão .

SELECÇÃO DO PESO DO PÃO

O peso do pão regula-se por defeito para 1000 g. O peso é fornecido a título exemplificativo. Para uma maior precisão, consulte as receitas de forma mais pormenorizada. Os programas 6, 7, 8 e 9 não possuem a regulação do peso. Prima o botão  para regular o peso escolhido para 750 g ou 1000 g. O indicador visual acende-se à frente da regulação escolhida.

SELECÇÃO DA COR DA CÔDEA (TOM DOURADO)

A cor da côdea regula-se por defeito para MOYEN (MÉDIA). Os programas 6, 7, 8 e 9 não possuem a regulação da cor. São possíveis três escolhas: CLAIR/MOYEN/FONCÉ (CLARA/MÉDIA/ESCURA). Caso pretenda modificar a regulação por defeito, prima o botão  até que o indicador visual se acenda à frente da regulação escolhida.

SELECÇÃO DO MODO RÁPIDO

As receitas 1, 2, 3 e 4 podem ser realizadas no modo RAPIDE (RÁPIDO) e, desta forma, reduzir o tempo de cozedura. Prima 4 vezes o botão  para seleccionar o modo rápido.

O modo RAPIDE (RÁPIDO) não permite a regulação da cor da côdea

ARRANQUE/PARAGEM

Prima o botão  para pôr o aparelho a funcionar. Inicia-se a contagem decrescente.

Para parar o programa ou anular a programação diferida, prima o botão  durante 5 segundos.

OS CICLOS

O indicador visual acende-se à frente da etapa do ciclo atingida pela máquina do pão. Um quadro (página 66-67) indica-lhe a estrutura dos diferentes ciclos de acordo com o programa escolhido.

					
Pré-aquecimento	> Amassadura	> Repouso	> Levedura	> Cozedura	> Manutenção do calor
Utilizado nos programas 3 e 8 para melhorar a levedura da massa.	Permite formar a estrutura da massa e, logo, a sua capacidade para levedar de forma adequada.	Permite à massa distender-se de modo a melhorar a qualidade da amassadura.	Período de tempo no decorrer do qual o fermento actua de forma a que o pão cresça e desenvolva o seu aroma.	Transforma a massa em miolo e permite que a côdea fique dourada e estaladiça.	Permite manter o pão quente depois da cozedura. É, no entanto, aconselhável tirar o pão do molde logo que a cozedura chegue ao fim

Pré-aquecimento: apenas activo para os programas 3 e 8. A misturadora não funciona durante este espaço de tempo. Esta etapa permite acelerar a actividade dos fermentos e, deste modo, favorecer a levedura dos pães compostos por farinhas com tendência a crescerem pouco.

Amassadura: a massa encontra-se no 1.º ou 2.º ciclo do processo de amassadura ou no período de mistura entre os ciclos de levedura. No decorrer deste ciclo, e para os programas 1, 3, 4 e 8, tem sempre a possibilidade de adicionar ingredientes: frutos secos, azeitonas, bacon, etc....

Um sinal sonoro indica-lhe em que momento deve intervir. Consulte o quadro recapitulativo dos tempos de preparação (página 66-67) e a coluna "extra". Esta coluna indica o tempo a ser exibido no ecrã do aparelho quando o sinal sonoro soar. Para saber com maior precisão ao fim de quanto tempo é que o sinal sonoro é emitido, basta subtrair o tempo da coluna "extra" ao tempo total da cozedura. Por exemplo: "extra" = 2:51 e "tempo total" = 3:13, os ingredientes podem ser adicionados ao fim de 22 minutos.

Levedura: a massa encontra-se no 1.º, 2.º ou 3.º ciclo da levedura.

Cozedura: o pão encontra-se no ciclo final da cozedura.

Manutenção no calor: para os programas 1, 2, 3, 4, 5, 8 e 10, pode deixar a preparação no aparelho. Um ciclo de manutenção do calor com a duração de uma hora desencadeia-se automaticamente depois da cozedura. O visor continua a exibir 0:00 no decorrer da hora de manutenção do calor. A máquina faz soar um bip em intervalos regulares. No final do ciclo, o aparelho pára automaticamente após a emissão de 3 bips.

PROGRAMA DIFERIDO

Pode programar o aparelho de forma a ter a sua preparação pronta à hora por si escolhida, com um máximo de 15 horas de antecedência.

O programa diferido não pode ser utilizado para os programas 5/6/7/9/10.

Esta etapa ocorre depois de ter seleccionado o programa, o nível de tom dourado e o peso. O tempo do programa é exibido no visor. Calcule o período de tempo entre o momento de arranque do programa e a hora em que pretende que a preparação esteja pronta. A máquina inclui automaticamente a duração dos ciclos do programa. Com a ajuda dos botões  e , visualize o tempo encontrado ( para cima e  para baixo). As pressões curtas permitem um desfile por incrementos de 10 minutos + bip curto.

Com uma pressão longa, o desfile é contínuo em incrementos de 10 minutos.

Por exemplo: são 20 h e pretende que o pão esteja pronto às 7 h 00 da manhã seguinte. Programe 11 h 00 com a ajuda dos botões  e .

Prima o botão . É emitido um sinal sonoro. O indicador visual  é exibido no visor à frente  e os 2 pontos  do temporizador piscam. Inicia-se a contagem decrescente. O indicador de funcionamento acende-se.

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

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

CONSELHOS PRÁTICOS

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

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

OS INGREDIENTES

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

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

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

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

Farinhas: o peso da farinha varia consideravelmente em função do tipo de farinha utilizado. Consoante a qualidade da farinha, os resultados da cozedura do pão podem também variar. Conserve a farinha num recipiente hermético dado que ela reage às flutuações das condições climáticas absorvendo humidade ou, pelo contrário, perdendo-a. Utilize preferencialmente uma farinha “forte”, “panificável” ou “de padeiro” em vez de uma farinha normal.

A adição de aveia, farelo, gérmen de trigo, centeio ou, até mesmo, grãos inteiros à massa do pão assegura-lhe um pão mais pesado e menos grosso. **Recomendamos a utilização de uma farinha T55, salvo indicação em contrário nas receitas.**

Peneirar a farinha influencia igualmente os resultados: quanto mais completa for a farinha (ou seja, contendo uma parte do invólucro do grão de trigo), menos a massa crescerá e mais denso será o pão. Encontrará, também, à venda no mercado preparações para pão prontas a usar. Consulte as recomendações do fabricante para a utilização destas preparações. Regra geral, a escolha do programa é feita em função da preparação utilizada. Por exemplo: pão integral - Programa 3.

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

Sal: confere gosto ao alimento e permite regular a actividade do fermento. Não deve entrar em contacto com o fermento. Graças ao sal, a massa fica firme e compacta e não cresce demasiadamente depressa. Melhora, também, a estrutura da massa.

Fermento: o fermento permite levedar a massa. Utilize fermento de padeiro activo desidratado em saqueta. A qualidade do fermento pode ser variável e, como tal, não cresce sempre da mesma maneira. Os pães podem, pois, ser diferentes consoante o tipo de fermento utilizado.

Um fermento antigo ou um fermento mal conservado não funciona tão bem quanto o fermento desidratado recentemente aberto.

As proporções foram indicadas para um fermento desidratado. No caso da utilização de fermento fresco, torna-se necessário multiplicar a quantidade por 3 (em peso) e diluir o fermento num pouco de água morna ligeiramente açucarada para uma acção mais eficaz.

Existem fermentos desidratados sob a forma de esferas pequenas que têm de ser reidratadas com um pouco de água morna com açúcar. São utilizadas nas mesmas proporções que o fermento desidratado em lamelas, mas aconselhamos o uso desta última para uma maior facilidade de utilização.

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

- > respeite devidamente o sinal sonoro para a adição de ingredientes, nomeadamente os mais frágeis,
- > os grãos mais sólidos (como o linho ou o sésamo) podem ser incorporados desde o início da amassadura para facilitar a utilização da máquina (início diferido, por exemplo),
- > escorra devidamente os ingredientes extremamente húmidos (azeitonas),
- > enfarinhe ao de leve os ingredientes gordos para uma melhor incorporação,
- > não os incorpore em grande quantidade pois corre o risco de perturbar o bom desenvolvimento da massa.

CONSELHOS PRÁTICOS

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

Por vezes, mostra-se também útil verificar o estado da massa a meio do processo de amassadura: ela tem de formar uma bola homogénea que se descole bem das paredes.

- > se sobrar farinha não incorporada, isso significa que é necessário deitar um pouco mais de água,
 - > caso contrário, talvez tenha de ser necessário adicionar um pouco de farinha.
- É necessário corrigir com extremo cuidado (1 colher de sopa no máximo de cada vez) e aguardar até verificar se a massa melhorou ou não antes de intervir de novo.

Um erro corrente consiste em pensar que a adição do fermento fará o pão crescer ainda mais.

A verdade é que fermento a mais fragiliza a estrutura da massa, levando-a a crescer demasiado e a abater-se no momento da cozedura. Para conferir o estado da massa imediatamente antes da cozedura, tactee ao de leve a massa com a ponta dos dedos: a massa tem de oferecer uma ligeira resistência e a marca dos dedos tem de se esbater pouco a pouco.

AS RECEITAS

Respeite sempre a ordem dos ingredientes indicados em cada uma das receitas.
Consoante a receita escolhida e o programa correspondente,
poderá consultar o quadro recapitulativo dos tempos de preparação (página 66-67)
e seguir a composição dos diferentes ciclos.

c a c > colher de café - **c a s** > colher de sopa

PROGRAMA 1

PÃO BÁSICO

	750 g	1000 g
Óleo	1 c a s	1,5 c a s
Água	245 ml	300 ml
Sal	1 c a c	1,5 c a c
Açúcar	3 c a c	1 c a s
Leite em pó	1 c a s	2 c a s
Farinha	455 g	550 g
Fermento	1 c a c	5 g ou 1,5 c a c

PÃO DE LEITE

	750 g	1000 g
Manteiga amolecida		
aos cubos	50 g	60 g
Sal	1,5 c a c	2 c a c
Açúcar	2 c a s	2,5 c a s
Leite líquido	260 ml	310 ml
Farinha	400 g	470 g
Fermento	1 c a c	5 g ou 1,5 c a c

PROGRAMA 2

PÃO FRANCÊS

	750 g	1000 g
Água	270 ml	360 ml
Sal	1,5 c a c	2 c a c
Farinha	460 g	620 g
Fermento	5 g ou 1,5 c a c	2 c a c

PÃO DO CAMPO

	750 g	1000 g
Água	270 ml	360 ml
Sal	1,5 c a c	2 c a c
Farinha	370 g	500 g
Farinha de centeio	90 g	120 g
Fermento	5 g ou 1,5 c a c	2 c a c

PROGRAMA 3

PÃO INTEGRAL

	750 g	1000 g
Óleo	2 c a c	1 c a s
Água	270 ml	360 ml
Sal	1,5 c a c	2 c a c
Açúcar	2 c a c	1 c a s
Farinha	225 g	300 g
Farinha integral	225 g	300 g
Fermento	1 c a c	5 g ou 1,5 c a c

PÃO TIPO LENHA

	750 g	1000 g
Óleo	2 c a c	1 c a s
Água	270 ml	360 ml
Sal	1,5 c a c	2 c a c
Açúcar	2 c a c	1 c a s
Farinha	230 g	300 g
Farinha de centeio	110 g	150 g
Farinha integral	110 g	150 g
Fermento	1 c a c	5 g ou 1,5 c a c

c a c > colher de café - c a s > colher de sopa

PROGRAMA 4**BRIOCHE**

	750 g	1000 g
Ovos	2	3
Manteiga	150 g	175 g
Leite líquido	60 ml	70 ml
Sal	1 c a c	1,5 c a c
Açúcar	3 c a s	4 c a s
Farinha tipo 55	360 g	440 g
Fermento	2 c a c	2,5 c a c

opcional: 1 colher de café de água de flor de laranjeira.**KUGELHOPF**

	750 g	1000 g
Ovos	2	3
Manteiga	140 g	160 g
Leite líquido	80 ml	100 ml
Sa	1/2 c a c	1 c a c
Açúcar	4 c a s	5 c a s
Farinha	350 g	420 g
Fermento	2 c a c	2,5 c a c
Uvas	100 g	150 g

opcional: embeber as uvas num xarope leve (50% de açúcar/50% de água) ou numa bebida alcoólica tipo schnaps ou aguardente de bagaço de uva.**opcional:** colocar amêndoas inteiras na parte de cima da massa, no final do último ciclo de amassadura.**PROGRAMA 5****PÃO SUPER RÁPIDO**

	750 g	1000 g
Óleo	1 c a s	1,5 c a s
Água (35 a 40°C max)	270 ml	360 ml
Sal	1 c a c	1,5 c a c
Açúcar	1 c a s	1 c a s
Leite em pó	1 c a s	2 c a s
Farinha	430 g	570 g
Fermento	3 c a c	3,5 c a c

PROGRAMA 8**PÃO DE IOGURTE**

	1000 g
Água	200 ml
Iogurte natural	1 (125 g)
Sal	2 c a c
Açúcar	1 c a s
Farinha	480 g
Farinha de centeio	70 g
Fermento	2,5 c a c

PROGRAMA 6**MASSA PARA PIZA**

	750 g	1000 g
Azeite	1 c a s	1,5 c a s
Água	240 ml	320 ml
Sal	1,5 c a c	2 c a c
Farinha	480 g	640 g
Fermento	1 c a c	5 g ou 1,5 c a c

PROGRAMA 9**COMPOTAS E DOCES DE FRUTA**

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

Doce de morango, pêssego, ruibarbo ou alperce:

580 g de fruta, 360 g de açúcar, 1 sumo de limão.

Doce de laranja:

500 g de fruta, 400 g de açúcar.

Compota de maçã/ruibarbo:

750 g de fruta, 4,5 c a s de açúcar

Compota de ruibarbo:

750 g de fruta, 4,5 c a s de açúcar.

PROGRAMA 7**MASSA FRESCA**

	1000 g
Ovos	5
Água	60 ml
Farinha	600 g
Sal	1 c a c

GUIA DE RESOLUÇÃO DE AVARIAS

Não consegue obter o resultado esperado? Este quadro ajuda-o a orientar-se.

	Pão demasiado levedado	Pão abateu depois de ter levedado em demasia	Pão não suficientemente levedado	Côdea não suficientemente dourada	Lados acastanhados mas pão não suficientemente cozido	Lados e parte de baixo enfarinhados
						
O botão ① foi accionado durante a cozedura				●		
Falta farinha		●				
Demasiada farinha			●			●
Falta fermento			●			
Demasiado fermento		●		●		
Falta água			●			●
Demasiada água		●			●	
Falta açúcar			●			
Farinha de má qualidade			●	●		
Os ingredientes não estão nas boas proporções (quantidade demasiado grande)	●					
Água demasiado quente		●				
Água demasiado fria			●			
Programa inadaptado			●	●		

GUIA DE RESOLUÇÃO DE AVARIAS TÉCNICAS

PROBLEMAS	SOLUÇÕES
A misturadora fica presa na taça	• Deixe-a embeber em água antes de a retirar.
A misturadora continua presa no pão na taça.	• Unte regularmente a misturadora antes de incorporar os ingredientes
Depois de premir ①, não acontece nada	• A máquina está demasiado quente. Aguarde 1 hora entre 2 ciclos. • Foi programado um início diferido. • Trata-se de um programa com pré-aquecimento.
Depois de premir ①, o motor roda mas o pão não é amassado	• A cuba não ficou totalmente inserida. • Ausência da misturadora ou misturadora colocada incorrectamente.
Depois de um início diferido, o pão não cresceu o suficiente ou nada aconteceu	• Esqueceu-se de premir ① depois da programação • O fermento entrou em contacto com o sal e/ou a água. • Ausência da misturadora.
Cheira a queimado	• Uma parte dos ingredientes caiu para o lado da cuba: deixe a máquina arrefecer e limpe o seu interior com um pano húmido e sem produto de limpeza. • A preparação transbordou: demasiada quantidade de ingredientes, nomeadamente líquido. Respeite as proporções das receitas.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue o aparelho da corrente e deixe-o arrefecer.
- Limpe o corpo do aparelho e o interior da cuba com um pano húmido. Seque com cuidado.
- Lave a taça e a misturadora com água quente.
Se deixar a misturadora na cuba, deixe-a mergulhada em água entre 5 a 10 minutos.
- Desmonte a tampa para proceder à sua limpeza com água quente.
- Não lave qualquer peça na máquina da loiça.
- Não utilize produtos domésticos, esfregões abrasivos nem álcool. Use um pano suave e húmido.
- Nunca coloque o corpo do aparelho nem a tampa dentro de água.

CONSELHOS DE SEGURANÇA



Protecção do meio ambiente em primeiro lugar!

- ① O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ② Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

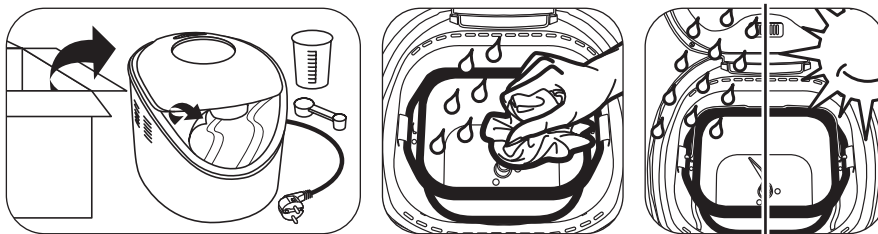
- Este aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador exterior ou de um sistema de comando à distância separado.
- Para sua segurança, o aparelho está em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Directivas de Baixa Tensão, compatibilidade Electromagnética, materiais em contacto com alimentos, ambiente...)
- Leia atentamente o modo de utilização antes da primeira utilização do aparelho: uma utilização não conforme ao modo de utilização isenta o fabricante de qualquer responsabilidade.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Certifique-se de que a tensão de alimentação do aparelho corresponde à da sua instalação eléctrica.
Qualquer erro de ligação anula a garantia.
- É necessário ligar o aparelho a uma tomada de corrente com ligação à terra. A inobservância desta obrigação pode causar choque eléctrico e provocar, eventualmente, lesões graves. Para a sua segurança, é indispensável que a tomada de terra respeite as normas de instalação eléctrica em vigor no seu país. Se a sua instalação não incluir uma tomada de corrente com ligação à terra, é necessário que, antes de qualquer ligação, um organismo autorizado renove e adapte a sua instalação eléctrica em conformidade.
- O seu aparelho destina-se apenas a um uso doméstico e dentro de casa.
- Desligue sempre o aparelho logo que deixar de o utilizar e quando proceder à sua limpeza.
- Não utilize o aparelho se:
 - este apresentar um cabo de alimentação danificado ou defeituoso,
 - o aparelho caiu e apresenta danos visíveis ou anomalias de funcionamento.
 Em cada um destes casos, o aparelho tem de ser enviado para o Serviço de Assistência Técnica mais próximo de forma a evitar qualquer situação de perigo. Consulte a garantia.
- Qualquer intervenção no aparelho, para além da limpeza e manutenção habituais asseguradas pelo cliente, deve ser efectuada por um serviço de assistência técnica autorizado.
- Não coloque o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha num recipiente com água ou outro tipo de líquido.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado, ao alcance das mãos das crianças.
- O cabo de alimentação nunca deve ficar na proximidade ou em contacto com as partes quentes do aparelho, junto de uma fonte de calor ou num ângulo cortante.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem de alguma forma danificados. Por forma a evitar qualquer tipo de perigo, estes deverão ser obrigatoriamente substituídos por um serviço de assistência técnica autorizado (ver lista no folheto de assistência).
- Não toque na janela durante e imediatamente após o funcionamento. A temperatura da janela pode estar alta.
- Não desligue o aparelho puxando pelo cabo.
- Utilize apenas uma extensão em bom estado, com uma tomada com ligação à terra e com um fio condutor cujo diâmetro seja pelo menos igual ao do fio fornecido com o produto.
- Não coloque o aparelho por cima de outros aparelhos.
- Não utilize o aparelho como fonte de calor.
- Nunca insira papel, cartão ou plástico no interior do aparelho e não coloque nada por cima.
- No caso da ignição de determinadas partes do produto, nunca tente apagar as chamas com água. Desligue o aparelho. Abafe as chamas com um pano húmido.
- Para sua segurança, utilize apenas acessórios e peças sobressalentes adaptadas ao seu aparelho.
- Todos os aparelhos são sujeitos a controlos de qualidade meticolosos. Procede-se à realização de ensaios de utilização práticos com aparelhos escolhidos ao acaso, o que explica eventuais vestígios de utilização.
- No final do programa, utilize sempre luvas de cozinha para manusear a taça ou as partes quentes do aparelho. Este torna-se muito quente no decorrer da sua utilização.
- Nunca tape as grelhas de ventilação.
- Tome muito cuidado dado que pode soltar-se vapor quando abrir a tampa no final ou no decorrer do programa.
- Quando estiver no programa n°9 (doce, compota), preste atenção aos jactos de vapor e aos salpicos quentes quando abrir a tampa.
- Atenção: a massa que transborda para fora da cavidade de cozedura e cai sobre a resistência eléctrica pode incendiar-se. Do mesmo modo, também:
 - não exceda as quantidades indicadas nas receitas.
 - não exceda 1000 g de massa no total.
- O nível de potência acústica emitido neste produto corresponde a 64 dBA.

PROGRAMA	TAMANHO	DOURAR	TEMPO (h)	PRÉ- AQUECIMENTO (min)	1. ^a AMASSADURA (min)	REPOUSO (min)	2. ^a AMASSADURA (min)	1. ^a LEVEDURA (min)	3. ^a AMASSADURA (seg)	2. ^a LEVEDURA (min)	4. ^a AMASSADURA (seg)	3. ^a LEVEDURA (min)	COZEDURA (min)	MANUTENÇÃO DO CALOR (min)	EXTRA
1	750	1	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51
		2	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51
		3	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51
	1000 g	Rápido	2.12		5	5	20	15	10	9	10	30	48	60	1.50
		1	3.18		5	5	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		2	3.18		5	5	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		3	3.18		5	5	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		Rápido	2.17		5	5	20	15	10	9	10	30	53	60	1.55
		1	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
		2	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
2	750	3	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
		Rápido	2.30		5	5	20	15	10	16	10	39	50	60	2.30
		1	3.32		5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
	1000 g	2	3.32		5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
		3	3.32		5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
		Rápido	2.32		5	5	20	15	10	16	10	39	52	60	2.32
		1	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		2	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		3	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
3	750	Rápido	2.28	5	5	5	15	24	10	11	10	35	48	60	2.06
		1	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58
		2	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	35	50	60	2.58
	1000 g	3	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58
		Rápido	2.30	5	5	5	15	24	10	11	10	35	50	60	2.08
		1	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		2	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		3	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		Rápido	2.30	5	5	5	15	24	10	11	10	35	50	60	2.08

PROGRAMA	TAMANHO	DOURAR	TEMPO (h)	PRÉ- AQUECIMENTO (min)	1. ^a AMASSADURA (min)	REPOUSO (min)	2. ^a AMASSADURA (min)	1. ^a LEVEDURA (min)	3. ^a AMASSADURA (seg)	2. ^a LEVEDURA (min)	4. ^a AMASSADURA (seg)	3. ^a LEVEDURA (min)	COZEDURA (min)	MANUTENÇÃO DO CALOR (min)	EXTRA
4	750	1	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55
		2	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55
		3	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55
	1000 g	Rapido	2.37		5	5	20	25	10	16	5	36	50	60	2.55
		1	3.22		5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	2.15
		2	3.22		5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	3.00
		3	3.22		5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	3.00
5	750	Rapido	2.42		5	5	20	25	10	16	5	36	55	60	2.20
		1	1.17		2		10	20					45	60	
		2	1.17		2		10	20					45	60	
	1000 g	3	1.17		2		10	20					45	60	
		1	1.20		2		10	20					48	60	
		2	1.20		2		10	20					48	60	
		3	1.20		2		10	20					48	60	
6			1.30		5	5	20	60							
7			0.14		3		11								
8	1000 g		3.55	30	5	10	20	39	10	26	10	45	60	60	2.58
9				1.05			5					10	50		
10	1000 g	1	1										60	60	
		2	1										60	60	
		3	1										60	60	

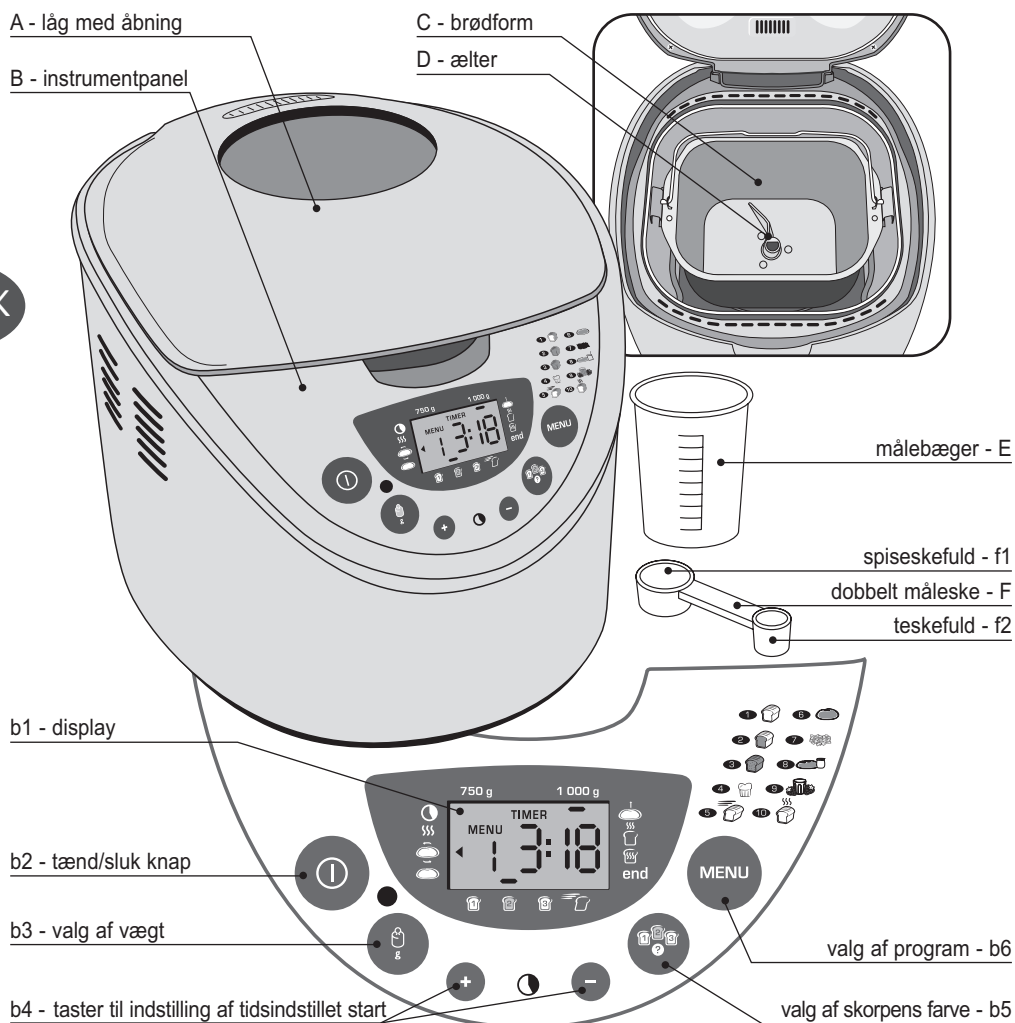
Nota: a duração total não inclui o tempo de manutenção do calor para os programas 1, 2, 4, 5, 8 e 10.

FØR DU BEGYNDER



⚠ Første gang apparatet tages i brug kan der komme en svag lugt

LÆR DIN BAGEMASKINE AT KENDE



INDLEDNING

**Brød spiller en vigtig rolle i vores ernæring.
Hvem har aldrig drømt om at lave sit eget brød?
Det er nu muligt i kraft af din bagemaskine.**

Hvad enten du er ekspert eller begynder, skal du blot tilsætte ingredienserne og bagemaskinen sørger for resten. Du kan således let lave brød, brioche, dej og marmelade, uden du behøver at gøre noget. Det er dog nødvendigt at lære, hvordan apparatet fungerer for at bruge det bedst muligt. Du skal derfor tage dig tid til at lære apparatet at kende og blive ikke skuffet, hvis de første forsøg ikke ser så vellykkede ud. Hvis du er utålmodig, er der en hurtig opskrift i afsnittet "Hurtig start", som vil hjælpe dig gennem de første trin. Du skal vide, at brødet tekstur, når det er lavet på denne måde, er mere kompakt end brødet fra en bager.

FØRSTE TRIN

Gode råd og tips for at lave vellykkede brød

1

Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem og brug opskrifterne i den: Man laver brød i dette apparat ligesom i hånden!

2

Alle de anvendte ingredienser skal have stuetemperatur og de skal vejes præcist. **Afmål væskerne med det medfølgende målebæger. Brug den medfølgende dobbelte måleske til at afmåle en teskefuld i den ene side og en spiseskefuld i den anden side.** Ukorrekte målinger vil give sig udtryk i et dårligt resultat.

3

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

4

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

5

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

Generel rækkefølge der skal overholdes:

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

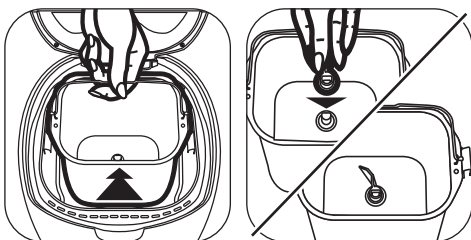
HURTIG START

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

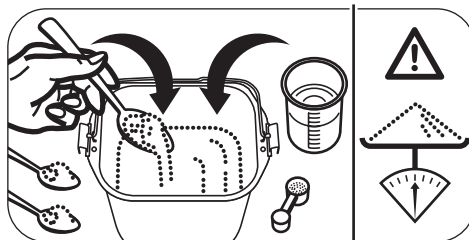
BASALT BRØD
(program 1)

BRUNING	> MIDDEL
VÆGT	> 1000 g
TID	> 3 :18
OLIE	> 1,5 spsk.
VAND	> 300 ml

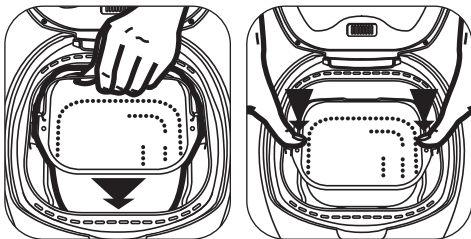
SALT	> 1,5 tsk.
SUKKER	> 1 spsk.
PULVERMÆLK	> 2 spsk.
MEL	> 550 g
GÆR	> 5 g eller 1,5 tsk



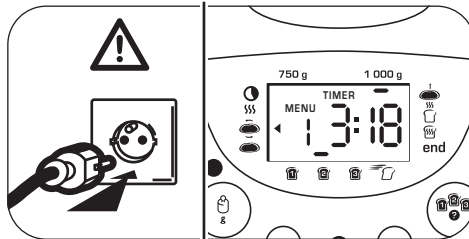
Tag brødformen op ved at løfte håndtaget op og trække det lodret op. Sæt derefter ælteren i.



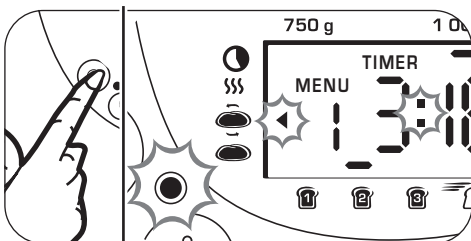
Kom ingredienserne ned i formen i den anbefalede rækkefølge. Pas på at veje ingredienserne nøjagtigt.



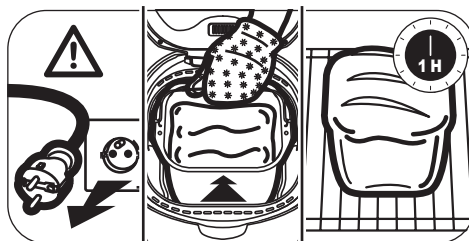
Sæt brødformen i apparatet. Tryk på formen, så det kobles på drevet og klipses fast i begge sider.



Sæt brødapparatets ledning i en stikkontakt og tænd for det. Efter et bip vises program 1 i standard, dvs. 1000 g middel bruning.

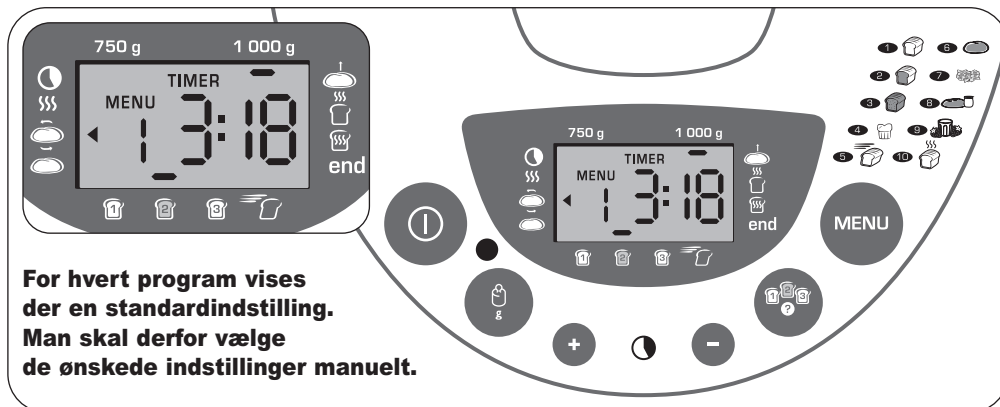


Tryk på tasten ①.
Kontrollampen ud for det nåede trin i cyklusen tænder.
Timerens 2 punkter blinker.
Kontrollampen for brug tænder.



Tag brødapparatets stik ud i slutningen af bagecyklusen. Tag brødformen ud ved at tage fat i håndtaget. Brug altid isolerende grydelapper, da formens håndtag og indersiden af låget er meget varme. Tag det varme brød ud af formen og stil det på en rist i en time for at lade det afkøle.

BRUG AF BAGEMASKINEN



VALG AF ET PROGRAM

Valg af et program udløser en række trin, der sker automatisk den ene efter den anden.

MENU tasten gør det muligt at vælge et vist antal forskellige programmer. Tiden, der svarer til programmet vises. Hver gang, man trykker på tasten , skifter nummeret i displayet over til det næste program fra 1 til 10:

- | | |
|------------------------|------------------------------|
| 1 > basalt brød | 6 > hævet dej (f.eks. pizza) |
| 2 > fransk brød | 7 > frisk dej |
| 3 > fuldkornsbrød | 8 > yoghurtbrød |
| 4 > sødt brød | 9 > marmelade |
| 5 > super hurtigt brød | 10 > kun bagning |

1 Med programmet "Basalt brød" kan man lave de fleste brødskrifter med hvedemel.

2 Programmet "Fransk brød" svarer til en traditionel fransk brødskrift.

3 Man skal vælge programmet "Fuldkornsbrød", når man bruger mel til fuldkornsbrød.

4 Programmet "Sødt brød" er velegnet til opskrifter, der indeholder mere fedtstof og sukker.

5 Programmet "Super hurtigt brød" er en SUPER HURTIG brødskrift (se side 76).

6 Programmet "Hævet dej" bager ikke. Det svarer til et program med æltning og hævning af alle gærdeje. F.eks. dej til pizza.

7 Program 7 ælter kun. Det er beregnet til ikke hævede deje. F.eks. nudler.

8 Yoghurtbrød er en specialitet med en lidt sur smag, middel brunng og kun 1000 g.

9 Programmet "Marmelade" koger automatisk marmeladen i formen.

10 Med programmet "Kun bagning" kan man bage i 60 min. Det kan vælges alene eller bruges:

- sammen med programmet "Hævet dej",
- til at genopvarme eller gøre allerede bagte og afkølede brød sprøde,
- til at afslutte en bagning i tilfælde af længere strømsvigt under en brødcyklus.

Bagemaskinen skal være under opsyn, når program 10 bruges.

Når skorpen har fået den ønskede farve, stands programmet manuelt ved at trykke et langt tryk på tasten .

VALG AF BRØDETS VÆGT

Brødets vægt indstilles i standard på 1000 g. Denne vægt er vejledende. Se de enkelte opskrifter for nærmere oplysninger. Program 6, 7, 8 og 9 har ingen indstilling af vægten. Tryk på tasten  for at indstille den valgte vægt 750 g eller 1000 g. Kontrollampen tænder ud for den valgte vægt.

VALG AF SKORPENS FARVE (BRUNING)

Skorpens farve indstilles i standard på MIDDEL. Program 6, 7, 8 og 9 har ingen indstilling af farve. Der findes tre valgmuligheder: LYS/MIDDEL/MØRK. Hvis du vil ændre standardindstillingen, tryk på tasten , indtil kontrollampen tænder ud for den ønskede indstilling.

VALG AF HURTIG FUNKTION

Opskrifterne 1, 2, 3 og 4 kan laves i HURTIG funktion og reducerer således tiden for bagning.

Tryk 4 gange på tasten  for at vælge hurtig funktion.

Med HURTIG funktion kan man ikke indstille skorpens farve.

START/STOP

Tryk på tasten  for at starte apparatet. Nedtællingen begynder.

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

CYKLUSSE

Kontrollampen tænder ud for det nåede trin i bagemaskinens cyklus.

Et skema (side 78-79) viser de forskellige cyklussers sammensætning afhængig af det valgte program.

					
Foropvarmning	> Æltning	> Hvile	> Hævning	> Bagning	> Holde varm
Bruges i program 3 og 8 til at forbedre dejens hævning.	Gør det muligt at skabe dejens struktur og dermed dens evne til at hæve.	Giver dejen mulighed for at hvile for at forbedre æltningens kvalitet.	Tid hvor gæren virker for at få dejen til at hæve og udvikle dens aroma.	Forvandler dejen til brød og gør skorpen brun og sprød.	Denne funktion holder brødet varmt efter bagning. Det anbefales dog at tage brødet ud af formen efter bagning.

''' **Foropvarmning:** Er kun aktiv i program 3 og 8. Ælteren fungerer ikke i denne periode. Med dette trin kan man accelerere gærens aktivitet og således favorisere hævningen af et brød lavet med mel, der har tendens til ikke at hæve ret meget.

 **Æltning:** Dejen befinder sig i 1. eller 2. æltecyklus eller i omrøringsperiode mellem to cyklusser med hævning. I denne cyklus og med program 1, 3, 4 og 8 har man mulighed for at tilsætte ingredienser: Tørrede frugter, oliven, baconterninger etc.

Et bip angiver, hvornår man kan gøre det. Se oversigtsskemaet med tilberedningstider (side 78-79) og kolonnen "ekstra".

Denne kolonne angiver den tid, der vil blive vist i apparatets display, når der høres et bip. For at vide helt nøjagtigt, hvornår apparatet bipper, skal man blot trække tiden i "ekstra" kolonnen fra den samlede bagetid. F.eks.: "ekstra" = 2:51 og "samlet tid" = 3:13, ingredienserne kan tilsættes efter 22 min.

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

 **Bagning:** Brødet befinder sig i den sidste cyklus med bagning.

 **Holde varm:** Med program 1, 2, 3, 4, 5, 8 og 10 kan man lade tilberedningen blive i apparatet. En "holde varm" cyklus fortsætter automatisk efter bagningen.

Displayet viser hele tiden 0:00 mens "holde varm" funktionen er i gang. Apparatet udsender regelmæssigt et bip. I slutningen af cyklussen standser apparatet automatisk og udsender 3 bip.

TIDSINDSTILLET PROGRAM

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

Tidsindstillet program kan ikke bruges til program 5/6/7/9/10.

Dette trin sker efter at have valgt program samtidig med bruning og vægt. Programmets tid vises. Beregn forskellen mellem det tidspunkt, hvor du starter programmet og det tidspunkt, hvor du ønsker, at brødet skal være bagt. Apparatet inkluderer automatisk varigheden af programmets cykler.

Vis den beregnede tid med tasterne $\oplus$ og $\ominus$ ($\oplus$ for at forøge og $\ominus$ for at reducere).

Med korte tryk kan man ændre tiden i trin på 10 min + kort bip. Med et langt tryk ruller tiden hurtigt i trin på 10 min.

F.eks.: Klokken er 20.00 og du ønsker, at brødet skal være bagt kl. 7.00 næste morgen. Programmer 11.00 med tasterne $\oplus$ og $\ominus$. Tryk på tasten $\textcircled{1}$. Apparatet udsender et bip. Kontrollampen $\blacktriangleleft$ tænder og time-rens $\textcircled{2}$ 2 punkter $\blacksquare$ blinker. Nedtællingen begynder. Kontrollampen for brug tænder.

Hvis du har taget fejl, eller hvis du ønsker at ændre indstillingen, tryk et langt tryk på tasten $\textcircled{1}$, indtil du hører et bip. Tiden i standard vises. Gentag fremgangsmåden.

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

PRAKTISKE RÅD

I tilfælde af strømsvigt: Hvis programmet bliver afbrudt i løbet af en cyklus på grund af strømsvigt eller en fejlmanøvre, har apparatet en beskyttelse på 7 min. i hvilken programmeringen er gemt. Cyklussen starter igen, hvor den blev standset. Efter dette tidsrum, er programmering tabt.

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

INGREDIENSER

Fedtstoffer og olie: Fedtstofferne gør brødet mere blødt og smagfuldt. Brødet holder sig også længere. For meget fedt gør hævnningen langsommere. Hvis man bruger smør, skal det smuldreres i små stumper, så det bliver fordelt på en homogen måde i tilberedningen, eller gøres blødt. Kom ikke varmt smør i tilberedningen. Undgå at fedtstoffet kommer i kontakt med gæren, fordi fedtstoffet kan forhindre, at gæren bliver hydreret.

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

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

Vand: Vandet hydrerer og aktiverer gæren. Det hydrerer også meleets stivelse og tillader, at der dannes skorpe. Man kan erstatte vand helt eller delvist med mælk eller andre væsker. Brug væsker ved stuetemperatur.

Mel: Melets vægt varierer betydeligt afhængig af den anvendte type mel. Bagningens resultat kan også variere afhængig af meleets kvalitet. Opbevar melet i en hermetisk beholder, da melet reagerer overfor klimatiske ændringer ved at absorbere fugtighed eller afgive fugtighed. Man skal helst bruge mel kaldet "til brødbagning" eller "bagemel" frem for en standard mel.

Hvis man tilsætter havre, klid, hvedekerner, rug eller hele korn til dejen, vil det give en mere tung og mindre fyldig dej.

Det anbefales at bruge T55 mel med mindre andet er anført i opskrifterne.

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

Sukker: Det er bedst at bruge melis, puddersukker eller honning. Brug ikke raffineret sukker eller hugget sukker. Sukkeret giver gæren næring, gør brødet mere smagfuldt og forbedrer skorpens bruning.

Salt: Salt giver brødet smag og regulerer gærens aktivitet. Det må ikke komme i kontakt med gæren. Saltet gør dejen mere fast og kompakt og forhindrer, at det hæver for hurtigt. Det forbedrer også dejens struktur.

Gær: Gæren får dejen til at hæve. Brug aktiv, dehydreret gær i pose. Mængden af gær kan variere, den hæver ikke altid på samme måde. Brødene kan derfor variere afhængig af den anvendte gær. Gammelt gær eller gær, der ikke er blevet opbevaret korrekt, fungerer ikke lige så godt som en pose gær, der lige er åbnet.

De anbefalede forhold henviser til dehydreret gær. Hvis man bruger frisk gær, skal man gange mængden med 3 (i vægt) og fortynde gæren i lidt lunkent vand tilsat lidt sukker for at være mere effektiv.

Der findes dehydreret gær i form af små kugler, man skal hydrere med lidt lunkent vand tilsat lidt sukker. Den bruges i samme forhold som dehydreret gær i pailletter, men vi anbefaler at bruge sidstnævnte, der er mest brugervenlig.

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

- > at overholde bippet for tilføjelse af ingredienser, især de mest sarte,
- > mere hårde frø (såsom hør eller sesam) kan kommes i lige fra starten af æltningen for at gøre brugen af apparatet lettere (f.eks. tidsindstillet start),
- > at dryppe fugtige ingredienser godt af (oliven),
- > at rulle fedtede ingredienser lidt i mel, så de optages bedre i dejen,
- > ikke at komme for store mængder i, hvilket risikerer at forstyrre dejens udvikling.

PRATISKE RÅD

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

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

> hvis der stadig skal kommes mel i, skal man også tilsætte lidt vand,

> hvis ikke, kan man eventuelt tilsætte lidt mel.

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

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

OPSKRIFTER

Man skal overholde den anførte rækkefølge i opskrifterne.
For en valgt opskrift og det tilsvarende program, se oversigtskemaet
med tilberedningstid (side 78-79) og de forskellige cyklers varighed.

tsk. > teskefuld - spsk. > spiseskefuld

PROGRAM 1

BASALT BRØD

	750 g	1000 g
Olie	1 spsk.	1,5 spsk.
Vand	245 ml	300 ml
Salt	1 tsk.	1,5 tsk.
Sukker	3 tsk.	1 spsk.
Pulvermælk	1 spsk.	2 spsk.
Mel	455 g	550 g
Gær	1 tsk.	5 g eller 1,5 tsk.

BOLLER

	750 g	1000 g
Blødt smør i terninger	50 g	60 g
Salt	1,5 tsk.	2 tsk.
Sukker	2 spsk.	2,5 spsk.
Mælk	260 ml	310 ml
Mel	400 g	470 g
Gær	1 tsk.	5g eller 1,5 tsk.

PROGRAM 2

FRANSK BRØD

	750 g	1000 g
Vand	270 ml	360 ml
Salt	1,5 tsk.	2 tsk.
Mel	460 g	620 g
Gær	5g	2 tsk. eller 1,5 tsk.

LANDBRØD

	750 g	1000 g
Vand	270 ml	360 ml
Salt	1,5 tsk.	2 tsk.
Mel	370 g	500 g
Rugmel	90 g	120 g
Gær	5g	2 tsk. eller 1,5 tsk.

PROGRAM 3

FULDKORNSBRØD

	750 g	1000 g
Olie	2 tsk.	1 spsk.
Vand	270 ml	360 ml
Salt	1,5 tsk.	2 tsk.
Sukker	2 tsk.	1 spsk.
Mel	225 g	300 g
Fuldkornsmel	225 g	300 g
Gær	1 tsk.	5 g eller 1,5 tsk.

BONDEBRØD

	750 g	1000 g
Olie	2 tsk.	1 spsk.
Vand	270 ml	360 ml
Salt	1, 5 tsk.	2 tsk.
Sukker	2 tsk.	1 spsk.
Mel	230 g	300 g
Rugmel	110 g	150 g
Fuldkornsmel	110 g	150 g
Gær	1 tsk.	5 g eller 1,5 tsk.

tsk. > teskefuld - spsk. > spiseskefuld

PROGRAM 4**BRIOCHE**

	750 g	1000 g
Æg	2	3
Smør	150 g	175 g
Mælk	60 ml	70 ml
Salt	1 tsk.	1,5 tsk.
Sukker	3 spsk.	4 spsk.
Mel type 55	360 g	440 g
Gær	2 tsk.	2,5 tsk.

valgfrit: 1 teskefuld orangeblomst.**KUGELHOPF**

	750 g	1000 g
Æg	2	3
Smør	140 g	160 g
Mælk	80 ml	100 ml
Salt	1/2 tsk.	1 tsk.
Sukker	4 spsk.	5 spsk.
Mel	350 g	420 g
Gær	2 tsk.	2,5 tsk.
Rosiner	100 g	150 g

valgfrit: Lad rosinerne trække i sukkersirup (50% sukker 50% vand) eller en alkohol af typen snaps eller brændevin.**valgfrit:** Kom hele mandler ovenpå dejen i slutningen af æltecyklussen.**PROGRAM 5****SUPER HURTIGT BRØD**

	750 g	1000 g
Olie	1 spsk.	1,5 spsk.
Vand (højest 35 til 40°C)	270 ml	360 ml
Salt	1 tsk.	1,5 tsk.
Sukker	1 spsk.	1 spsk.
Pulvermælk	1 spsk.	2 spsk.
Mel	430 g	570 g
Gær	3 tsk.	3,5 tsk.

PROGRAM 8**YOGHURTBRØD**

	1000 g
Vand	200 ml
Yoghurt naturel	1 (125 g)
Salt	2 tsk.
Sukker	1 spsk.
Mel	480 g
Rugmel	70 g
Gær	2,5 tsk.

PROGRAM 6**DEJ TIL PIZZA**

	750 g	1000 g
Olivenolie	1 spsk.	1,5 spsk.
Vand	240 ml	320 ml
Salt	1,5 tsk.	2 tsk.
Mel	480 g	640 g
Gær	1 tsk.	5 g eller 1,5 tsk.

PROGRAM 7**FRISK DEJ**

	1000 g
Æg	5
Vand	60 ml
Mel	600 g
Salt	1 tsk.

76**PROGRAM 9****KOMPOT OG MARMELADE**

Skær eller hak frugterne efter smag, før de kommes i bagemaskine.

Jordbær-, fersken-, rabarber- eller abrikos-marmelade:

580 g frugt, 360 g sukker, saft af 1 citron.

Appelsinmarmelade:

500 g frugt, 400 g sukker.

Æble-/rabarberkompot:

750 g frugt, 4,5 spsk. sukker

Rabarberkompot:

750 g frugt, 4,5 spsk. sukker.

VEJLEDNING TIL TILBEREDNINGEN

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

	Brødet hæver for meget	Brødet falder sammen efter at have hævet for meget	Brødet er ikke hævet nok	Skorpen er ikke gylden nok	Siderne er brune men brødet er ikke bagt nok	Siderne og toppen er melede
						
Tasten ① er blevet aktiveret under bagningen				●		
Ikke nok mel		●				
For meget mel			●			●
Ikke nok gær			●			
For meget gær		●		●		
Ikke nok vand			●			●
For meget vand		●			●	
Ikke nok sukker			●			
Mel af dårlig kvalitet			●	●		
Ingredienserne har ikke de rigtige forhold (for store mængder)	●					
Vandet er for varmt		●				
Vandet er for koldt			●			
Ikke velegnet program			●	●		

TEKNISK VEJLEDNING

PROBLEMER	LØSNINGER
Ælteren har sat sig fast i formen	• Lad den stå i blød, før den tages ud.
Ælteren har sat sig fast i brødet	• Kom lidt olie på ælteren, før ingredienserne kommer i formen.
Der sker ikke noget efter et tryk på ①	• Apparatet er for varmt. Vent 1 time mellem 2 cykler.
	• Der er blevet programmeret en tidsindstillet start.
	• Det er valgt et program med foropvarmning.
Efter et tryk på ① kører motoren, men æltningen starter ikke	• Formen er ikke sat korrekt i.
	• Ælteren er ikke sat, i eller den sidder forkert.
Efter en tidsindstillet start er brødet ikke hævet nok, eller der er ikke sket noget	• Du har glemt at trykke på ① efter programmeringen.
	• Gæren er kommet i kontakt med saltet og/eller vandet.
	• Ælteren er ikke sat i.
Lugt af brændt	• En del af ingredienserne er faldet ved siden af formen: Lad apparatet køle af og rengør det indvendigt med en fugtig klud uden rengøringsmiddel.
	• Tilberedningen er løbet over: Der er for store mængder ingredienser, blandt andet for megen væske. Overhold forholdene i opskrifterne.

PROGRAM	STR.	BRUNING	TID (t)	FOROPVARMINING (min)	1. ÆLTNING (min)	HVILE (min)	2. ÆLTNING (min)	1. HÆVNING (min)	3. ÆLTNING (sek.)	2. HÆVNING (min)	4. ÆLTNING (sek.)	3. HÆVNING (min)	BAGNING (min)	HOLDE VARM (min)	EKSTRA
1	750	1	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51
		2	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51
		3	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51
	1000 g	Hurtig	2.12		5	5	20	15	10	9	10	30	48	60	1.50
		1	3.18		5	5	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		2	3.18		5	5	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		3	3.18		5	5	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		Hurtig	2.17		5	5	20	15	10	9	10	30	53	60	1.55
		1	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
		2	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
		3	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
2	750	Hurtig	2.30		5	5	20	15	10	16	10	39	50	60	2.30
		1	3.32		5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
		2	3.32		5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
	1000 g	3	3.32		5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
		Hurtig	2.32		5	5	20	15	10	16	10	39	52	60	2.32
		1	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		2	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		3	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		Hurtig	2.28	5	5	5	15	24	10	11	10	35	48	60	2.06
		1	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58
		2	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	35	50	60	2.58
3	750	3	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58
		Hurtig	2.30	5	5	5	15	24	10	11	10	35	50	60	2.08
		1	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
	1000 g	2	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		3	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		Hurtig	2.28	5	5	5	15	24	10	11	10	35	48	60	2.06
		1	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58
		2	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	35	50	60	2.58
		3	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58
		Hurtig	2.30	5	5	5	15	24	10	11	10	35	50	60	2.08

PROGRAM	STR.	BRUNING	TID (t)	FOROPVARNING (min)	1. ÆLTNING (min)	HVILE (min)	2. ÆLTNING (min)	1. HÆVNING (min)	3. ÆLTNING (sek.)	2. HÆVNING (min)	4. ÆLTNING (sek.)	3. HÆVNING (min)	BAGNING (min)	HOLDE VARM (min)	EKSTRA
4	750	1	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55
		2	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55
		3	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55
		Hurtig	2.37		5	5	20	25	10	16	5	36	50	60	2.55
	1000 g	1	3.22		5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	2.15
		2	3.22		5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	3.00
		3	3.22		5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	3.00
		Hurtig	2.42		5	5	20	25	10	16	5	36	55	60	2.20
5	750	1	1.17		2		10	20					45	60	
		2	1.17		2		10	20					45	60	
		3	1.17		2		10	20					45	60	
	1000 g	1	1.20		2		10	20					48	60	
		2	1.20		2		10	20					48	60	
		3	1.20		2		10	20					48	60	
6			1.30		5	5	20	60							
7			0.14		3		11								
8	1000 g		3.55	30	5	10	20	39	10	26	10	45	60	60	2.58
9				1.05			5					10	50		
10	1000 g	1	1										60	60	
		2	1										60	60	
		3	1										60	60	

Bemærk: Den samlede varighed indbefatter ikke tiden med at holde varm i program 1, 2, 4, 5, 8 og 10.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Tag apparatets stik ud og lad det køle af.
- Rengør selve apparatet og formens inderside med en fugtig klud. Tør grundigt af.
- Vask skålen og ælteren i varmt vand. Hvis ælteren bliver i formen, lad den stå i blød i 5 til 10 min.
- Tag låget af og rengør det i varmt vand.
- Ingen af delene må vaskes i opvaskemaskine.
- Brug ikke rengøringsprodukter, skuresvampe eller sprit. Brug en blød og fugtig klud.
- Dyp aldrig selve apparatet eller låget ned i vand.

SIKKERHEDSANVISNINGER

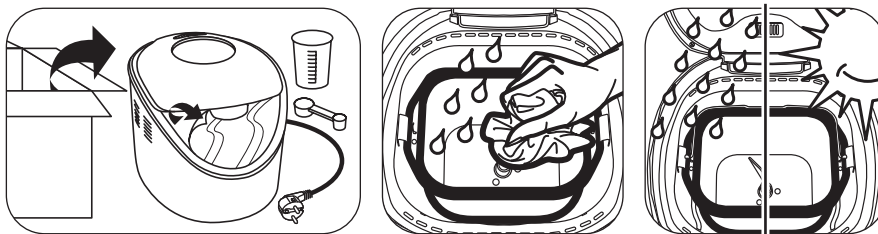


Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

- ① Apparatet indeholder mange materialer, der kan genbruges eller genvindes.
- ② Aflever det hos et specialiseret indsamlingscenter, når det ikke skal bruges mere.

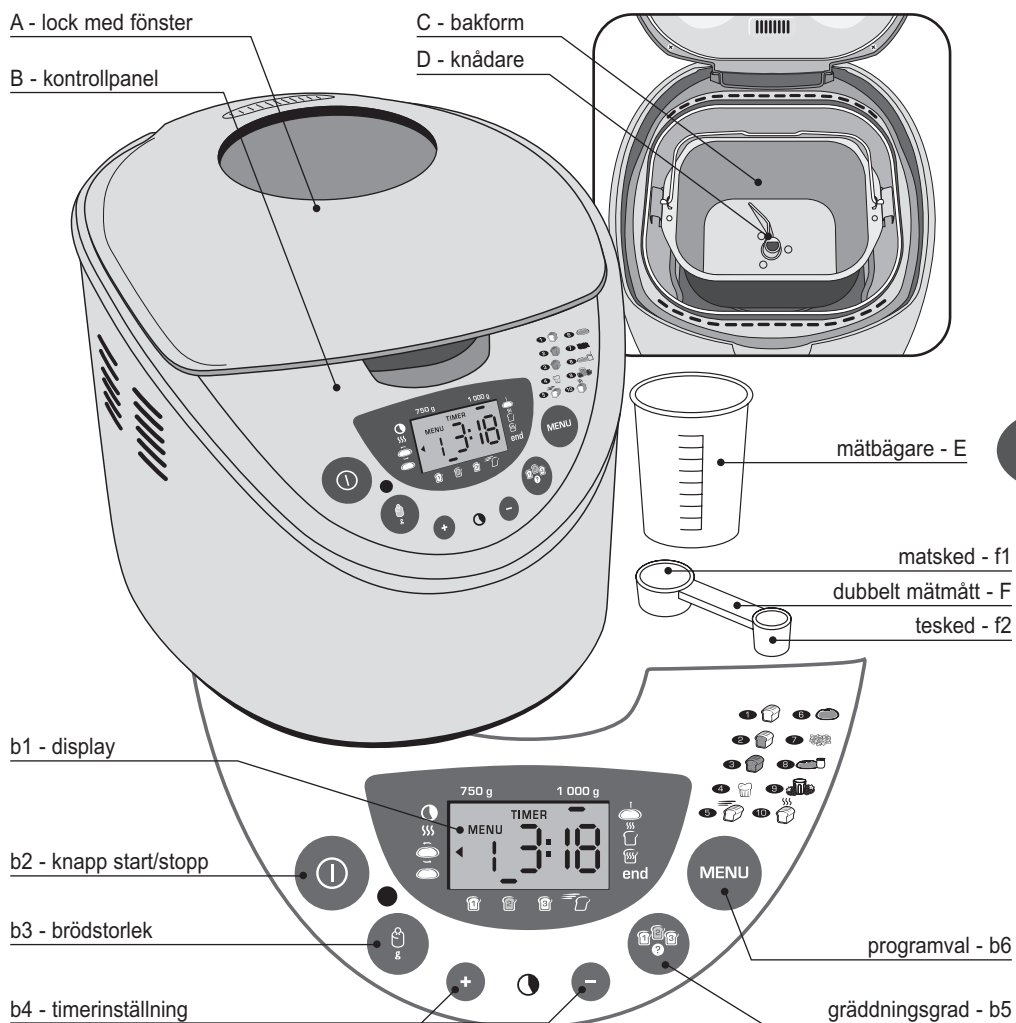
- Dette apparat ikke beregnet til at blive startet ved hjælp af et eksternt minutur eller et særskilt fjernbetjeningssystem.
- Af hensyn til brugerens sikkerhed er dette apparat i overensstemmelse med gældende standarder og forskrifter (Direktiver om Lavspænding, Elektromagnetisk kompatibilitet, Materialer i kontakt med fødevarer, Miljøbeskyttelse...)
- Læs brugsanvisningen omhyggeligt, før apparatet tages i brug første gang. Fabrikanten påtager sig intet ansvar for skader, der opstår ved forkert brug.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede samt af personer uden erfaring eller kendskab, med mindre de er under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Kontroller at el-nettets spænding svarer til apparatets. Garantien bortfalder ved tilslutning til forkert spænding.
- Det er strengt nødvendigt at tilslutte apparatet ved et ekstrabeskyttet stik. Hvis denne regel ikke overholdes, kan det medføre elektriske stød og eventuelt alvorlige skader. Af hensyn til brugerens sikkerhed skal det ekstrabeskyttede stik leve op til gældende standarder for elektriske installationer i det land, hvor det bruges. Hvis der ikke er et ekstrabeskyttet stik i din installation, er det strengt nødvendigt at bede en autoriseret elektriker om at installere det inden apparatet tilsluttes.
- Apparatet er udelukkende beregnet til indendørs brug i en almindelig husholdning.
- Tag apparatets stik ud, når det ikke er i brug og under rengøring.
- Brug ikke apparatet hvis:
 - el-ledningen er beskadiget,
 - apparatet er faldet ned og har synlige beskadigelser eller fungerer dårligt.
 I så fald skal apparatet sendes til det nærmeste, godkendte serviceværksted for at undgå enhver fare. Se garantien.
- Ethvert indgreb ud over kundens almindelige rengøring og vedligeholdelse skal foretages af et autoriseret serviceværksted.
- Dyp ikke apparatet, ledningen eller stikket ned i vand eller enhver anden væske.
- Lad ikke ledningen hænge ned indenfor børns rækkevidde.
- Ledningen må aldrig komme i nærheden af eller berøre apparatets varme dele, en varmekilde eller en skarp kant.
- Brug ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget. For at undgå at der opstår farlige situationer, må de beskadigede dele kun udskiftes af et autoriseret serviceværksted (se listen i servicehæftet).
- Rør ikke ved åbningen mens apparatet fungerer, og lige efter det er standset. Åbningen kan blive meget varm.
- Tag ikke apparatets stik ud ved at trække i ledningen.
- Brug kun en forlængerledning i god stand, der har et stik med jordforbindelse og en ledning med et tværsnit, der er mindst lig med tværsnittet på den medfølgende ledning.
- Anbring ikke apparatet ovenpå andre apparater.
- Brug ikke apparatet som varmekilde.
- Kom aldrig papir, karton eller plastik ned i apparatet og anbring ikke noget ovenpå det.
- Hvis visse dele af apparatet skulle antænde, forsøg aldrig at slukke ilden med vand. Tag apparatets stik ud. Kvæl flammerne med et fugtigt klæde.
- Af sikkerhedsårsager må der kun bruges tilbehør og reservedele, der passer til apparatet.
- Alle apparaterne er underkastet en streng kvalitetskontrol. Der foretages praktiske forsøg med tilfældigt udvalgte apparater, hvilket kan forklare eventuelle spor af brug.
- Brug altid grydelapper i slutningen af programmet til at håndtere formen eller apparatets varme dele. Apparatet bliver meget varmt under brug.
- Tilstop aldrig ventilationsgitterne.
- Man skal være forsigtig, da der kan slippe varm damp ud, når man åbner låget i slutningen af eller under et program.
- Når man bruger program nr. 9 (marmelade, kompot), skal man passe på dampudstrømninger og varme overstækninger, når låget åbnes.
- NB: Når dejen flyder op over formen og ned på varmeelementet, kan den antænde. Det er derfor vigtigt:
 - ikke at overskride de anførte mængder i opskrifterne.
 - ikke at overskride 1000 g dej i alt.
- Dette produkts støjniveau er blevet målt til 64dBa.

FÖRE DEN FÖRSTA ANVÄNDNINGEN



⚠ En lätt odör kan förekomma vid den första användningen

BESKRIVNING AV BAKMASKINEN



S

INTRODUKTION

**Brödet spelar en viktig roll i vår kost.
Vem har inte drömt om färskt bröd och doften av nybakat?
Tack vare bakmaskinen blir det enkelt.**

Vare sig du är nybörjare eller expert, så är det bara att tillsätta ingredienserna så tar bakmaskinen hand om resten. Du kan lätt baka bröd, brioche, pasta och sylt utan krångel. Prova dig fram i början och lär dig använda bakmaskinen på bästa sätt. Ta tid på dig och bli inte besviken om resultatet inte är perfekt de första gångerna. Om du vill sätta igång omedelbart så finns det ett recept under rubriken snabbstart som hjälper dig att baka ditt första bröd. Notera också att brödets struktur blir mer kompakt än bageriernas.

KOMMA IGÅNG

Tips och råd för ett lyckat brödbak

1

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

2

Alla ingredienserna ska vara rumstempererade och ska vägas noga på våg. **Mät upp rätt mängd vätska med den bifogade mätbägaren. Använd det bifogade dubbla mätmåttet för att mäta upp teskedar i ena änden och matskedar i den andra.** Felaktiga mått ger ett dåligt resultat.

3

Använd ingredienserna innan bäst före datum och förvara dem på en sval och torr plats.

4

Var noga med att mäta upp rätt mängd mjöl. Mät upp mjölet med hjälp av en köksvåg. Använd torrjäst i påsar, om inget annat anges i recepten. Använd inte bakpulver. När en påse torrjäst är öppnad ska den användas inom 48 timmar.

5

För att inte störa jäsningen, rekommenderar vi att alla ingredienserna läggs i bakformen från början, undvik därefter att lyfta på locket. Var noga med att tillsätta ingredienserna i rätt ordning och mängd enligt recepten. Först vätskor, därefter fasta ingredienser. **Jästen ska inte komma i kontakt med vare sig vätskor eller salt.**

Ingredienserna tillsätts i följande ordning:

Vätskor (smör, olja, ägg, vatten, mjölk)
Salt
Socker
Mjöl första hälften
Tormjölkspulver
Specifika fasta ingredienser
Mjöl andra hälften
Jäst

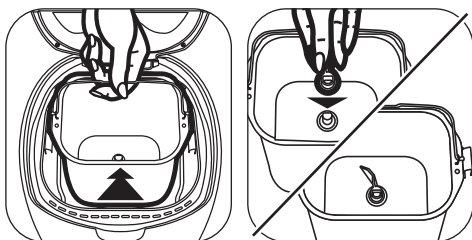
SNABBSTART

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

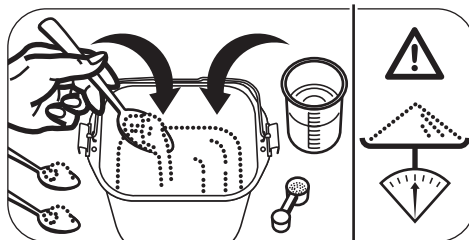
BASRECEPT (program 1)

FÄRG > MEDIUM
STORLEK > 1000 g
TID > 3:18
OLJA > 1,5 msk
VATTEN > 300 ml

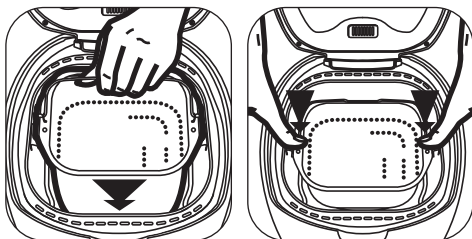
SALT > 1,5 tsk
SOCKER > 1 msk
TORRMJÖLKSPULVER > 2 msk
VETEMJÖL > 550 g
JÄST > 5 g
eller 1,5 tsk



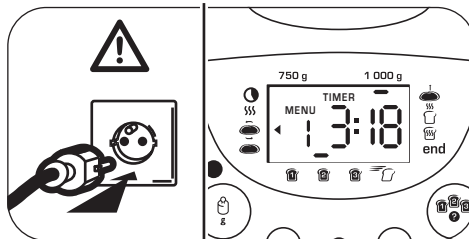
Ta ut bakformen genom att lyfta på handtaget och dra uppåt. Sätt knådaren på plats.



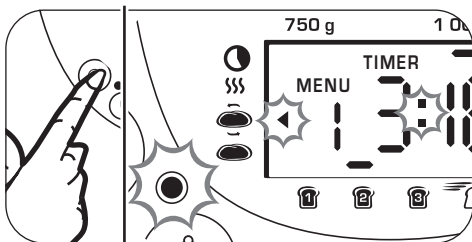
Tillsätt ingredienserna i bakformen i rätt ordning. Mät upp alla ingredienserna noga.



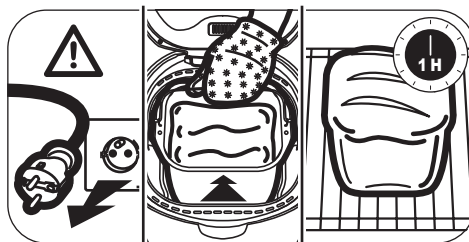
Sätt tillbaka bakformen. Tryck på formen för att fästa den på drivaxeln och se till att den sätts fast ordentligt på de 2 sidorna.



Anslut kontakten till ett eluttag och starta maskinen. En summersignal hörs och program 1 som är förprogrammerat visas, dvs 1000 g, färg medium.

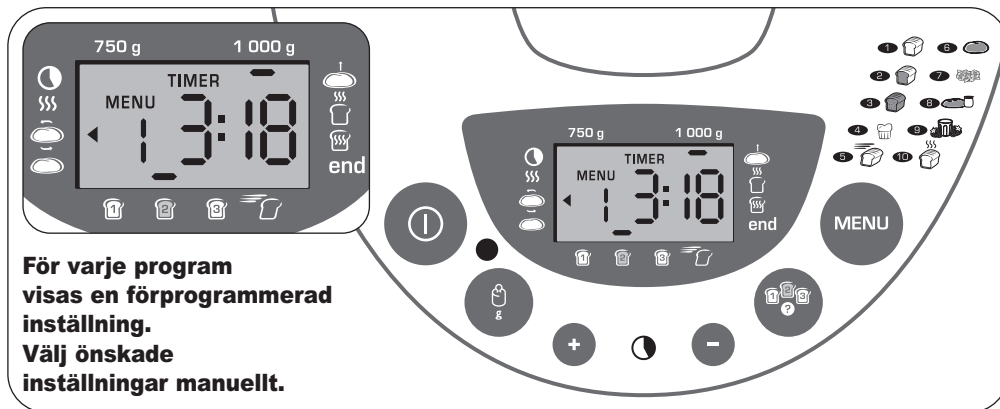


Tryck på knappen ①.
Symbolen mitt emot bakningsprocessen visas.
De 2 punkterna på timern blinkar.
Kontrolllampan tänds.



När gräddningen är klar, dra ut kontakten. Ta ut bakformen genom att dra i handtaget. Använd alltid grytlappar eftersom formens handtag och lockets insida är mycket heta. Ta ut brödet på ett bakgaller och låt svalna i 1 timme.

ANVÄNDNING AV BAKMASKINEN



PROGRAMVAL

Valet av ett program startar en serie inställningar, som automatiskt visas en efter en.

Knappen MENU ger dig möjlighet att välja ett visst antal olika program. Tiden det tar för respektive program visas. För varje tryck på knappen  övergår numret i displayen till följande program, från 1 - 10:

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| 1 > basrecept | 6 > deg (t.ex. pizza) |
| 2 > franskbröd | 7 > färsk pasta |
| 3 > fullkornsbröd | 8 > yoghurtbröd |
| 4 > sött bröd | 9 > sylt |
| 5 > extra snabbt bröd | 10 > enbart grädning |

1 Programmet basrecept kan användas till de flesta brödrecept med vetemjöl.

2 Programmet franskbröd används till traditionellt vitt franskbröd.

3 Programmet fullkornsbröd används till grövre mjölsorter.

4 Programmet sött bröd är lämpligt till recept som innehåller mer fett och socker.

5 Programmet extra snabbt bröd används till receptet EXTRA SNABBT BRÖD (se sidan 89).

6 Programmet deg gräddar inte. Det är ett program som knådar och jäser deg. T.ex. pizzadeg.

7 Program 7 knådar enbart. Det är avsett för deg som inte jäser. T.ex. pasta.

8 Yoghurtbröd är en specialitet med syrlig smak, färg medium och endast 1000 g.

9 Programmet sylt kokar automatiskt sylt i formen.

10 Programmet enbart grädning gör det möjligt att grädda i 60 min. Det kan användas ensamt eller användas:

- tillsammans med programmet deg,
- för uppvärmning eller för en knaprigare yta av redan färdiggräddat svalnat bröd,
- för att avsluta grädningen i händelse av längre strömavbrott under grädning.

Bakmaskinen skall inte lämnas utan tillsyn vid användning av program 10.

När önskad gräddningsgrad uppnåtts avbryt programmet manuellt genom ett långt tryck på knappen .

VAL AV BRÖDSTORLEK

Brödstorleken är förprogrammerad på 1000 g. Vikten är ungefärlig. Se recepten för ytterligare precision. Program 6, 7, 8 och 9 har ingen inställning av storlek.

Tryck på knappen  för att välja 750 g eller 1000 g. Symbolen tänds mitt emot vald inställning.

VAL AV GRÄDDNINGSGRAD (FÄRG)

Gräddningsgraden är förprogrammerad på MEDIUM. Program 6, 7, 8 och 9 har ingen inställning av gräddningsgrad.

Tre val är möjliga: LJUS/MEDIUM/MÖRK. Om du önskar ändra den förprogrammerade inställningen, tryck på knappen  ända tills symbolen tänds mitt emot vald inställning.

VAL AV SNABBLÄGE

Program 1, 2, 3 och 4 kan bakas i SNABBLÄGE när du har bråttom.

Tryck 4 ggr på knappen  för att välja snabbläge.

Vid användning av SNABBLÄGE kan inte gräddningsgraden ställas in.

START/STOPP

Tryck på knappen  för att starta maskinen. Nedräkningen börjar.

För att avbryta programmet eller ta bort timerinställningen, tryck 5 sekunder på knappen .

BAKNINGSPROCESSEN

Symbolen tänds mitt emot den aktuella bakningsprocessen som bakmaskinen nått.

En tabell (se sidan 92-93) visar hur bakningen sker beroende på vilket program som valts.

					
Förvärmning	> Knådning	> Vila	> Jäsning	> Gräddning	> Varmhållning
Används i program 3 och 8 för att förbättra jäsningsen.	Formar brödets struktur för att uppnå en optimal jäsning.	Låter degen vila för att förbättra kvaliteten på knådningen.	Brödet jäser och utvecklar sin arom.	Gräddar brödet och ger det en brun och knaprig gräddningsyta.	Håller brödet varmt efter bakningen. Vi rekommenderar dock att brödet tas ut ur maskinen så snart det är klart.

 **Förvärmning:** sker endast i program 3 och 8. Knådaren fungerar inte i denna fas.

Etappen påskyndar och främjar jäsningsen och förbättrar bröd med mjölsorter som har svårare för att jäsa.

 **Knådning:** degen knådas för 1:a eller 2:a gången eller blandas mellan två jäsningsar.

I denna etapp och i program 1, 3, 4 och 8 har du möjlighet att tillsätta ingredienser: torkad frukt, oliver, fläsktärningar etc.

En summersignal indikerar när du kan tillsätta ingredienser. Se översiktstabellen för bakningsprocessen (sidan 92-93) och kolumnen "extra".

Kolumnen indikerar tiden som kommer att visas i maskinens display när signalen hörs. För att veta exakt efter hur lång tid signalen hörs, dra av tiden i kolumnen "extra" från den totala bakningen.

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

 **Jäsning:** degen jäses för 1:a, 2:a eller 3:e gången.

 **Gräddning:** brödet håller på att gräddas.

 **Varmhållning:** efter program 1, 2, 3, 4, 5, 8 och 10, kan du låta brödet vara kvar i maskinen. Varmhållningen varar i en timme och startas automatiskt efter gräddningen.

Displayen visar 0:00 under hela varmhållningen. Ett pip hörs med regelbundna mellanrum. Efter en timme hörs 3 pip och därefter stannar maskinen automatiskt.

TIMERINSTÄLLNING

Du kan programmera maskinen så att brödet är klart vid önskad tidpunkt, upp till 15 timmar i förväg. Timerinställningen kan inte användas i program 5/6/7/9/10.

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

Med hjälp av knapparna  och , visas tiden du räknat fram  uppåt och  nedåt).

Korta tryck bläddrar fram perioder på 10 min åt gången + kort pip.

Med ett långt tryck, bläddras perioder på 10 min fram kontinuerligt.

T.ex.: klockan är 20:00 och du vill att brödet ska vara klart klockan 7:00 nästa morgon. Programmera 11:00 med hjälp av knapparna  och .

Tryck på knappen . En summersignal hörs. Symbolen  visas mitt emot  och de 2 punkterna  på timern blinkar. Nedräkningen börjar. Kontrollampan tänds.

Om du ångrar dig eller önskar ändra tidsinställningen, gör ett långt tryck på knappen  tills en signal hörs. Den förprogrammerade tiden visas. Upprepa proceduren.

Vissa ingredienser kan surna. Använd inte timerinställningen till recept som innehåller: färsk mjölk, ägg, yoghurt, ost, färsk frukt.

PRAKTISKA RÅD

I händelse av strömavbrott: om pågående program avbryts av ett strömavbrott eller en felaktig inställning, kommer maskinen att spara programmet i 7 min. Bakningsprocessen fortsätter därefter där den avbröts. Om det däremot dröjer längre, kommer programmeringen att förloras.

Om du gör två program efter varandra, vänta 30 min mellan programmen innan du startar det följande.

INGREDIENSERNA

Fett och olja: fett gör brödet mjukare och saftigare. Det håller sig också bättre och längre. För mycket fett gör att jäsningsen går långsammare. Om du använder smör, skär det i små bitar så att det fördelas jämnt eller använd rumstempererat smör. Tillsätt inte varmt smör. Undvik att fett kommer i kontakt med jästen, eftersom det kan hindra jästen ifrån att ta upp vätska.

Ägg: ägg berikar degen, förbättrar brödets färg och främjar ett gott inkråm. Om du använder ägg, minska då följaktligen mängden vätska. Knäck ägget och tillsätt vätska upp till den indikerade vätskemängden i receptet. Recepten är beräknade för medelstora ägg på 50 g, om äggen är större, tillsätt lite mjöl; om äggen är mindre, ta lite mindre mjöl.

Mjölk: du kan använda färsk mjölk eller torrmjölkspulver. Om du använder torrmjölkspulver, tillsätt mängden vatten enligt receptet. Om du använder färsk mjölk kan du också tillsätta vatten: den totala mängden vätska skall motsvara mängden vätska som anges i receptet. Mjölk har en emulgerande effekt och ger ett finporigt bröd med gott inkråm.

Vatten: vatten fuktar och aktiverar jästen. Det fuktar också stärlkelsen i mjölet och formar inkråmet. Man kan byta ut vattnet, en del eller hela mängden mot mjölk eller andra vätskor. Använd rumstempererade vätskor.

Mjöl: mjölets vikt varierar påtagligt beroende på mjölsort. Mjölets kvalitet kan också inverka på resultatet. Förvara mjölet i tättslutande burkar eftersom mjöl är känsligt för luftfuktighet och lätt kan absorbera eller tvärtom förlora fuktighet. Använd mjölsorter som är avsedda och lämpliga för att baka bröd.

Tillsats av havre, kli, vetegroddar, råg eller hela fröer i bröddegen, ger ett tyngre och mindre bröd. **Användning av vetemjöl special eller vetemjöl rekommenderas, om inget annat anges i recepten.**

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

Socker: använd helst strösocker, rörsocker eller honung. Använd inte raffinerat socker eller bitsocker. Socker påskyndar jäsningsen, ger brödet god smak och förbättrar gräddningsgraden.

Salt: framhäver smaken och reglerar jästen. Skall inte komma i kontakt med jästen. Tack vare saltet är degen fast, kompakt och jäser inte för fort. Förbättrar också degens struktur.

Jäst: jästen gör att degen jäser. Använd i första hand torrjäst. Jästens kvalitet kan variera, den jäser inte alltid på samma sätt. Bröden kan bli lite olika beroende på jästen som använts.

Gammal jäst eller jäst som inte förvarats rätt jäser inte lika bra som en påse torrjäst som just öppnats. Mängden jäst som anges avser torrjäst. Om du använder färsk jäst, multiplicera mängden med 3 (i vikt) och rör ut jästen i lite ljummet lätt sockrat vatten för en effektiv jäsning.

Se tillverkarens anvisningar på paketet. Det finns torrjäst för matbröd men även torrjäst speciellt avsedd för söta degar.

Tillsatser (oliver, fläsktärningar etc): du kan skapa personliga recept genom att tillsätta ingredienser enligt egna önskemål, men för ett bra resultat var noga med:

- > att tillsätta ingredienserna, speciellt ömtåliga ingredienser, när summersignalen hörs,
- > hårda fröer (som linfrö och sesam) kan tillsättas så snart knådningen börjar för en enklare användning av maskinen (t.ex. vid timerinställning),
- > låt mycket fuktiga ingredienser rinna av noga (oliver),
- > feta ingredienser ska först mjölas lätt så att de inte klumpar sig i degen,
- > tillsätt inte för stora mängder, brödet riskerar då en sämre jäsning.

PRAKTISKA RÅD

När man bakar bröd är degen mycket känslig för temperatur och fuktighet. Om det är mycket varmt, använd kallare vätskor än vanligt. Om det är mycket kallt, kan det vara nödvändigt att använda ljummet vatten eller mjölk (men överskrid aldrig 35°C).

Ibland kan det vara lämpligt att kontrollera degen mitt i knådningen: degen ska forma en jämn boll som inte fastnar på bakformens sidor.

- > om det finns kvar mjöl som inte blandats i degen, tillsätt då lite mer vatten,
- > annars kan det eventuellt behövas tillsättas ytterligare lite mjöl.

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

Ett vanligt fel är att tro att om man tillsätter mer jäst kommer brödet att jäsa högre.

För mycket jäst gör degens struktur ömtålig, först jäser den mycket, för att sedan sjunka ihop under gräddningen. Du kan känna på degen precis innan gräddningen genom att försiktigt trycka på den med fingret: degen skall göra ett lätt motstånd och fingeravtrycket skall sakta försvinna.

RECEPT

**För alla recepten gäller det att lägga i ingredienserna i rätt ordning.
Beroende på vilket recept du valt och motsvarande program,
så kan du se översiktstabellen för bakningsprocessen (sidan 92-93)
hur brödet kommer att bakas.**

tsk > tesked - msk > matsked

PROGRAM 1

BASRECEPT

	750 g	1000 g
Olja	1 msk	1,5 msk
Vatten	245 ml	300 ml
Salt	1 tsk	1,5 tsk
Socker	3 tsk	1 msk
Torrmjölkspulver	1 msk	2 msk
Vetemjöl	455 g	550 g
Torrjäst	1 tsk	5 g eller 1,5 tsk

BRÖD MED MJÖLK

	750 g	1000 g
Rumstempererat tärnat smör	50 g	60 g
Salt	1,5 tsk	2 tsk
Socker	2 msk	2,5 msk
Färsk mjölk	260 ml	310 ml
Vetemjöl	400 g	470 g
Torrjäst	1 tsk	5 g eller 1,5 tsk

PROGRAM 2

FRANSKBRÖD

	750 g	1000 g
Vatten	270 ml	360 ml
Salt	1,5 tsk	2 tsk
Vetemjöl	460 g	620 g
Torrjäst	5 g eller 1,5 tsk	2 tsk

LANTBRÖD

	750 g	1000 g
Vatten	270 ml	360 ml
Salt	1,5 tsk	2 tsk
Vetemjöl	370 g	500 g
Rågmjöl	90 g	120 g
Torrjäst	5 g eller 1,5 tsk	2 tsk

PROGRAM 3

FULLKORNSBRÖD

	750 g	1000 g
Olja	2 tsk	1 msk
Vatten	270 ml	360 ml
Salt	1,5 tsk	2 tsk
Socker	2 tsk	1 msk
Vetemjöl	225 g	300 g
Fullkornsmjöl	225 g	300 g
Torrjäst	1 tsk	5 g eller 1,5 tsk

BONDBRÖD

	750 g	1000 g
Olja	2 tsk	1 msk
Vatten	270 ml	360 ml
Salt	1,5 tsk	2 tsk
Socker	2 tsk	1 msk
Vetemjöl	230 g	300 g
Rågmjöl	110 g	150 g
Fullkornsmjöl	110 g	150 g
Torrjäst	1 tsk	5 g eller 1,5 tsk

tsk > tesked - msk > matsked

PROGRAM 4**BRIOCHE**

	750 g	1000 g
Ägg	2	3
Smör	150 g	175 g
Färsk mjölk	60 ml	70 ml
Salt	1 tsk	1,5 tsk
Socker	3 msk	4 msk
Vetemjöl	360 g	440 g
Torrjäst	2 tsk	2,5 tsk

fakultativt: 1 tsk apelsinblomsvatten.**KUGELHOPF**

	750 g	1000 g
Ägg	2	3
Smör	140 g	160 g
Färsk mjölk	80 ml	100 ml
Salt	1/2 tsk	1 tsk
Socker	4 msk	5 msk
Vetemjöl	350 g	420 g
Torrjäst	2 tsk	2,5 tsk
Russin	100 g	150 g

fakultativt: dränk in russinen i en lätt sockerlag (50% socker 50% vatten) eller i en alkoholhaltig dryck typ snaps eller russinbrännvin.**fakultativt:** lägg i hela mandlar ovanpå degen när den sista knådningen avslutats.**PROGRAM 5****EXTRA SNABBT BRÖD**

	750 g	1000 g
Olja	1 msk	1,5 msk
Vatten (max 35 - 40°C)	270 ml	360 ml
Salt	1 tsk	1,5 tsk
Socker	1 msk	1 msk
Tormjölkspulver	1 msk	2 msk
Vetemjöl	430 g	570 g
Torrjäst	3 tsk	3,5 tsk

PROGRAM 8**YOGHURTBRÖD**

	1000 g
Vatten	200 ml
Naturell yoghurt	1 (125 g)
Salt	2 tsk
Socker	1 msk
Vetemjöl	480 g
Rågmjöl	70 g
Torrjäst	2,5 tsk

PROGRAM 6**PIZZADEG**

	750 g	1000 g
Olivolja	1 msk	1,5 msk
Vatten	240 ml	320 ml
Salt	1,5 tsk	2 tsk
Vetemjöl	480 g	640 g
Torrjäst	1 tsk	5 g eller 1,5 tsk

PROGRAM 9**FRUKTMOS OCH SYLT**

Skär eller hacka frukten enligt önskemål innan den läggs i bakmaskinen.

Jordgubbs-, persiko-, rabarber-, eller aprikos-sylt:

580 g frukt, 360 g socker, 1 pressad citron.

Apelsinmarmelad:

500 g frukt, 400 g socker.

Äpple/rabarbermos:

750 g frukt, 4,5 msk socker

Rabarbermos:

750 g frukt, 4,5 msk socker.

PROGRAM 7**FÄRSK PASTA**

	1000 g
Ägg	5
Vatten	60 ml
Vetemjöl	600 g
Salt	1 tsk

FELSÖKNINGSTABELL

Resultatet blev inte vad du väntade dig? Tabellen hjälper dig att hitta felet.

	Brödet har jäst för högt	Brödet har sjunkit ihop efter att ha jäst för mycket	Brödet har inte jäst tillräckligt	Skorpan är inte tillräckligt gräddad	Sidorna är bruna men brödet är inte tillräckligt gräddat	Sidorna och ovensidan är möjliga
						
Knappen ① har aktiverats under gräddningen				●		
För lite mjöl		●				
För mycket mjöl			●			●
För lite jäst			●			
För mycket jäst		●		●		
För lite vatten			●			●
För mycket vatten		●			●	
För lite socker			●			
Dålig mjölkvalitet			●	●		
Felaktiga proportioner på ingredienserna (för stor mängd)	●					
För varmt vatten		●				
För kallt vatten			●			
Felaktigt program			●	●		

TEKNISK FELSÖKNINGSTABELL

PROBLEM	ÅTGÄRD
Knådaren sitter fast i bakformen	• Blötlägg innan den tas av.
Knådaren sitter fast i brödet	• Olja knådaren lätt innan ingredienserna hälls i bakformen.
Ingenting händer efter att ha tryckt på ①	• Maskinen är för varm. Vänta 1 timme mellan 2 bakningsprocesser. • En timerinställning har programmerats. • Det är ett program med förvärmning.
Efter att ha tryckt på ① fungerar motorn men maskinen knådar inte	• Bakformen är inte ordentligt på plats. • Knådaren är inte på plats eller felaktigt isatt.
Efter en timerinställning har brödet inte jäst tillräckligt eller så har ingenting hänt	• Du har glömt att trycka på ① efter programmeringen. • Jästen har kommit i kontakt med saltet och/eller vattnet. • Knådaren är inte på plats.
Det luktar bränt	• En del av ingredienserna har kommit utanför bakformen: låt maskinen svalna och rengör insidan av maskinen med en fuktig svamp utan rengöringsmedel. • degen har svämmat över: för stor mängd ingredienser, i synnerhet vätska. Var noga med proportionerna i recepten.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Dra ut kontakten och låt maskinen svalna.
- Rengör maskinens utsida och insida med en fuktig svamp. Torka noggrant.
- Diska bakformen och knådaren i varmt vatten. Om knådaren fastnat i bakformen, blötlägg i 5 - 10 min.
- Ta av locket för att rengöra det med varmt vatten.
- Diska inte någon del av maskinen i diskmaskin.
- Använd inte rengöringsmedel, skursvamp eller alkohol. Använd en mjuk och fuktig trasa.
- Doppa aldrig ner maskinen eller locket i vatten.

SÄKERHETSANVISNINGAR



Skydda miljön!

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

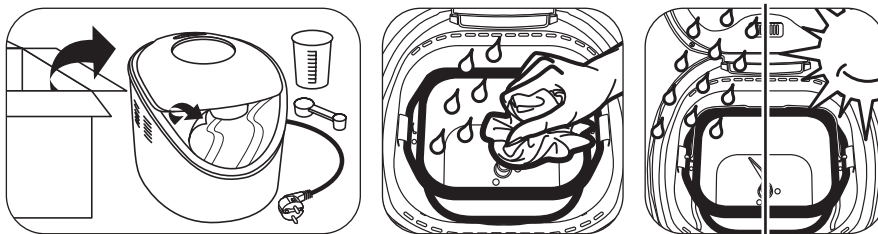
➡ Lämna den på en återvinningsstation eller på en godkänd serviceverkstad.

- Apparaten är inte avsedd att fungera med hjälp av en extern timer eller med en separat fjärrkontroll.
- Apparaten säkerhet uppfyller gällande bestämmelser och standarder (lågspänningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, material godkända för livsmedelskontakt, miljö...)
- Läs bruksanvisningen noggrant före den första användningen. Tillverkaren frångår sig allt ansvar vid användning utan att respektera bruksanvisningen.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) som inte klarar av att hantera elektrisk utrustning, eller av personer utan erfarenhet eller kännedom, förutom om de har erhållit, genom en person ansvarig för deras säkerhet, en övervakning eller på förhand fått anvisningar angående apparatens användning. Om barn använder denna apparat måste de övervakas av en vuxen för att säkerställa att barnen inte leker med apparaten.
- Kontrollera att apparatens voltal överensstämmer med nätspänningen. Garantin gäller inte vid felaktig anslutning.
- Apparaten ska endast anslutas till ett jordat uttag. Om apparaten inte ansluts till ett jordat uttag kan den orsaka elstötar med allvarliga skador. För din säkerhet, se till att det jordade uttaget motsvarar gällande normer och standarder i ditt land. Om din elektriska installation inte är utrustad med ett jordat uttag är det nödvändigt att en behörig elinstallatör åtgärdar din installation innan maskinen ansluts.
- Apparaten är endast avsedd för hemmabruk inomhus.
- Koppla alltid ur apparaten så snart du inte använder den och vid rengöring.
- Använd inte apparaten om:
 - den har en skadad nätsladd,
 - den har fallit och har synliga skador eller funktionsstörningar.
 Om detta händer, måste apparaten sändas till närmaste godkända serviceverkstad, för att undvika alla risker. Läs garanti villkoren.
- Alla åtgärder och reparationer, med undantag av rengöring och sedvanligt underhåll, skall utföras av en godkänd serviceverkstad.
- Doppa inte ner apparaten, sladden eller stickkontakten i vatten eller annan vätska.
- Låt inte sladden vara inom räckhåll för barn.
- Låt inte sladden vara i närheten av eller i kontakt med apparatens varma delar, nära en värmekälla eller hänga över vassa kanter.
- Om sladden eller stickkontakten skadats, använd inte apparaten. För att undvika all fara är det nödvändigt att de byts ut av en godkänd serviceverkstad (se lista i foldern).
- Rör inte vid fönstret när maskinen är igång och strax efteråt. Fönstret kan vara hett.
- Koppla inte ur apparaten genom att dra i sladden.
- Använd endast en förlängningssladd i gott skick, med jordad stickkontakt och med en ledning vars tvärsnitt är minst lika med ledningstråden som bifogas med produkten.
- Placera inte apparaten ovanpå andra apparater.
- Använd inte apparaten som värmekälla.
- Lägg aldrig papper, papp eller plast i apparaten och placera inget ovanpå den.
- Om någon del av apparaten skulle fatta eld, försök aldrig släcka med vatten. Koppla ur apparaten. Kväv lågorna med en fuktig handduk.
- För din säkerhet, använd endast tillbehör och reservdelar avsedda för din apparat.
- Alla apparater genomgår en sträng kvalitetskontroll. Användningstester tillämpas i praktiken med slumpmässigt utvalda apparater, vilket förklarar eventuella spår av användning.
- I slutet av programmet, använd alltid grytlappar för att hantera bakformen eller apparatens varma delar. Apparaten blir mycket varm under användningen.
- Täpp aldrig till ventilationshålen.
- Var mycket försiktig, eftersom det riskerar att komma ut ånga när du öppnar locket i slutet av eller under pågående program.
- När du använder program nr 9 (sylt och mos) se upp för ånga och heta stänk när locket öppnas.
- Observera, om degen svämmar över bakformen på värmeelementet riskerar den att fatta eld, var noga med att:
 - inte överskrida mängderna som anges i recepten.
 - inte överskrida totalt 1000 g deg.
- Apparaten ljudnivå är 64 dBA.

PROGRAM	STORLEK	FÄRG	TID (tim)	FÖRVARMINING (min)	1:a KNÄDNING (min)	VILA (min)	2:a KNÄDNING (min)	1:a JÄSNING (min)	3:e KNÄDNING (sek)	2:a JÄSNING (min)	4:e KNÄDNING (sek)	3:e JÄSNING (min)	GRÄDDNING (min)	VARM- HÅLLNING (min)	EXTRA
1	750	1	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51
		2	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51
		3	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51
	1000 g	Snabb	2.12		5	5	20	15	10	9	10	30	48	60	1.50
		1	3.18		5	5	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		2	3.18		5	5	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		3	3.18		5	5	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		Snabb	2.17		5	5	20	15	10	9	10	30	53	60	1.55
		1	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
		2	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
		3	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
2	750	Snabb	2.30		5	5	20	15	10	16	10	39	50	60	2.30
		1	3.32		5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
		2	3.32		5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
	1000 g	3	3.32		5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
		Snabb	2.32		5	5	20	15	10	16	10	39	52	60	2.32
		1	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		2	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		3	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		Snabb	2.28	5	5	5	15	24	10	11	10	35	48	60	2.06
		1	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58
		2	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	35	50	60	2.58
3	750	3	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58
		Snabb	2.30	5	5	5	15	24	10	11	10	35	50	60	2.08
		1	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
	1000 g	2	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		3	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		Snabb	2.28	5	5	5	15	24	10	11	10	35	48	60	2.06
		1	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58
		2	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	35	50	60	2.58
		3	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58
		Snabb	2.30	5	5	5	15	24	10	11	10	35	50	60	2.08

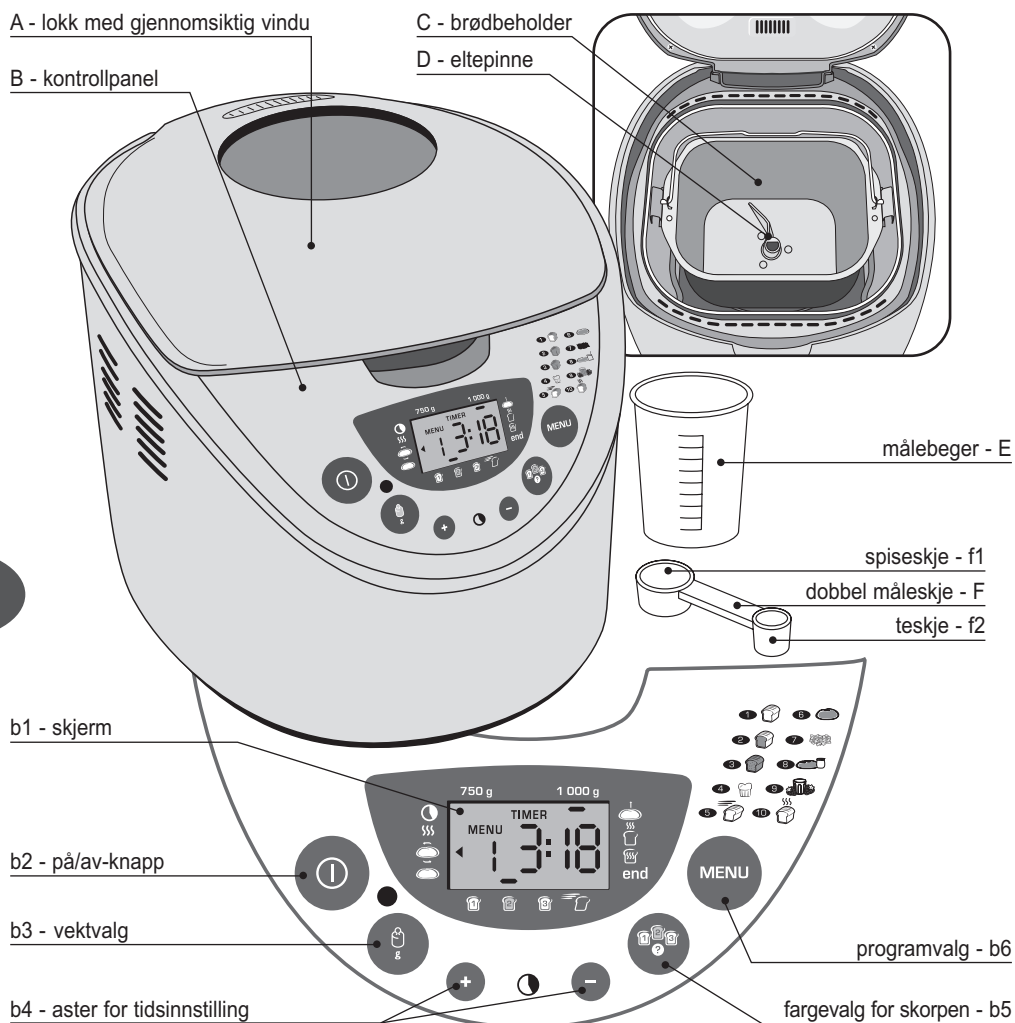
PROGRAM	STORLEK	FÄRG	TID (tim)	FÖRVARMINING (min)	1:a KNÅDNING (min)	VILA (min)	2:a KNÅDNING (min)	1:a JÄSNING (min)	3:e KNÅDNING (sek)	2:a JÄSNING (min)	4:e KNÅDNING (sek)	3:e JÄSNING (min)	GRÄDDNING (min)	VARM- HÅLLNING (min)	EXTRA	
4	750	1	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55	
		2	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55	
		3	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55	
		Snabb	2.37		5	5	20	25	10	16	5	36	50	60	2.55	
	1000 g	1	3.22		5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	2.15	
		2	3.22		5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	3.00	
5		3	3.22		5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	3.00	
		Snabb	2.42		5	5	20	25	10	16	5	36	55	60	2.20	
	750	1	1.17		2		10	20					45	60		
		2	1.17		2		10	20					45	60		
		3	1.17		2		10	20					45	60		
	1000 g	1	1.20		2		10	20					48	60		
6		2	1.20		2		10	20					48	60		
		3	1.20		2		10	20					48	60		
			1.30		5	5	20	60								
			0.14		3		11									
8	1000 g		3.55	30	5	10	20	39	10	26	10	45	60	60	2.58	
9				1.05			5					10	50			
10	1000 g	1	1										60	60	60	
		2	1										60	60	60	
		3	1										60	60	60	

FØR DU BEGYNNER



⚠ Det kan lukte svakt av maskinen ved første bruk.

GJØR DEG KJENT MED BRØDMASKINEN



INTRODUKSJON

**Brød spiller en viktig rolle i vårt kosthold.
Hvem har ikke drømt om å bake brød i en håndvending?
Denne drømmen kan bli virkelighet med en brødmaskin.**

Om du er nybegynner eller ekspert, er det bare å tilsette ingrediensene og brødmaskinen tar seg av resten. Du kan lett lage brød, brioche, pasta, syltetøy uten å måtte holde øye med prosessen. Men husk at en viss innlæringsstid av og til er nødvendig for å bruke brødmaskinen på best mulig måte. Ta deg tid til å bli kjent med den og bli ikke skuffet om dine første forsøk virker litt mindre perfekte. Hvis du er utålmodig finnes det en oppskrift i avsnittet rask oppstart som vil hjelpe deg i dine første forsøk. Husk at brødet konsistens vil være mer kompakt enn brød fra bakeri.

FØRSTE FORSØK

Råd og vink for å bake vellykket brød

1

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

2

Alle ingrediensene som inngår i oppskriftene skal ha romtemperatur og skal veies nøyaktig. **Mål all væske med målebegeret levert som tilbehør. Bruk den doble måleskjeen for å måle teskjeer på den ene siden og spiseskjeer på den andre siden.** Unøyaktige mål gir dårlige resultater.

3

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

4

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

5

For å unngå negativ innvirkning på heveprosessen, anbefaler vi å ha alle ingrediensene i beholderen i begynnelsen av prosessen og unngå å åpne lokket mens maskinen er i gang. Pass på å bruke ingrediensene i riktig rekkefølge og i de mengdene som oppskriftene angir. Først væsken, så tørrvarene. Gjæren skal ikke komme i kontakt med væsken og heller ikke med saltet.

Følg denne generelle rekkefølgen:

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

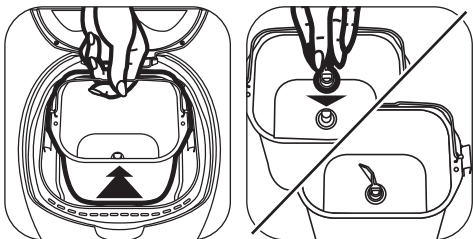
RASK OPPSTART

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

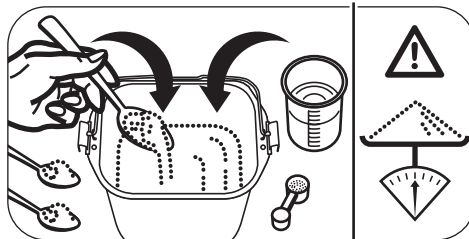
STANDARD BRØD (program 1)

GYLLEN	>	MIDDELS
VEKT	>	1000 g
TID	>	3 : 18
OLJE	>	1,5 spiseskje
VANN	>	300 ml

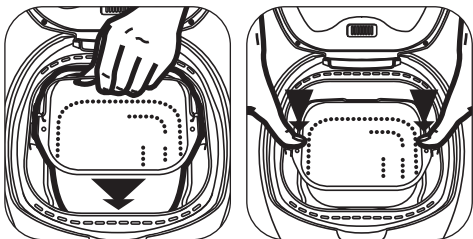
SALT	>	1,5 teskjeer
SUKKER	>	1 spiseskje
PULVERMELK	>	2 spiseskjeer
MEL	>	550 g
GJÆR	>	5 g eller 1,5 teskje



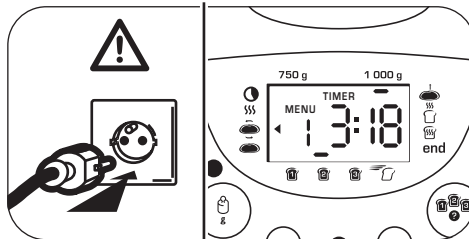
Ta ut brødbeholderen ved å dra håndtaket rett oppover.
Tilpass eltepinnen.



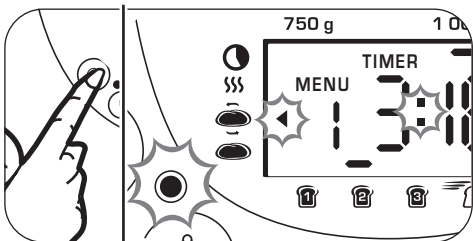
Tilsett ingrediensene i beholderen i anbefalt rekkefølge. Sørg for at alle ingrediensene veies nøyaktig.



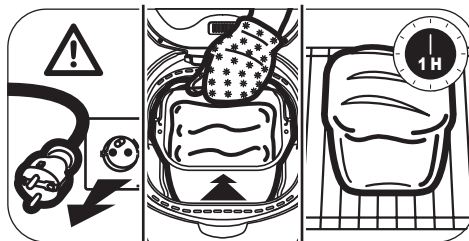
Sett brødbeholderen på plass. Trykk på beholderen slik at den kommer i posisjon på driveren og holdes ned på begge sider.



Koble til brødmaskinen og slå den på. Etter lys-signalet, vises program 1 på skjermen som standard, dvs. 1000 g middels gyllen.

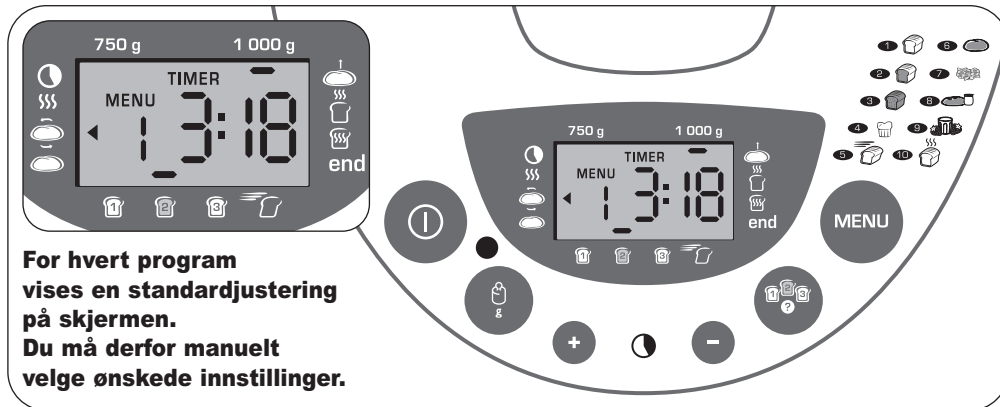


Trykk på knappen ①.
Skjermen viser hvilken etappe i syklusen som pågår.
De to tidsinnstillingspunktene blinker.
Indikatoren tennes og viser at maskinen fungerer.



Ved slutten av hver bakesyklus, koble fra brødmaskinen. Ta ut brødbeholderen ved å dra i håndtaket. Bruk alltid grytekluter ettersom håndtaket på beholderen og innsiden av beholderen er varme. Ta brødet ut av formen mens det er varmt og la det avkjøles i 1 time på en rist.

BRUKE BRØDMASKINEN



PROGRAMVALG

Programvalg starter en rekke etapper som følger hverandre automatisk.

Med knappen **MENU** kan du velge et visst antall forskjellige program. Tiden som tilsvarer programmet vises på skjermen. Hver gang du trykker på knappen **MENU** går nummeret på kontrollpanelet over til neste program; numrene går fra 1 til 10:

- | | |
|------------------|-----------------------------|
| 1 > standardbrød | 6 > hevedeig (f.eks. pizza) |
| 2 > fransk brød | 7 > fersk pasta |
| 3 > grovt brød | 8 > yoghurtbrød |
| 4 > søtt brød | 9 > syltetøy |
| 5 > hurtigbrød | 10 > kun steking |

1 Programmet for Standardbrød brukes for de fleste brøddopskriftene som inneholder hvetemel.

2 Programmet for Fransk brød tilsvarer en oppskrift for tradisjonelt hvitt fransk brød.

3 Programmet for Grovt brød skal velges når grovt mel inngår i oppskriften.

4 Programmet for Søtt brød er tilpasset oppskrifter som inneholder mer fett og sukker.

5 Programmet for Hurtigbrød er spesifikt tilpasset oppskriften for HURTIGBRØD (se side 102).

6 Programmet for Hevedeig steker ikke. Den tilsvarer et elte- og heveprogram for alle hevedeiger. F. eks: Pizzadeig.

7 Program 7 er kun for elting. Den skal brukes for deiger som ikke hever. F. eks: pasta.

8 Yoghurtbrød er en spesialitet med syrlig smak, kun med innstilling på middels gyllen og 1000 g.

9 Programmet for syltetøy koker syltetøy automatisk i beholderen.

10 Programmet Kun steking brukes for å steke i 60 min. Den kan velges alene og kan brukes:

- sammen med programmet for hevedeig,
- for å varme opp eller sprøsteke allerede stekt eller avkjølt brød,
- for å steke ferdig i tilfeller av langvarige strøbrudd i løpet av en bakesyklus.

Brødmaskinen skal ikke gå uten tilsyn mens program 10 benyttes.

Når fargen på skorpen er slik du ønsker, stoppes programmet manuelt ved et langt trykk på knappen **⏸**.

VALG AV BRØDVEKT

Brødets vekt er satt som standard til 1000 g. Vekten er gitt for informasjon. Se på detaljene i oppskriftene for mer nøyaktige opplysninger. Programmene 6, 7, 8 og 9 har ikke vektjustering. Trykk på knappen  for å justere vekten mellom 750 g og 1000 g. Indikatoren tennes overfor den valgte innstillingen.

VALG AV FARGE PÅ SKORPEN (GRAD AV GYLLENHET)

Fargen på skorpen er innstilt som standard på MIDDELS. Programmene 6, 7, 8 og 9 har ikke fargejustering. Du har tre valg: LYS/MIDDELS/MØRK Hvis du vil endre standard innstilling, trykk på knappen  inntil indikatoren tennes overfor den valgte innstillingen.

VALG AV HURTIGMODUS

Oppskriftene 1, 2, 3 og 4 kan lages i HURTIGMODUS og dermed reduseres baketiden.

Trykk 4 ganger på knappen  for å velge hurtigmodus.

Med HURTIGMODUSEN kan du ikke velge farge på skorpen.

START/STOPP

Trykk på knappen  for å sette maskinen i gang. Nedtelling begynner.

For å stoppe programmet eller stoppe tidsinnstillingen, trykk 5 sekunder på knappen .

SYKLUSER

Indikatoren tennes overfor etappen som pågår i brødmaskinen. Et skjema (side 104-105) viser de forskjellige syklusene i hvert program du velger.

					
Forvarming	> Elting	> Hvile	> Heving	> Steketid	> Fortsatt oppvarming
Brukes for programmene 3 og 8 for å gi bedre heving.	Brukes for å lage deigens struktur og dermed dens hevedyktighet.	Brukes for at deigen strekkes for å forbedre eltekvaliteten.	Tiden gjæren innvirker på deigen slik at den heves og for å gi aroma.	Lager deigen til brød og danner en gyllen skorpe.	Brukes for å holde brødet varmt etter steking. Det anbefales likevel å ta brødet ut av formen ved slutten av steking.

''' **Forvarming:** brukes kun for programmene 3 og 8. Blanderen fungerer ikke i denne perioden. Denne etappen gjør gjæringsprosessen raskere og gir en bedre heving for brød med meltyper som har en tendens til ikke å heve så godt.

 **Elting:** deigen befinner seg i 1. eller 2. eltesyklus eller blandesyklus mellom hevesyklusene. I løpet av denne syklusen, og for programmene 1, 3, 4 og 8 har du muligheten til å tilsette ingredienser: tørkede frukter, oliven, baconbiter osv...

Et lydsignal indikerer når du kan tilsette ingrediensene. Se på oppsummeringsskjemaet for forberedelsesyklusene (side 104-105) og kolonnen "ekstra".

Denne kolonnen indikerer tiden som vises på maskinskjermen når lydsignalet aktiveres. For å vite nøyaktig etter hvor lang tid lydsignalet aktiveres, kan du bare trekke tiden i kolonnen "ekstra" fra den totale steketiden.

F. eks: "ekstra" = 2:51 og "total tid" = 3:13, ingrediensene kan tilsettes etter 22 min.

 **Heving:** deigen befinner seg i 1., 2. eller 3. hevingssyklus.

 **Steketid:** brødet befinner seg i siste bakesyklus.

 **Fortsatt oppvarming:** for programmene 1, 2, 3, 4, 5, 8 og 10, kan du la innholdet ligge i maskinen. En syklus for fortsatt oppvarming på en time begynner automatisk etter steking.

Skjermen viser 0:00 i den timen innholdet holdes varmt. En pipe-lyd starter opp med jevne mellomrom. Ved slutten av syklusen, stopper maskinen automatisk etter 3 pipe-lyder.

TIDSINNSTILLING

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

Programmet for tidsinnstilling kan ikke brukes for programmene 5/6/7/9/10.

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

Ved hjelp av knappene  og  kan du velge tiden ( oppover og  nedover).

Korte trykk gir intervaller på 10 min. + kort pipe-lyd.

Med et langt trykk, går 10 minutters intervaller uavbrutt.

F. eks: klokken er 20:00 og du ønsker at brødet er ferdig til klokken 7:00 neste morgen. Sett programmet på 11:00 ved hjelp av knappene  og .

Trykk på knappen . Du hører et lydsignal. Indikatoren  vises  og de 2 punktene  på tidsinnstilleren blinker. Nedtelling begynner. Funksjonsindikatoren tennes.

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

Visse ingredienser er bedervelige. Ikke bruk programmet for tidsinnstilling for oppskrifter som inneholder: fersk melk, egg, yoghurt, ost, fersk frukt.

PRAKTISKE RÅD

I tilfelle strømbrudd: dersom programmet avbrytes i løpet av en syklus av et strømbrudd eller feiltrykk, er maskinen beskyttet i 7 min. I løpet av denne tiden lagres programmeringen. Syklusen begynner igjen der den stoppet. Etter denne perioden går programmeringsinformasjonen tapt.

Hvis du har to program gående etter hverandre, vent 1 time før du starter den andre tilberedningen.

INGREDIENSER

Fettstoffer og olje: fettstoffer gjør brødet mykere og gir det mer smak. Det holder seg også bedre og lenger. For mye fettstoffer forsinker hevingen. Hvis du bruker smør, skjær den opp i terninger for å fordele smøret likt i blandingen eller varm den opp for å mykne den. Ikke bland inn varmt smør. Unngå at fettstoffene kommer i kontakt med gjæren fordi fett kan hindre gjæren i å ta til seg fuktighet.

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

Melk: du kan bruke fersk melk eller pulvermelk. Hvis du bruker pulvermelk, tilsett den mengden vann som beregnet opprinnelig. Hvis du bruker fersk melk kan du også tilsette vann: den totale mengden skal være lik mengden som står i oppskriften. Melken har også en emulsifiserende effekt som gjør at lufthulene blir mer regelmessige og gir brødets innmat et fint utseende.

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

Meltyper: melvekten varierer merkbart i forhold til meltypen. Alt etter melets kvalitet kan stekeresultatene for brødet også variere. Oppbevar melet i en lufttett beholder fordi melet reagerer på svingninger i klimaforhold ved å trekke til seg fuktighet eller i motsatt tilfelle miste fuktighet. Bruk helst en meltype for brødbaking istedenfor en vanlig type mel.

Tilsetninger av havre, bygg, hvetekim, rug eller hele frø i brøddeigen gir et tyngre og mindre brød.

Det anbefales å bruke mel av typen 550 med mindre annet er oppgitt i oppskriftene.

Når melet siktes, har dette også innvirkning på resultatene: jo grovere melet er (det vil si at den inneholder en del av skallet til hvetekornet), jo mindre vil deigen heves og jo mer kompakt vil brødet bli. Du kan også finne ferdigblandinger for brød i butikkene. Følg anbefalingene til produsenten når du bruker slike ferdigblandinger. Generelt sett vil programvalget gjøres ut fra hvilken blanding som brukes.

F. eks: Grovt brød - Program 3.

Sukker: det anbefales å bruke hvitt eller brunt sukker eller honning. Ikke bruk raffinert sukker eller sukkerbiter. Sukkeret gir næring til gjæren, den gir god smak til brødet og forbedrer skorpens farge.

Salt: den gir smak til maten og regulerer gjærens aktivitet. Den skal ikke komme i kontakt med gjæren. Saltet gjør at deigen er fast, kompakt og ikke hever for raskt. Den forbedrer også deigens struktur.

Gjær: gjæren gjør at deigen heves. Bruk tørrgjær i pakker. Gjærkvaliteten kan variere, den hever ikke alltid på samme måte. Brødene kan derfor være forskjellige alt etter hva slags gjær som brukes. Gammel gjær eller dårlig oppbevart gjær vil ikke fungere like godt som en nyåpnet pakke tørrgjær.

De oppgitte målene er beregnet på tørrgjær. Hvis du bruker fersk gjær, må du bruke 3 ganger så mye (i vekt) og spe gjæren i litt lunkent lettsukret vann for å fremskynde gjæringen.

Tilsetninger (oliven, baconbiter osv.): du kan lage en personlig vri av oppskriftene med alle ønskelige tilsetninger bare du passer på:

- > å respektere lydsignalet for tilsetning av ingredienser, spesielt de mer ømtålige,
- > å iblande hardere frø (som lin eller sesam) så snart eltingen starter for å gjøre det enklere å bruke maskinen (tidsinnstilling for eksempel),
- > å tørke av meget fuktige ingredienser (oliven),
- > å strø litt mel over fettholdige ingredienser slik at de iblandes lettere,
- > å ikke iblande en for stor mengde for ikke å forhindre at deigen heves.

PRAKTISKE RÅD

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

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

- > hvis det er igjen ublandet mel skal litt vann tilsettes,
- > eller det kan være nødvendig å tilsette litt mel.

Korrigerings skal skje med meget små mengder (maks. 1 spiseskje om gangen) og vent til du ser om deigen blir bedre eller ikke før du tilsetter mer.

En vanlig feil er å tro at mer gjær gir bedre heving. For mye gjær svekker deigens struktur og den vil heve mye for så å synke under steking. Du kan se på deigen like før den stekes ved å trykke lett på den med fingrene: deigen skal vise litt motstand og merket etter fingrene skal bli borte etter hvert.

OPPSKRIFTER

**Følg rekkefølgen for angitte ingredienser i hver av oppskriftene.
Alt etter oppskriften du velger og tilsvarende program, kan du se på
oppsummeringsskjemaet for forberedelsestidene (side 104-105)
og følge inndelingen i forskjellige sykluser.**

ts > teskje - ss > spiseskje

PROGRAM 1

STANDARDBRØD

	750 g	1000 g
Olje	1 ss	1,5 ss
Vann	245 ml	300 ml
Salt	1 ts	1,5 ts
Sukker	3 ts	1 ss
Pulvermelk	1 ss	2 ss
Mel	455 g	550 g
Gjær	1 ts	5 g eller 1,5 ts

BOLLEBRØD

	750 g	1000 g
Myknet smør i terninger	50 g	60 g
Salt	1,5 ts	2 ts
Sukker	2 ss	2,5 ss
Melk	260 ml	310 ml
Mel	400 g	470 g
Gjær	1 ts	5g eller 1,5 ts

PROGRAM 2

FRANSK BRØD

	750 g	1000 g
Vann	270 ml	360 ml
Salt	1,5 ts	2 ts
Mel	460 g	620 g
Gjær	5g eller 1,5 ts	2 ts

LANDBRØD

	750 g	1000 g
Vann	270 ml	360 ml
Salt	1,5 ts	2 ts
Mel	370 g	500 g
Rugmel	90 g	120 g
Gjær	5g eller 1,5 ts	2 ts

PROGRAM 3

GROVT BRØD

	750 g	1000 g
Olje	2 ts	1 ss
Vann	270 ml	360 ml
Salt	1,5 ts	2 ts
Sukker	2 ts	1 ss
Mel	225 g	300 g
Grovt mel	225 g	300 g
Gjær	1 ts	5 g eller 1,5 ts

BONDEBRØD

	750 g	1000 g
Olje	2 ts	1 ss
Vann	270 ml	360 ml
Salt	1,5 ts	2 ts
Sukker	2 ts	1 ss
Mel	230 g	300 g
Rugmel	110 g	150 g
Grovt mel	110 g	150 g
Gjær	1 ts	5 g eller 1,5 t

ts > teskje - ss > spiseskje

PROGRAM 4**BRIOCHE (KUVERTBRØD)**

	750 g	1000 g
Egg	2	3
Smør	150 g	175 g
Melk	60 ml	70 ml
Salt	1 ts	1,5 ts
Sukker	3 ss	4 ss
Mel type 550	360 g	440 g
Gjær	2 ts	2,5 ts

Valgfritt: 1 teskje appelsinssens.**KUGELHOPP**

	750 g	1000 g
Egg	2	3
Smør	140 g	160 g
Melk	80 ml	100 ml
Salt	1/2 ts	1 ts
Sukker	4 ss	5 ss
Mel	350 g	420 g
Gjær	2 ts	2,5 ts
Rosiner	100 g	150 g

Valgfritt: legg rosine i en lett sirup (50% sukker 50% vann) eller en alkohol av typen dram eller druebrennevin.**Valgfritt:** legg hele mandler på toppen av deigen ved slutten av siste eltesyklus.**PROGRAM 5****HURTIGBRØD**

	750 g	1000 g
Olje	1 ss	1,5 ss
Vann (35 til maks. 40°C)	270 ml	360 ml
Salt	1 ts	1,5 ts
Sukker	1 ss	1 ss
Pulvermelk	1 ss	2 ss
Mel	430 g	570 g
Gjær	3 ts	3,5 ts

PROGRAM 8**YOGHURTBRØD**

	1000 g
Vann	200 ml
Naturell yoghurt	1 (125 g)
Salt	2 ts
Sukker	1 ss
Mel	480 g
Rugmel	70 g
Gjær	2,5 ts

PROGRAM 6**PIZZADEIG**

	750 g	1000 g
Olivenolje	1 ss	1,5 ss
Vann	240 ml	320 ml
Salt	1,5 ts	2 ts
Mel	480 g	640 g
Gjær	1 ts	5 g eller 1,5 ts

PROGRAM 9**KOMPOTT OG SYLTETØY**

Skjær og hakk opp fruktene etter ønske før du legger dem i brødmaskinen.

Jordbær-, fersken-, rabarbra- eller aprikos-syltetøy:

580 g frukt, 360 g sukker, saft av 1 sitron.

Appelsinsyltetøy:

500 g frukt, 400 g sukker.

Eple-/rabarbrakompott:

750 g frukt, 4,5 ss sukker

Rabarbrakompott:

750 g frukt, 4,5 ss sukker.

PROGRAM 7**FERSK PASTA**

	1000 g
Egg	5
Vann	60 ml
Mel	600 g
Salt	1 ts

EVENTUELLE PROBLEMER

Fikk du ikke det forventede resultatet? Dette skjemaet vil hjelpe deg.

	Brød hevet for mye	Nedsunket brød etter for mye heving	Brød hevet for lite	Skorpe ikke nok stekt	Brune sider men brød ikke stekt nok	Sider og topp melet
						
Knappen ❶ ble aktivert i løpet av bakingen				●		
Ikke nok mel		●				
For mye mel			●			●
Ikke nok gjær			●			
For mye gjær		●		●		
Ikke nok vann			●			●
For mye vann		●			●	
Ikke nok sukker			●			
Ikke riktig meltype			●	●		
Ingrediensene er ikke i riktige forhold (for stor mengde)	●					
For varmt vann		●				
For kaldt vann			●			
Feil program			●	●		

EVENTUELLE TEKNISKE PROBLEMER

PROBLEMER	LØSNINGER
Eltepinnen sitter fast i beholderen	La den ligge i bløt før den tas ut.
Eltepinnen sitter fast i brødet	Smør eltepinnen litt før ingrediensene legges i beholderen.
Etter å ha trykket på ❶, skjer ingenting	- Maskinen er for varm. Vent 1 time mellom 2 sykluser. - En tidsinnstilling er programmert. - Det dreier seg om et program med forvarming.
Etter å ha trykket på ❶ går motoren men eltingen starter ikke	- Beholderen er ikke satt riktig på plass. - Eltepinnen mangler eller er ikke riktig satt på plass.
Etter en tidsinnstilt oppstart, har ikke brødet hevet nok eller ingenting har skjedd	- Du har glemt å trykke på ❶ etter programmeringen. - Gjæren har kommet i kontakt med salt og/eller vann. - Eltepinnen mangler.
Brent lut	- En del av ingrediensene har falt ut ved siden av beholderen: la maskinen avkjøles og rengjør innsiden av maskinen med en fuktig svamp uten rengjøringsmiddel. - Blandingens har rent over: for stor mengde ingredienser, spesielt væske. Følg målene i oppskriftene.

PROGRAM	STØRR-ELSE	GYLLENHET	TID (t)	FORVARMING (min)	Første ELTING (min)	HVILE (min)	Andre ELTING (min)	Første HEVING (min)	Tredje ELTING (tørt)	Andre HEVING (min)	Fjerde ELTING (tørt)	Tredje HEVING (min)	STEKING (min)	FORTSATT OPPVARMING (min)	EKSTRA
1	750	1	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51
		2	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51
		3	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51
		Hurtig	2.12		5	5	20	15	10	9	10	30	48	60	1.50
	1000 g	1	3.18		5	5	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		2	3.18		5	5	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		3	3.18		5	5	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		Hurtig	2.17		5	5	20	15	10	9	10	30	53	60	1.55
		1	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
		2	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
		3	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
		Hurtig	2.30		5	5	20	15	10	16	10	39	50	60	2.30
2	750	1	3.32		5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
		2	3.32		5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
		3	3.32		5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
		Hurtig	2.32		5	5	20	15	10	16	10	39	52	60	2.32
	1000 g	1	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		2	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		3	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		Hurtig	2.28	5	5	5	15	24	10	11	10	35	48	60	2.06
		1	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58
		2	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	35	50	60	2.58
3	750	1	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58
		2	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58
		3	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58
		Hurtig	2.30	5	5	5	15	24	10	11	10	35	50	60	2.08
	1000 g	1	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		2	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		3	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		Hurtig	2.28	5	5	5	15	24	10	11	10	35	48	60	2.06
		1	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58
		2	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	35	50	60	2.58

PROGRAM	STØRR-ELSE	GYLLENHET	TID (t)	FORVARMING (min)	Første ELTING (min)	HVILE (min)	Andre ELTING (min)	Første HEVING (min)	Tredje ELTING (tørt)	Andre HEVING (min)	Fjerde ELTING (tørt)	Tredje HEVING (min)	STEKING (min)	FORTSATT OPPVARMING (min)	EKSTRA
4	750	1	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55
		2	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55
		3	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55
	1000 g	Hurtig	2.37		5	5	20	25	10	16	5	36	50	60	2.55
		1	3.22		5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	2.15
		2	3.22		5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	3.00
5	750	3	3.22		5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	3.00
		Hurtig	2.42		5	5	20	25	10	16	5	36	55	60	2.20
			1	1.17		2		10	20					45	60
	1000 g	2	1.17		2		10	20					45	60	
		3	1.17		2		10	20					45	60	
		1	1.20		2		10	20					48	60	
6		2	1.20		2		10	20				48	60		
		3	1.20		2		10	20				48	60		
6			1.30		5	5	20	60							
7			0.14		3		11								
8	1000 g		3.55	30	5	10	20	39	10	26	10	45	60	60	2.58
9				1.05			5					10	50		
10	1000 g	1	1										60	60	
		2	1										60	60	
		3	1										60	60	

Merknad: den totale tiden inkluderer ikke tiden for fortsatt oppvarming for programmene 1, 2, 4, 5, 8 og 10.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Ta ut kontakten og la maskinen avkjøles.
- Rengjør utsiden av maskinen og innsiden av beholderen med en fuktig svamp. Tørk den godt.
- Vask beholderen og eltepinnen med varmt vann.
Hvis eltepinnen fortsetter å være i beholderen, la den ligge i bløt i 5 til 10 min.
- Ta av lokket og vask det med varmt vann.
- Ikke vask noen del i oppvaskmaskin.
- Ikke bruk rengjøringsprodukter, skuremidler eller alkoholholdige produkter. Bruk en myk og fuktig klut.
- Ikke dypp maskinen eller lokket i vann.

SIKKERHETSINSTRUKSJONER

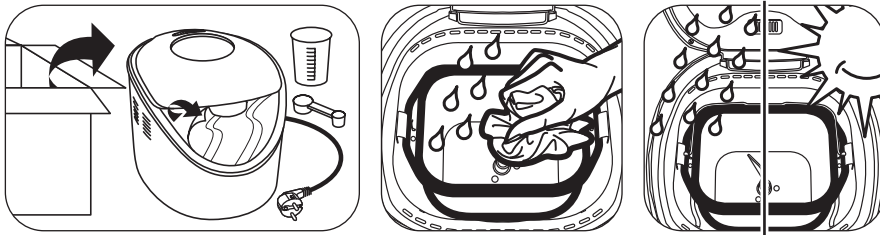


Ta del i miljøvern!

- ① Maskinen inneholder mange gjenvinnbare og resirkulerbare materialer.
- ➔ Ta den med til et oppsamlingssted slik at avfallet kan behandles.

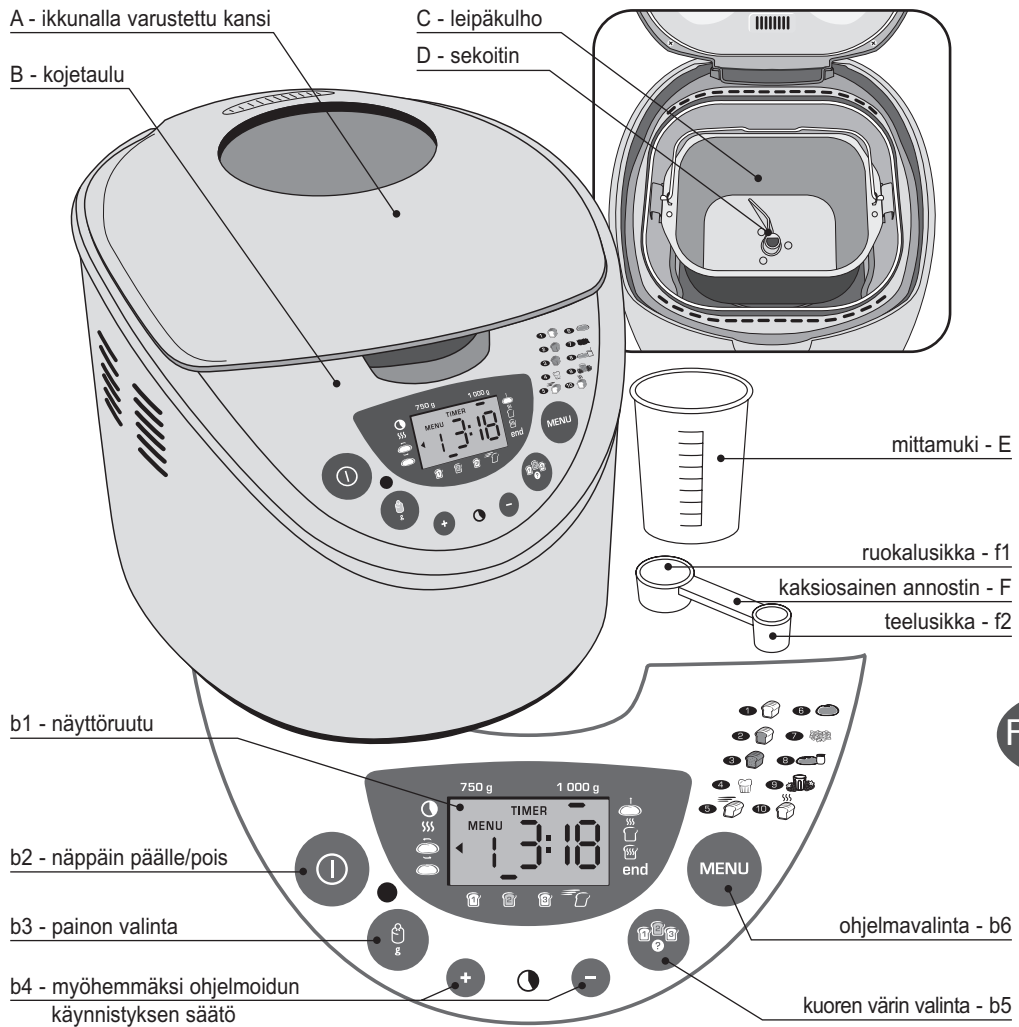
- Dette apparatet er ikke laget for å fungere med en utvendig timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Av hensyn til din sikkerhet er dette apparatet i samsvar med gyldige normer og regler (lavspenningsdirektiver, elektromagnetisk kompatibilitet, materialer i kontakt med matvarer, miljø, ...)
- Les bruksanvisningen grundig før du bruker apparatet første gang: bruk i strid med bruksanvisningen fritar produsenten for ethvert ansvar.
- Dette apparatet er ikke beregnet på å brukes av personer (iberegnet barn) med reduserte fysiske eller mentale evner eller svekkede sanseevner, eller personer uten erfaring eller kunnskap, unntatt dersom de på forhånd har fått opplæring i bruk av apparatet eller overvåkes av en som er ansvarlig for deres sikkerhet.
Pass på at barn ikke leker med apparatet.
- Kontroller at nettspenningen stemmer med maskinens spenning. Enhver tilkoblingsfeil opphever garantien.
- Koble alltid maskinen til en jordet stikkontakt. Dersom denne instruksjonen ikke følges, kan det forårsake et elektrisk sjokk og eventuelt medføre alvorlige skader.
Det er absolutt nødvendig for din sikkerhet at den jordede stikkontakten tilsvarer gjeldende normer for elektriske anlegg i ditt land. Hvis ditt elektriske anlegg ikke har en jordet stikkontakt er det nødvendig å få et godkjent firma til å oppgradere det elektriske anlegget slik at det tilsvarer gjeldende normer før du kobler til maskinen.
- Denne maskinen er beregnet kun på privat husholdningsbruk og til matlaging og kun innendørs.
- Koble fra maskinen straks du ikke bruker den mer eller når du rengjør den.
- Bruk ikke apparatet dersom:
 - ledningen er skadet,
 - apparatet har falt og har synlige skader eller fungerer dårlig.
 I så fall skal apparatet sendes til nærmeste godkjente serviceverksted for å unngå fare. Les garantivilkårene.
- Alle inngrep bortsett fra vanlig rengjøring og vedlikeholdskal utføres av et godkjent servicesenter.
- Apparatet, strømledningen eller støpselet må aldri legges ned i vann eller annen væske.
- Ikke la strømledningen henge ned slik at små barn kan gripe den.
- Ikke la strømledningen være i nærheten av eller i kontakt med maskinens varme deler, i nærheten av en varmekilde eller ligge på en skarp kant.
- Ikke bruk maskinen hvis strømledningen eller støpselet er skadet. For å unngå fare må du la dem repareres av et godkjent servicesenter (se listen i servicehåndboken).
- Ikke ta på det gjennomskjulte vinduet i servicehåndboken etter bakingen. Temperaturen på lokket kan være høy.
- Av sikkerhetsgrunner må du utelukkende bruke tilbehørs deler og reservedeler som passer til maskinen.
- Ikke ta ut kontakten ved å dra i ledningen.
- Bruk kun skjøteledninger i god stand med en jordet stikkontakt, og en ledning med minst samme profil som ledningen levert med produktet.
- Ikke sett apparatet på andre apparater.
- Ikke bruk apparatet til oppvarming.
- Legg aldri papir, papp eller plastikk i apparatet og sett ingenting på det.
- Hvis visse deler av produktet skulle ta fyr, ikke forsøk å slukke flammene med vann. Koble fra apparatet. Kvel flammene med et fuktig håndkle.
- Av sikkerhetsgrunner må du utelukkende bruke tilbehørsdeler og reservedeler som passer til maskinen.
- Alle maskiner er underlagt streng kvalitetskontroll. Vi gjennomfører praktiske tester på tilfeldig utvalgte apparater, noe som forklarer hvorfor det kan forekomme spor etter bruk på visse maskiner.
- Etter at programmet er avsluttet, bruk alltid grytekulter for å håndtere bollen eller maskinens varme deler. Maskinen blir meget varm under bruk.
- Dekk aldri til luftristene.
- Vær meget forsiktig, damp kan komme ut av maskinen når du åpner lokket ved slutten eller i løpet av programmet.
- Når du bruker program nr. 9 (syltetøy, kompott), pass på dampstrålen og varme sprut når lokket åpnes.
- Advarsel: deig som flyter over bakebeholderen og over på oppvarmingsselementet kan ta fyr.
Pass derfor på å:
 - ikke bruk større mengder enn oppskriften tilsier.
 - ikke har mer enn 1000 g deig totalt.
- Støynivået målt på dette apparatet er på 64 dBa.

ENNEN KÄYTTÖÖN OTTOA



⚠ Laitteesta leviää mahdollisesti hieman epämiellyttävää tuoksua ensimmäisellä käyttökerralla

TUTUSTU LEIPÄKONEESEEN



FIN

JOHDANTO

**Leivällä on tärkeä osuus ravinnossamme.
Kukapa ei olisi joskus haaveillut kotona leivotusta leivästä ?
Se on nyt mahdollista leipäkoneen ansiosta.**

Olitpa alottelija tai alan asiantuntija, mittaat vain koneeseen ainekset ja leipäkone hoitaa loput. Voit helposti valmistaa leipiä, pullia, pastaa ja hilloja tekemättä itse mitään. Muista kuitenkin, että oppimiseen käytetty aika on välttämätön leipäkoneen optimaaliseen käyttöön. Varaa siis aikaa koneeseen tutustumiseen, äläkä ole pettynyt, jos ensimmäiset kokeilusi eivät ole täysin onnistuneita. Jos olet malttamaton, perusleivän valmistusohje kohdassa 'Nopeasti alkuun' auttaa sinua ensi askeleissa. Huomioi myös, että koneessa valmistetun leivän koostumus on kiinteämpää kuin leipomon valmistamassa leivässä.

ENSI ASKELEET

Neuvoja ja vinkkejä leipien onnistumiseen

1

Lue tarkoin käyttöohje ja sovelta annettuja valmistusohjeita : kone ei valmista leipää samoin menetelmin kuin käsin leivottaessa!

2

Kaikkien leipomiseen käytettyjen aineksien on oltava huoneenlämpöisiä ja ne on punnittava tarkasti. **Mittaa nesteet koneen mukana toimitetulla mittamukilla. Käytä koneen mukana toimitettua kaksiosaista annostinta ja mittaa sen yhdellä puolella teelusikallisia ja toisella ruokalusikallisia.** Jos mitat eivät ole tarkat, tulokset epäonnistuvat.

3

Käytä aineksia ennen niiden viimeistä ilmoitettua käyttöpäivää ja säilytä ne viileässä ja kuivassa paikassa.

4

Jauhot on mitattava hyvin tarkasti. Tästä syystä ne on punnittava keittiövaa'alla. Käytä pussiin pakattua kuivattua leipomohiivaa. Ellei valmistusohjeessa ole neuvottu toisin, älä käytä leivinpulveria. Kun hiiva-pussi on avattu, se on käytettävä 48 tunnin kuluessa.

5

Jotta taikinan nousemisprosessi ei häiriytyisi, kehoitamme kaikkien aineksien sijoittamista astiaan heti alussa ja välttämään kannen avaamista koneen käytön aikana. Noudata tarkoin valmistusohjeissa ilmoitettuja aineksien järjestystä ja määrää. Ensin nesteet ja sitten kiinteät ainekset. **Hiivaa ei saa sekoittaa nesteeseen tai suolaan.**

Tavallisesti noudatettava järjestys :

Nesteet (voi, ruokaöljy, munat, vesi, maito)

Suola

Sokeri

Jauhot, puolet määrästä

Maitojauhe

Muut kiinteät ainekset

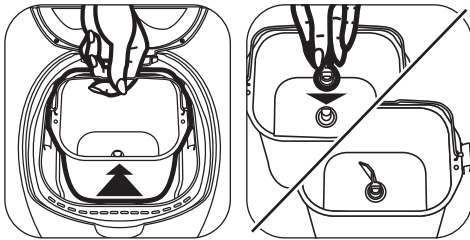
Jauhot, toinen puoli määrästä

Hiiva

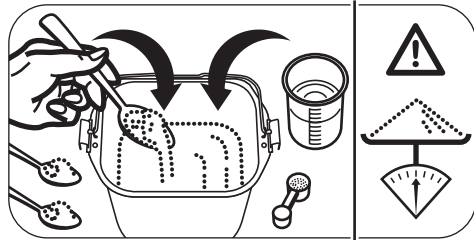
NOPEASTI ALKUUN

Tutustuaksesi leipäkoneeseen, ehdotamme, että kokeilet ensimmäiseksi PERUSLEIVÄN valmistusohjetta.

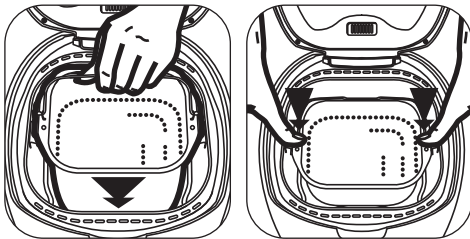
PERUSLEIPÄ	PAAHTO	>	KESKITASO	SUOLA	>	1,5 teelusikallista
(Ohjelma 1)	PAINO	>	1000 g	SOKERI	>	1 ruokalusikallinen
	AIKA	>	3 : 18	MAITOJAUHE	>	2 ruokalusikallista
	RUOKAÖLJY	>	1,5 ruokalusikallista	VEHNÄJAUHOJA	>	550 g
	VETTÄ	>	300 ml	HIIVAA	>	5 g tai 1,5 teelusikallista



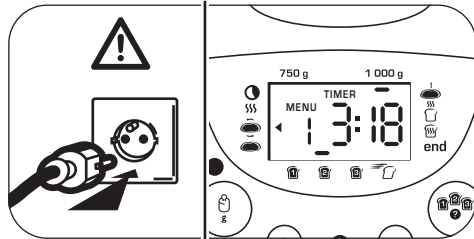
Ota leipäkulhon kansi pois nostamalla kahvaa ja vetämällä se pystysuoraan ylös. Aseta sen jälkeen sekoitin paikoilleen.



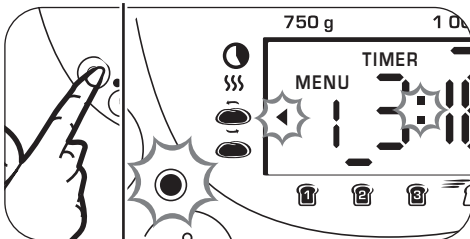
Lisää ainekset astiaan neuvotussa järjestyksessä. Tarkista, että kaikki ainekset on punnittu tarkasti.



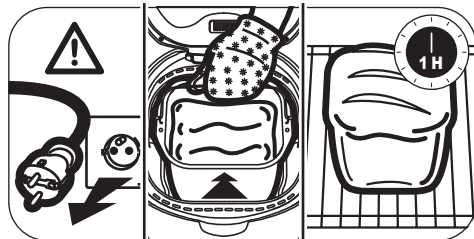
Sijoita leipäkulho paikoilleen. Paina kulhoa niin että se asettuu kierrättimelle siten, että se lukittuu hyvin molemmilta puolilta.



Käynnistä leipäkone ja kytke pistoke rasiaan. Äänimerkin jälkeen tulee näyttöön ohjelma 1, t.s. 1000 g paahto keskitasoa.

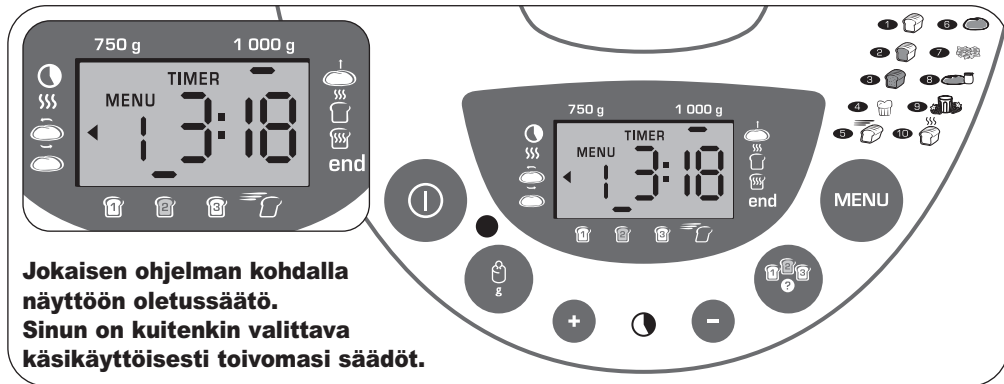


Paina näppintä ①. Merkkivalo näin saadun vaiheen kohdalla syttyy. Aikakytimen kaksoispiste (:) vilkkuu. Koneen käynnin merkkivalo syttyy.



Irrota koneen pistoke pistorasiasta paistovaiheen loppuessa. Ota leipäkulho ylös nostamalla kahvaa. Käytä aina suojakäsineitä sillä leipäkulhon kansi on kuuma, samoin kannen sisäpuoli. Irrota leipä kulhosta kuumana ja aseta se ritilälle jäähtymään 1 tunnin ajaksi.

KUN KÄYTÄT LEIPÄKONETTA



OHJELMAN VALINTA

Ohjelman valinta käynnistää eri vaiheet, jotka seuraavat automaattisesti toisiaan.

MENU-näppäimen avulla voit valita tietyn määrän erilaisia ohjelmia. Ohjelman toteutukseen tarvittava aika tulee näyttöön. Aina kun painat näppäintä numero näytöllä siirtyy seuraavaan ohjelmaan joita on 1 - 10 :

- | | |
|-------------------|--------------------------------|
| 1 > perusleipä | 6 > kohotaikinat (esim. pizza) |
| 2 > ranskanleipä | 7 > pastataikinat |
| 3 > kokojyväleipä | 8 > jugurttileipä |
| 4 > makea leipä | 9 > hillo |
| 5 > pikaleipä | 10 > vain paisto |

1 Perusleipäohjelmalla voit valmistaa melkein kaikki leipälajit, joissa käytetään vehnäjauhoja.

2 Ranskanleipä-ohjelmalla valmistetaan perinteellistä ranskalaista valkoista leipää.

3 Kokojyväleipä-ohjelma valitaan, kun valmistukseen käytetään kokojyväjauhoja.

4 Makea leipä-ohjelma soveltuu valmistusohjeisiin, joissa käytetään enemmän rasva-aineita ja sokeria.

5 Pikaleipä-ohjelma on tarkoitettu erityisen PIKALEIVÄN valmistukseen (katso sivu 115).

6 Kohotaikinat-ohjelma ei paista taikinaa. Ohjelmalla alustetaan ja saadaan kohoamaan erilaisia taikinoita. Esim. : pizza-taikina.

7 Ohjelma 7 alustaa ainoastaan taikinan. Se on tarkoitettu taikinoille, joita ei kohoteta. Esim.: pastat.

8 Jugurttileipä on hapahko erikoisleipä, jonka paahto on keskitasoa ja paino ainoastaan 1000 g.

9 Hillo-ohjelmalla valmistetaan automaattisesti hilloa kulhossa.

10 Käyttämällä vain Paisto-ohjelmaa voit paistaa taikinaa 60 min. Ohjelma voidaan valita ja käyttää erillisenä :

- a) kohotaikina-ohjelman yhteydessä,
- b) jo leivottujen ja jäädytettyjen leipien lämmitykseen ja rapeuttamiseen,
- c) paiston jatkamiseen pitkän sähkökatkon sattuessa leivän paistovaiheessa.

Leipäkonetta ei saa jättää ilman valvontaa käytettäessä ohjelmaa 10.

Kun leivän kuori on sopivan värinen, lopeta ohjelma käsikäyttöisesti painamalla pitkään näppäintä .

LEIVÄN PAINON VALINTA

Leivän painon oletussäätö on 1000 g. Paino on siis vain ohjeellinen. Seuraa valmistusohjetta tarkemman painon määrittelyyn. Ohjelmissa 6, 7, 8 ja 9 ei ole painon säätöä. Paina näppäintä , kun valitset painon 750 g tai 1000 g. Merkkivalo syttyy valitsemasi painon kohdalla.

LEIVÄN KUOREN VÄRIN VALINTA (PAAHTO)

Kuoren väri on säädetty automaattisesti asentoon KESKITASO. Ohjelmissa 6, 7, 8 ja 9 ei ole värin säätöä. Kolme valintamahdollisuutta on olemassa : VAALEA/KESKITASO/TUMMA. Jos haluat muuttaa oletussäätöä, paina näppäintä , kunnes merkkivalo syttyy valitsemasi painon kohdalla..

PIKAPAISTON VALINTA

Valmistusohjeet 1, 2, 3 ja 4 voidaan toteuttaa PIKA-ohjelmalla, mikä lyhentää paistoaikaa.

Paina 4 kertaa näppäintä , kun haluat valita pika-ohjelman.

PIKA-ohjelmaa käytettäessä ei ole mahdollista säätää leivän kuoren väriä.

PÄÄLLE/POIS

Käynnistä laite painamalla näppäintä . Aikakytkin kytkeytyy päälle. Voit lopettaa ohjelman tai peruuttaa myöhemmäksi takoitettua ohjelmoinnin painamalla näppäintä  5 sekuntia.

VAIHEET

Merkkivalo syttyy vastaavan valmistusvaiheen kohdalla koneen siirtyessä vaiheeseen.

Taulukosta (sivu 118-119) näet eri vaiheiden ajoituksen valitsemassasi ohjelmassa.

					
Esilämmitys >	Alustus	> Lepo	> Kohotus	> Paisto	> Pito lämpimänä
Käytetään ohjelmissa 3 ja 8 taikinan kohoamisen edistämiseksi.	Alustaa taikinan ja lisää sen kohoamiskykyä.	Taikinan lepovaihe parantaa alustuksen laatua.	Kohotuksen aikana hiiva vaikuttaa leivän kohoamiseen ja sen aromin tehostumiseen.	Kypsentää taikinan ja paahtaa kuoren kauniin väriseksi.	Pitää leivän lämpimänä paiston jälkeen. Suosittelemme kuitenkin leivän irrottamista kulhosta heti paistovaiheen päätyttyä.

''' **Esilämmitys** : toimii ainoastaan ohjelmissa 3 ja 8. Sekoitin ei ole toiminnassa tänä aikana. Vaihe edistää hiivojen vaikutusta ja tehostaa leipien kohoamista, jos taikinaan on käytetty jauhoja, joita on yleensä vaikea saada kohoamaan.

 **Alustus** : Taikina on alustusvaiheessa 1 tai 2 tai pyörittysvaiheessa kohotusvaiheiden välillä. Tässä vaiheessa ja ohjelmissa 1,3,4 ja 8 on mahdollista lisätä taikinaan muita aineksia kuten : kuivia hedelmiä, oliiveja, silavapaloja jne...

Äänimerkki ilmoittaa, milloin aineiden lisääminen on mahdollista. Katso ajastintaulukkoa (sivu 118-119) ja saraketta "extra". Sarake ilmoittaa laitteen näytölle ilmestyvän ajan, kun äänimerkki on tulossa. Jotta olisi mahdollista tietää tarkoin kuinka pitkän ajan kuluttua äänimerkki kuuluu, "extra" sarakkeen ilmoittama aika on vähennettävä koko paistoaajasta.

Esim. : kun "extra" = 2:51 ja "koko paistoaika" = 3:13, muut ainekset voidaan lisätä 22 minuutin kuluttua.

 **Kohotus** : taikina on kohotusvaiheessa 1, 2 tai 3.

 **Paisto** : leipä on lopullisessa paistovaiheessa.

 **Pito lämpimänä** : ohjelmissa 1, 2, 3, 4, 5, 8 ja 10, voit jättää leivän laitteeseen.

Tunnin lämpimänäpito vaihe käynnistyy automaattisesti paiston jälkeen.

Osoitin näyttää 0:00 lämpimänäpito vaiheen aikana. Äänimerkki kuuluu säännöllisin väliajoin.

Vaiheen lopussa laite pysähtyy automaattisesti 3:n äänimerkin jälkeen.

KONEEN OHJELMOINTI MYÖHEMPÄÄN AJANKOHTAAN

Voit ohjelmoida laitteen siten, että leipäsi on valmiina valitsemallasi ajalla, jopa 15 t. aikaisemmin. Ohjelmointia ei voi käyttää ohjelmille 5/6/7/9/10.

Voit säätää vaiheen, kun olet valinnut ohjelman, annostuksen, paahdon ja painon. Ohjelman kesto tulee näytölle. Laske aikaväli, jolloin haluat ohjelman käynnistyvän ja ajan, jolloin toivot leivän olevan valmiina. Kone laskee automaattisesti ohjelman eri vaiheiden keston.

Näppäile näppäimien (+) ja (-) avulla näytölle saatu aika (+ ylös ja - alas).

Lyhyin painalluksin aika etenee näytöllä 10 min. jakso + lyhyt äänimerkki.

Painamalla näppäimiä pitkään eteneminen tapahtuu jatkuvasti 10 minuutin jaksoissa.

Esim. : kello on 20.00 ja haluat leivän olevan valmiina kello 7. 00 seuraavana aamuna. Ohjelmoi kello 11.00 näppäimillä (+) ja (-). Paina näppäintä ① Kuulet äänimerkin. Merkkivalo ◀ syttyy ja ajastimen ⌚ kaksoispiste ■ alkaa vilkkua. Lähtölaskenta alkaa. Käynnistimen merkkivalo syttyy.

Jos teet erehdyksen tai haluat muuttaa ajan säätöä, paina pitkään näppäintä ① kunnes se antaa äänimerkin. Oletusaika tulee näytölle. Toista operaatio..

Jotkin ainekset ovat pilaantuvia. Älä käytä ajastettua ohjelmaa resepteille, joissa on: tuoretta maitoa, kanamunia, jogurtia, juustoa, tuoreita hedelmiä.

KÄYTÄNNÖN NEUVOJA

Sähkökatkon sattuessa : jos koneen työvaiheen aikana ohjelma keskeytyy sähkökatkon tai jonkin erehdyksen johdosta, koneessa on 7 minuutin suoja, jonka aikana ohjelmointi on edelleen voimassa. Vaihe käynnistyy uudelleen kohdasta, jolloin se keskeytyi. Jos katko jatkuu pitempään, ohjelmointi häviää.

Jos haluat toteuttaa kaksi ohjelmaa peräkkäin, odota tunti, ennen kuin aloitat toisen kierroksen.

AINEKSET

Rasvat ja ruokaöljy : rasva-aineet tekevät leivästä pehmeämmän ja maukkaamman. Leipä pysyy myös kauemmin tuoreena. Liika rasva hidastaa taikinan kohoamista. Jos käytät voita, leikkaa se pieniksi palasiksi, jotta se leviäisi tasaisesti koko taikinaan tai sulata se. Älä sekoita taikinaan voita kuumana. Vältä sen sekoittumista hiivaan, sillä rasva voi estää kuivatun hiivan uudelleen kostumista.

Kananmunat : kananmunat ovat hyvänä lisänä taikinassa, ne parantavat leivän väriä ja edistävät leivän sisuksen kunnollista muotoutumista. Jos käytät kananmunia, vähennä nestemäärää vastaavasti. Riko muna ja lisää nestettä, kunnes saat valmistusohjeessa mainitun nestemäärän. Valmistusohjeet on laadittu ajatellen munan olevan keskikokoinen 50 g painoinen kananmuna. Jos munat ovat suurempia, lisää hieman jauhoja ; jos munat ovat pienempiä, jauhoja käytetään hieman vähemmän.

Maito : voit käyttää joko tuoretta maitoa tai maitojauhetta. Jos käytät maitojauhetta, lisää vettä niin paljon että saat alussa ilmoitetun nestemäärän. Jos käytät tuoretta maitoa, voit myös lisätä siihen vettä : koko nestemäärän on oltava sama kuin valmistusohjeessa. Maidolla on myös emulgoiva vaikutus, joka tekee taikinasta tasaisesti huokoisen ja antaa sille kauniin sisuksen

Vesi : vesi kosteuttaa ja aktivoi hiivan. Se kosteuttaa myös jauhon tärkkelyksen ja auttaa leivän sisuksen muodostumista. Vesi voidaan korvata osittain tai kokonaan maidolla tai muilla nesteillä. Käytä nesteitä huoneenlämpöisinä.

Jauhot : jauhojen paino on erilainen riippuen taikinaan käytetystä jauhotyypistä. Jauhon laadusta riippuen, paistotulokset voivat myös olla erilaisia. Säilytä jauhot suljetussa astiassa, sillä jahot reagoivat ympäriöihin kosteusolosuhteihin mielen kosteutta tai päinvastoin menettäen sitä. Käytä mieluummin jauhoja, joissa on maininta "karkea", kuin tavallisia vakiojauhoja.

Kauran, leseän, vehnänalkion, rukiin ja kokojyvien lisääminen leipätaikinaan tekee leivästä painavamman ja tiukemman.

T55- tyyppisten jauhojen käyttöä suositellaan, ellei valmistusohjeissa ole toisin ilmoitettu.

Jauhon siivilöinti vaikuttaa myös tulokseen : mitä täydempää jauho on (toisin sanoen: mitä enemmän se sisältää vehnänjyvän kuoriosaa), sitä vähemmän taikina kohoaa ja sitä kiinteämpää on leipä. Liikkeistä löytyy myös valmiita sellaisenaan käytettäviä leipätaikinoita. Noudata valmistajan antamia ohjeita näiden taikinoiden käytössä. Yleensä ohjelman valinta tehdään käytettävän taikinan mukaisesti. Esim. : Täysjyväleipä - Ohjelma 3.

Sokeri : käytä valkoista tai ruskeata hienoa sokeria tai hunajaa. Älä käytä erikoissokereita tai palasokeria. Sokeri ravitsee hiivaa, antaa hyvän maun leivälle ja parantaa leivän kuoren ruskeutta.

Suola : antaa makua leivälle ja säätelee hiivan toimintaa. Se ei saa sekoittua hiivan kanssa. Suolan ansiosta taikinasta tulee kiinteätä, tiivistä, eikä se kohoaa liian nopeasti. Se parantaa myös taikinan koostumusta.

Hiiva : edistää taikinan kohoamista. Käytä pussiin pakattua kuivahiivaa. Hiivan laatu voi olla erilaista, se ei aina paisu samalla tavoin. Leivistä voi tulla erilaisia riippuen niiden valmistukseen käytetystä hiivasta. Vanhentunut tai huonosti säilytetty hiiva ei toimi yhtä hyvin kuin kuivattu pussista juuri avattu hiiva. Kuivatun hiivan annokset on ilmoitettu pussissa. Jos käytät tuoretta hiivaa, hiivan määrä on kerrottava kolmella (paino kolminkertainen), ja hiiva liuotetaan vähäiseen määrään haaleata hieman sokeroitua vettä hiivan tehon lisäämiseksi.

On myös olemassa kuivattua hiivaa pieninä hiivapalloina. Ne on kosteutettava sekoittamalla ne vähäiseen määrään haaleata hieman sokeroitua vettä. Niitä käytetään samassa suhteessa kuin kuivattua hiivaa, mutta suosittelemme kuitenkin viimeksi mainittua, koska sen käyttö on huomattavasti helpompaa.

Lisäaineet (oliivit, silavapalat jne.) : voit saada omaleimaisemman tuloksen lisäämällä taikinaan muita valitsemiasi aineksia ottamalla kuitenkin huomioon :

- > eri aineksia lisättäessä on noudatettava tarkoin äänimerkin ilmoittamaa aikaa, varsinkin kun on kyse hauraista aineksista,
- > kovimmat siemenet (kuten pellava tai seesami) voidaan lisätä taikinaan jo alustusvaiheen alussa koneen käytön helpottamiseksi (esimerkiksi kun kone on ohjelmoitu käynnistymään myöhemmin),
- > vesi on valutettava pois hyvin kosteista aineksista (oliivit),
- > rasvaiset ainekset on pyöritettävä kevyesti jauhossa, jotta ne paremmin sulautuisivat taikinaan,
- > lisäaineksia ei saa olla liian runsaasti, se voi häiritä taikinan normaalia valmistumista.

KÄYTÄNNÖN OHJEITA

Leivän valmistus riippuu suuresti lämpö- ja kosteusolosuhteista. Jos sää on erittäin kuuma, suosittelemme tavallista kylmempien nesteiden käyttöä. Jos taas olosuhteet ovat kylmät, voi olla välttämätöntä lämmittää vesi tai maito haaleaksi (ei kuitenkaan koskaan yli 35°C).

Joskus kannattaa tarkistaa taikina kesken alustuksen, taikinan on muodostettava tasainen pallo, joka irtoaa hyvin kulhon seinästä.

> jos koko jauhomäärä ei ole sekoittunut taikinaan, on lisättävä hieman vettä,

> muussa tapauksessa on lisättävä hieman jauhoja.

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

Yleisesti ajatellaan erheellisesti, että hiivan lisääminen taikinaan auttaa leipää kohoamaan paremmin. Liika hiiva heikentää taikinan koostumusta, taikina kohoaa kyllä hyvin, mutta laskee paistovaiheessa. Voit tarkistaa taikinan juuri ennen paistovaihetta koskettaen sitä kevyesti sormenpäillä : taikinan on oltava kiinteätä ja sormien jättämien jälkien on häivyttävä vähitellen.

VALMISTUSOHJEET

Aineksien lisäämisessä on noudatettava jokaisessa valmistusohjeessa ilmoitettua järjestystä. Valtsemasi valmistusohjeen ja siihen liittyvän ohjelman mukaisesti voit tarkistaa valmistukseen tarvittavan ajan taulukosta (sivu 118-119) ja seurata eri vaiheiden vaihtumista.

tl > teelusikka - rkl > ruokalusikka

OHJELMA 1

PERUSLEIPÄ

	750 g	1000 g
Ruokaöljyä	1 rkl	1,5 rkl
Vettä	245 ml	300 ml
Suolaa	1 tl	1,5 tl
Sokeria	3 tl	1 rkl
Maitojauhetta	1 rkl	2 rkl
Jauhoja	455 g	550 g
Hiivaa	1 tl	5 g tai 1,5 tl

MAITTOON LEIVOTTU LEIPÄ

	750 g	1000 g
Pehmeitä voikuutioita	50 g	60 g
Suolaa	1,5 tl	2 tl
Sokeria	2 rkl	2,5 rkl
Maitoa	260 ml	310 ml
Vehnäjauhoja	400 g	470 g
Hiivaa	1 tl	5g tai 1,5 tl

OHJELMA 2

RANSKANLEIPÄ

	750 g	1000 g
Vettä	270 ml	360 ml
Suolaa	1,5 tl	2 tl
Vehnäjauhoja	460 g	620 g
Hiivaa	5g tai 1,5 tl	2 tl

MAALAISLEIPÄ

	750 g	1000 g
Vettä	270 ml	360 ml
Suolaa	1,5 tl	2 tl
Vehnäjauhoja	370 g	500 g
Ruisjauhoja	90 g	120 g
Levure	5g	2 tl tai 1,5 tl

OHJELMA 3

KOKOJYVÄLEIPÄ

	750 g	1000 g
Ruokaöljyä	2 tl	1 rkl
Vettä	270 ml	360 ml
Suolaa	1,5 tl	2 tl
Sokeria	2 tl	1 rkl
Vehnäjauhoja	225 g	300 g
Kokojyväjauhoja	225 g	300 g
Hiivaa	1 tl	5 g tai 1,5 t

MAATALON LEIPÄ

	750 g	1000 g
Ruokaöljyä	2 tl	1 rkl
Vettä	270 ml	360 ml
Suolaa	1, 5 tl	2 tl
Sokeria	2 tl	1 rkl
Vehnäjauhoja	230 g	300 g
Ruisjauhoja	110 g	150 g
Kokojyväjauhoja	110 g	150 g
Hiivaa	1 tl	5 g tai 1,5 tl

tl > teelusikka - rkl > ruokalusikka

OHJELMA 4**PULLA**

	750 g	1000 g
Kananmunia	2	3
Voita	150 g	175 g
Maitoa	60 ml	70 ml
Suolaa	1 tl	1,5 tl
Sokeria	3 rkl	4 rkl
Hienoa jauhoa	360 g	440 g
Hiivaa	2 tl	2,5 tl

voit lisätä : 1 oranssinkukkavettä**KUGELHOPF**

	750 g	1000 g
Kananmunia	2	3
Voita	140 g	160 g
Maitoa	80 ml	100 ml
Suolaa	1/2 tl	1 tl
Sokeria	4 rkl	5 rkl
Vehnäjauhoja	350 g	420 g
Hiivaa	2 tl	2,5 tl
Rusinoita	1000 g	150 g

voit lisätä : rusinoita miedossa mehutiivisteessä (50% sokeria 50% vettä) tai snaps-tyyppistä alkoholia tai muuta alkoholia esim. rommia**voit lisätä :** aseta kokonaisia manteleita taikinan päälle viimeisen alustusvaiheen loputtua**OHJELMA 5****PIKALEIPÄ**

	750 g	1000 g
Ruokaöljyä	1 rkl	1,5 rkl
Vettä (35 - 40°C max)	270 ml	360 ml
Suolaa	1 tl	1,5 tl
Sokeria	1 rkl	1 rkl
Maitojauhetta	1 rkl	2 rkl
Vehnäjauhoja	430 g	570 g
Hiivaa	3 tl	3,5 tl

OHJELMA 8**JOGURTILEIPÄ**

	1000 g
Vettä	200 ml
Luonnonjogurttia	1 (125 g)
Suolaa	2 tl
Sokeria	1 rkl
Vehnäjauhoja	480 g
Ruisjauhoja	70 g
Hiivaa	2,5 tl

OHJELMA 6**PIZZATAIKINA**

	750 g	1000 g
Oliiviöljyä	1 rkl	1,5 rkl
Vettä	240 ml	320 ml
Suolaa	1,5 tl	2 tl
Vehnäjauhoja	480 g	640 g
Hiivaa	1 tl	5 g
		tai 1,5 tl

OHJELMA 9**SOSEET JA HILLOT**

Paloittele tai murskaa valitsemasi hedelmät ennen kuin lisäät ne leipäkoneeseen.

Mansikka-, persikka-, raparperi- tai aprikoosihiillo :

580 g hedelmiä, 360 g sokeria, 1 sitruunan mehu.

Appelsiinihiillo :

500 g hedelmiä, 400 g sokeria.

Omena-/raparperisose :

750 g de hedelmiä, 4,5 rkl sokeria

Raparperisose :

750 g raparperia, 4,5 rkl sokeria.

OHJELMA 7**PASTATAIKINA**

	1000 g
Kananmunia	5
Vettä	60 ml
Jauhoja	600 g
Suolaa	1 tl

OPASTEET

Ellet saa toivottua tulosta ? Seuraava taulukko voi auttaa.

	Liiaksi kohonnut leipä	Laskenut leipä, joka oli aluksi liiaksi kohonnut	Ei tarpeeksi kohonnut leipä	Leipä jäänyt liian vaaleaksi	Sivut paahtuneet, mutta leipä ei tarpeeksi kypsä	Leivän sivut ja päällys jauhoiset
Näppäintä ① käytetty paiston aikana				●		
Liian vähän jauhoja		●				
Liikaa jauhoja			●			●
Liian vähän hiivaa			●			
Liikaa hiivaa		●		●		
Liian vähän vettä			●			●
Liikaa vettä		●			●	
Liian vähän sokeria			●			
Jauhon laatu huono			●	●		
Aineksia ei ole käytetty oikeassa suhteessa (liian suuret määrät)	●					
Liian kuuma vesi		●				
Liian kylmä vesi			●			
Sopimaton ohjelma			●	●		

OPASTEET TEKNISIIN HÄIRIÖIHIN

ONGELMAT	RATKAISUT
Sekoitin juuttuu kulhoon	• Liota sitä ennen poisottoa.
Sekoitin juuttuu leipään	• Sivele sekoitin kevyesti ruokaöljyllä ennen kuin sijoitat ainekset kulhoon.
Painettuasi näppäintä ① mitään ei tapahdu	• Kone on liian kuuma. Odota 1 tunti 2 kierroksen välillä. • Olet ohjelmoinut käynnistyksen myöhemmäksi. • Kyseessä on esilämmitysohjelma.
Painettuasi näppäintä ② moottori käy mutta alustus ei toimi	• Kulhoa ei ole painettu pohjaan asti. • Sekoitin puuttuu tai se on asetettu väärin paikoilleen.
Myöhemmäksi ohjelmoidun käynnistyksen jälkeen leipä ei ole kohonnut tarpeeksi tai mitään ei tapahdu	• Olet unohtanut painaa näppäintä ① ohjelmoinnin jälkeen. • Hiiva on sekoittunut suolaan ja/tai veteen. • Sekoitin puuttuu.
Palaneen käry	• Osa aineksista on joutunut kulhon viereen : Anna koneen jäähtyä ja puhdista koneen sisus kostealla sienellä ilman puhdistusainetta. • Taikina paisuu kulhon yli : liian paljon aineksia, varsinkin nestettä. Noudata tarkoin valmistusohjeissa annettuja määriä.

PUHDISTUS JA HUOLTO

- Irrota pistoke pistorasiasta ja anna koneen jäähtyä.
- Puhdista kone ja sen sisäpuoli kostealla sienellä. Kuivaa huolellisesti.
- Pese kulho ja sekoitin lämpimällä vedellä. Jos sekoitin on juuttunut kulhoon, liota sitä 5 - 10 min.
- Irrota kansi ja puhdista se lämpimällä vedellä.
- Älä puhdista mitään osaa astianpesukoneessa.
- Älä käytä puhdistusaineita, hankausvälineitä tai alkoholia. Käytä pehmeätä ja kosteaa riepua.
- Älä upota koskaan laitetta tai kantta veteen.

TURVAOHJEET



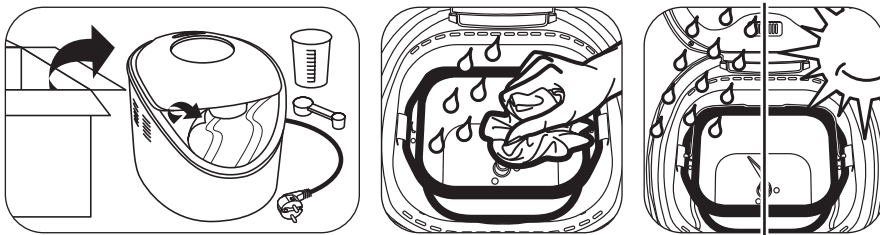
Osallistummehan ympäristön suojeluun !

- ① Laitteessasi on useita käyttökelpoisia tai kierrätettäviä materiaaleja.
- ➔ Vie se keräyspisteeseen, jotta se tulisi oikein käsitellyksi.

- Tätä laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen etäkäyttöjärjestelmän kanssa.
- Oman turvallisuutesi vuoksi tämä laite täyttää soveltuvat normit ja määräykset (pienjännitedirektiivi, sähkömagneettinen yhteensopivuus. Ympäristö...)
- Lue tarkoin käyttöohje ennen laitteen ensimmäistä käyttöönottoa : jos käyttöohjetta ei noudateta valmistaja vapautuu kaikesta vastuusta.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (mukaan lukien lapset), joiden fyysiset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai heillä ei ole kokemusta tai tietoja laitteen käyttämiseksi, elleivät he ole toisen henkilön tarkkailussa, joka on vastuussa heidän turvallisuudestaan ja ohjaa laitteen käyttöä. Lapsia on pidettävä silmällä, jotta he eivät leiki laitteella.
- Tarkista, että laitteeseen merkitty jännite vastaa omaa sähköjärjestelmääsi. Väärään jännitteeseen kytkeminen poistaa laitteeseen liittyvän takuun .
- Kytke laite ainoastaan maadoitettuun pistorasiaan. Muussa tapauksessa seurauksena voi olla sähköisku joka voi mahdollisesti aiheuttaa vaikeita vammoja. Turvallisuutesi vuoksi on välttämätöntä, että maadoitus vastaa maassanne sähkön asennuksesta säädettyjä normeja. Ellei sähköjärjestelmässäsi ole maadoitettua pistorasiaa, sinun on ehdottomasti pyydyttävä ammattiinsa koulutettua sähköasentajaa hoitamaan sähköjärjestelmäsi voimassa olevien normien mukaiseksi.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön kodin sisätiloissa.
- Poista pistoke pistorasiasta aina kun olet lopettanut laitteen käytön tai puhdistat sitä..
- Älä käytä laitetta, jos:
 - sen johto on viallinen,
 - laite on pudonnut ja siinä esiintyy näkyviä vikoja tai toimintavirheitä. Kaikissa näissä tapauksissa laite on lähetettävä huoltoon vaaran välttämiseksi. Katso laitteen takuupapereita.
- Kaikki toimenpiteet asiakkaan suorittamaa puhdistusta ja normaalia huoltoa lukuunottamatta on annettava valtuutetun huoltopalvelun suoritettavaksi.
- Älä pane koskaan laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä anna virtajohdon riippua lasten ulottuvilla.
- Virtajohto ei saa koskaan joutua laitteen kuumien osien läheisyyteen tai koskettaa niitä, sitä ei saa myöskään sijoittaa lämmönlähteen lähelle tai asettaa terävälle kulmalle.
- Älä käytä laitetta, jos virtajohto on vahingoittunut. Korvaa se vaaran välttämiseksi uudella, valtuutetusta huoltopalvelusta hankkimallasi johdolla (katso listaa palveluoppaasta).
- Älä koske ikkunaan käytön aikana ja heti sen jälkeen. Ikkunan lämpötila voi olla hyvin korkea.
- Älä irrota laitetta sähköverkosta vetämällä johdosta.
- Käytä vain hyväkuntoista jatkojohtoa, jossa on maadoitettu pistoke, johdon poikkileikkauksen tulee olla ainakin yhtä suuri kuin laitteen mukana toimitetun johdon poikkileikkauks.
- Älä laita laitetta muiden laitteiden päälle.
- Älä käytä laitetta lämmönlähteenä.
- Älä laita paperia, pahvia tai muovivaatteita laitteeseen äläkä laita mitään sen päälle.
- Jos tuotteen jotkin osat syttyvät tuleen, älä yritä sammuttaa sitä vedellä. Irrota laite sähköverkosta. Sammuta liekit kostealla kankaalla.
- Käytä oman turvallisuutesi vuoksi ainoastaan varusteita ja varaosia, jotka on tarkoitettu laitteeseesi.
- Kaikille laitteille on suoritettu laaduntarkastus. Käytännön testejä on suoritettu sattumanvaraisesti valituille laitteille, mikä seikka selittää mahdolliset käytön jäljet.
- Käytä ohjelman loputtua aina suojakäsineitä, kun kosketat kulhoa tai laitteen kuumia osia. Laite tulee hyvin kuumaksi käytön aikana.
- Älä tuki koskaan tuuletusritilöitä.
- Ole hyvin varovainen, laitteesta voi päästä höyryä, kun avaat kannen ohjelman aikana tai sen loppuessa.
- Kun käytät ohjelmaa n:o 9 (hillot, soseet) varo höyrypäästöjä ja roiskeita, kun avaat kannen.
- Varo, paistoastian yli pursuva taikina voi syttyä palamaan lämmityslaitteella, huomioi siis :
 - älä ylitä koskaan valmistusohjeissa annettuja määriä.
 - älä ylitä taikinassa 1000 g kokonaispainoa.
- Tuotteen akustinen teho nousee aina 64 dBa saakka.

OHJELMA	PAINO	PAATO	AIKA (t)	ESILÄMMITYS (min)	1. ALUSTUS (min)	LEPOS (min)	2 ALUSTUS (min)	1 KOHOTUS (min)	3 ALUSTUS (sek)	2 KOHOTUS (min)	4 ALUSTUS (sek)	3 KOHOTUS (min)	PAISTO (min)	LÄMPIMÄN (min)	EXTRA
1	750	1	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51
		2	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51
		3	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51
	1000 g	Pika	2.12		5	5	20	15	10	9	10	30	48	60	1.50
		1	3.18		5	5	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		2	3.18		5	5	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		3	3.18		5	5	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		Pika	2.17		5	5	20	15	10	9	10	30	53	60	1.55
		1	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
		2	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
		3	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
2	750	Pika	2.30		5	5	20	15	10	16	10	39	50	60	2.30
		1	3.32		5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
		2	3.32		5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
	1000 g	3	3.32		5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
		Pika	2.32		5	5	20	15	10	16	10	39	52	60	2.32
		1	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		2	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		3	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		Pika	2.28	5	5	5	15	24	10	11	10	35	48	60	2.06
		1	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58
		2	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	35	50	60	2.58
3	750	3	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58
		Pika	2.30	5	5	5	15	24	10	11	10	35	50	60	2.08
	1000 g	1	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		2	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		3	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		Pika	2.28	5	5	5	15	24	10	11	10	35	48	60	2.06
		1	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58
		2	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	35	50	60	2.58
		3	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58
		Pika	2.30	5	5	5	15	24	10	11	10	35	50	60	2.08

ΠΡΙΝ ΑΡΧΙΣΕΤΕ



Δ Μπορεί να βγει λίγη μυρωδιά την πρώτη φορά που θα τη χρησιμοποιήσετε

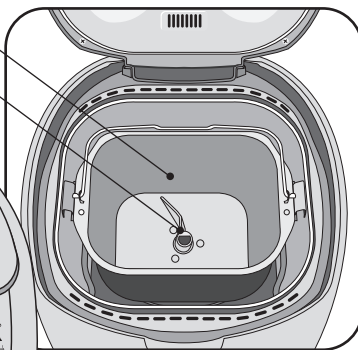
ΕΞΟΙΚΕΙΩΘΕΙΤΕ ΜΕ ΤΟ ΜΗΧΑΝΗΜΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΨΩΜΙΟΥ

A - καπάκι με παραθυράκι

B - πίνακας λειτουργιών

C - κάδος ψωμιού

D - αναμικτήρας



κύπελλο - E
διαβαθμισμένο

κουταλιά σούπας - f1

διπλός δοσομετρητής - F

κουταλάκι του καφέ - f2

b1 - οθόνη ενδείξεων

GR

b2 - κουμπί λειτουργίας
ON/OFF

b3 - επιλογή του βάρους

b4 - πλήκτρο ρύθμισης της έναρξης
με καθυστέρηση

επιλογή των - b6
προγραμμάτων

επιλογή του χρώματος
της κόρας - b5

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

**Το ψωμί παίζει σημαντικό ρόλο στη διατροφή μας.
Και ποιος δεν έχει ονειρευτεί να φτιάξει το δικό του ψωμί στο σπίτι;
Το όνειρο γίνεται πραγματικότητα με αυτό το μηχάνημα παρασκευής ψωμιού.**

Είτε είστε αρχάριος(α) ή πεπειραμένος(η), βάλτε απλώς τα υλικά στο μηχάνημα παρασκευής ψωμιού και αυτό αναλαμβάνει τα υπόλοιπα. Μπορείτε να φτιάχνετε εύκολα ψωμιά, τσουρέκια, ζύμες και μαρμελάδες χωρίς καμία παρέμβαση. Όμως προσοχή, στην αρχή απαιτείται λίγος χρόνος εξοικείωσης με το μηχάνημα για να είστε στη συνέχεια σε θέση να το χρησιμοποιείτε σωστά. Αφιερώστε λίγο χρόνο για να μάθετε το μηχάνημα και μην αποθαρρύνεστε αν οι πρώτες δοκιμές σας δεν είναι και τόσο καλές. Αν είστε ανυπόμονος(η), υπάρχει μια συνταγή στο τμήμα γρήγορο ξεκίνημα η οποία θα σας βοηθήσει στα πρώτα σας βήματα. Έχετε υπόψη σας ότι η σύσταση του ψωμιού που βγαίνει είναι γενικά πιο συμπαγής από τη σύσταση του ψωμιού ενός επαγγελματία φούρναρη.

ΤΑ ΠΡΩΤΑ ΒΗΜΑΤΑ

Χρήσιμες συμβουλές και μυστικά για να πετυχαίνετε το ψωμί σας

1

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

2

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

3

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

4

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

5

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

Σειρά που πρέπει να τηρείτε γενικά:

Υγρά (βούτυρο, λάδι, αυγά, νερό, γάλα)

Αλάτι

Ζάχαρη

Αλεύρι: μισή από τη συνιστώμενη ποσότητα

Γάλα σε σκόνη

Ειδικά στερά υλικά

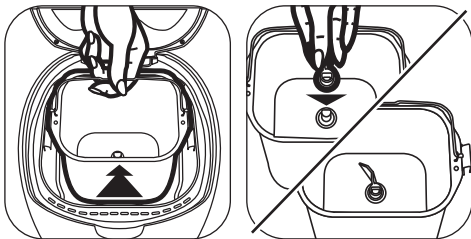
Αλεύρι: μισή από τη συνιστώμενη ποσότητα

Μαγιά

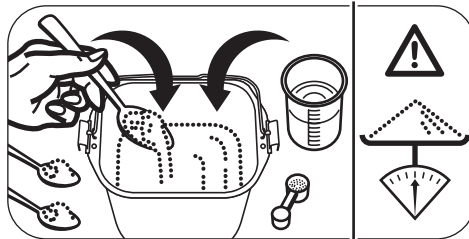
ΓΡΗΓΟΡΟ ΞΕΚΙΝΗΜΑ

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

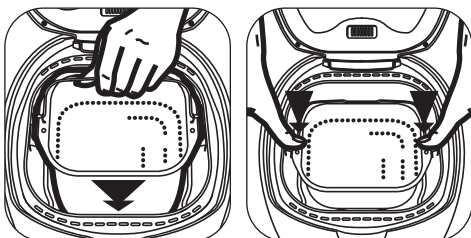
ΒΑΣΙΚΟ ΨΩΜΙ (πρόγραμμα 1)	ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ > ΜΕΤΡΙΟ	ΑΛΑΤΙ > 1,5 κουταλάκι του καφέ
ΒΑΡΟΣ > 1000 g	ΖΑΧΑΡΗ > 1,5 κουταλάκι του καφέ	
ΧΡΟΝΟΣ > 3 : 18	ΓΑΛΑ ΣΕ ΣΚΟΝΗ > 2 κουταλιές σούπας	
ΛΑΔΙ > 1,5 κουταλιά σούπας	ΑΛΕΥΡΙ > 550 g	
ΝΕΡΟ > 300 ml	ΜΑΓΙΑ > 5 g ή 1,5 κουταλάκι του καφέ	



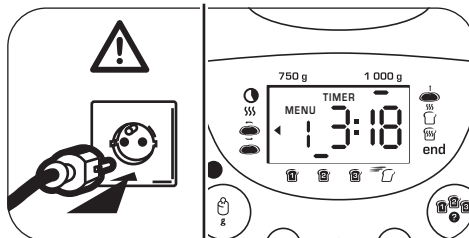
Βγάλετε έξω τον κάδο ψωμιού ανασκλώνοντας τη λαβή και τραβώντας κάθετα. Στη συνέχεια, προσαρμόστε τον αναμικτήρα.



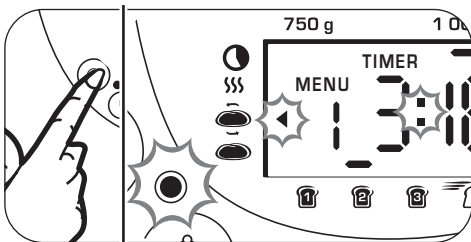
Βάλτε τα υλικά με τη συνιστώμενη σειρά μέσα στον κάδο. Βεβαιωθείτε ότι έχουν ζυγιστεί με ακρίβεια όλα τα υλικά.



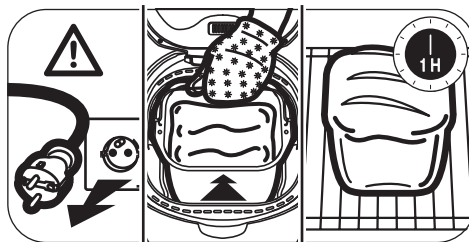
Βάλτε μέσα τον κάδο ψωμιού. Πατήστε τον κάδο για να εφαρμόσει στο σύστημα συγκράτησης και να κουμπώσει και από τις 2 πλευρές.



Βάλτε το φιλ στην πρίζα και βάλτε μπροστά το μηχάνημα. Μετά την ηχητική προειδοποίηση, το πρόγραμμα 1 εμφανίζεται σαν προεπιλεγμένο πρόγραμμα, δηλαδή 1000 g με μέτριο ροδοκοκκίνισμα.

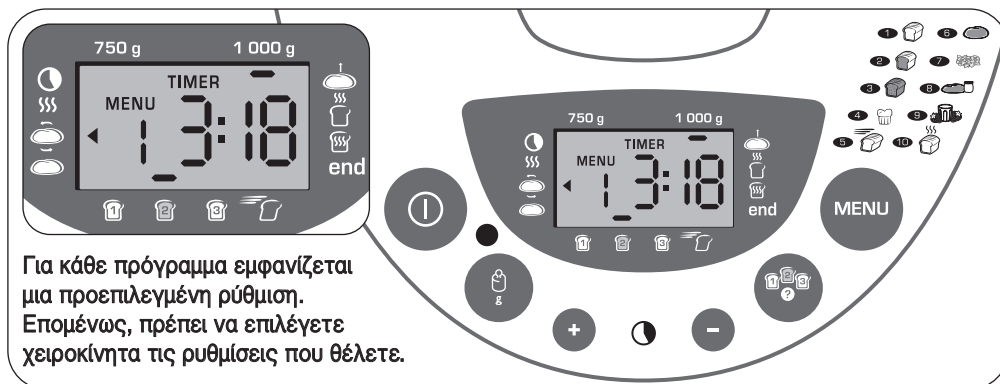


Πατήστε το πλήκτρο ①.
Η φωτεινή ένδειξη εμφανίζεται απέναντι από το στάδιο του κύκλου.
Αναβοσβήνει η άνω και κάτω τελεία του χρονοδιακόπτη.
Η φωτεινή ένδειξη λειτουργίας ανάβει και αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση.



Στο τέλος του κύκλου ψησίματος, βγάλετε το φιλ από την πρίζα. Βγάλετε έξω τον κάδο ψωμιού τραβώντας τη λαβή. Χρησιμοποιείτε πάντα μονωτικά γάντια διότι η λαβή του κάδου και το εσωτερικό του καπακιού καίνε. Βγάλετε το ψωμί από τον κάδο όσο είναι ακόμα ζεστό και αφήστε το για 1 ώρα πάνω σε μια σχάρα για να κρυώσει.

ΑΡΧΙΣΤΕ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΟ ΜΗΧΑΝΗΜΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΨΩΜΙΟΥ



ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

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

Το πλήκτρο MENU σας επιτρέπει να διαλέγετε διαφορετικά προγράμματα. Εμφανίζεται ο χρόνος που αντιστοιχεί στο πρόγραμμα. Κάθε φορά που πατάτε το πλήκτρο αυτό, ο αριθμός στον πίνακα λειτουργιών μεταβαίνει στο επόμενο πρόγραμμα **MENU** και ούτω καθεξής από το 1 έως το 10:

- | | |
|-------------------------|---------------------------------------|
| 1 > βασικό ψωμί | 6 > ζύμες που φουσκώνουν (π.χ. πίτσα) |
| 2 > γαλλικό ψωμί | 7 > φρέσκα ζυμαρικά |
| 3 > ψωμί ολικής αλέσεως | 8 > ψωμί με γιαούρτι |
| 4 > γλυκό ψωμί | 9 > μαρμελάδα |
| 5 > πολύ γρήγορο ψωμί | 10 > μόνο ψήσιμο |

1 Το πρόγραμμα Βασικό ψωμί χρησιμεύει σαν βάση για τις περισσότερες συνταγές ψωμιού χρησιμοποιώντας σιτάλευρο.

2 Το πρόγραμμα Γαλλικό ψωμί αντιστοιχεί σε μια συνταγή άσπρου παραδοσιακού γαλλικού ψωμιού.

3 Το πρόγραμμα Ψωμί ολικής αλέσεως πρέπει να επιλέγεται όταν χρησιμοποιείται αλεύρι ολικής αλέσεως.

4 Το πρόγραμμα Γλυκό ψωμί είναι κατάλληλο για τις συνταγές που περιέχουν περισσότερα λιπαρά και ζάχαρη.

5 Το πρόγραμμα Πολύ γρήγορο ψωμί είναι ειδικό για τη συνταγή του ΠΟΛΥ ΓΡΗΓΟΡΟΥ ψωμιού (βλέπε σελίδα 128).

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

7 Το πρόγραμμα 7 ζυμώνει μόνο. Προορίζεται για ζύμες ζυμών που δεν χρειάζονται φούσκωμα: π.χ. ζυμαρικά.

8 Το Ψωμί με γιαούρτι είναι μια όξινη σπεσιαλιτέ, με μέτριο ροδοκοκκίνισμα και 1000 g μόνο.

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

10 Το πρόγραμμα Ψήσιμο Μόνο, επιτρέπει το ψήσιμο σε 60 λεπτά. Μπορεί να επιλεγεί μόνο του και να χρησιμοποιηθεί:

- σε συνδυασμό με το πρόγραμμα Φουσκωμένες ζύμες,
- για να ζεστάνει ή να κάνει τραγανά τα ήδη ψημένα και κρύα ψωμιά,
- για να τελειώσει το ψήσιμο σε περίπτωση παρατεταμένης διακοπής ρεύματος κατά τη διάρκεια κύκλου ψωμιού.

Το μηχάνημα παρασκευής ψωμιού δεν πρέπει να αφήνεται χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση του προγράμματος 10.

Όταν πετύχετε το χρώμα κόρας που θέλετε, σταματήστε χειροκίνητα το **1** πρόγραμμα με παρατεταμένο πάτημα του πλήκτρου

ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΒΑΡΟΥΣ ΨΩΜΙΟΥ

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

ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΧΡΩΜΑΤΟΣ ΚΟΡΑΣ (ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ)

Το χρώμα της κόρας είναι προ-ρυθμισμένο στο ΜΕΤΡΙΟ. Τα προγράμματα 6, 7, 8 και 9 δεν διαθέτουν ρύθμιση του χρώματος. Υπάρχουν τρεις δυνατότητες: ΑΝΟΙΚΤΟ/ΜΕΤΡΙΟ/ΣΚΟΥΡΟ. Αν θέλετε να αλλάξετε την προεπιλεγμένη ρύθμιση, πατάτε το πλήκτρο  συνεχώς, για να διαλέξετε το χρώμα που επιθυμείτε.

ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΓΡΗΓΟΡΟΥ ΤΡΟΠΟΥ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Οι συνταγές 1, 2, 3 και 4 μπορούν να γίνουν με τη ΓΡΗΓΟΡΗ λειτουργία και έτσι να μειωθεί ο χρόνος ψησίματος. Πατήστε 4 φορές το πλήκτρο  για να επιλέξετε τη γρήγορη λειτουργία. Η ΓΡΗΓΟΡΗ λειτουργία δεν ρυθμίζει το χρώμα της κόρας.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ON/OFF

Πατήστε το πλήκτρο  για να βάλετε μπροστά τη συσκευή. Αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση. Για να σταματήσετε ή να ακυρώσετε κάποιο πρόγραμμα, πατήστε για 5 δευτερόλεπτα το πλήκτρο .

ΟΙ ΚΥΚΛΟΙ

Η οπτική ένδειξη ανάβει απέναντι από το στάδιο του κύκλου στο οποίο έχει φθάσει το μηχάνημα. Υπάρχει ένας πίνακας (σελίδα 130-131) ο οποίος σας δείχνει την εξέλιξη των διαφόρων κύκλων ανάλογα με το πρόγραμμα που έχετε επιλέξει.

					
Προθέρμανση	> Ζύμωμα	> Αναμονή	> Φούσκωμα	> Ψήσιμο	> Διατήρηση θερμοκρασίας
Χρησιμοποιείται στα προγράμματα 3 και 8 για να βελτιωθεί το φούσκωμα της ζύμης.	Χρησιμεύει για τη δημιουργία της δομής της ζύμης και κατά συνέπεια την ικανότητά της να φουσκώσει καλά.	Χρησιμεύει στο να βελτιωθεί η ποιότητα ζυμώματος.	Χρόνος κατά τον οποίο η μαγιά ενεργεί φουσκώνοντας τη ζύμη και αναπτύσσοντας το άρωμά της.	Μετατρέπει τη ζύμη σε ψίχα ροδοκοκκινίζοντας και κάνοντας τραγανή την κόρα.	Διατηρεί το ψωμί ζεστό μετά το ψήσιμο. Ωστόσο, συνιστάται να βγάξετε το ψωμί από τον κάδο όταν τελειώσει το ψήσιμο.

Προθέρμανση: είναι ενεργή μόνο για τα προγράμματα 3 και 8. Ο αναμικτήρας δεν λειτουργεί κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου. Η φάση αυτή επιτρέπει την επιτάχυνση της δράσης της μαγιάς και έτσι ευνοεί την ανάπτυξη των ψωμιών από αλεύρια που έχουν τάση να μην φουσκώνουν πολύ.

Ζύμωμα: η ζύμη βρίσκεται στον 1ο ή 2ο κύκλο ζυμώματος ή σε φάση ανάμιξης μεταξύ των κύκλων φουσκώματος. Κατά τη διάρκεια αυτού του κύκλου και για τα προγράμματα 1, 3, 4 και 8, έχετε τη δυνατότητα να προσθέσετε υλικά: ξηρούς καρπούς, ελιές, κύβους λαρδιού κλπ. Μια ηχητική προειδοποίηση σας επισημαίνει σε ποια φάση πρέπει να επέμβετε. Ανατρέξτε στον ανακεφαλαιωτικό πίνακα των χρόνων προετοιμασίας (σελίδα 130-131) και τη στήλη “έξτρα”. Η στήλη αυτή δείχνει το χρόνο που εμφανίζεται στην οθόνη της συσκευής σας όταν χτυπήσει η ηχητική προειδοποίηση. Για να μάθετε λεπτομερέστερα μετά από πόση ώρα θα χτυπήσει η ηχητική προειδοποίηση, αφαιρέστε απλώς το χρόνο της στήλης “έξτρα” από το συνολικό χρόνο ψησίματος. Π.χ. “έξτρα” = 2:51 και “συνολικός χρόνος” = 3:13, τα υλικά μπορούν να προστεθούν μετά από 22 λεπτά.

Φούσκωμα: η ζύμη βρίσκεται στον 1ο, 2ο ή 3ο κύκλο φουσκώματος.

Ψήσιμο: η ζύμη βρίσκεται στον τελικό κύκλο ψησίματος.

Διατήρηση θερμοκρασίας: για τα προγράμματα 1, 2, 3, 4, 5, 8 και 10, μπορείτε να αφήσετε το παρασκευασμά σας μέσα στη συσκευή. Ξεκινά αυτόματα κύκλος διατήρησης θερμοκρασίας ο οποίος διαρκεί μια ώρα. Ο δείκτης μένει στο 0:00 κατά τη διάρκεια του χρόνου διατήρησης σε ζεστή κατάσταση. Σε τακτά χρονικά διαστήματα χτυπά ένας χαρακτηριστικός ήχος. Στο τέλος του κύκλου, η συσκευή σταματά αυτόματα αφού ακουστούν 3 χαρακτηριστικοί ήχοι.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΣΥΝΤΑΓΩΝ

Μπορείτε να προγραμματίσετε τη συσκευή ούτως ώστε η συνταγή σας να είναι έτοιμη την ώρα που θέλετε, μέχρι, μέχρι και 15 ώρες πριν. Η συγκεκριμένη λειτουργία δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τα προγράμματα 5/6/7/9/10.

Η φάση αυτή τίθεται σε λειτουργία αφού επιλέξετε το πρόγραμμα, το βαθμό ροδοκοκκίνισματος και το βάρος. Εμφανίζεται ο χρόνος προγράμματος. Υπολογίστε τη διαφορά χρόνου μεταξύ της ώρας που ξεκινάτε το πρόγραμμα και της ώρας που θέλετε να είναι έτοιμο το παρασκευασμά σας. Το μηχάνημα περιλαμβάνει αυτόματα τη διάρκεια των κύκλων του προγράμματος. Με το πλήκτρο (+) και (-), εμφανίστε τον χρόνο που έχετε υπολογίσει ότι θα χρειαστεί για το ψήσιμο. (⊕ προς τα πάνω και ⊖ προς τα κάτω). Εάν πιέσετε γρήγορα τα συγκεκριμένα πλήκτρα, η διάρκεια ■ αλλάζει σταδιακά κατά δέκα λεπτά και ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος. Μετά από παρατεταμένη πίεση, η αλλαγή της διάρκειας είναι συνεχής και αλλάζει κατά δέκα λεπτά Π.χ. είναι 8 το βράδυ και θέλετε το ψωμί σας να είναι έτοιμο στις 7 το πρωί της επόμενης ημέρας. Προγραμματίστε 11:00 με το πλήκτρο (+) και (-). Πατήστε το πλήκτρο ①.

◀Χτυπά μία ηχητική προειδοποίηση. Η ένδειξη ● εμφανίζεται και αναβοσβήνει η ένδειξη χρόνου.

Αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση. Η φωτεινή ένδειξη λειτουργίας ανάβει.

Αν κάνετε λάθος ή θέλετε να αλλάξετε τη ρύθμιση της ώρας, πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο ① έως ότου χτυπήσει ηχητική προειδοποίηση. Εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος. Επαναλάβετε τη διαδικασία. Μην χρησιμοποιείτε το συγκεκριμένο πρόγραμμα (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΣΥΝΤΑΓΩΝ) για συνταγές που περιέχουν : φρέσκο γάλα, αυγά, γιαούρτι, τυρί, φρέσκα φρούτα.

ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

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

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

ΤΑ ΥΛΙΚΑ

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

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

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

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

Αλεύρι: Τα αποτελέσματα ψησίματος μπορεί να ποικίλουν ανάλογα με τον τύπο και την ποιότητα αλεύρι που χρησιμοποιείτε. Φυλάσσετε το αλεύρι σε ερμητικά κλειστό κουτί, διότι έχει την ιδιότητα να αντιδρά στις κλιματικές συνθήκες, απορροφώντας υγρασία ή αντίθετα αποβάλλοντας υγρασία. Σας προτείνουμε να χρησιμοποιείτε 'σκληρό αλεύρι', 'αλεύρι ολικής αλέσεως', 'αλεύρι για όλες τις χρήσεις' και αλεύρι από τα καταστήματα υγιεινής διατροφής.

Η προσθήκη βρώμης, σίκαλης, φύτρων σίτου, ή ακόμα ολόκληρων κόκκων στη ζύμη ψωμιού, σας φτιάχνει βαρύτερο και μικρότερο ψωμί.

Συνιστάται η χρήση αλευριού τύπου T55, εκτός αν υπάρχει αντίθετη ένδειξη στις συνταγές.

Το κοσκίνισμα του αλευριού επηρεάζει επίσης τα αποτελέσματα: όσο πιο πλήρες είναι το αλεύρι (δηλαδή περιέχει ένα μέρος από το περίβλημα του κόκκου σίτου), τόσο λιγότερο φουσκώνει η ζύμη και γίνεται πυκνότερο το ψωμί. Στο εμπόριο μπορείτε να βρείτε επίσης πλήρη παρασκευάσματα έτοιμα για χρήση. Ανατρέχετε στις οδηγίες του παρασκευαστή για τη χρήση αυτών των παρασκευασμάτων. Γενικά, η επιλογή προγράμματος γίνεται ανάλογα με το παρασκεύασμα που επιλέγετε. Π.χ. ψωμί ολικής αλέσεως - Πρόγραμμα 3.

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

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

Μαγιά: η μαγιά χρησιμεύει για το φούσκωμα της ζύμης. Χρησιμοποιείτε μαγιά σε φακελάκι. Η ποιότητα της μαγιάς μπορεί να ποικίλει με αποτέλεσμα να μην φουσκώνει πάντα με τον ίδιο τρόπο. Τα ψωμιά μπορούν να γίνουν κάλλιστα διαφορετικά ανάλογα με τη μαγιά που χρησιμοποιείτε. Η παλιά μαγιά ή η μαγιά που δεν έχει διατηρηθεί σωστά δεν λειτουργεί τόσο καλά όσο μια μαγιά που βγήκε μόλις από το φακελάκι.

Οι αναλογίες που δίνονται προορίζονται για αφυδατωμένη μαγιά. Σε περίπτωση χρήσης φρέσκιας μαγιάς, πρέπει να πολλαπλασιάζετε την ποσότητα επί 3 (σε βάρος) και να διαλύετε τη μαγιά σε λίγο χλιαρό και ελαφρώς γλυκό νερό για πιο αποτελεσματική ενέργεια.

Υπάρχουν αφυδατωμένες μαγιές υπό μορφή μικρών σφαιρών που χρειάζεται να προσθέσετε λίγο χλιαρό ελαφρώς γλυκό νερό. Χρησιμοποιούνται στις ίδιες αναλογίες με τις αφυδατωμένες μαγιές σε σκόνη, όμως σας συνιστούμε τις αφυδατωμένες μαγιές για περισσότερη άνεση στη χρήση.

Τα πρόσθετα (ελιές, κομματάκια μπέικον): μπορείτε να διαφοροποιήσετε τις συνταγές σας με κάθε είδους πρόσθετα υλικά που θέλετε, φροντίζοντας:

- > να τηρείτε την ηχητική προειδοποίηση για την προσθήκη των υλικών, κυρίως των πιο ευπαθών,
- > οι πιο γεροί σπόροι (όπως ο λινόσπορος και το σουσάμι) μπορούν να προστεθούν από την αρχή του ζυμώματος για να διευκολύνεται η χρήση του μηχανήματος (π.χ. έναρξη με καθυστέρηση),
- > να στραγγίζετε καλά τα πιο υγρά υλικά (ελιές),
- > να αλευρώνετε λίγο τα λιπαρά υλικά για να γίνεται καλύτερα η ενσωμάτωσή τους,
- > Να μην προσθέτετε επιπλέον υλικά σε μεγάλες ποσότητες -ειδικά τυρί, φρέσκα φρούτα και λαχανικά- και να κόβετε τους ξηρούς καρπούς σε μικρά κομματάκια.

ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

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

Πολλές φορές είναι χρήσιμο να ελέγχετε την κατάσταση της ζύμης όση ώρα τη ζυμώνετε: πρέπει να σχηματίζει μια ομοιόμορφη μπάλα η οποία να ξεκολλά εύκολα από τα τοιχώματα.

- > αν μείνει αζύμωτο αλεύρι, σημαίνει ότι πρέπει να προσθέσετε κι άλλο νερό,
- > αν η ζύμη είναι πολύ αραιή, σημαίνει ότι πρέπει να προσθέσετε λίγο αλεύρι.

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

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

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Για καθεμία από τις συνταγές, τηρείτε τη σειρά των αναγραφόμενων υλικών.
Ανάλογα με τη συνταγή που διαλέγετε και το αντίστοιχο πρόγραμμά της, μπορείτε να ανατρέχετε
στον ανακεφαλαιωτικό πίνακα των χρόνων παρασκευής (σελίδα 130-131)
και να παρακολουθείτε την εξέλιξη των διαφόρων κύκλων.

Κ Τ Κ > κουταλάκι του καφέ - Κ Σ > κουταλιά σούπας

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 1

ΛΕΥΚΟ ΨΩΜΙ

	750 g	1000 g
Λάδι	1 κ σ	1,5 κ σ
Νερό	245 ml	300 ml
Αλάτι	1 κ τ κ	1,5 κ τ κ
Ζάχαρη	3 κ τ κ	1 κ σ
Γάλα σε σκόνη	1 κ σ	2 κ σ
Αλεύρι	455 g	550 g
Μαγιά	1 κ τ κ	5 g ή 1,5 κ τ κ

ΨΩΜΙ ΜΕ ΓΑΛΑ

	750 g	1000 g
Μαλακό βούτυρο σε κύβους	50 g	60 g
Αλάτι	1,5 κ τ κ	2 κ τ κ
Ζάχαρη	2 κ σ	2,5 κ σ
Υγρό γάλα	260 ml	310 ml
Αλεύρι	400 g	470 g
Μαγιά	1 κ τ κ	5 g ή 1,5 κ τ κ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 2

ΓΑΛΛΙΚΟ ΨΩΜΙ

	750 g	1000 g
Νερό	270 ml	360 ml
Αλάτι	1,5 κ τ κ	2 κ τ κ
Αλεύρι	460 g	620 g
Μαγιά	5g	2 κ τ κ ή 1,5 κ τ κ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΨΩΜΙ

	750 g	1000 g
Νερό	270 ml	360 ml
Αλάτι	1,5 κ τ κ	2 κ τ κ
Αλεύρι	370 g	500 g
Αλεύρι σίκαλης	90 g	120 g
Μαγιά	5g	2 κ τ κ ή 1,5 κ τ κ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 3

ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΕΩΣ

	750 g	1000 g
Λάδι	2 κ τ κ	1 κ σ
Νερό	270 ml	360 ml
Αλάτι	1,5 κ τ κ	2 κ τ κ
Ζάχαρη	2 κ τ κ	1 κ σ
Αλεύρι	225 g	300 g
Αλεύρι ολικής αλέσεως	225 g	300 g
Μαγιά	1 κ τ κ	5 g ή 1,5 κ τ κ

ΨΩΜΙ ΤΗΣ ΥΠΑΙΘΡΟΥ

	750 g	1000 g
Λάδι	2 κ τ κ	1 κ σ
Νερό	270 ml	360 ml
Αλάτι	1,5 κ τ κ	2 κ τ κ
Ζάχαρη	2 κ τ κ	1 κ σ
Αλεύρι	230 g	300 g
Αλεύρι σίκαλης	110 g	150 g
Αλεύρι ολικής αλέσεως	110 g	150 g
Μαγιά	1 κ τ κ	5 g ή 1,5 κ τ κ

Κ Τ Κ > κουταλάκι του καφέ - Κ Σ > κουταλιά σούπας

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 4

ΜΠΡΙΟΣ

	750 g	1000 g
Αυγά	2	3
Βούτυρο	150 g	175 g
Υγρό γάλα	60 ml	70 ml
Αλάτι	1 κ τ κ	1,5 κ τ κ
Ζάχαρη	3 κ σ	4 κ σ
Αλεύρι τύπου 55	360 g	440 g
Μαγιά	2 κ τ κ	2,5 κ τ κ

προαιρετικά: 1 κουταλάκι του καφέ ανθόνερο.

ΚΟΥΓΚΕΛΚΟΦ

	750 g	1000 g
Αυγά	2	3
Βούτυρο	140 g	160 g
Υγρό γάλα	80 ml	100 ml
Αλάτι	1/2 κ τ κ	1 κ τ κ
Ζάχαρη	4 κ σ	5 κ σ
Αλεύρι	350 g	420 g
Μαγιά	2 κ τ κ	2,5 κ τ κ
Σταφίδες	100 g	150 g

προαιρετικά: βουτάτε τις σταφίδες μέσα σε ελαφρύ σιρόπι (50% ζάχαρη 50% νερό) ή σε ακτοολούχο ποτό τύπου ρακής από φρούτα ή σταφύλια.**προαιρετικά:** βάζετε ολόκληρα αμύγδαλα πάνω στη ζύμη μετά τον τελικό κύκλο ζυμώματος.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 5

ΠΟΛΥ ΓΡΗΓΟΡΟ ΨΩΜΙ

	750 g	1000 g
Λάδι	1 κ σ	1,5 κ σ
Νερό (35 έως 40°C μεγ.)	270 ml	360 ml
Αλάτι	1 κ τ κ	1,5 κ τ κ
Ζάχαρη	1 κ σ	1 κ σ
Γάλα σε σκόνη	1 κ σ	2 κ σ
Αλεύρι	430 g	570 g
Μαγιά	3 κ τ κ	3,5 κ τ κ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 8

ΨΩΜΙ ΜΕ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

	1000 g
Νερό	200 ml
Σκέτο γιαούρτι	1 (125 g)
Αλάτι	2 κ τ κ
Ζάχαρη	1 κ σ
Αλεύρι	480 g
Αλεύρι σίκαλης	70 g
Μαγιά	2,5 κ τ κ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 6

ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ

	750 g	1000 g
Ελαιόλαδο	1 κ σ	1,5 κ σ
Νερό	240 ml	320 ml
Αλάτι	1,5 κ τ κ	2 κ τ κ
Αλεύρι	480 g	640 g
Μαγιά	1 κ τ κ	5 g ή 1,5 κ τ κ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 7

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 7

	1000 g
Αυγά	5
Νερό	60 ml
Αλεύρι	600 g
Αλάτι	1 κ τ κ

128

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 9

ΚΟΜΠΟΣΤΕΣ ΚΑΙ ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ

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

Μαρμελάδα φράουλας, ροδάκινου, ραβεντιού ή βερλίκου:

580 g φρούτο, 360 g ζάχαρη, χυμό 1 λεμονιού.

Μαρμελάδα πορτοκαλιού:

500 g φρούτο, 400 g ζάχαρη.

Κομπόστα μήλου/ραβεντιού:

750 g φρούτο, 4,5 κουταλιές σούπας ζάχαρη.

Κομπόστα ραβεντιού:

750 g φρούτο, 4,5 κουταλιές σούπας ζάχαρη.

ΠΙΘΑΝΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ

Αν ακολουθήσατε πιστά τις συνταγές και παρόλα αυτά τα αποτελέσματα δεν είναι ικανοποιητικά, συμβουλευτείτε τον παρακάτω πίνακα.

	Πολύ φουσκωμένο ψωμί	Το ψωμί αφού φούσκωσε κάθισε	Όχι αρκετά φουσκωμένο ψωμί	Όχι πολύ ροδισμένη κόρα	Σκούρο απέξω αλλά όχι καλοψημένο από μέσα	Αλευρωμένο από πάνω και γύρω - γύρω
						
Πατήθηκε το πλήκτρο ① κατά τη διάρκεια του ψησίματος				●		
Όχι αρκετό αλεύρι		●				
Πολύ αλεύρι			●			●
Όχι αρκετή μαγιά			●			
Πολλή μαγιά		●		●		
Όχι αρκετό νερό			●			●
Πολύ νερό		●			●	
Όχι αρκετή ζάχαρη			●			
Κακή ποιότητα αλευριού			●	●		
Τα υλικά δεν είναι στις σωστές αναλογίες (πολύ μεγάλη ποσότητα)	●					
Πολύ ζεστό νερό		●				
Πολύ κρύο νερό			●			
Ακατάλληλο πρόγραμμα			●	●		

ΕΝΤΟΠΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΔΙΟΡΘΩΣΗ ΤΩΝ ΒΛΑΒΩΝ

ΒΛΑΒΗ	ΔΙΟΡΘΩΣΗ
Ο αναμικτήρας μένει μαγκωμένος μέσα στο μπολ Ο αναμικτήρας μένει μαγκωμένος μέσα στο ψωμί Το πάτημα του ① δεν φέρει κανένα αποτέλεσμα Μετά το πάτημα του ① το μοτέρ δουλεύει αλλά δεν γίνεται ζύμωμα Μετά από »προγραμματισμένη συνταγή«, το ψωμί δεν έχει φουσκώσει ή δεν έχει συμβεί τίποτα Μυρωδιά σαν κάτι να καίγεται	- Αφήστε τον να μουλιάσει πριν τον βγάλετε. - Λαδώστε λίγο τον αναμικτήρα πριν ρίξετε τα υλικά μέσα στο μπολ. - Το μηχάνημα είναι πολύ ζεστό. Περιμένετε 1 ώρα μεταξύ 2 κύκλων. - Έχετε επιλέξει τη λειτουργία «προγραμματισμός συνταγής» - Πρόκειται για πρόγραμμα με προθέρμανση. - Ο κάδος δεν έχει μπει κανονικά. - Απουσία αναμικτήρα ή αναμικτήρας λάθος τοποθετημένος. - Ξεχάσατε να πατήσετε το ① μετά τον προγραμματισμό. - Η μαγιά έχει έρθει σε επαφή με το αλάτι ή και το νερό. - Απουσία αναμικτήρα. - Ένα μέρος των υλικών έχει πέσει δίπλα από τον κάδο: αφήστε το μηχάνημα να κρυώσει και καθαρίστε το εσωτερικό του μηχανήματος με ένα υγρό σφουγγάρι χωρίς προϊόν καθαρισμού. - Το παρασκεύασμα ξεχειλίζει: πολύ μεγάλη ποσότητα υλικών και κυρίως υγρού. Τηρείτε τις αναλογίες των συνταγών.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	ΜΕΤΕΘΟΣ	ΡΟΛΙΣΜΑ	ΧΡΟΝΟΣ (ώρες)	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ (λεπτά)	1ο Ζύμωμα (λεπτά)	ΑΝΑΜΟΝΗ (λεπτά)	2ο Ζύμωμα (λεπτά)	1ο ΦΟΥΣΚΩΜΑ (λεπτά)	3ο Ζύμωμα (δευτ.)	2ο ΦΟΥΣΚΩΜΑ (λεπτά)	4ο Ζύμωμα (δευτ.)	3ο ΦΟΥΣΚΩΜΑ (λεπτά)	ΨΗΣΙΜΟ (λεπτά)	ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ (λεπτά)	ΕΞΕΤΡΑ
1	750	1	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51
		2	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51
		3	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51
	1000 g	γρήγορο	2.12		5	5	20	15	10	9	10	30	48	60	1.50
		1	3.18		5	5	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		2	3.18		5	5	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		3	3.18		5	5	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		γρήγορο	2.17		5	5	20	15	10	9	10	30	53	60	1.55
2	750	1	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
		2	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
		3	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
	1000 g	γρήγορο	2.30		5	5	20	15	10	16	10	39	50	60	2.30
		1	3.32		5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
		2	3.32		5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
		3	3.32		5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
		γρήγορο	2.32		5	5	20	15	10	16	10	39	52	60	2.32
3	750	1	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		2	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		3	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
	1000 g	γρήγορο	2.28	5	5	5	15	24	10	11	10	35	48	60	2.06
		1	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58
		2	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58
		3	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58
		γρήγορο	2.30	5	5	5	15	24	10	11	10	35	50	60	2.08

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	ΜΕΤΕΘΟΣ	ΡΟΛΙΣΜΑ	ΧΡΟΝΟΣ (ώρες)	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ (λεπτά)	1ο ζύμωμα (λεπτά)	ΑΝΑΜΟΝΗ (λεπτά)	2ο ζύμωμα (λεπτά)	1ο ΦΟΥΣΚΩΜΑ (λεπτά)	3ο ζύμωμα (δευτ.)	2ο ΦΟΥΣΚΩΜΑ (λεπτά)	4ο ζύμωμα (δευτ.)	3ο ΦΟΥΣΚΩΜΑ (λεπτά)	ΨΗΣΙΜΟ (λεπτά)	ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ (λεπτά)	ΕΞΤΡΑ
4	750	1	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55
		2	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55
		3	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55
		γρήγορο	2.37		5	5	20	25	10	16	5	36	50	60	2.55
	1000 g	1	3.22		5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	2.15
5		2	3.22		5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	3.00
		3	3.22		5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	3.00
		γρήγορο	2.42		5	5	20	25	10	16	5	36	55	60	2.20
	750	1	1.17		2		10	20					45	60	
		2	1.17		2		10	20					45	60	
6		3	1.17		2		10	20					45	60	
		1	1.20		2		10	20					48	60	
		2	1.20		2		10	20					48	60	
		3	1.20		2		10	20					48	60	
	750		1.30		5	5	20	60							
7			0.14		3		11								
	1000 g		3.55	30	5	10	20	39	10	26	10	45	60	60	2.58
				1.05			5					10	50		
8															
	1000 g	1	1										60	60	
9		2	1										60	60	
		3	1										60	60	
10															
	1000 g	1	1										60	60	

Παρατήρηση: η συνολική διάρκεια δεν περιλαμβάνει το χρόνο διατήρησης του ψωμιού ζεστού για τα προγράμματα 1, 2, 4, 5, 8 και 10.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Βγάλτε το φιν από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- Καθαρίστε το σώμα της συσκευής και το εσωτερικό του κάδου με ένα βρεγμένο σφουγγάρι. Στεγνώστε καλά.
- Πλύνετε το μπολ και τον αναμικτήρα με ζεστό νερό. Αν ο αναμικτήρας μείνει μέσα στον κάδο, αφήστε τον να μουλάσει για 5 έως 10 λεπτά.
- Βγάλτε το καπάκι και καθαρίστε το με ζεστό νερό.
- Μην πλένετε κανένα μέρος της συσκευής στο πλυντήριο πιάτων.
- Μην χρησιμοποιείτε οικιακά απορρυπαντικά, λειαντικά σφουγγάρια ή οινόπνευμα. Χρησιμοποιείτε απλώς ένα μαλακό βρεγμένο πανί.
- Μην βουτάτε τη συσκευή ή το καπάκι στο νερό ή άλλο υγρό.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

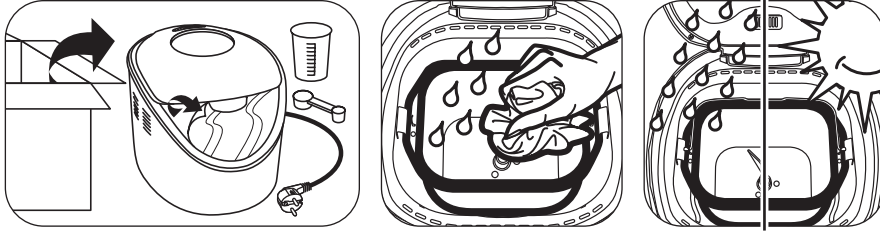


As συμβάλλουμε κι εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!

- ① Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.
- ➔ Παραδώστε την σε κέντρο ανάκτησης παλιών συσκευών για να ανακυκλωθεί κατάλληλα.

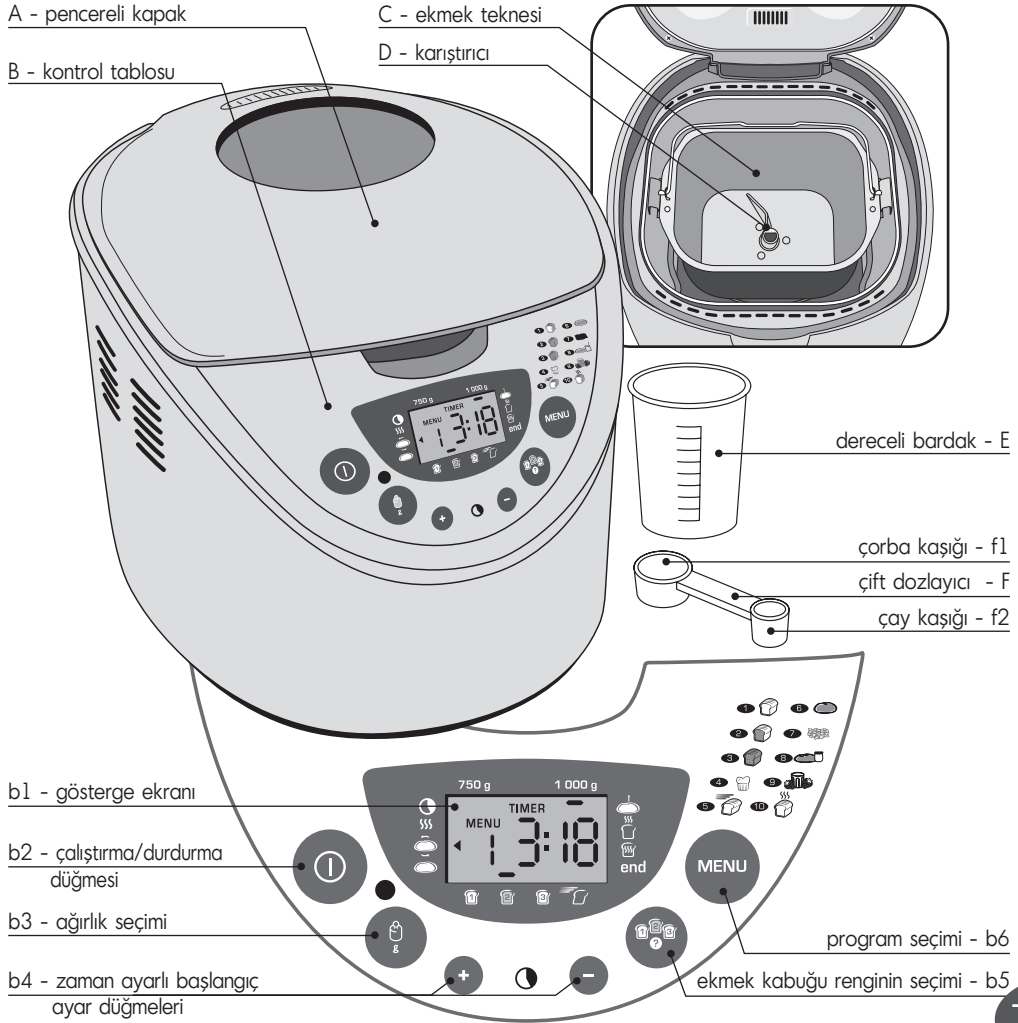
- Η παρούσα συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί ώστε να τίθεται σε λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού απομακρυσμένου συστήματος ελέγχου.
- Για την ασφάλειά σας, η παρούσα συσκευή έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τα εφαρμοστέα πρότυπα και κανονισμούς (Οδηγίες για Χαμηλή Τάση, Ηλεκτρομαγνητική Συμβατότητα, υλικά σε επαφή με τρόφιμα, περιβάλλον...)
- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά την συσκευή σας: ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών αυτών.
- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα χωρίς πείρα ή γνώση της συσκευής, εκτός αν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για τη χρήση της συσκευής ή επιτηρούνται από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται και να μην τους επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση ρεύματος που αναγράφεται στη συσκευή σας αντιστοιχεί σίγουρα στην τάση της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης. Οποιοδήποτε λάθος στη σύνδεση ακυρώνει την εγγύηση.
- Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται οπωσδήποτε με ηλεκτρική πρίζα που διαθέτει γείωση. Η μη τήρηση αυτής της υποχρέωσης μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία και ενδεχομένως να οδηγήσει σε σοβαρό τραυματισμό ή χειριστή. Για την ασφάλειά σας, είναι σημαντικό η γείωση ρεύματος να πληρεί τα πρότυπα που ισχύουν στη χώρα σας για την ηλεκτρική εγκατάσταση. Αν η εγκατάστασή σας δεν διαθέτει πρίζα ρεύματος με γείωση, πριν συνδέσετε τη συσκευή με το ρεύμα, θα πρέπει οπωσδήποτε να καλέσετε ένα τεχνικό της ΔΕΗ για να διορθώσει τις ελλείψεις της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης.
- Η συσκευή σας προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση και για μέσα στο σπίτι.
- Βγάλετε την συσκευή από την πρίζα όταν τελειώνετε τη δουλειά σας και όταν θέλετε να την καθαρίσετε.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν :
 - έχει ελαττωματική καλώδιο,
 - η συσκευή έχει πέσει και παρουσιάζει ορατές βλάβες ή ανωμαλίες στη λειτουργία.
 Σε κάθε μία από αυτές τις περιπτώσεις, η συσκευή πρέπει να αποσταλεί στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κατάστημα τεχνικής εξυπηρέτησης, για την αποφυγή κάθε κινδύνου. Συμβουλευτείτε την εγγύηση.
- Εκτός από τον καθαρισμό και την συντήρηση που γίνονται από τον χρήστη, κάθε άλλη εργασία επιδιόρθωσης θα πρέπει να ανατίθεται σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Μη βουτάτε τη συσκευή, το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φιν μέσα στο νερό ή μέσα σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται σε μέρος που να το φτάνουν παιδιά.
- Το ηλεκτρικό καλώδιο δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με τις καυτές επιφάνειες της συσκευής σας, ούτε να βρίσκεται κοντά σε πηγή θερμότητας ή να πατά πάνω σε κοφτερές γωνίες.
- Αν το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φιν πάθει ζημιά, μην χρησιμοποιείτε άλλο την συσκευή. Για να αποφύγετε κάθε κίνδυνο θα πρέπει να σας το αλλάξουν υποχρεωτικά σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις του κατασκευαστή (υπάρχει κατάλογος στο βιβλιάρκι σέρβις).
- Μην αγγίζετε το παραθυράκι κατά τη διάρκεια και αμέσως μετά τη λειτουργία. Η θερμοκρασία στο παραθυράκι μπορεί να είναι υψηλή.
- Μην αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα τραβώντας το καλώδιο.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο καλώδιο επέκτασης που βρίσκεται σε καλή κατάσταση, με πρίζα με γείωση, και με ένα καλώδιο αγωγού του τμήματος τουλάχιστον ίσο σε μήκος με το καλώδιο που παρέχεται με το προϊόν.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε άλλες συσκευές.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως πηγή θερμότητας.
- Μην τοποθετείτε ποτέ χαρτί, χαρτόνι ή πλαστικό μέσα στη συσκευή και μην τοποθετείτε τίποτα από πάνω.
- Εάν τύχει να αρπάξουν φωτιά κάποια μέρη του προϊόντος, ποτέ μην επιχειρήσετε να σβήσετε τη φωτιά με νερό. Βγάλτε το φιν από την πρίζα. Καταστείτε τις φλόγες με ένα βρεγμένο πανί.
- Για την ασφάλειά σας χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια αξεσουάρ και ανταλλακτικά του κατασκευαστή σχεδιασμένα ειδικά για τη συσκευή σας.
- Όλες οι συσκευές υποβάλλονται σε αυστηρό έλεγχο ποιότητας. Σε ορισμένες συσκευές που έχουν επιλεγεί στην τύχη, έχουν γίνει πρακτικές δοκιμές χρήσης, και αυτό ακριβώς εξηγεί τα τυχόν ίχνη χρήσης που παρατηρείτε.
- Στο τέλος του προγράμματος, χρησιμοποιείτε πάντα γάντια κουζίνας για να πιάσετε το μπολ ή τις καυτές επιφάνειες της συσκευής. Η συσκευή ζεσταίνεται πάρα πολύ κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Μην φράζετε ποτέ τις σχάρες αερισμού.
- Προσέχετε πολύ διότι μπορεί να βγει ατμός όταν ανοίξετε το καπάκι στο τέλος και κατά τη διάρκεια του προγράμματος.
- Όταν είστε στο πρόγραμμα αριθμός 9 (μαρμελάδα, κομπόστα) προσέχετε ιδιαίτερα τον ατμό και το υγρό που μπορεί να πεταχτεί όταν ανοίγετε το καπάκι.
- Προσοχή, η ζύμη που περισσεύει από το χώρο ψησίματος και έρχεται σε επαφή με την αντίσταση μπορεί να πάρει φωτιά, επομένως:
 - μην ξεπερνάτε τις ποσότητες που αναγράφονται στις συνταγές,
 - συνολικά μην ξεπερνάτε τα 1000 g ζύμης.
- Το επίπεδο ακουστικής ισχύος που καταγράφεται στο παρόν προϊόν είναι 64 dBa.

BAŞLAMADAN ÖNCE



⚠ İlk kullanımda hafif bir koku hissedilebilir.

EKMEK MAKİNESİZLE TANIŞIN



GİRİŞ

**Ekmek, beslenmemizde önemli bir rol oynar.
Herkes kendi ekmeğini evinde yapmayı hayal etmiştir.
Ekmek makinesi sayesinde bu artık mümkün.**

İster acemi ister deneyimli olun, malzemeleri eklemeniz yeterli ve ekmek makinesi geri kalanı sizin yerinize yapar. Hiçbir müdahale olmaksızın, ekmekleri, poğaçaları, hamurları kolayca hazırlayacaksınız. Fakat dikkat, ekmek makinenizi en verimli şekilde kullanabilmeniz için biraz çıraklık zamanı yine de gerekli. Ekmek makinenizle tanışmak için zaman ayırın ve ilk denemelerinizin tam mükemmel olmaması sizi korkutmasın. Biraz sabırsızsanız, hızlı başlangıç bölümünde bulunan bir tarif, ilk adımlarınızı atmanıza yardımcı olacaktır. Elde edilen ekmeğin dokusunun, fırından aldığınız ekmeğe göre daha sıkı olacağını unutmayın. Ayrıca, pişen tüm ekmeklerin alt kısmında, karıştırıcının bulunduğu bölümde bir boşluk oluşması normaldir.

ILK ADIMLAR

Ekmeklerinizin başarılı olması için tavsiyeler ve püf noktaları

1

Kullanım talimatını dikkatle okuyun ve tarifleri kullanın : bu cihazda ekmek elde yapıldığı gibi yapılmaz !

2

Kullanılan tüm malzemeler ortam ısısında olmalı 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

Son kullanma tarihi dolmamış malzemeler kullanın ve bunları kuru ve serin yerlerde muhafaza edin.

4

Un miktarı ölçümünün hassas yapılması önemlidir. Bu nedenle, un, bir mutfak terazisi yardımıyla tartılmalıdır. Poşette sunulan, nemi alınmış aktif ekmek mayası kullanın. Tariflerde aksi belirtilmedikçe kabartma tozu kullanmayın. Bir maya poşeti açıldığında 48 saat içinde tüketilmelidir.

5

Hazırladığınız ekmeğin kabarmasının bozulmasını önlemek açısından, bütün malzemeleri başlangıçtan itibaren tekneye koymanızı ve kullanım esnasında kapağı açmaktan kaçınmanızı 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

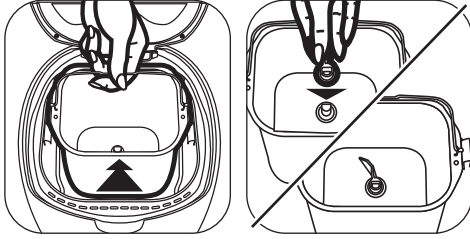
HIZLI BAŞLANGIÇ

Ekmek makinenizle tanışmanız açısından, ilk ekmeğiniz için **TEMEL EKMEK** tarifini denemenizi öneririz.

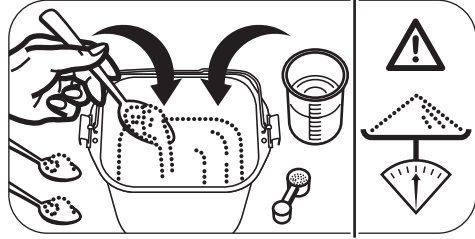
TEMEL EKMEK (program 1)

KIZARMA	>	ORTA
AĞIRLIK	>	1.000 gr
ZAMAN	>	3:18
SIVI YAĞ	>	1,5 çorba kaşığı
SU	>	300 ml

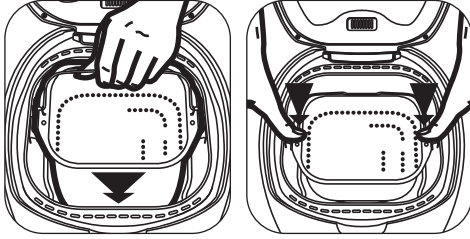
TUZ	>	1,5 çay kaşığı
ŞEKER	>	1 çorba kaşığı
SÜT TOZU	>	2 çorba kaşığı
UN	>	550 gr
MAYA	>	5 gr
		veya 1,5 çay kaşığı



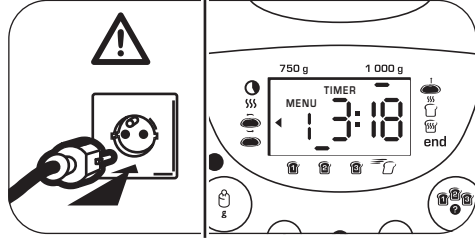
Sapı kaldırarak ve dikey olarak çekerek ekmek teknesini çıkarın. Daha sonra karıştırıcıyı takın.



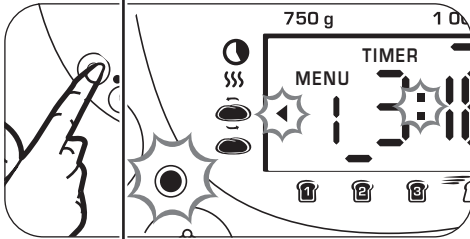
Malzemeleri önerilen sırayla tekneye ekleyin. Bütün malzemelerin tam olarak tartıldığından emin olun.



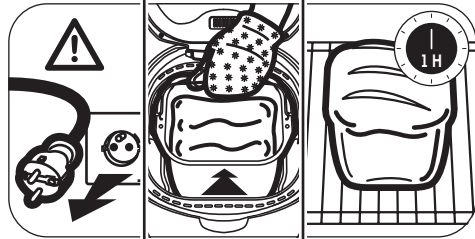
Ekmek teknesini takın. Kavrıyıcı üzerinde kilitlenmek için ve her 2 taraftan iyi kilitleneceği şekilde tekne üzerine bastırın. NOT: Pişirme tepsi doğru şekilde yerleştirilmezse, karıştırıcı çalışmaz.



Kapağı kapatın. Ekmek makinesini prize takın ve çalıştırın. Sesli sinyalden sonra, başkası seçilmediği takdirde otomatik olarak program 1- 1000 gr orta seviye kızarma görüntülenir.

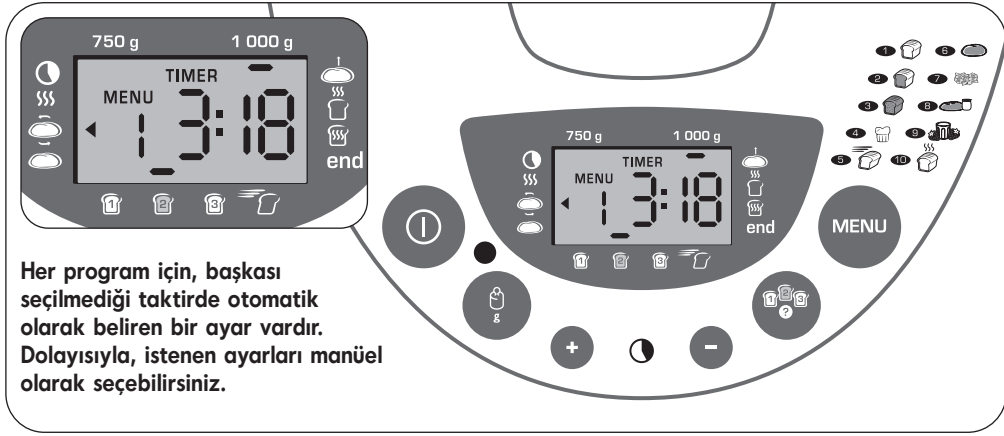


① düğmesine basın. Karşıdaki gösterge ışığı çevrim etabına erişildiğini görüntüler. Dakika saatinin 2 noktası yanıp söner. İşleyiş göstergesi yanar. Pişirme tamamlandığında bip sesi duyulur.



Pişirme veya ısıtma çevriminin sonunda, ekmek makinesinin fişini prizden çekin. Sap üzerinden çekerek ekmek teknesini çıkarın. Daima fırın eldiveni kullanın, çünkü teknenin sapı ve kapağın içi sıcaktır. Sıcakken ekmeği kalıptan çıkarın ve bir tabak üzerinde 1 saat soğumaya bırakın.

EKMEK MAKİNESİNİZİN KULLANIMI



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

PROGRAM SEÇİMİ

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



MENÜ düğmesi belirli bir sayıda farklı program seçmenize imkan verir. Programa karşılık gelen zaman görüntülenir. Düğmeye ^(MENU)her basışınızda, bu şekilde 1'den 10'a kadar olmak üzere, göstergedeki panosundaki numara sonraki programa geçer :

- | | |
|----------------------|---------------------------------------|
| 1 > temel ekme | 6 > kabarmış hamurlar (örnek : pizza) |
| 2 > Fransız ekmeği | 7 > taze hamurlar |
| 3 > tam ekme | 8 > yoğurtlu ekme |
| 4 > şekerli ekme | 9 > şekerleme |
| 5 > süper hızlı ekme | 10 > yalnızca pişirme |

1 Temel ekme programı, buğday unu kullanılan ekme tariflerinin büyük kısmını hazırlamanıza olanak tanır.

2 Fransız ekmeği programı, Fransız geleneksel beyaz ekmeği tarifine karşılık gelir.

3 Tam ekme programı, tam ekme için un kullanıldığında seçilmelidir.

4 Şekerli ekme programı, daha fazla yağlı madde ve şeker içeren tarifler için uygundur.

5 Süper hızlı ekme programı, SÜPER HIZLI ekme tarifine özgüdür (bkz. sayfa 141).

6 Kabarmış hamurlar programı pişirmez. Bütün kabarmış hamurlar için bir hamur yoğurma ve kabartma programına karşılık gelmektedir. Örnek : pizza hamuru.

7 Program 7 yalnızca yoğurur. Kabarmamış hamurlara yöneliktir. Örnek : erişeler.

8 Yoğurtlu ekme, asitli tadı olan orta seviyede kızaran ve yalnızca 1000 gr'dan yapılan bir çeşittir.

9 Reçel programı, reçel ve kompostoları otomatik olarak tekne içinde pişirir.

10 Yalnızca pişirme programı, 60 dakika pişirmeye imkan verir. Tek başına seçilebilir ve kullanılabilir :

- a) Kabarmış hamurlar programı ile birlikte,
 - b) daha önceden pişmiş ve soğutulmuş ekmekleri ısıtmak veya kırı yapmak için,
 - c) ekme pişirme esnasında uzun süren elektrik kesintisi halinde pişirmeyi sonlandırmak için.
- 10 numaralı programın kullanımı esnasında, ekme makinesi gözetimsiz bırakılmamalıdır.

Kabuk istediğiniz renge ulaştığında, düğmesine [Ⓢ] uzun bir basış ile programı manüel olarak durdurun.

EKMEĞİN AĞIRLIĞININ SEÇİMİ

Ekmek ağırlığı, başka seçim yapılmadığı taktirde otomatik olarak 1000 gr üzerinden ayarlanır. Ağırlık bilgi amaçlı verilmiştir. Daha fazla detay için tariflere bakın. 6, 7, 8 ve 9 programlarının ağırlık ayarı yoktur. Seçilen ağırlığın 750 gr veya 1000 gr olarak ayarlanması için  düğmesine basın. Seçilen ayarın karşısındaki gösterge ışığı yanar.

KABUĞUN RENGİNİN SEÇİMİ (KIZARMA)

Kabuk rengi, başka seçim yapılmadığı taktirde ORTA seviyeye ayarlanır. 6, 7, 8 ve 9 programlarının renk ayarı yoktur. Üç seçim mümkündür : AÇIK/ORTA/KOYU. İlk verilen ayarı değiştirmek isterseniz, seçilen ayarın karşısındaki gösterge ışığı yanınca kadar  düğmesine basın.

HIZLI MODUN SEÇİMİ

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

ÇEVİRİMLER

Ekmek makinesinin eriştiği çevrim etabının karşısındaki görsel gösterge yanar.

Bir tablo (sayfa 144-145) seçilen programa göre değişik çevrimlerin dağılımını size belirtmektedir.



Ön ısıtma

Hamurun kabarmasını iyileştirmek için 3 ve 8 programlarında kullanılır.



Yoğurma

Hamurun yapısının ve dolayısıyla iyi kabarmasının oluşmasına imkan verir.



Dinlenme

Yoğurmanın kalitesinin iyileşmesi için hamurun gevşemesine imkan verir.



Kabarma

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



Pişirme

Hamuru ekmeğe dönüştürür ve kabuğun kızararak kırı olmasına imkan verir.



Sıcak tutma

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

Ön ısıtma : yalnızca 3 ve 8 numaralı programlar için kullanılır. Bu sürede karıştırıcı çalışmaz. Bu etap, mayaların faaliyetini hızlandırmaya ve böylelikle fazla kabarmamaya eğimli unlardan oluşan ekmeklerin kabarmasını teşvik etmeye imkan verir.



Yoğurma : hamur, kabarma çevrimleri arasında 1. veya 2. yoğurma çevriminde veya mayalanma döneminde bulunur. Bu çevrim esnasında ve 1,3,4 ve 8 programları için malzemeleri ekleyebilirsiniz : kuru yemişler, zeytinler, salamlar, vs ...

Sesli bir sinyal, müdahale etmeniz gereken anı size bildirir. Hazırlama zamanları tekrar tablosuna (sayfa 144-145) 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.



Kabarma : hamur, 1., 2. veya 3. kabarma çevriminde bulunmaktadır.



Pişirme : ekmek, sonuncu pişirme çevriminde bulunmaktadır.



Sıcak tutma : 1, 2, 3, 4, 5, 8 ve 10 numaralı programlar için, hazırlanan ekmeği cihazda bırakabilirsiniz. Pişirme sonrası, bir saatlik bir sıcak tutma çevrimi otomatik olarak zincirleme gelir.

Sıcak tutma saati esnasında gösterge ekranı 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 programlayabilirsiniz. Zaman ayarlı program 5/6/7/9/10 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 saatinin 2 : noktası yanıp söner. 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.

PRATİK TAVSİYELER

Elektrik kesintisi halinde : eğer çevrim esnasında, program bir elektrik kesintisi 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 için 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 düzenli bir doku ve dolayısıyla daha güzel bir ekmeğin içi görünümünü elde etmeye imkan verir.

Su : su, mayayı yeniden nemlendirir ve harekete geçirir. Aynı zamanda unun nişastasını da nemlendirir ve ekmeğin için 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 geçirimsiz 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 "fırınca" 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 belirtilmesinin haricinde, T55 tipi bir un tavsiye edilir.

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

Örnek : Tam ekmek - 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, hamuru kabartmaya imkan verir. Poşet içinde satılan, nemi alınmış, aktif fırıncı mayası kullanın. Mayanın kalitesi değişken olabilir, her zaman aynı şekilde kabarmaz. Dolayısıyla, kullanılan mayaya bağlı olarak ekmekler farklı olabilir.

Eski bir maya veya kötü muhafaza edilmiş bir maya, paketi yeni açılmış, nemi alınmış bir maya kadar iyi sonuç vermeyecektir.

Verilen oranlar, nemi alınmış bir maya içindir. Taze maya kullanılması halinde, miktarı 3 ile (ağırlık olarak) çarpmak ve daha etkili olması için mayayı biraz hafifçe şekerli ılık su içinde eritmek gerekir.

Hafifçe şekerli biraz ılık su ile yeniden nemlendirilmesi gereken küçük bilyeler biçiminde nemi alınmış mayalar mevcuttur. Payetler halindeki nemi alınmış maya ile aynı oranlarda kullanılırlar fakat kullanım kolaylığı için biz payetler şeklinde olanı tavsiye edeceğiz.

Katkı maddeleri (zeytin, salam parçacıkları, vs.) : istediğiniz ilave katkı maddeleri ile tariflerinizi size özel kılabilirsiniz fakat aşağıdakilere dikkat edin :

- > katkı maddelerinin ve özellikle kurutulmuş meyve gibi 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,
- > **özellikle peynir, taze meyve ve taze sebze gibi ek malzemelerden** çok fazla miktarda eklemeyin, aksi taktirde hamurun iyi gelişiminin bozulması riski ortaya çıkar.

PRATİK TAVSİYELER

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 aşılmalıdır).

Bazen, yoğurmanın ortasında hamurun durumunu kontrol etmek yararlı olabilir : haznenin kenarlarına yapışmayan homojen bir topak oluşturmaktır.

- > **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 olmadığı gözlemlenmelidir.

Çokça yapılan bir hata, maya ekleyerek ekmeğin daha fazla kabarmacağını 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.

TARIFLER

Tariflerden her biri için, belirtilen malzeme sırasına uygun.
Seçili tarife ve ilgili programa göre, hazırlık zamanları tekrar tablosuna (sayfa 144-145)
bakabilir ve değişik çevrimlerin dağılımını izleyebilirsiniz.

çay k. > çay kaşığı – çor. k. > çorba kaşığı

PROGRAM 1

TEMEL EKMEK

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

SÜTLÜ EKMEK

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

PROGRAM 2

FRANSIZ EKMEĞİ

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

KÖY EKMEĞİ

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

PROGRAM 3

TAM EKMEK

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

KÖY EKMEĞİ

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

çay k. > çay kaşığı – çor. k. > çorba kaşığı

PROGRAM 4**BRİYOS (ÇÖREK)**

	750 gr	1000 gr
Yumurtalar	2	3
Tereyağı	150 gr	175 gr
Sıvı süt	60 ml	70 ml
Tuz	1 çay k.	1,5 çay k.
Şeker	3 çor. k.	4 çor. k.
Tip 55 un	360 gr	440 gr
Maya	2 çay k.	2,5 çay k.

İsteğe bağlı olarak : 1 çay kaşığı portakal çöceği suyu.**KUGELHOPF**

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

İsteğe bağlı olarak : üzümleri hafif bir şuruba (% 50 şeker % 50 su) veya şnaps ya da üzüm konyası tipi bir alkole batırın.**İsteğe bağlı olarak :** son yoğurma çevriminin sonunda, hamurun üzerine bütün bademler koyun.**PROGRAM 5****SÜPER HIZLI EKMEK**

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

PROGRAM 8**YOĞURTLU EKMEK**

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

PROGRAM 6**PIZZA HAMURU**

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

PROGRAM 7**TAZE HAMUR**

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

PROGRAM 9**KOMPOSTOLAR VE REÇELLER**

Meyvelerinizi ekmek makinenize koymadan önce isteğinize göre kesin veya kıyın.

Çilek, şeftali, ravent veya kayısı reçeli :

580 gr meyve, 360 gr şeker, 1 limon suyu.

Portakal reçeli :

500 gr meyve, 400 gr şeker.

Elma/ravent kompostosu :

750 gr meyve, 4,5 çor. k. şeker

Ravent kompostosu :

750 gr meyve, 4,5 çor. k. şeker.

ARIZA KILAVUZU

Beklenen sonucu alamıyor musunuz ? Bu tablo size yardımcı olacaktır.

	Fazla kabarmış ekmek	Çok kabardıkdan 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			●	●		

TEKNIK TAMIR KILAVUZU

PROBLEMLER	ÇÖZÜMLER
Karıştırıcı, kase içinde sıkışıyor	• Çıkarmadan önce suda bekletin.
Karıştırıcı, ekmek içinde sıkışıyor	• Malzemeleri kase içine koymadan önce karıştırıcıyı hafifçe yağlayın.
Ⓐ üzerine bastıktan sonra bir şey olmuyor	• Makine çok sıcak. 2 çevrim arasında 1 saat bekleyin.
Ⓐ üzerine bastıktan sonra motor dönüyor fakat yoğurma yapılmıyor	• Zaman ayarlı bir başlangıç programlanmıştır.
Zaman ayarlı bir başlangıçtan sonra, ekmek yeterince kabarmamış veya hiçbir şey olmamış.	• Ön ısıtmalı bir program söz konusu.
Yanık kokusu	• Tekne tam olarak yerine oturmamış.
	• Karıştırıcı yok veya karıştırıcı kötü yerleştirilmiş.
	• Programlama sonrası Ⓐ'ye basmayı unuttunuz.
	• Maya, tuz ve/veya su ile temasa geçmiştir.
	• Karıştırıcı yok.
	• Malzemelerin bir kısmı teknenin 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.

TEMİZLİK VE BAKIM

- Cihazı prizden çekin ve soğumaya bırakın.
- Cihazın gövdesini ve teknenin içini nemli bir sünger ile temizleyin. Özenle kurutun.
- Kaseyi ve karıştırıcıyı sıcak su ile yıkayın. Karıştırıcı tekne içinde kalırsa, 5 ila 10 dakika suda bekletin.
- Sıcak su ile temizlemek için kapağı sökün.
- Hiçbir parçayı bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Bulaşık deterjanı, aşındırıcı sünger veya alkol kullanmayın. Yumuşak ve nemli bir bez kullanın.
- Cihazın gövdesini veya kapağını hiçbir zaman suya daldırmayın.

GÜVENLİK TALİMATLARI



Önce çevre koruma !

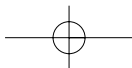
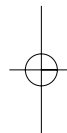
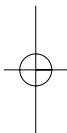
- ① Cihazınızda pek çok değerlendirilebilir veya yeniden dönüştürülebilir materyal bulunmaktadır.
- ➔ Dönüşüm yapılabilmesi için bir toplama noktasına bırakın.

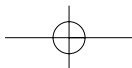
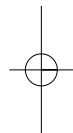
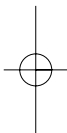
- Bu cihaz bir dış zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi vasıtasıyla çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Güvenliğiniz için, bu cihaz, uygulanabilir mevzuat ve yönetmeliklere uygundur (Alçak gerilim direktifleri, Elektromanyetik uyum, besinlerle temas eden malzemeler, çevre...)
- Cihazınızın ilk kullanımından önce kullanım talimatını dikkatle okuyun: kullanm talimatına uygun olmayan bir kullanım halinde üreticinin her türlü sorumluluğu ortadan kalkacaktır.
- 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.
- 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, ülkelerde yürürlükte olan elektrik tesisatı standartlarına uygun olması zorunludur. Tesisatınızda topraklı priz yoksa, her türlü bağlantı öncesi, elektrik tesisatınızı uygun hale getirecek yetkili bir kuruluşun müdahalesini sağlamanız zorunludur.
- Cihazınız yalnızca ev içi kullanıma yöneliktir.
- Kullanmayı bıraktığınızda ve temizlerken, cihazınızı prizden çekiniz.
- Aşağıdaki durumlarda cihazı kullanmayınız :
 - cihazın kordonu arızalı ise,
 - cihaz düşmüşse ve gözle görünür hasarlar veya işleyiş anormallikleri arz ediyorsa.
 Bu sıklığın herbirinde, her türlü tehlikeden kaçınmak için, cihaz en yakın yetkili satış sonrası servis merkezine gönderilmelidir. Garantiye bakınız.
- Müşteri tarafından yapılan temizlik ve olağan bakım dışındaki her türlü müdahale, yetkili servis merkezi tarafından yapılmalıdır.
- Cihazı, besleme kablosunu veya fişi, suya veya her türlü diğer sıvıya sokmayın.
- Besleme kablosunu, çocukların erişebileceği yerlerde salınmaya bırakmayın.
- Besleme kablosu, hiçbir zaman, cihazın sıcak kısımları ile temasta veya yakında, bir ısı kaynağının yakınında veya keskin bir yüzey üzerinde olmamalıdır.
- Eğer besleme kablosu veya fiş hasar görmüşse cihazı kullanmayın. Her türlü tehlikeden kaçınmak için, bunların zorunlu olarak bir yetkili servis merkezi tarafından değiştirilmesini sağlayın (servis kitapçığındaki listeye bakın).
- 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.
- 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 fırın eldiveni kullanın. Kullanım esnasında cihaz aşırı derecede ısınmaktadır.
- Havalandırma kanallarını hiçbir zaman tıkamayın.
- Çok dikkatli olun, program esnasında veya sonunda kapağı açtığınızda buhar çıkabilir.
- 9 numaralı programı (reçel, komposto) kullandığınızda, kapağı açtığınızda oluşacak buhar ve diğer sıçramalara karşı dikkatli olun.
- Dikkat, pişirme yuvasının dışına doğru ve ısıtıcı elemanın üzerine doğru taşan hamur alev alabilir, dolayısıyla:
 - tariflerde belirtilmiş miktarları aşmayın.
 - toplam 1000 gr hamuru aşmayın.
- Bu ürün üzerinde kaydedilmiş akustik güç seviyesi 64 dBA'dır.

PROGRAM	BOYUT	KIZARMA	ZAMAN (saat)	ÖN ISITMA (dakika)	1° YOĞURMA (dakika)	DİNL- ENME (dakika)	2° YOĞURMA (dakika)	1° KABARMA (dakika)	3° YOĞURMA (saniye)	2° KABARMA (dakika)	4° YOĞURMA (saniye)	3° KABARMA (dakika)	PİŞİRME (dakika)	SICAK TUTMA (dakika)	EKSTRA
1	750 gr	1	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51
		2	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51
		3	3.13		5	5	20	39	10	26	15	50	48	60	2.51
		Rapid	2.12		5	5	20	15	10	9	10	30	48	60	1.50
	1000 gr	1	3.18		5	5	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		2	3.18		5	5	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		3	3.18		5	5	20	39	10	26	15	50	53	60	2.56
		Rapid	2.17		5	5	20	15	10	9	10	30	53	60	1.55
		1	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
		2	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
2	750 gr	3	3.30		5	5	20	39	10	31	10	60	50	60	3.30
		Rapid	2.30		5	5	20	15	10	16	10	39	50	60	2.30
		1	3.32		5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
		2	3.32		5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
	1000 gr	3	3.32		5	5	20	39	10	31	10	60	52	60	3.32
		Rapid	2.32		5	5	20	15	10	16	10	39	52	60	2.32
		1	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		2	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		3	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		Rapid	2.28	5	5	5	15	24	10	11	10	35	48	60	2.06
3	750 gr	1	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58
		2	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58
		3	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58
		Rapid	2.30	5	5	5	15	24	10	11	10	35	50	60	2.08
	1000 gr	1	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		2	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		3	3.43	30	5	5	15	49	10	26	10	45	48	60	2.56
		Rapid	2.28	5	5	5	15	24	10	11	10	35	48	60	2.06
		1	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58
		2	3.45	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50	60	2.58

PROGRAM	BOYUT	KIZARMA	ZAMAN (sac)	ÖN ISTIMA (dakika)	1' YÖĞÜRMA (dakika)	DİNL- ENME (dakika)	2' YÖĞÜRMA (dakika)	1' KABARMA (dakika)	3' YÖĞÜRMA (saniye)	2' KABARMA (dakika)	4' YÖĞÜRMA (saniye)	3' KABARMA (dakika)	PİŞİRME (dakika)	SICAK TUTMA (dakika)	EKSTRA
4	750	1	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55
		2	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55
		3	3.17		5	5	20	39	10	26	5	52	50	60	2.55
	1000 g	Rapid	2.37		5	5	20	25	10	16	5	36	50	60	2.55
		1	3.22		5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	2.15
		2	3.22		5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	3.00
5	750	3	3.22		5	5	20	39	10	26	5	52	55	60	3.00
		3	3.22		5	5	20	25	10	16	5	36	55	60	2.20
		Rapid	2.42		5	5	20	20	10	20					
	1000 g	1	1.17		2		10	20					45	60	
		2	1.17		2		10	20					45	60	
		3	1.17		2		10	20					45	60	
6	750	1	1.20		2		10	20					48	60	
		2	1.20		2		10	20					48	60	
		3	1.20		2		10	20					48	60	
	1000 g		1.30		5	5	20	60							
			0.14		3		11								
7	750		3.55	30	5	10	20	39	10	26	10	45	60	60	2.58
				1.05			5					10	50		
	1000 g	1	1										60	60	
		2	1										60	60	
		3	1										60	60	

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





F 3 - 15

GB 16 - 28

NL 29 - 41

D 42 - 54

P 55 - 67

DK 68 - 80

S 81 - 93

N 94 - 106

FIN 107 - 119

GR 120 - 132

TR 133 - 145

Ref. 3314813