

# Tefal<sup>®</sup>

HOME BREAD



[www.tefal.com](http://www.tefal.com)

F

NL

D

P

DK

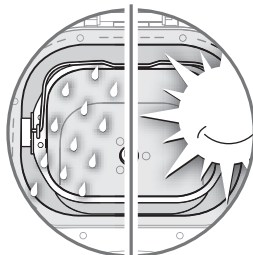
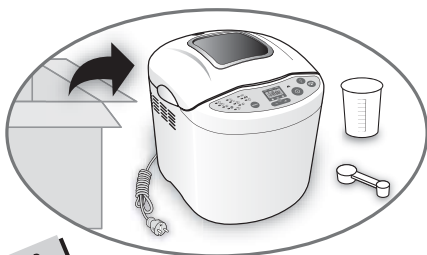
S

N

FIN

GR

# Avant de commencer



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

## Faire connaissance avec votre machine à pain

A. couvercle avec hublot

B. tableau de bord

C. cuve à pain

D. mélangeur

E. gobelet gradué

f1. cuillère à soupe

F. dosette double

f2. cuillère à café



b1. écran de visualisation

b7. voyant de fonctionnement

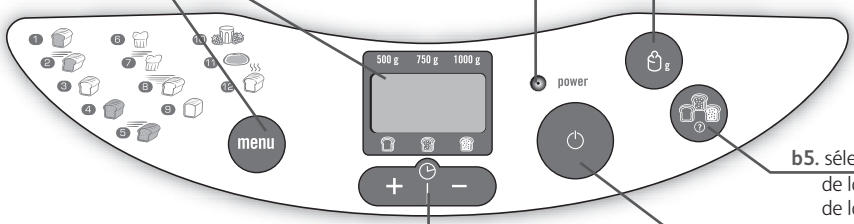
b3. sélection du poids

b6. choix des programmes

b5. sélection de la couleur de la croûte

b4. touches de réglage du départ différé et du réglage de temps pour le programme 12

b2. bouton départ/arrêt



# 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 (sauf indications contraires), et doivent être pesés avec précision.  
**Mesurez les liquides avec le gobelet gradué fourni. Utilisez la dosette double fournie pour mesurer d'un côté les cuillères à café et de l'autre les cuillères à soupe.**  
Des mesures incorrectes se traduiront par de mauvais résultats.
3. Utilisez des ingrédients avant leur date limite de consommation et conservez-les dans des endroits frais et secs.
4. La précision de la mesure de la quantité de farine est importante. C'est pourquoi la farine doit être pesée à l'aide d'une balance de cuisine. Utilisez de la levure de boulangerie active déshydratée en sachet. Sauf indication contraire dans les recettes, n'utilisez pas de levure chimique. Lorsqu'un sachet de levure est ouvert, il doit être utilisé sous 48 heures.
5. Afin d'éviter de perturber la levée des préparations, nous vous conseillons de mettre tous les ingrédients dans la cuve dès le début et d'éviter d'ouvrir le couvercle en cours d'utilisation (sauf indications contraires). 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

# Démarrage rapide

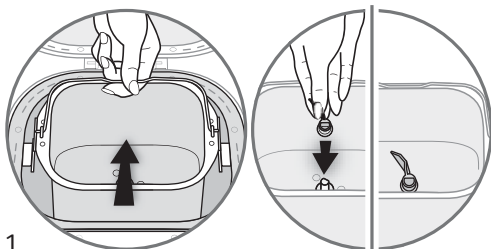
Pour faire connaissance avec votre machine à pain nous vous suggérons d'essayer la recette du PAIN BASIQUE pour votre premier pain.

## PAIN BASIQUE (programme 1)

|        |   |         |
|--------|---|---------|
| DORAGE | > | MOYEN   |
| POIDS  | > | 1000 g  |
| TEMPS  | > | 3 : 18  |
| HUILE  | > | 2 c à s |
| EAU    | > | 330 ml  |

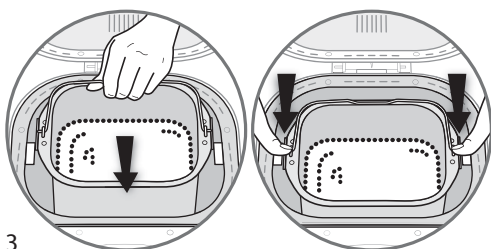
|                |   |           |
|----------------|---|-----------|
| SEL            | > | 1,5 c à c |
| SUCRE          | > | 1 c à s   |
| LAIT EN POUDRE | > | 2 c à s   |
| FARINE         | > | 605 g     |
| LEVURE         | > | 1,5 c à c |

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



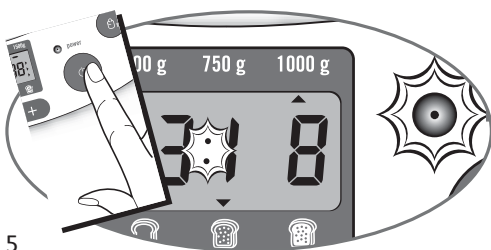
1

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




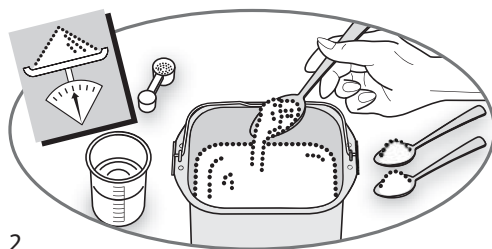
3

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.



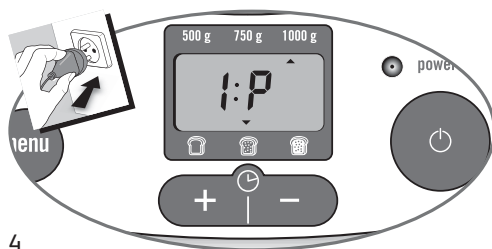
5

Appuyez sur la touche .  
Les 2 points de la minuterie clignotent.  
Le témoin de fonctionnement s'allume.



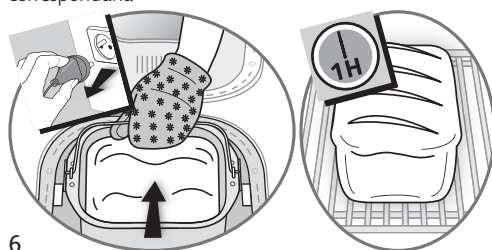
2

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



4

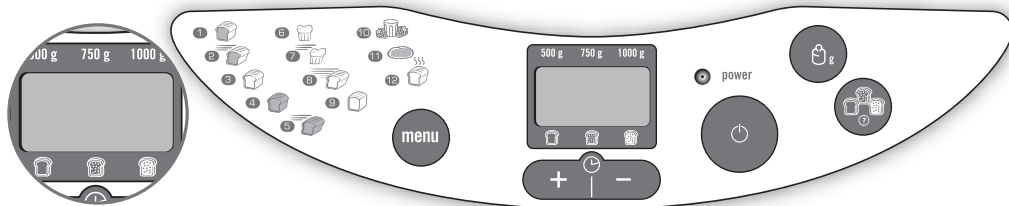
Branchez la machine à pain et mettez-la sous tension. Après le signal sonore, le programme 1 (1P) s'affiche par défaut, soit 1000 g dorage moyen, puis le temps correspondant.



6

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 à pain



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

## Sélection d'un programme


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

**La touche menu** vous permet de choisir un certain nombre de programmes différents.  
Le temps correspondant au programme s'affiche. Chaque fois que vous appuyez sur la touche **menu**, le numéro dans le panneau d'affichage passe au programme suivant et ainsi de 1 à 12 :

- |                         |                         |                       |                         |
|-------------------------|-------------------------|-----------------------|-------------------------|
| 1 > pain basique        | 4 > pain complet        | 7 > pain sucré rapide | 10 > confiture          |
| 2 > pain basique rapide | 5 > pain complet rapide | 8 > super rapide      | 11 > pâtes levées       |
| 3 > pain français       | 6 > pain sucré          | 9 > cake              | 12 > cuisson uniquement |

- 1 Le programme Pain basique permet d'effectuer la plupart des recettes de pain utilisant de la farine de blé.
- 2 Ce programme est équivalent au programme Pain basique mais en version rapide.  
La mie du pain obtenu peut-être un peu moins aérée.
- 3 Le programme Pain français correspond à une recette de pain blanc traditionnel français.
- 4 Le programme Pain complet est à sélectionner lorsqu'on utilise de la farine pour pain complet.
- 5 Ce programme est équivalent au programme Pain complet mais en version rapide.  
La mie du pain obtenu peut-être un peu moins aérée.
- 6 Le programme Pain sucré est adapté aux recettes qui contiennent plus de matière grasse et de sucre.
- 7 Ce programme est équivalent au programme Pain sucré mais en version rapide.  
La mie du pain obtenu peut-être un peu moins aérée.
- 8 Le programme Pain Super Rapide est spécifique à la recette du PAIN SUPER RAPIDE (page 10).
- 9 Le programme Cake permet de confectionner des pâtisseries et gâteaux avec de la levure chimique.
- 10 Le programme Confiture cuit automatiquement la confiture dans la cuve.
- 11 Le programme Pâtes levées ne cuit pas.  
Il correspond à un programme de pétrissage et de pousse pour toutes les pâtes levées. Ex : la pâte à pizza.
- 12 Le programme Cuisson uniquement permet de cuire de 10 à 60 mn réglables par tranches de 10 mn.  
Il peut être sélectionné seul et être utilisé :
  - a) en association avec le programme Pâtes levées,
  - b) pour réchauffer ou rendre croustillants des pains déjà cuits et refroidis lorsqu'ils sont toujours dans la cuve.
  - 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 12.**

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


---

## Sélection du poids du pain

Le poids du pain se règle par défaut sur 1000 g. Le poids est donné à titre indicatif.

Se référer au détail des recettes pour plus de précisions.

Les programmes 10, 11, 12 ne possèdent pas le réglage du poids.

Appuyez sur la touche  pour régler le poids choisi 500 g, 750 g ou 1000 g.

Le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi.


---

## Sélection de la couleur de la croûte (dorage)

La couleur de la croûte se règle par défaut sur MOYEN.

Les programmes 10, 11, 12 ne possèdent pas le réglage de la couleur.


Trois choix sont possibles : CLAIR (L) - MOYEN (P) - FONCE (H).

Si vous souhaitez modifier le réglage par défaut, appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi.

---

## Départ / Arrêt

Appuyez sur la touche  pour mettre l'appareil en marche. Le voyant de fonctionnement s'allume.

Le compte à rebours commence. Vous pouvez arrêter ou annuler la programmation différée par un appui long sur .

Le voyant de fonctionnement s'éteint.

---

## Les cycles

Un tableau pages 12-13 vous indique la décomposition des différents cycles suivant le programme choisi.

| <b>Préchauffage</b>  | <b>► Pétrissage</b>  | <b>► Repos</b>   | <b>► Levée</b>  | <b>► Cuisson</b>   | <b>► Maintien au chaud</b>   |
|--|--|--|---|--|--|
| Utilisé dans les programmes 4 et 5 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 4 et 5. 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<sup>er</sup> ou 2<sup>ème</sup> cycle de pétrissage ou en période de brassage entre les cycles de levées. Au cours de ce cycle, et pour les programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6 et 7, 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 12-13 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<sup>er</sup>, 2<sup>ème</sup> ou 3<sup>ème</sup> 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, 6, 7 et 8, 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 plusieurs bips.

**Vous pouvez programmer l'appareil afin d'avoir votre préparation prête à l'heure que vous aurez choisie, jusqu'à 13 h à l'avance. Les programmes 8, 9, 10, 11, 12 n'ont pas le programme différé.**

Cette étape intervient après avoir sélectionné le programme, le niveau de dorage et le poids.

Le temps du programme s'affiche.

Calculez l'écart de temps entre le moment où vous démarrez le programme et l'heure à laquelle vous souhaitez que votre préparation soit prête.

La machine inclut automatiquement la durée des cycles du programme.

A l'aide des touches (+) et (-), affichez le temps trouvé (+) vers le haut et (-) vers le bas).

Les appuis courts permettent un défilement par tranche de 10 mn + bip court.

Avec un appui long, le défilement est continu par tranche de 10 mn.

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

Programmez 11 h 00 à l'aide des touches (+) et (-). Appuyez sur la touche (⏸).

Un signal sonore est émis et les 2 points ■ du minuteur clignotent.

Le compte à rebours commence. Le voyant de fonctionnement s'allume.

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

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

### Conseils pratiques

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

**Si vous enchaînez deux programmes**, attendez 1 h avant de démarrer la deuxième préparation, afin que la machine refroidisse complètement.

## Les ingrédients

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

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

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

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

**Farines :** le poids de la farine varie sensiblement en fonction du type de farine utilisé. Selon la qualité de la farine, les résultats de cuisson du pain peuvent également varier. Conservez la farine dans un contenant hermétique, car la farine réagira aux fluctuations des conditions climatiques, en absorbant de l'humidité ou au contraire en 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 4.

**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

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

Pour chacune des recettes, respecter l'ordre des ingrédients indiqué. Suivant la recette choisie et le programme correspondant, vous pouvez vous reporter au tableau récapitulatif des temps de préparation (pages 12-13) et suivre la décomposition des différents cycles.

| PROGRAMMES 1-2 PAIN BASIQUE |           |           | PAIN AU LAIT |                       |         |           |           |
|-----------------------------|-----------|-----------|--------------|-----------------------|---------|-----------|-----------|
|                             | 500 g     | 750 g     | 1000 g       |                       | 500 g   | 750 g     | 1000 g    |
| Huile                       | 3.5 c à c | 1.5 c à s | 2 c à s      | Beurre ramolli en dés | 40 g    | 50 g      | 70 g      |
| Eau                         | 190 ml    | 250 ml    | 330 ml       | Sel                   | 1 c à c | 1 c à c   | 1.5 c à c |
| Sel                         | 1 c à c   | 1 c à c   | 1.5 c à c    | Sucre                 | 2 c à s | 2.5 c à s | 3 c à s   |
| Sucre                       | 2.5 c à c | 3 c à c   | 1 c à s      | Lait liquide          | 200 ml  | 260 ml    | 350 ml    |
| Lait en poudre              | 1.5 c à s | 1.5 c à s | 2 c à s      | Farine                | 310 g   | 400 g     | 530 g     |
| Farine                      | 350 g     | 455 g     | 605 g        | Levure                | 1 c à c | 1 c à c   | 1.5 c à c |
| Levure                      | 1 c à c   | 1 c à c   | 1.5 c à c    |                       |         |           |           |

| PROGRAMME 3 PAIN FRANÇAIS |           |           | PAIN DE CAMPAGNE |                  |         |           |           |
|---------------------------|-----------|-----------|------------------|------------------|---------|-----------|-----------|
|                           | 500 g     | 750 g     | 1000 g           |                  | 500 g   | 750 g     | 1000 g    |
| Eau                       | 210 ml    | 275 ml    | 365 ml           | Eau              | 210 ml  | 275 ml    | 365 ml    |
| Sel                       | 1 c à c   | 1.5 c à c | 2 c à c          | Sel              | 1 c à c | 1.5 c à c | 2 c à c   |
| Farine                    | 360 g     | 465 g     | 620 g            | Farine           | 290 g   | 370 g     | 395 g     |
| Levure                    | 0.5 c à c | 1 c à c   | 1.5 c à c        | Farine de seigle | 70 g    | 90 g      | 125 g     |
|                           |           |           |                  | Levure           | 1 c à c | 1 c à c   | 1.5 c à c |

| PROGRAMMES 4-5 PAIN COMPLET |           |           | PAIN PAYSAN |                  |           |           |           |
|-----------------------------|-----------|-----------|-------------|------------------|-----------|-----------|-----------|
|                             | 500 g     | 750 g     | 1000 g      |                  | 500 g     | 750 g     | 1000 g    |
| Huile                       | 1.5 c à c | 2 c à c   | 2.5 c à c   | Huile            | 1.5 c à c | 2 c à c   | 2.5 c à c |
| Eau                         | 210 ml    | 290 ml    | 355 ml      | Eau              | 205 ml    | 290 ml    | 355 ml    |
| Sel                         | 1.5 c à c | 1.5 c à c | 2 c à c     | Sel              | 1 c à c   | 1.5 c à c | 2 c à c   |
| Sucre                       | 1.5 c à c | 2 c à c   | 2.5 c à c   | Lait en poudre   | 1 c à s   | 1.5 c à s | 2 c à s   |
| Farine                      | 140.5 g   | 200 g     | 240 g       | Sucre            | 1.5 c à c | 2 c à c   | 2.5 c à s |
| Farine complète             | 210 g     | 300 g     | 365 g       | Farine           | 180 g     | 255 g     | 310 g     |
| Levure                      | 0.5 c à c | 1 c à c   | 1.5 c à c   | Farine complète  | 85 g      | 120 g     | 145 g     |
|                             |           |           |             | Farine de seigle | 85 g      | 120 g     | 145 g     |
|                             |           |           |             | Levure           | 0.5 c à c | 1 c à c   | 1.5 c à c |

| PROGRAMMES 6-7 BRIOCHE |           |         | KUGELHOPF |   |           |         |           |
|------------------------|-----------|---------|-----------|---|-----------|---------|-----------|
|                        | 500 g     | 750 g   | 1000 g    |   | 500 g     | 750 g   | 1000 g    |
| Œufs                   | 2         | 2       | 3         | Œufs  | 2         | 2       | 3         |
| Beurre                 | 115 g     | 150 g   | 195 g     | Beurre  | 100 g     | 130 g   | 175 g     |
| Lait liquide           | 45 ml     | 60 ml   | 80 ml     | Lait liquide  | 60 ml     | 80 ml   | 105 ml    |
| Sel                    | 1 c à c   | 1 c à c | 1.5 c à c | Sel   | 1 c à c   | 1 c à c | 1.5 c à c |
| Sucre                  | 2.5 c à s | 3 c à s | 4 c à s   | Sucre   | 3.5 c à s | 4 c à s | 6 c à s   |
| Farine                 | 280 g     | 365 g   | 485 g     | Farine  | 270 g     | 345 g   | 460 g     |
| Levure                 | 1.5 c à c | 2 c à c | 3 c à c   | Levure  | 1.5 c à c | 2 c à c | 3 c à c   |
|                        |           |         |           | Raisin  | 80 g      | 100 g   | 130 g     |
|                        |           |         |           | <b>Optionnel :</b> imbibes les raisins avec un sirop léger.   |           |         |           |
|                        |           |         |           | <b>Optionnel :</b> mettre des amandes entières sur le dessus. |           |         |           |








| PROGRAMME 8        | PAIN SUPER RAPIDE | PROGRAMME 9        | GATEAU CITRON | GATEAU AMANDES    |           |
|--------------------|-------------------|--------------------|---------------|-------------------|-----------|
| Huile              | 1.5 c à s         | Œufs               | 3             | Œufs              | 3         |
| Eau (35-45°C maxi) | 360 ml            | Beurre             | 70 g          | Beurre            | 105 g     |
| Sel                | 1.5 c à c         | Sel                | 1/2 c à c     | Sel               | 1/2 c à c |
| Sucre              | 1 c à s           | Sucre              | 195 g         | Sucre             | 135 g     |
| Lait en poudre     | 2.5 c à s         | Farine             | 320 g         | Rhum brun         | 3 c à s   |
| Farine             | 565 g             | Levure chimique    | 2.5 c à c     | Farine            | 155 g     |
| Levure             | 3.5 c à c         | Citron (jus+zeste) | 1             | Amandes en poudre | 135 g     |
|                    |                   |                    |               | Levure chimique   | 2 c à c   |
|                    |                   |                    |               |                   |           |

Battre les œufs + le sucre + le sel jusqu'à blanchiment




| PROGRAMME 10                                       | COMPOTES ET CONFITURES               | PROGRAMME 11  | PATE A PIZZA |
|--|--------------------------------------|---------------|--------------|
| Contiture de fraises, pêches, rhubarbe ou abricots | Contiture d'oranges ou pamplemousses | Huile d'olive | 750 g        |
| Fruits   | Fruits                               | Eau           | 1 c à s      |
| Sucre  | Sucre                                | Sel           | 240 ml       |
| Pectine  | Pectine                              | Farine        | 1.5 c à c    |
| Jus de citron                                      |                                      | Levure        | 480 g        |
|  |                                      |               | 1 c à c      |

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

Vous n'obtenez pas le résultat attendu ? Ce tableau vous aidera à vous repérer.

|  | Pain trop levé  | Pain affaissé après avoir trop levé   | Pain pas assez levé   | Croûte pas assez dorée  | Côtés bruns mais pain pas assez cuit  | Côtés et dessus enfarinés  |
|--|---|---|---|---|---|--|
|  |  |  |  |  |  |  |
| La touche  a été actionnée pendant la cuisson |   |   |   | ●   |   |  |
| Pas assez de farine  |   | ●   |   |   |   |  |
| Trop de farine   |   |   | ●   |   |   | ●  |
| Pas assez de levure  |   |   | ●   |   |   |  |
| Trop de levure   |   | ●   |   | ●   |   |  |
| Pas assez d'eau  |   |   | ●   |   |   | ●  |
| Trop d'eau   |   | ●   |   |   | ●   |  |
| Pas assez de sucre   |   |   | ●   |   |   |  |
| Mauvaise qualité de farine   |   |   | ●   | ●   |   |  |
| Les ingrédients ne sont pas dans les bonnes proportions (trop grande quantité)   | ●   |   |   |   |   |  |
| Eau trop chaude  |   | ●   |   |   |   |  |
| Eau trop froide  |   |   | ●   |   |   |  |
| Programme inadapté   |   |   | ●   | ●   |   |  |

## Guide de dépannage technique

| Problèmes  | Solutions  |
|--|--|
| Le mélangeur reste coincé dans la cuve<br>Le mélangeur reste coincé dans le pain   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laisser tremper avant de les retirer.</li> <li>• Huiler légèrement les mélangeurs avant d'incorporer les ingrédients dans la cuve</li> </ul>  |
| Après appui sur  rien ne se passe                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La machine est trop chaude. Le message d'erreur suivant s'affiche : EO1 et 5 bips. Attendre 1 heure entre 2 cycles.</li> <li>• Un départ différé a été programmé.</li> <li>• Il s'agit d'un programme avec préchauffage</li> </ul>  |
| Après appui sur  le moteur tourne mais le pétrissage ne se fait pas | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La cuve n'est pas insérée complètement.</li> <li>• Absence de mélangeur ou mélangeur mal mis en place.</li> </ul>   |
| Après un départ différé, le pain n'a pas assez levé ou rien ne s'est passé   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vous avez oublié d'appuyer sur  après la programmation du départ différé.</li> <li>• La levure est entrée en contact avec le sel et/ou l'eau.</li> <li>• Absence de mélangeur.</li> </ul>  |
| Odeur de brûlé   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• La préparation a débordé : trop grande quantité d'ingrédients, notamment de liquide. Respecter les proportions des recettes.</li> </ul> |

| PROG. | DORAGE | TAILLE             | TEMPS (h)            | PRE CHAUFFAGE | 1 <sup>er</sup> PETRISSAGE | REPOS   | 2 <sup>me</sup> PETRISSAGE | 1 <sup>er</sup> LEVEE | 3 <sup>me</sup> PETRISSAGE | 2 <sup>me</sup> LEVEE | 4 <sup>me</sup> PETRISSAGE | 3 <sup>me</sup> LEVEE | CUISSON              | EXTRA                | MAINTIEN AU CHAUD (h) |
|-------|--------|--------------------|----------------------|---------------|----------------------------|---------|----------------------------|-----------------------|----------------------------|-----------------------|----------------------------|-----------------------|----------------------|----------------------|-----------------------|
| 1     | 1      | 500<br>750<br>1000 | 3:08<br>3:13<br>3:18 | x             | 0:05:00                    | 0:05:00 | 0:20:00                    | 0:39:00               | 0:00:10                    | 0:25:50               | 0:00:15                    | 0:49:45               | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 2:46<br>2:51<br>2:56 | 1:00<br>1:00<br>1:00  |
|       | 2      | 500<br>750<br>1000 | 3:08<br>3:13<br>3:18 |               |                            |         |                            |                       |                            |                       |                            |                       | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 2:46<br>2:51<br>2:56 | 1:00<br>1:00<br>1:00  |
|       | 3      | 500<br>750<br>1000 | 3:08<br>3:13<br>3:18 |               |                            |         |                            |                       |                            |                       |                            |                       | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 2:46<br>2:51<br>2:56 | 1:00<br>1:00<br>1:00  |
| 2     | 1      | 500<br>750<br>1000 | 2:07<br>2:12<br>2:17 | x             | 0:05:00                    | 0:05:00 | 0:20:00                    | 0:15:00               | 0:00:10                    | 0:08:50               | 0:00:10                    | 0:29:50               | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 1:45<br>1:50<br>1:55 | 1:00<br>1:00<br>1:00  |
|       | 2      | 500<br>750<br>1000 | 2:07<br>2:12<br>2:17 |               |                            |         |                            |                       |                            |                       |                            |                       | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 1:45<br>1:50<br>1:55 | 1:00<br>1:00<br>1:00  |
|       | 3      | 500<br>750<br>1000 | 2:07<br>2:12<br>2:17 |               |                            |         |                            |                       |                            |                       |                            |                       | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 1:45<br>1:50<br>1:55 | 1:00<br>1:00<br>1:00  |
| 3     | 1      | 500<br>750<br>1000 | 3:28<br>3:30<br>3:32 | x             | 0:05:00                    | 0:05:00 | 0:20:00                    | 0:39:00               | 0:00:10                    | 0:30:50               | 0:00:10                    | 0:59:50               | 0:48<br>0:50<br>0:52 | -<br>-<br>-          | 1:00<br>1:00<br>1:00  |
|       | 2      | 500<br>750<br>1000 | 3:28<br>3:30<br>3:32 |               |                            |         |                            |                       |                            |                       |                            |                       | 0:48<br>0:50<br>0:52 | -<br>-<br>-          | 1:00<br>1:00<br>1:00  |
|       | 3      | 500<br>750<br>1000 | 3:28<br>3:30<br>3:32 |               |                            |         |                            |                       |                            |                       |                            |                       | 0:48<br>0:50<br>0:52 | -<br>-<br>-          | 1:00<br>1:00<br>1:00  |
| 4     | 1      | 500<br>750<br>1000 | 3:41<br>3:43<br>3:45 | 0:30:00       | 0:05:00                    | 0:05:00 | 0:15:00                    | 0:49:00               | 0:00:10                    | 0:25:50               | 0:00:10                    | 0:44:50               | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:54<br>2:56<br>2:58 | 1:00<br>1:00<br>1:00  |
|       | 2      | 500<br>750<br>1000 | 3:41<br>3:43<br>3:45 |               |                            |         |                            |                       |                            |                       |                            |                       | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:54<br>2:56<br>2:58 | 1:00<br>1:00<br>1:00  |
|       | 3      | 500<br>750<br>1000 | 3:41<br>3:43<br>3:45 |               |                            |         |                            |                       |                            |                       |                            |                       | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:54<br>2:56<br>2:58 | 1:00<br>1:00<br>1:00  |
| 5     | 1      | 500<br>750<br>1000 | 2:26<br>2:28<br>2:30 | 0:05:00       | 0:05:00                    | 0:05:00 | 0:15:00                    | 0:24:00               | 0:00:10                    | 0:10:50               | 0:00:10                    | 0:34:50               | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:04<br>2:06<br>2:08 | 1:00<br>1:00<br>1:00  |
|       | 2      | 500<br>750<br>1000 | 2:26<br>2:28<br>2:30 |               |                            |         |                            |                       |                            |                       |                            |                       | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:04<br>2:06<br>2:08 | 1:00<br>1:00<br>1:00  |
|       | 3      | 500<br>750<br>1000 | 2:26<br>2:28<br>2:30 |               |                            |         |                            |                       |                            |                       |                            |                       | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:04<br>2:06<br>2:08 | 1:00<br>1:00<br>1:00  |

| PROG. | DORAGE | TAILLE             | TEMPS (h)                           | PRE CHAUFFAGE | 1 <sup>er</sup> PETRISSAGE | REPOS   | 2 <sup>ème</sup> PETRISSAGE | 1 <sup>ère</sup> LEVEE | 3 <sup>ème</sup> PETRISSAGE | 2 <sup>ème</sup> LEVEE | 4 <sup>ème</sup> PETRISSAGE | 3 <sup>ème</sup> LEVEE | CUISSON                             | EXTRA | MAINTIEN AU CHAUD (h) |
|-------|--------|--------------------|-------------------------------------|---------------|----------------------------|---------|-----------------------------|------------------------|-----------------------------|------------------------|-----------------------------|------------------------|-------------------------------------|-------|-----------------------|
| 6     | 1      | 500<br>750<br>1000 | 3:12<br>3:17<br>3:22                | x             | 0:05:00                    | 0:05:00 | 0:20:00                     | 0:39:00                | 0:00:10                     | 0:25:50                | 0:00:05                     | 0:51:55                | 0:45                                | 2:50  | 1:00                  |
|       |        | 0:50               | 2:55                                |               |                            |         |                             |                        |                             |                        |                             |                        | 1:00                                |       |                       |
|       |        | 0:55               | 3:00                                |               |                            |         |                             |                        |                             |                        |                             |                        | 1:00                                |       |                       |
| 7     | 2      | 500<br>750<br>1000 | 2:32<br>2:37<br>2:42                | x             | 0:05:00                    | 0:05:00 | 0:20:00                     | 0:25:00                | 0:00:10                     | 0:15:50                | 0:00:05                     | 0:35:55                | 0:45                                | 2:10  | 1:00                  |
|       |        | 0:50               | 2:15                                |               |                            |         |                             |                        |                             |                        |                             |                        | 1:00                                |       |                       |
|       |        | 0:55               | 2:20                                |               |                            |         |                             |                        |                             |                        |                             |                        | 1:00                                |       |                       |
|       | 3      | 500<br>750<br>1000 | 2:32<br>2:37<br>2:42                |               |                            |         |                             |                        |                             |                        |                             |                        | 0:45                                | 2:10  | 1:00                  |
|       |        |                    |                                     |               |                            |         |                             |                        |                             |                        |                             |                        | 0:50                                | 2:15  | 1:00                  |
|       |        |                    |                                     |               |                            |         |                             |                        |                             |                        |                             |                        | 0:55                                | 2:20  | 1:00                  |
| 8     | -      | 1000               | 1:20                                | x             | 0:05:00                    | x       | 0:15:00                     | 0:12:00                | x                           | x                      | x                           | x                      | 0:48                                | -     | 1:00                  |
| 9     | -      | 1000               | 1:50                                | x             | 0:05:00                    | x       | 0:10:00                     | 0:15:00                | x                           | x                      | x                           | x                      | 1:20                                | -     | -                     |
| 10    | -      | -                  | 1:05                                | x             | x                          | x       | 0:05:00                     | 0:10:00                | x                           | x                      | x                           | x                      | 0:50                                | -     | -                     |
| 11    | -      | 750                | 1:30                                | x             | 0:05:00                    | 0:05:00 | 0:20:00                     | 1:00:00                | x                           | x                      | x                           | x                      | x                                   | -     | -                     |
| 12    | -      | -                  | de 0:10 à 1:00 par tranche de 10 mn |               |                            |         |                             | x                      |                             |                        |                             |                        | de 0:10 à 1:00 par tranche de 10 mn | -     | -                     |

Remarque : la durée totale n'inclut pas le temps de maintien au chaud pour les programmes 1 à 8 inclus.

# 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 sécurité

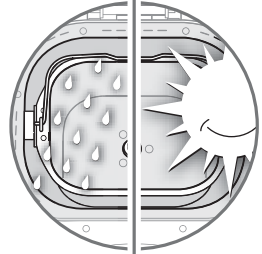
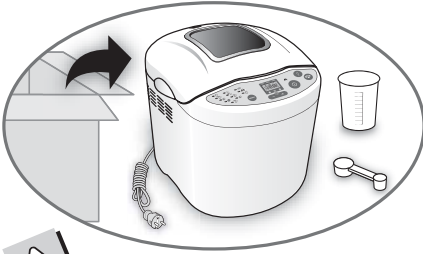


### Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

- La sécurité de cet appareil est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur.
- 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 destiné à être utilisé par des enfants ou d'autres personnes sans assistance et supervision si leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent d'utiliser l'appareil en toute sécurité.
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond 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°10 (confite, 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 72 dBA.

# Voor het eerste gebruik



NL



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

## Kennismaken met uw broodbakmachine

A. deksel met kijkvenster

B. bedieningspaneel

C. bakblik

D. kneder

E. maatbeker

f1. eetlepel

F. dubbel maatschepje

f2. theelepel

b1. display

b6. keuze van de programma's

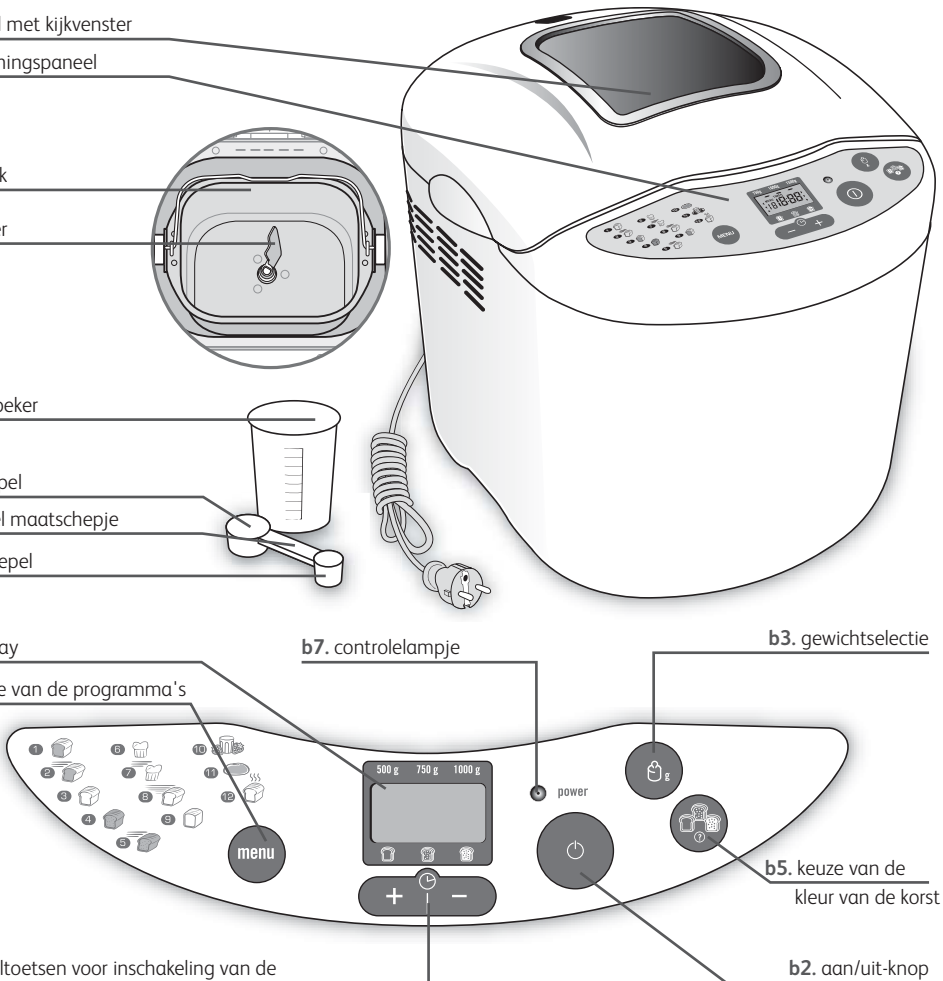
b7. controlelampje

b3. gewichtselectie

b4. insteltoetsen voor inschakeling van de  
tijkllok en instelling van de tijd voor programma 12

b5. keuze van de  
kleur van de korst

b2. aan/uit-knop



# 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 (tenzij anders aangegeven) en nauwkeurig gewogen worden.  
**Meet de vloeistoffen af met de meegeleverde maatbeker. Gebruik het meegeleverde dubbele maatschepje voor het meten van theelepels aan de ene kant en eetlepels aan de andere kant.** Een verkeerde meting zal een slecht resultaat tot gevolg hebben.
3. Gebruik de ingrediënten vóór hun houdbaarheidsdatum verstreken is en bewaar ze op een koele, droge plaats.
4. Het is belangrijk de hoeveelheid meel zorgvuldig af te wegen. 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 in het bakblik te doen en te vermijden het deksel te openen tijdens het gebruik. Houd u aan de volgorde van de ingrediënten en de in het recept aangegeven hoeveelheden. Eerst de vloeibare ingrediënten, vervolgens de vaste. **De gist mag niet in contact komen met de vloeistoffen en het zout.**

**Algemene in acht te nemen volgorde:**

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

# Snel starten

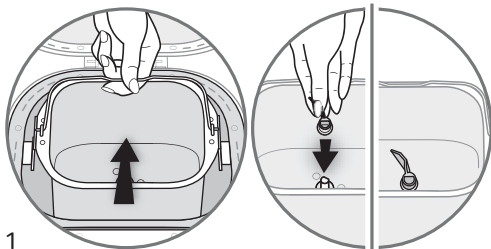
Om kennis te maken met uw broodbakmachine, stellen wij u voor om voor uw eerste brood het recept van het BASISBROOD te proberen.

## BASISBROOD (programma 1)

|                   |   |           |
|-------------------|---|-----------|
| GOUDBRUIN KORSTJE | > | GEMIDDELD |
| GEWICHT           | > | 1000 g    |
| TIJD              | > | 3 : 18    |
| OLIE              | > | 2 el      |
| WATER             | > | 330 ml    |

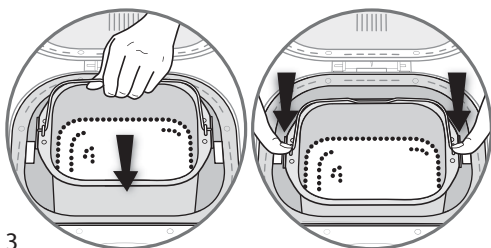
|            |   |        |
|------------|---|--------|
| ZOUT       | > | 1,5 th |
| SUIKER     | > | 1 el   |
| MELKPOEDER | > | 2 el   |
| MEEL       | > | 605 g  |
| GIST       | > | 1,5 th |

th > theelepel  
el > eetlepel



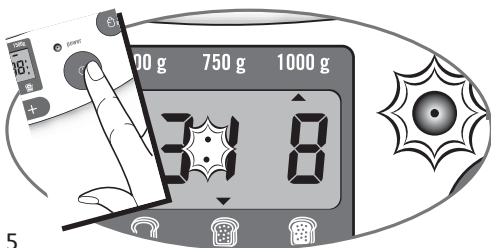
1

Verwijder het bakblik door dit aan de handgreep van voren naar achteren te trekken, zodat de zijden na elkaar losklikken. Zet vervolgens de kneder op zijn plaats.



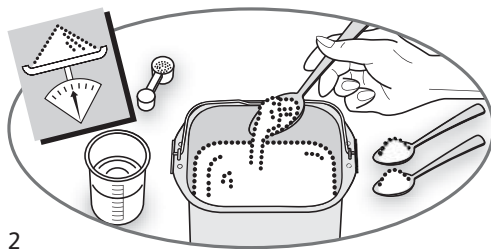
3

Doe het bakblik terug in het apparaat. Druk op de ene en vervolgens de andere zijde van het bakblik om het zodanig vast te klikken op het aandrijfelement dat beide zijden vastgeklekt zijn.



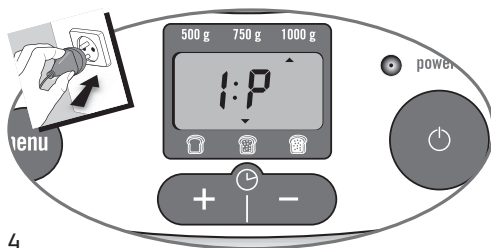
5

Druk op de toets .  
De 2 punten van de tijd klok knipperen.  
Het controlelampje gaat branden.



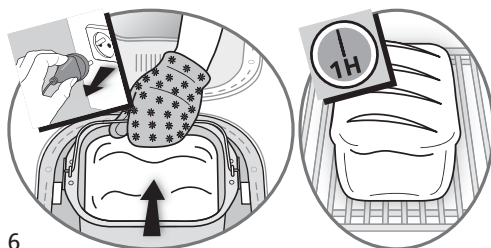
2

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



4

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

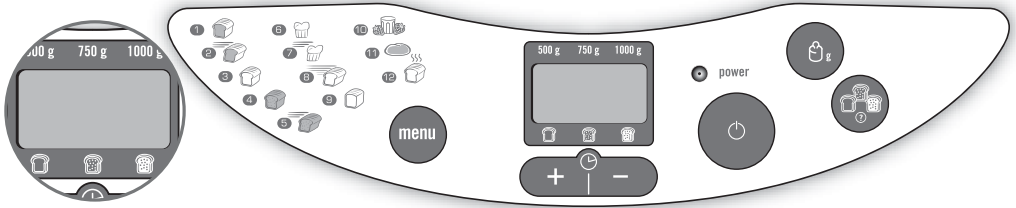


6

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 gebruik van uw broodbakmachine




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

## Keuze van een programma

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


Met de toets menu kunt u een aantal verschillende programma's kiezen.

De bij het programma horende tijd wordt weergegeven. Iedere keer dat u op de toets  drukt, gaat het nummer op het display over op het volgende programma, van 1 tot 12:

- |                     |                        |                     |                         |
|---------------------|------------------------|---------------------|-------------------------|
| 1 > basisbrood      | 4 > volkorenbrood      | 7 > snel zoet brood | 10 > jam                |
| 2 > snel basisbrood | 5 > snel volkorenbrood | 8 > supersnel       | 11 > gerezen deeg       |
| 3 > Frans brood     | 6 > zoet brood         | 9 > cake            | 12 > uitsluitend bakken |

- 1 Met het programma Basisbrood kunnen de meeste broodrecepten met behulp van tarwemeel gemaakt worden.
- 2 Dit programma is gelijk aan het programma voor Basisbrood, maar is een snelle versie. Het is mogelijk dat het verkregen kruim iets minder luchtig is.
- 3 Het programma Frans brood komt overeen met een recept voor traditioneel Frans witbrood.
- 4 Het programma Volkorenbrood moet geselecteerd worden wanneer u meel voor volkorenbrood gebruikt.
- 5 Dit programma is gelijk aan het programma voor Volkorenbrood, maar is een snelle versie. Het is mogelijk dat het verkregen kruim iets minder luchtig is.
- 6 Het programma Zoet brood is geschikt voor recepten die meer vet en suiker bevatten.
- 7 Dit programma is gelijk aan het programma voor Zoet brood, maar is een snelle versie. Het is mogelijk dat het verkregen kruim iets minder luchtig is.
- 8 Het programma Supersnel brood is speciaal voor het recept van SUPERSNEL BROOD (zie pagina 22).
- 9 Voor het vervaardigen van taarten en gebak met bakpoeder.
- 10 Het programma Jam kookt automatisch jam in het bakblik.
- 11 Het programma gerezen deeg bakt niet. Dit komt overeen met een kneed- en rijsprogramma voor alle soorten gerezen deeg. Bijv.: pizzadeeg.
- 12 Met het bakprogramma kan uitsluitend tussen 10 en 60 min. gebakken worden, instelbaar in schijven van 10 min. Dit kan alleen geselecteerd worden en gebruikt worden:
  - a) in combinatie met het programma gerezen deeg,
  - b) voor het verwarmen of knapperig maken van reeds gebakken en afgekoeld brood dat nog steeds in het bakblik zit.
  - c) voor het afbakken in geval van een langdurige stroomonderbreking tijdens een broodcyclus.

**De broodbakmachine dient tijdens het gebruik van programma 12 onder toezicht te blijven.**

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

---

## 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 10, 11, 12 is er geen instelling van het gewicht. Druk op de toets  om het gekozen product van 500 g, 750 g of 1000 g in te stellen. 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 10, 11, 12 is er geen instelling van de kleur.


Er zijn drie keuzes mogelijk: LICHT (L) - GEMIDDELD (P) - DONKER (H).

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

---

## Inschakeling/Uitschakeling

Druk op de toets  om het apparaat in te schakelen. Het lampje gaat branden. Het aftellen begint.

U stopt of annuleert de programmering met tijd klok door  lang ingedrukt te houden.

Het lampje gaat uit.

---

## De cycli

Een tabel op pagina 24-25 geeft de verschillende cycli aan de hand van het gekozen programma aan.

| Voor-verwarmen   | > Kneeden   | > Rust  | > Rijzen   | > Bakken  | > Warm houden  |
|--|---|---|--|---|--|
| Gebruikt door de programma's 4 en 5 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 4 en 5. 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.

**Kneeden:** het deeg bevindt zich in de 1e of 2e kneedcyclus of in de mengperiode tussen de rijscycli. Tijdens deze cyclus en voor de programma's 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 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 24-25) en de kolom "extra". Deze kolom geeft de tijd aan die op het display van uw apparaat zal verschijnen terwijl het geluidssignaal te horen is. Om precies te weten na hoeveel tijd het geluidssignaal te horen is, trekt u de tijd uit de kolom "extra" af van de totale baktijd.

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

**Rijzen:** het deeg bevindt zich in de 1e, 2e of 3e rijscyclus.

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

**Warm houden:** voor de programma's 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, kunt u de bereiding in het apparaat laten.

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

## Programma met tijd klok

**U kunt het apparaat zodanig programmeren dat uw bereiding klaar is op een door u gekozen tijdstip, tot maximaal 13 uur van tevoren.**

**Het programma met tijd klok mag niet gebruikt worden voor de programma's 8, 9, 10, 11, 12.**

Deze stap geschiedt na het selecteren van het programma, de bakkleur en het gewicht. De programmatijd wordt weergegeven. Bereken het tijdsverschil tussen het moment waarop u het programma start en het uur waarop u wilt dat de bereiding klaar is. Het apparaat telt hier automatisch de tijdsduur van de cycli van het programma bij op.

Met behulp van de toetsen (+) en (-), geeft u de gevonden tijd weer ((+) naar boven en (-) naar beneden).

Door kort te drukken, verspringt de tijd in schijven van 10 min + korte pieptoon.

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

Bijv.: Het is 8 uur 's avonds en u wilt dat uw brood de volgende morgen om 7 uur klaar is.

Programmeer 11.00 u met behulp van de toetsen (+) en (-). Druk op de toets (⏸).

Er klinkt een geluidssignaal en de 2 punten ■ van de tijd klok knipperen.

Het aftellen begint. Het lampje gaat branden.

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

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

### Praktische adviezen

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

Na deze tijd is de programmering verdwenen.

**Indien u twee programma's na elkaar inschakelt,** wacht dan 1 uur voordat met de tweede bereiding wordt gestart, zodat het apparaat volledig kan afkoelen.

## De ingrediënten

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

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

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

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

**Meel:** het gewicht van het meel kan aanzienlijk variëren aan de hand van het gebruikte type meel. Afhankelijk van de kwaliteit van het meel kunnen ook de bakresultaten van het brood variëren. Bewaar het meel in een hermetisch gesloten blik, want meel reageert op veranderingen in de weersomstandigheden en absorbeert zo vocht of verliest dit juist. Gebruik bij voorkeur zogenaamd “krachtig” meel, meel van “bakkwaliteit” of “bakkersmeel” in plaats van gewoon meel. Door haver, zemelen, tarwekiemen, rogge of hele granen toe te voegen aan het brooddeeg, krijgt u een zwaarder en minder groot brood. **Het gebruik van een meelsoort T55 wordt aanbevolen, tenzij in het recept anders vermeld staat.** Het zeven van het meel heeft ook invloed op het resultaat: hoe bruiner het meel is (dat wil zeggen, hoe meer graanvliesjes aanwezig zijn), hoe minder het deeg zal rijzen en hoe compacter het brood zal zijn. U vindt in de winkel ook kant-en-klaar mixen voor broodbereiding. Raadpleeg de aanbevelingen van de fabrikant voor het gebruik van deze mixen. Over het algemeen kiest u het programma aan de hand van de gebruikte bereiding. Bijv.: Volkorenbrood - Programma 4.

**Suiker:** neem bij voorkeur witte of bruine suiker of honing. Gebruik geen 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 lauwwater voor een efficiëntere werking. Er bestaat droge gist in de vorm van kleine korreltjes die aangelengd moeten worden met een beetje lauwwater. 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 toevoegt 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 toevoegen.

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

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

Te veel gist maakt de structuur van het deeg kwetsbaar, dit zal flink rijzen en tijdens het bakken inzakken. U kunt 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

th > theelepel - el > eetlepel

Houd voor ieder van deze recepten de aangegeven volgorde van de ingrediënten aan. Afhankelijk van het gekozen recept en het bijbehorende programma kunt u de overzichtstabel van de bereidingstijden (pagina 24-25) bekijken en nagaan hoe de verschillende cycli verlopen.

| PROGRAMMA 1-2 | BASISBROOD |        |        |                         | MELKBROOD |        |        |
|---------------|------------|--------|--------|-------------------------|-----------|--------|--------|
|               | 500 g      | 750 g  | 1000 g |                         | 500 g     | 750 g  | 1000 g |
| Olie          | 3.5 th     | 1.5 el | 2 el   | Zachte boter in blokjes | 40 g      | 50 g   | 70 g   |
| Water         | 190 ml     | 250 ml | 330 ml | Zout                    | 1 th      | 1 th   | 1.5 th |
| Zout          | 1 th       | 1 th   | 1.5 th | Suiker                  | 2 el      | 2.5 el | 3 el   |
| Suiker        | 2.5 th     | 3 th   | 1 el   | Vloeibare melk          | 200 ml    | 260 ml | 350 ml |
| Melkpoeder    | 1.5 el     | 1.5 el | 2 el   | Meel                    | 310 g     | 400 g  | 530 g  |
| Meel          | 350 g      | 455 g  | 605 g  | Gist                    | 1 th      | 1 th   | 1.5 th |
| Gist          | 1 th       | 1 th   | 1.5 th |                         |           |        |        |

| PROGRAMMA 3 | FRANS BROOD |        |        |           | LANDBROOD |        |        |
|-------------|-------------|--------|--------|-----------|-----------|--------|--------|
|             | 500 g       | 750 g  | 1000 g |           | 500 g     | 750 g  | 1000 g |
| Water       | 210 ml      | 275 ml | 365 ml | Water     | 210 ml    | 275 ml | 365 ml |
| Zout        | 1 th        | 1.5 th | 2 th   | Zout      | 1 th      | 1.5 th | 2 th   |
| Meel        | 360 g       | 465 g  | 620 g  | Meel      | 290 g     | 370 g  | 395 g  |
| Gist        | 0.5 th      | 1 th   | 1.5 th | Roggemeel | 70 g      | 90 g   | 125 g  |
|             |             |        |        | Gist      | 1 th      | 1 th   | 1.5 th |

| PROGRAMMA 4-5 | VOLKORENBROOD |        |        |              | HOEVEBROOD |        |        |
|---------------|---------------|--------|--------|--------------|------------|--------|--------|
|               | 500 g         | 750 g  | 1000 g |              | 500 g      | 750 g  | 1000 g |
| Olie          | 1.5 th        | 2 th   | 2.5 th | Olie         | 1.5 th     | 2 th   | 2.5 th |
| Water         | 210 ml        | 290 ml | 355 ml | Water        | 205 ml     | 290 ml | 355 ml |
| Zout          | 1.5 th        | 1.5 th | 2 th   | Zout         | 1 th       | 1.5 th | 2 th   |
| Suiker        | 1.5 th        | 2 th   | 2.5 th | Melkpoeder   | 1 el       | 1.5 el | 2 el   |
| Meel          | 140.5 g       | 200 g  | 240 g  | Suiker       | 1.5 th     | 2 th   | 2.5 el |
| Volkorenmeel  | 210 g         | 300 g  | 365 g  | Meel         | 180 g      | 255 g  | 310 g  |
| Gist          | 0.5 th        | 1 th   | 1.5 th | Volkorenmeel | 85 g       | 120 g  | 145 g  |
|               |               |        |        | Roggemeel    | 85 g       | 120 g  | 145 g  |
|               |               |        |        | Gist         | 0.5 th     | 1 th   | 1.5 th |

| PROGRAMMA 6-7  | BRIOCHE |       |        |                | KUGELHOPF |       |        |
|----------------|---------|-------|--------|----------------|-----------|-------|--------|
|                | 500 g   | 750 g | 1000 g |                | 500 g     | 750 g | 1000 g |
| Eieren         | 2       | 2     | 3      | Eieren         | 2         | 2     | 3      |
| Boter          | 115 g   | 150 g | 195 g  | Boter          | 100 g     | 130 g | 175 g  |
| Vloeibare melk | 45 ml   | 60 ml | 80 ml  | Vloeibare melk | 60 ml     | 80 ml | 105 ml |
| Zout           | 1 th    | 1 th  | 1.5 th | Zout           | 1 th      | 1 th  | 1.5 th |
| Suiker         | 2.5 el  | 3 el  | 4 el   | Suiker         | 3.5 el    | 4 el  | 6 el   |
| Meel           | 280 g   | 365 g | 465 g  | Meel           | 270 g     | 345 g | 460 g  |
| Gist           | 1.5 th  | 2 th  | 3 th   | Gist           | 1.5 th    | 2 th  | 3 th   |
|                |         |       |        | Rozijnen       | 80 g      | 100 g | 130 g  |

naar keuze: laat de rozijnen weken in een lichte siroop of in brandewijn of wijn.  
naar keuze: leg hele amandelen op het deeg aan het einde van de laatste kneedcyclus.








| PROGRAMMA 8              | SUPERSNEL BROOD |  |  | PROGRAMMA 9           | CITROENTAART | AMANDELTAART  |        |
|--------------------------|-----------------|--|--|-----------------------|--------------|---------------|--------|
|                          | 1000 g          |  |  |                       |              |               |        |
| Olie                     | 1.5 el          |  |  | Eieren                | 3            | Eieren        | 3      |
| Water (max. 35 tot 40°C) | 360 ml          |  |  | Boter                 | 70 g         | Boter         | 105 g  |
| Zout                     | 1.5 th          |  |  | Zout                  | 1/2 th       | Zout          | 1/2 th |
| Suiker                   | 1 el            |  |  | Suiker                | 195 g        | Suiker        | 135 g  |
| Melkpoeder               | 2.5 el          |  |  | Meel                  | 320 g        | Bruine rum    | 3 el   |
| Meel                     | 565 g           |  |  | Bakpoeder             | 2.5 th       | Meel          | 155 g  |
| Gist                     | 3.5 th          |  |  | Citroen (sap + schil) | 1            | Amandelpoeder | 135 g  |
|                          |                 |  |  |                       |              | Bakpoeder     | 2 th   |

Eieren opkloppen + suiker + zout totdat het geheel wit kleurt




| PROGRAMMA 10                                      | VRUCHTENMOES EN JAM |                 |       | PROGRAMMA 11 | PIZZADEEG |
|---|---------------------|-----------------|-------|--------------|-----------|
|   |                     |                 |       |              |           |
| Aardbeien-, perziken-, rabarber- of abrikozenjam: |                     | Oranjemarmelade |       | Olijfolie    | 1 el      |
| Fruit   | 580 g               | Fruit           | 500 g | Water        | 240 ml    |
| Suiker  | 360 g               | Suiker          | 400 g | Zout         | 1.5 th    |
| Pectine   | 30 g                | Pectine         | 50 g  | Meel         | 480 g     |
| Citroensap  | 1                   |                 |       | Gist         | 1 th      |

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

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

|  | Te hoog gerezen brood   | Ingezakkt brood na te hoog gerezen te zijn  | Onvoldoende gerezen brood   | Te lichte korst   | Bruine zijden maar het brood is niet voldoende gaar                               | Meel aan de zijkanten en bovenop   |
|--|---|---|---|---|---|--|
|  |  |  |  |  |  |  |
| Tijdens het bakken is de toets  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 bekneld zitten  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Laten weken voor u hem gaat verwijderen.</li> </ul>  |
| De kneder blijft in het brood bekneld zitten   | <ul style="list-style-type: none"> <li>De kneder met een beetje olie insmeren voordat de ingrediënten in de kom worden gedaan.</li> </ul>   |
| Na een druk op  gebeurt er niets                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Het apparaat is te warm. Het volgende foutbericht wordt weergegeven: E01 en 5 pieptonen. Wacht 1 uur tussen 2 cycli.</li> <li>U heeft de tijd klok geprogrammeerd.</li> <li>Het betreft een programma met voorverwarmen.</li> </ul>  |
| Na op  gedrukt te hebben draait de motor maar er wordt niet geknead | <ul style="list-style-type: none"> <li>Het bakblik zit niet goed op zijn plaats.</li> <li>De kneder is afwezig of zit niet goed op zijn plaats.</li> </ul>  |
| Na een programmering met de tijd klok is het brood niet voldoende gerezen of er is niets gebeurd   | <ul style="list-style-type: none"> <li>U heeft vergeten na de programmering op  te drukken.</li> <li>De gist is in contact gekomen met het zout en/of het water.</li> <li>Kneder afwezig.</li> </ul>   |
| Brandgeur  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Een deel van de ingrediënten is naast het bakblik gevallen: laat het apparaat afkoelen en maakt de binnenzijde van het apparaat schoon met een vochtige spons en zonder reinigingsproduct.</li> <li>De bereiding is overgelopen: te grote hoeveelheid ingrediënten, met name vloeistof. Neem de juiste verhoudingen van het recept in acht.</li> </ul> |

| PROG | BAKKLEUR | GEWICHT            | TIID (u)             | VOOR-<br>VERWARMEN | 1°KEER<br>KNEDED | RUST    | 2°KEER<br>KNEDED | 1°KEER<br>RIJZEN | 3°KEER<br>KNEDED | 2°KEER<br>RIJZEN | 4°KEER<br>KNEDED | 3°KEER<br>RIJZEN | BAKKEN               | EXTRA                | WARM<br>HOUDEN<br>(u) |
|------|----------|--------------------|----------------------|--------------------|------------------|---------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|----------------------|----------------------|-----------------------|
| 1    | 1        | 500<br>750<br>1000 | 3:08<br>3:13<br>3:18 | x                  | 0:05:00          | 0:05:00 | 0:20:00          | 0:39:00          | 0:00:10          | 0:25:50          | 0:00:15          | 0:49:45          | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 2:46<br>2:51<br>2:56 | 1:00<br>1:00<br>1:00  |
|      | 2        | 500<br>750<br>1000 | 3:08<br>3:13<br>3:18 |                    |                  |         |                  |                  |                  |                  |                  |                  | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 2:46<br>2:51<br>2:56 | 1:00<br>1:00<br>1:00  |
|      | 3        | 500<br>750<br>1000 | 3:08<br>3:13<br>3:18 |                    |                  |         |                  |                  |                  |                  |                  |                  | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 2:46<br>2:51<br>2:56 | 1:00<br>1:00<br>1:00  |
| 2    | 1        | 500<br>750<br>1000 | 2:07<br>2:12<br>2:17 | x                  | 0:05:00          | 0:05:00 | 0:20:00          | 0:15:00          | 0:00:10          | 0:08:50          | 0:00:10          | 0:29:50          | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 1:45<br>1:50<br>1:55 | 1:00<br>1:00<br>1:00  |
|      | 2        | 500<br>750<br>1000 | 2:07<br>2:12<br>2:17 |                    |                  |         |                  |                  |                  |                  |                  |                  | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 1:45<br>1:50<br>1:55 | 1:00<br>1:00<br>1:00  |
|      | 3        | 500<br>750<br>1000 | 2:07<br>2:12<br>2:17 |                    |                  |         |                  |                  |                  |                  |                  |                  | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 1:45<br>1:50<br>1:55 | 1:00<br>1:00<br>1:00  |
| 3    | 1        | 500<br>750<br>1000 | 3:28<br>3:30<br>3:32 | x                  | 0:05:00          | 0:05:00 | 0:20:00          | 0:39:00          | 0:00:10          | 0:30:50          | 0:00:10          | 0:59:50          | 0:48<br>0:50<br>0:52 | -<br>-<br>-          | 1:00<br>1:00<br>1:00  |
|      | 2        | 500<br>750<br>1000 | 3:28<br>3:30<br>3:32 |                    |                  |         |                  |                  |                  |                  |                  |                  | 0:48<br>0:50<br>0:52 | -<br>-<br>-          | 1:00<br>1:00<br>1:00  |
|      | 3        | 500<br>750<br>1000 | 3:28<br>3:30<br>3:32 |                    |                  |         |                  |                  |                  |                  |                  |                  | 0:48<br>0:50<br>0:52 | -<br>-<br>-          | 1:00<br>1:00<br>1:00  |
| 4    | 1        | 500<br>750<br>1000 | 3:41<br>3:43<br>3:45 | 0:30:00            | 0:05:00          | 0:05:00 | 0:15:00          | 0:49:00          | 0:00:10          | 0:25:50          | 0:00:10          | 0:44:50          | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:54<br>2:56<br>2:58 | 1:00<br>1:00<br>1:00  |
|      | 2        | 500<br>750<br>1000 | 3:41<br>3:43<br>3:45 |                    |                  |         |                  |                  |                  |                  |                  |                  | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:54<br>2:56<br>2:58 | 1:00<br>1:00<br>1:00  |
|      | 3        | 500<br>750<br>1000 | 3:41<br>3:43<br>3:45 |                    |                  |         |                  |                  |                  |                  |                  |                  | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:54<br>2:56<br>2:58 | 1:00<br>1:00<br>1:00  |
| 5    | 1        | 500<br>750<br>1000 | 2:26<br>2:28<br>2:30 | 0:05:00            | 0:05:00          | 0:05:00 | 0:15:00          | 0:24:00          | 0:00:10          | 0:10:50          | 0:00:10          | 0:34:50          | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:04<br>2:06<br>2:08 | 1:00<br>1:00<br>1:00  |
|      | 2        | 500<br>750<br>1000 | 2:26<br>2:28<br>2:30 |                    |                  |         |                  |                  |                  |                  |                  |                  | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:04<br>2:06<br>2:08 | 1:00<br>1:00<br>1:00  |
|      | 3        | 500<br>750<br>1000 | 2:26<br>2:28<br>2:30 |                    |                  |         |                  |                  |                  |                  |                  |                  | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:04<br>2:06<br>2:08 | 1:00<br>1:00<br>1:00  |

| PROG | BAKKLEUR | GEWICHT            | TIJD (u)                   | VOOR-VERWARMEN | 1°KEER KNEDEDEN | RUST    | 2°KEER KNEDEDEN | 1°KEER RIJZEN | 3°KEER KNEDEDEN | 2°KEER RIJZEN | 4°KEER KNEDEDEN | 3°KEER RIJZEN | BAKKEN                     | EXTRA                | WARM HOUDEN (u)      |
|------|----------|--------------------|----------------------------|----------------|-----------------|---------|-----------------|---------------|-----------------|---------------|-----------------|---------------|----------------------------|----------------------|----------------------|
| 6    | 1        | 500<br>750<br>1000 | 3:12<br>3:17<br>3:22       | x              | 0:05:00         | 0:05:00 | 0:20:00         | 0:39:00       | 0:00:10         | 0:25:50       | 0:00:05         | 0:51:55       | 0:45<br>0:50<br>0:55       | 2:50<br>2:55<br>3:00 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
|      | 2        | 500<br>750<br>1000 | 3:12<br>3:17<br>3:22       |                |                 |         |                 |               |                 |               |                 |               | 0:45<br>0:50<br>0:55       | 2:50<br>2:55<br>3:00 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
|      | 3        | 500<br>750<br>1000 | 3:12<br>3:17<br>3:22       |                |                 |         |                 |               |                 |               |                 |               | 0:45<br>0:50<br>0:55       | 2:50<br>2:55<br>3:00 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 7    | 1        | 500<br>750<br>1000 | 2:32<br>2:37<br>2:42       | x              | 0:05:00         | 0:05:00 | 0:20:00         | 0:25:00       | 0:00:10         | 0:15:50       | 0:00:05         | 0:35:55       | 0:45<br>0:50<br>0:55       | 2:10<br>2:15<br>2:20 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
|      | 2        | 500<br>750<br>1000 | 2:32<br>2:37<br>2:42       |                |                 |         |                 |               |                 |               |                 |               | 0:45<br>0:50<br>0:55       | 2:10<br>2:15<br>2:20 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
|      | 3        | 500<br>750<br>1000 | 2:32<br>2:37<br>2:42       |                |                 |         |                 |               |                 |               |                 |               | 0:45<br>0:50<br>0:55       | 2:10<br>2:15<br>2:20 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 8    | -        | 1000               | 1:20                       | x              | 0:05:00         | x       | 0:15:00         | 0:12:00       | x               | x             | x               | x             | 0:48                       | -                    | 1:00                 |
| 9    | -        | 1000               | 1:50                       | x              | 0:05:00         | x       | 0:10:00         | 0:15:00       | x               | x             | x               | x             | 1:20                       | -                    | -                    |
| 10   | -        | -                  | 1:05                       | x              | x               | x       | 0:05:00         | 0:10:00       | x               | x             | x               | x             | 0:50                       | -                    | -                    |
| 11   | -        | 750                | 1:30                       | x              | 0:05:00         | 0:05:00 | 0:20:00         | 1:00:00       | x               | x             | x               | x             | x                          | -                    | -                    |
| 12   | -        | -                  | 0:10 per schijf van 10 min | x              |                 |         |                 |               |                 |               |                 |               | 0:10 per schijf van 10 min | -                    | -                    |

Opmerking: bij de totale tijdsduur zit niet de tijd van het warmhouden van de programma's 1 tot en met 8.



# 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 vaatwasmachine 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

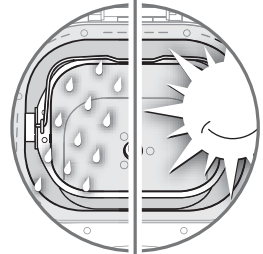
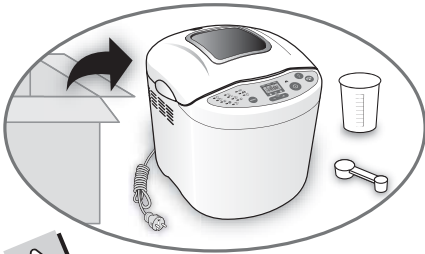


## Wees vriendelijk voor het milieu!

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

- De veiligheid van dit apparaat voldoet aan de geldende technische voorschriften en normen.
- 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 en toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens hen niet in staat stellen dit apparaat op veilige wijze te gebruiken.
- 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, 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 door erkende servicedienst te gebeuren.
- Houd het apparaat, de voedingskabel of de stekker niet in water of enige andere vloeistof.
- Laat het netsnoer niet binnen handbereik van kinderen hangen.
- Het netsnoer mag niet in de buurt van, of in contact met de warme delen van het apparaat, in de buurt van een warmtebron of op scherpe randen komen.
- Het apparaat niet gebruiken indien het netsnoer 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 overnachten om 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. 10 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:
  - houd 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 72 dBA.

# 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. Mischhaken

E. Messbecher

f1. Esslöffel

F. Messlöffel

f2. Teelöffel

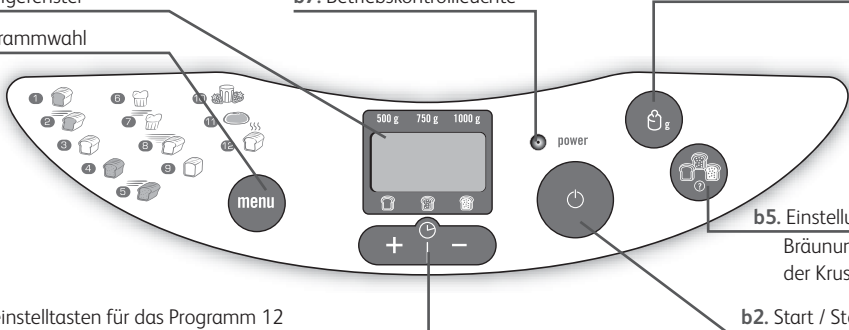


b1. Anzeigefenster

b7. Betriebskontrollleuchte

b3. Brotgröße

b6. Programmwahl



b4. Zeiteinstelltasten für das Programm 12

b5. Einstellung des Bräunungsgrades der Kruste

b2. Start / Stopp-Taste

# 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, Hefengebäck, 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 Zutaten müssen zimmerwarm sein (ausgenommen gegenteilige Angabe) und genau abgewogen werden.  
**Messen Sie die Flüssigkeiten mit dem mitgelieferten Messbecher ab. Der doppelseitige Messlöffel besitzt auf einer Seite das Esslöffel- und auf der anderen Seite das Teelöffel-Maß.**  
Falsche Messmengen beeinträchtigen das Backergebnis.
3. Die Zutaten vor Ablauf ihres Verfalldatums verwenden und an einem kühlen und trockenen Ort lagern.
4. Die Mehlmenge muss genau abgewogen sein, das ist wichtig.  
Am besten eine Küchenwaage dazu verwenden. Nehmen Sie Trockenhefe (in der Tüte). Kein Backpulver verwenden, außer, das Rezept schreibt es vor. Eine geöffnete Tüte Trockenhefe muss binnen 48 Stunden aufgebraucht werden.
5. Damit der Teig ungestört aufgehen kann, sollten alle Zutaten von Anfang an in die Backform gegeben werden, um den Deckel während des Betriebs nicht mehr aufmachen zu müssen (ausgenommen gegenteilige Angabe). Halten Sie die Reihenfolge der 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

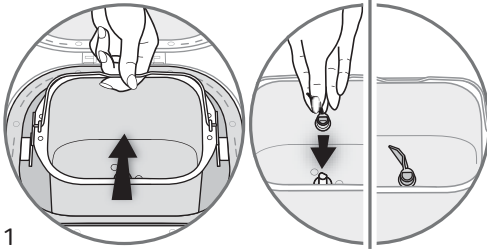
# Schnellanleitung

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

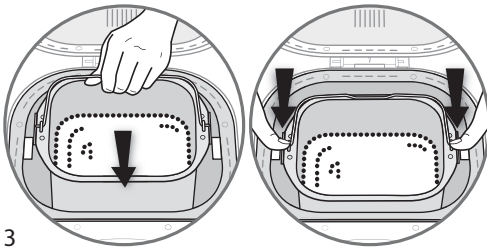
|   |                       |
|---|-----------------------|
| <b>BROTGRUNDREZEPT<br/>(programm 1)</b> | KRUSTENFARBE > MITTEL |
|   | BROTGRÖSSE > 1000 g   |
|   | ZEIT > 3 : 18         |
|   | ÖL > 2 EL             |
|   | WASSER > 330 ml       |

|                    |
|--------------------|
| SALZ > 1,5 TL      |
| ZUCKER > 1 EL      |
| MILCHPULVER > 2 EL |
| MEHL > 605 g       |
| HEFE > 1,5 TL      |

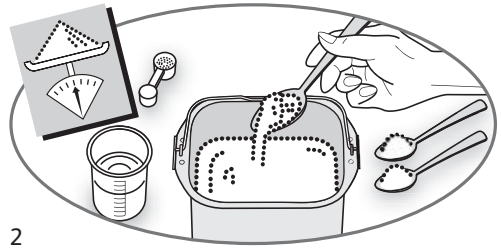
TL > Teelöffel  
EL > Esslöffel



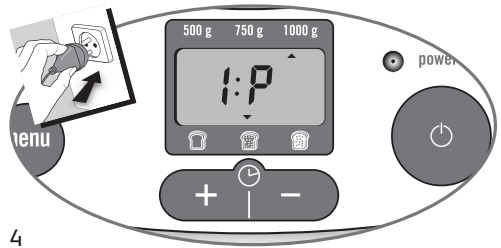
1  
Brotbackform am Griff nehmen und senkrecht herausziehen. Nach vorne und hinten bewegen, um die Arretierungen an den beiden Seiten nacheinander zu lösen. Anschließend den Mischhaken einsetzen.



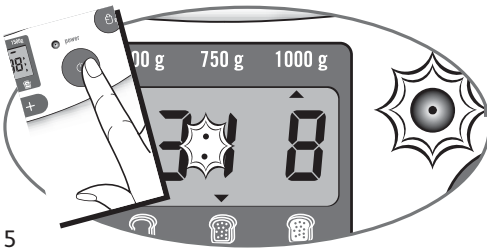
3  
Backform einsetzen und den Antrieb einrasten lassen. Nacheinander auf die beiden Seiten der Backform drücken, um sie auf dem Antrieb einrasten zu lassen. Beide Seiten der Form sollten gut arretiert sein.



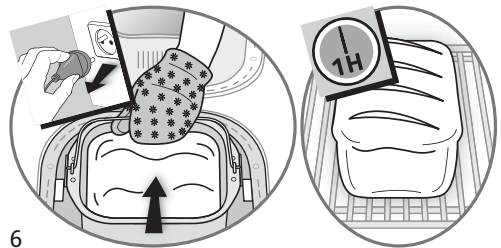
2  
Die Zutaten in der genannten Reihenfolge in die Backform geben.  
Zutaten präzise abwiegen.



4  
Den Brotbackautomaten anschließen. Stecker in die Steckdose stecken und den Brotbackautomaten einschalten. Es ertönt ein Summer und im Anzeigefenster erscheint danach Programm 1 (1P), d.h. Brotgröße 1000 g, Kruste mittelbraun sowie die entsprechende Backzeit werden angezeigt.

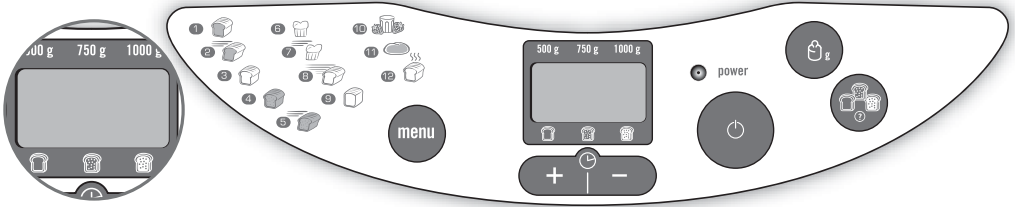


5  
Drücken Sie auf .  
Der Doppelpunkt blinkt;  
Die Betriebskontrollleuchte ist an.



6  
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



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

## Programmwahl


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

Mit der **MENÜ-Taste** haben Sie die Wahl unter einer Anzahl verschiedener Programme.  
Die jeweilige Programmzeit wird angezeigt. Mit jedem Drücken der Taste  erscheint im Anzeigefeld die nächste Nummer im Menü von 1 bis 12:

- |                         |                          |                        |                 |
|-------------------------|--------------------------|------------------------|-----------------|
| 1 > Grundrezept         | 4 > Vollkornbrot         | 7 > Süßes Brot schnell | 10 > Marmelade  |
| 2 > Grundrezept schnell | 5 > Vollkornbrot schnell | 8 > Superschnell       | 11 > Hefeteig   |
| 3 > Französisches Brot  | 6 > Süßes Brot           | 9 > Kuchen             | 12 > nur Backen |


- 1 Das Grundrezept-Programm eignet sich zum Backen der meisten Brotrezepte mit Weizenmehl.
- 2 Dieses Programm ist eine schnellere Variante des Grundrezept-Programms, mit dem das Innere des Brotes eventuell weniger locker wird.
- 3 Das Programm „Französisches Brot“ entspricht einem Rezept für traditionelles französisches Weißbrot.
- 4 Das Programm „Vollkornbrot“ wird für Rezepte gewählt, die Vollkornmehl vorschreiben.
- 5 Dieses Programm ist eine schnellere Variante des Vollkornbrot-Programms, mit dem das Innere des Brotes eventuell weniger locker wird.
- 6 Das Programm „Süßes Brot“ backt Brot mit höherem Fett- und Zuckergehalt. Bei Gebrauch von Backmischungen für Brioche und Milchbrot darf eine Gesamtteigmenge von 1000 g nicht überstiegen werden.
- 7 Dieses Programm ist eine schnellere Variante des Süßes Brot-Programms, mit dem das Innere des Brotes eventuell weniger locker wird.
- 8 Das Programm „Brot sehr schnell“ ist die besondere Einstellung für das Brotrezept SUPER SCHNELL (siehe Seite 34).
- 9 Das Programm „Kuchen“ erlaubt die Zubereitung von Torten und Kuchen mit Backhefe.
- 10 Das Marmeladen-Programm bereitet automatisch Marmeladen zu.
- 11 Das Programm „Hefeteig“ backt nicht. Diese Einstellung knetet den Teig und lässt ihn ruhen, damit er aufgehen kann, z.B. für Pizzateig.
- 12 Dieses Backprogramm bietet Backzeiten von 10 bis 60 Minuten, die jeweils im 10-Minuten-Takt eingestellt werden können. Es kann allein ausgewählt werden, oder:
  - a) in Verbindung mit dem Programm für Hefeteig.
  - b) zum Aufbacken oder Nachbacken von bereits gebackenen und abgekühlten Broten wenn immer in die Backform sind.
  - c) zum Fertigbacken eines unterbrochenen Backzyklus, z.B. bei längerem Stromausfall.

### Den Brotbackautomaten bei laufen dem Programm 12 nicht unbeaufsichtigt lassen.

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


---

## Einstellung der Brotgröße

Die Brotgröße steht standardmäßig auf 1000 g. Es handelt sich um eine Grundeinstellung. Einzelheiten ansehen Sie den jeweiligen Rezepten. Die Programme 10, 11, 12 haben keine Einstellung der Brotgröße. Drücken Sie die Taste , um das gewünschte Produkt auf 500 g, 750 g oder 1000 g einzustellen. Das Hinweislicht leuchtet neben der ausgewählten Größe auf.



---

## Einstellung der Krustenfarbe (bräunungsgrad)

Der Bräunungsgrad der Kruste ist standardmäßig auf MITTELBRAUN eingestellt. Die Programme 10, 11, 12 haben keine Einstellung des Bräunungsgrads. Drei Bräunungsgrade stehen zur Auswahl: HELL (L) - MITTEL (P) - DUNKEL (H). Zum Ändern der Standardeinstellung drücken Sie auf die Taste , bis das Hinweislicht neben der ausgewählten Krustenfarbe leuchtet.

---

## Start/Stop

Den Brotbackautomaten mit einem Druck von die Taste  einschalten. Der Countdown beginnt. Um die zeitversetzte Programmierung zu stoppen oder zu löschen, drücken Sie die Taste . Die Betriebsanzeigeleuchte geht aus.

---

## Programm-Zyklen

Auf dem Schema auf den **Seiten 36-37** ist der Ablauf der verschiedenen Zyklen je nach eingestelltem Programm abzulesen.

| <b>Vorheizen</b>  | <b>› Kneten</b>                                   | <b>› Ruhen</b>  | <b>› Gehen</b>  | <b>› Backen</b>  | <b>› Warmhalten</b>   |
|---|---|---|---|--|---|
| Wird in den Programmen 4 und 5 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 knusprige und goldbraune Kruste. | Zum Warmhalten nach dem Backzyklus. Es ist jedoch ratsam, das Brot gleich nach dem Backen zu entfernen. |

**Vorheizen** : Das Vorheizen ist nur in den Programmen 4 und 5 aktiv. 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, 2, 4, 5, 6 und 7 weitere Zutaten, z.B. Trockenfrüchte, Oliven, Speck, usw. zufügen. Sie werden durch einen Alarmton darauf hingewiesen. Siehe Tabelle mit der Zusammenfassung der Vorbereitungszeiten (**Seite 36-37**) 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, 6, 7, 8 und 8 können Sie das Backgut im Gerät lassen. Nach Ende des Backzyklus schaltet der Brotbackautomat automatisch auf Warmhalten. Während dem Warmhaltemodus steht im Anzeigefenster 0:00 und ein Piepsignal ertönt in regelmäßigen Abständen. Am Ende des Gerätezyklus erfolgt eine automatische Abschaltung und es ertönen mehrere Piepsignale.

# Zeitversetzte Programmierung (Timer-Funktion)

Mit der Timer-Funktion können Sie den Brotbackvorgang bis zu 13 Stunden im Voraus programmieren, damit das Brot fertig ist, wann Sie es brauchen.

Das zeitlich verschobene Programm ist für die Programme 8, 9, 10, 11, 12 nicht verfügbar.

Dieses Stadium wird nach der Auswahl des Programms, der Einstellung der Krustenfarbe und der Brotgröße aktiv. Im Anzeigefeld steht die Programmzeit. Sie berechnen die Zeitdifferenz zwischen dem Zeitpunkt, an dem Sie das Programm starten und die Zeit, zu der das Brot fertig sein soll. Die Maschine fügt die Dauer der Programmzyklen automatisch ein. Die errechnete Zeit anhand der  $\oplus$  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 Signalton. Durch langes Drücken stellt sich der Timer kontinuierlich in 10 Minuten-Schritten weiter.

Beispiel: Es ist 20h00 und Sie möchten ein frisches Brot für den nächsten Morgen 7h00.

Sie programmieren mit der  $\oplus$  und  $\ominus$  11h00. Drücken Sie auf  $\odot$ . Es ertönt ein Signalton und der Doppelpunkt ■ des Timers blinkt. Der Countdown beginnt. Die Betriebskontrollleuchte ist an.

Wenn Sie die Programmierung verändern möchten, drücken Sie länger auf  $\odot$ , 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, damit das Gerät gänzlich abkühlen kann.

## 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 Brotkruste eine gleichmäßigere und damit schönere Struktur.

**Wasser**: Wasser macht die Hefe wieder feucht und lässt sie aufgehen. Wasser befeuchtet ebenfalls die Stärke des Mehls und ermöglicht die Bildung der Kruste. Wasser kann ganz oder teilweise durch Milch 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 Typ 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 4.

**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 Pulverform 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 Tipps

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

**Manchmal ist es nützlich, den Teig nach dem halben Knetprozess zu prüfen.** Er soll homogen sein und nicht an den Wänden der Backform kleben.  
> bei Mehlrückständen noch etwas Wasser nachgießen,  
> bei klebrigem Teig noch etwas Mehl hinzufügen.

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

**Es ist ein weitverbreiteter Irrtum, dass das Brot durch die Zugabe von Hefe besser aufgeht.** Zuviele 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

TL > Teelöffel - EL > Esslöffel

Bei jedem Rezept die Reihenfolge der genannten Zutaten beachten. Je nach gewähltem Rezept und dem entsprechenden Programm können Sie aus der zusammenfassenden Tabelle (Seite 36-37) die Vorbereitungszeiten und die Zusammensetzung der verschiedenen Backzyklen entnehmen.

| PROGRAMM 1-2 | BROT-GRUNDREZEPT |        |        |                          | MILCHBROT |        |        |
|--------------|------------------|--------|--------|--------------------------|-----------|--------|--------|
|              | 500 g            | 750 g  | 1000 g |                          | 500 g     | 750 g  | 1000 g |
| Öl           | 3,5 TL           | 1,5 EL | 2 EL   | Weiche Butter in Stücken | 40 g      | 50 g   | 70 g   |
| Wasser       | 190 ml           | 250 ml | 330 ml | Salz                     | 1 TL      | 1 TL   | 1,5 TL |
| Salz         | 1 TL             | 1 TL   | 1,5 TL | Zucker                   | 2 EL      | 2,5 EL | 3 EL   |
| Zucker       | 2,5 TL           | 3 TL   | 1 EL   | Flüssige Milch           | 200 ml    | 260 ml | 350 ml |
| Milchpulver  | 1,5 EL           | 1,5 EL | 2 EL   | Mehl                     | 310 g     | 400 g  | 530 g  |
| Mehl         | 350 g            | 455 g  | 605 g  | Hefe                     | 1 TL      | 1 TL   | 1,5 TL |
| Hefe         | 1 TL             | 1 TL   | 1,5 TL |                          |           |        |        |

| PROGRAMM 3 | FRANZÖSISCHES BROT |        |        |            | BAUERNBROT |        |        |
|------------|--------------------|--------|--------|------------|------------|--------|--------|
|            | 500 g              | 750 g  | 1000 g |            | 500 g      | 750 g  | 1000 g |
| Wasser     | 210 ml             | 275 ml | 365 ml | Wasser     | 210 ml     | 275 ml | 365 ml |
| Salz       | 1 TL               | 1,5 TL | 2 TL   | Salz       | 1 TL       | 1,5 TL | 2 TL   |
| Mehl       | 360 g              | 465 g  | 620 g  | Mehl       | 290 g      | 370 g  | 395 g  |
| Hefe       | 0,5 TL             | 1 TL   | 1,5 TL | Roggenmehl | 70 g       | 90 g   | 125 g  |
|            |                    |        |        | Hefe       | 1 TL       | 1 TL   | 1,5 TL |

| PROGRAMM 4-5 | VOLLKORNBROT |        |        |              | LANDBROT |        |        |
|--------------|--------------|--------|--------|--------------|----------|--------|--------|
|              | 500 g        | 750 g  | 1000 g |              | 500 g    | 750 g  | 1000 g |
| Öl           | 1,5 TL       | 2 TL   | 2,5 TL | Öl           | 1,5 TL   | 2 TL   | 2,5 TL |
| Wasser       | 210 ml       | 290 ml | 355 ml | Wasser       | 205 ml   | 290 ml | 355 ml |
| Salz         | 1,5 TL       | 1,5 TL | 2 TL   | Salz         | 1 TL     | 1,5 TL | 2 TL   |
| Zucker       | 1,5 TL       | 2 TL   | 2,5 TL | Milchpulver  | 1 EL     | 1,5 EL | 2 EL   |
| Mehl         | 140,5 g      | 200 g  | 240 g  | Zucker       | 1,5 TL   | 2 TL   | 2,5 EL |
| Vollkornmehl | 210 g        | 300 g  | 365 g  | Mehl         | 180 g    | 255 g  | 310 g  |
| Hefe         | 0,5 TL       | 1 TL   | 1,5 TL | Vollkornmehl | 85 g     | 120 g  | 145 g  |
|              |              |        |        | Roggenmehl   | 85 g     | 120 g  | 145 g  |
|              |              |        |        | Hefe         | 0,5 TL   | 1 TL   | 1,5 TL |

| PROGRAMM 6-7   | BRIOCHE |       |        |                | GUGELHUPF |       |        |
|----------------|---------|-------|--------|----------------|-----------|-------|--------|
|                | 500 g   | 750 g | 1000 g |                | 500 g     | 750 g | 1000 g |
| Eier           | 2       | 2     | 3      | Eier           | 2         | 2     | 3      |
| Butter         | 115 g   | 150 g | 195 g  | Butter         | 100 g     | 130 g | 175 g  |
| Flüssige Milch | 45 ml   | 60 ml | 80 ml  | Flüssige Milch | 60 ml     | 80 ml | 105 ml |
| Salz           | 1 TL    | 1 TL  | 1,5 TL | Salz           | 1 TL      | 1 TL  | 1,5 TL |
| Zucker         | 2,5 EL  | 3 EL  | 4 EL   | Zucker         | 3,5 EL    | 4 EL  | 6 EL   |
| Mehl           | 280 g   | 365 g | 485 g  | Mehl           | 270 g     | 345 g | 460 g  |
| Hefe           | 1,5 TL  | 2 TL  | 3 TL   | Hefe           | 1,5 TL    | 2 TL  | 3 TL   |
|                |         |       |        | Rosinen        | 80 g      | 100 g | 130 g  |

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

| PROGRAMM 8            | BROT SUPER SCHNELL |  |  | PROGRAMM 9              | ZITRONENKUCHEN | MANDELKUCHEN      |        |
|-----------------------|--------------------|--|--|-------------------------|----------------|-------------------|--------|
|                       | 1000 g             |  |  |                         |                |                   |        |
| Öl                    | 1,5 EL             |  |  | Eier                    | 3              | Eier              | 3      |
| Wasser (max. 35-45°C) | 360 ml             |  |  | Butter                  | 70 g           | Butter            | 105 g  |
| Salz                  | 1,5 TL             |  |  | Salz                    | 1/2 TL         | Salz              | 1/2 TL |
| Zucker                | 1 EL               |  |  | Zucker                  | 195 g          | Zucker            | 135 g  |
| Milchpulver           | 2,5 EL             |  |  | Mehl                    | 320 g          | Brauner Rum       | 3 EL   |
| Mehl                  | 565 g              |  |  | Backhefe                | 2,5 TL         | Mehl              | 155 g  |
| Hefe                  | 3,5 TL             |  |  | Zitrone (Saft + Schale) | 1              | Geriebene Mandeln | 135 g  |
|                       |                    |  |  |                         |                | Backhefe          | 2 TL   |








Die Eier + den Zucker + das Salz schlagen, bis eine weiße Masse entsteht

| PROGRAMM 10   | KOMPOTTE UND MARMELADEN |                  |       | PROGRAMM 11       | PIZZATEIG |
|---|-------------------------|------------------|-------|-------------------|-----------|
|   |                         |                  |       |                   |           |
| Marmelade aus Erdbeeren, Pfirsichen, Rhabarber oder Aprikosen |                         | Orangenmarmelade |       | Rhabarber-Kompott | 1 EL      |
| Früchte   | 580 g                   | Früchte          | 500 g | Früchte           | 750 g     |
| Zucker  | 360 g                   | Zucker           | 400 g | Zucker            | 5 EL      |
| Pektin  | 30 g                    | Pektin           | 50 g  |                   |           |
| Zitronensaft  | 1                       |                  |       | Olivenöl          |           |
|   |                         |                  |       | Wasser            | 240 ml    |
|   |                         |                  |       | Salz              | 1,5 TL    |
|   |                         |                  |       | Mehl              | 480 g     |
|   |                         |                  |       | Hefe              | 1 TL      |




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

# 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 bemeht  |
|---|---|---|---|---|---|--|
|   |  |  |  |  |  |  |
| Während des Backzyklus wurde die  bedient. |   | ●   |   | ●   |   |  |
| Zu wenig Mehl   |   |   | ●   |   |   |  |
| Zu viel Mehl  |   |   |   |   |   | ●  |
| Zu wenig Hefe   |   |   | ●   |   |   |  |
| Zu viel Hefe  |   | ●   |   | ●   |   |  |
| Zu wenig Wasser   |   |   | ●   |   |   | ●  |
| Zu viel Wasser  |   | ●   |   |   | ●   |  |
| Zu wenig Zucker   |   |   | ●   |   |   |  |
| Schlechte Mehlqualität  |   |   | ●   | ●   |   |  |
| Falsche Proportionen der Zutaten (zu große Mengen)  | ●   |   |   |   |   |  |
| Wasser zu warm  |   | ●   |   |   |   |  |
| Wasser zu kalt  |   |   | ●   |   |   |  |
| Falsches Programm   |   |   | ●   | ●   |   |  |

## Suchanleitung für technische Störungen

| FEHLER   | ABHILFE  |
|--|--|
| Der Mischhaken bleibt in der Backform stecken  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• In Wasser einweichen und dann herausziehen.</li> </ul>  |
| Der Mischhaken bleiben im Brot stecken   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bestreichen Sie die Mischhaken vor dem Einfüllen der Zutaten in die Backform mit etwas Öl.</li> </ul>   |
| Nichts passiert nach Druck auf    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Backautomat ist zu heiß. Folgende Fehlermeldung wird angezeigt: EO1 und 5 Pieptöne. Zwischen zwei Backzyklen 1 Stunden warten.</li> <li>• Das gewählte Programm hat einen Vorheizzyklus.</li> <li>• Es wurde ein zeitversetzter Start (Timer) programmiert.</li> </ul>  |
| Nach Druck auf  läuft zwar der Motor, aber der Teig wird nicht geknetet | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Backform ist nicht richtig eingesetzt.</li> <li>• Der Knethaken fehlt oder sitzt nicht richtig.</li> </ul>  |
| Nach Aufnahme eines zeitversetzten Backzyklus (Timer) ist das Brot nicht genug aufgegangen, oder nichts ist passiert                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sie haben nach der Timer-Einstellung vergessen, auf  zu drücken.</li> <li>• Die Hefe ist mit Salz bzw. Wasser in Berührung gekommen.</li> <li>• Der Mischhaken fehlt.</li> </ul>   |
| Es riecht verbrannt  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ein Teil der Zutaten ist neben die Backform gefallen: Backautomaten abkühlen lassen und das Geräteinnere nur mit einem feuchten Schwamm, ohne Reinigungsmittel, auswaschen.</li> <li>• Der Teig ist übergelaufen: die Zutatenmenge ist zu groß, vor allem der Flüssigkeitsanteil. Die Mengenangaben der Rezepte einhalten.</li> </ul> |

| PROG. | KRUSTE | GEWICHT            | ZEIT (h)             | VORHEIZEN | 1. KNETEN | RUHEN   | 2. KNETEN | 1. GEHEN | 3. KNETEN | 2. GEHEN | 4. KNETEN | 3. GEHEN | BACKEN               | EXTRA                | WARMHALTEN (h)       |
|-------|--------|--------------------|----------------------|-----------|-----------|---------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|----------------------|----------------------|----------------------|
| 1     | 1      | 500<br>750<br>1000 | 3:08<br>3:13<br>3:18 | x         | 0:05:00   | 0:05:00 | 0:20:00   | 0:39:00  | 0:00:10   | 0:25:50  | 0:00:15   | 0:49:45  | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 2:46<br>2:51<br>2:56 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
|       | 2      | 500<br>750<br>1000 | 3:08<br>3:13<br>3:18 |           |           |         |           |          |           |          |           |          | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 2:46<br>2:51<br>2:56 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
|       | 3      | 500<br>750<br>1000 | 3:08<br>3:13<br>3:18 |           |           |         |           |          |           |          |           |          | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 2:46<br>2:51<br>2:56 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 2     | 1      | 500<br>750<br>1000 | 2:07<br>2:12<br>2:17 | x         | 0:05:00   | 0:05:00 | 0:20:00   | 0:15:00  | 0:00:10   | 0:08:50  | 0:00:10   | 0:29:50  | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 1:45<br>1:50<br>1:55 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
|       | 2      | 500<br>750<br>1000 | 2:07<br>2:12<br>2:17 |           |           |         |           |          |           |          |           |          | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 1:45<br>1:50<br>1:55 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
|       | 3      | 500<br>750<br>1000 | 2:07<br>2:12<br>2:17 |           |           |         |           |          |           |          |           |          | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 1:45<br>1:50<br>1:55 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 3     | 1      | 500<br>750<br>1000 | 3:28<br>3:30<br>3:32 | x         | 0:05:00   | 0:05:00 | 0:20:00   | 0:39:00  | 0:00:10   | 0:30:50  | 0:00:10   | 0:59:50  | 0:48<br>0:50<br>0:52 | N/A<br>N/A<br>N/A    | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
|       | 2      | 500<br>750<br>1000 | 3:28<br>3:30<br>3:32 |           |           |         |           |          |           |          |           |          | 0:48<br>0:50<br>0:52 | N/A<br>N/A<br>N/A    | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
|       | 3      | 500<br>750<br>1000 | 3:28<br>3:30<br>3:32 |           |           |         |           |          |           |          |           |          | 0:48<br>0:50<br>0:52 | N/A<br>N/A<br>N/A    | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 4     | 1      | 500<br>750<br>1000 | 3:41<br>3:43<br>3:45 | 0:30:00   | 0:05:00   | 0:05:00 | 0:15:00   | 0:49:00  | 0:00:10   | 0:25:50  | 0:00:10   | 0:44:50  | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:54<br>2:56<br>2:58 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
|       | 2      | 500<br>750<br>1000 | 3:41<br>3:43<br>3:45 |           |           |         |           |          |           |          |           |          | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:54<br>2:56<br>2:58 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
|       | 3      | 500<br>750<br>1000 | 3:41<br>3:43<br>3:45 |           |           |         |           |          |           |          |           |          | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:54<br>2:56<br>2:58 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 5     | 1      | 500<br>750<br>1000 | 2:26<br>2:28<br>2:30 | 0:05:00   | 0:05:00   | 0:05:00 | 0:15:00   | 0:24:00  | 0:00:10   | 0:10:50  | 0:00:10   | 0:34:50  | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:04<br>2:06<br>2:08 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
|       | 2      | 500<br>750<br>1000 | 2:26<br>2:28<br>2:30 |           |           |         |           |          |           |          |           |          | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:04<br>2:06<br>2:08 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
|       | 3      | 500<br>750<br>1000 | 2:26<br>2:28<br>2:30 |           |           |         |           |          |           |          |           |          | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:04<br>2:06<br>2:08 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |

| PROG. | KRUSTE | GEWICHT            | ZEIT (h)                            | VORHEIZEN | 1. KNETEN | RUHEN   | 2. KNETEN | 1. GEHEN | 3. KNETEN | 2. GEHEN | 4. KNETEN | 3. GEHEN                            | BACKEN               | EXTRA                | WARMHALTEN (h)       |
|-------|--------|--------------------|-------------------------------------|-----------|-----------|---------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|-------------------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| 6     | 1      | 500<br>750<br>1000 | 3:12<br>3:17<br>3:22                | x         | 0:05:00   | 0:05:00 | 0:20:00   | 0:39:00  | 0:00:10   | 0:25:50  | 0:00:05   | 0:51:55                             | 0:45<br>0:50<br>0:55 | 2:50<br>2:55<br>3:00 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
|       | 2      | 500<br>750<br>1000 | 3:12<br>3:17<br>3:22                |           |           |         |           |          |           |          |           |                                     | 0:45<br>0:50<br>0:55 | 2:50<br>2:55<br>3:00 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
|       | 3      | 500<br>750<br>1000 | 3:12<br>3:17<br>3:22                |           |           |         |           |          |           |          |           |                                     | 0:45<br>0:50<br>0:55 | 2:50<br>2:55<br>3:00 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 7     | 1      | 500<br>750<br>1000 | 2:32<br>2:37<br>2:42                | x         | 0:05:00   | 0:05:00 | 0:20:00   | 0:25:00  | 0:00:10   | 0:15:50  | 0:00:05   | 0:35:55                             | 0:45<br>0:50<br>0:55 | 2:10<br>2:15<br>2:20 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
|       | 2      | 500<br>750<br>1000 | 2:32<br>2:37<br>2:42                |           |           |         |           |          |           |          |           |                                     | 0:45<br>0:50<br>0:55 | 2:10<br>2:15<br>2:20 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
|       | 3      | 500<br>750<br>1000 | 2:32<br>2:37<br>2:42                |           |           |         |           |          |           |          |           |                                     | 0:45<br>0:50<br>0:55 | 2:10<br>2:15<br>2:20 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 8     | -      | 1000               | 1:20                                | x         | 0:05:00   | x       | 0:15:00   | 0:12:00  | x         | x        | x         | x                                   | 0:48                 | -                    | 1:00                 |
| 9     | -      | 1000               | 1:50                                | x         | 0:05:00   | x       | 0:10:00   | 0:15:00  | x         | x        | x         | x                                   | 1:20                 | -                    | -                    |
| 10    | -      | -                  | 1:05                                | x         | x         | x       | 0:05:00   | 0:10:00  | x         | x        | x         | x                                   | 0:50                 | -                    | -                    |
| 11    | -      | 750                | 1:30                                | x         | 0:05:00   | 0:05:00 | 0:20:00   | 1:00:00  | x         | x        | x         | x                                   | x                    | -                    | -                    |
| 12    | -      | -                  | 0:10<br>in<br>10-Min.<br>-Schritten | x         |           |         |           |          |           |          |           | 0:10<br>in<br>10-Min.<br>-Schritten | -                    | -                    |                      |

Hinweis: Für die Programme 1 bis einschließlich 8 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 haushaltsübliche Reinigungsmittel, Topfkratzer noch Brennspritus verwenden.  
Nur mit einem weichen und feuchten Tuch reinigen.
- Das Gerätegehäuse oder den Deckel niemals in Wasser tauchen.

# Sicherheitshinweise

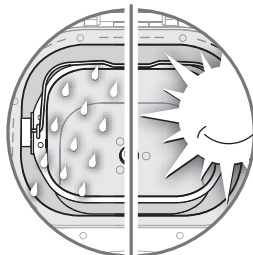
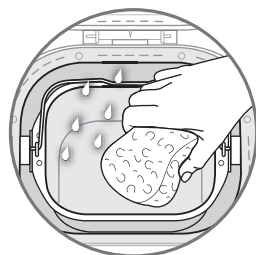
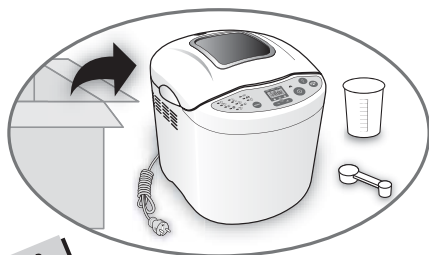


## Denken Sie an den Umweltschutz!

- 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.

- Die Sicherheitsvorrichtungen des Geräts entsprechen den gültigen technischen Regeln und Normen.
- 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 Geräts und entnehmen Sie das Zubehör.
- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigten Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein.
- 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 schadhaften 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 entflammbare 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 10 (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 72 dBa.

## Antes de começar



É possível que ocorra uma pequena libertação de odor aquando da primeira utilização.

## Familiarizar-se com a máquina do pão

A. tampa com janela

B. painel de comandos

C. cuba do pão

D. misturadora

E. copo graduado

f1. colher de sopa

F. doseadora dupla

f2. colher de café

b1. ecrã de visualização

b6. selecção dos programas

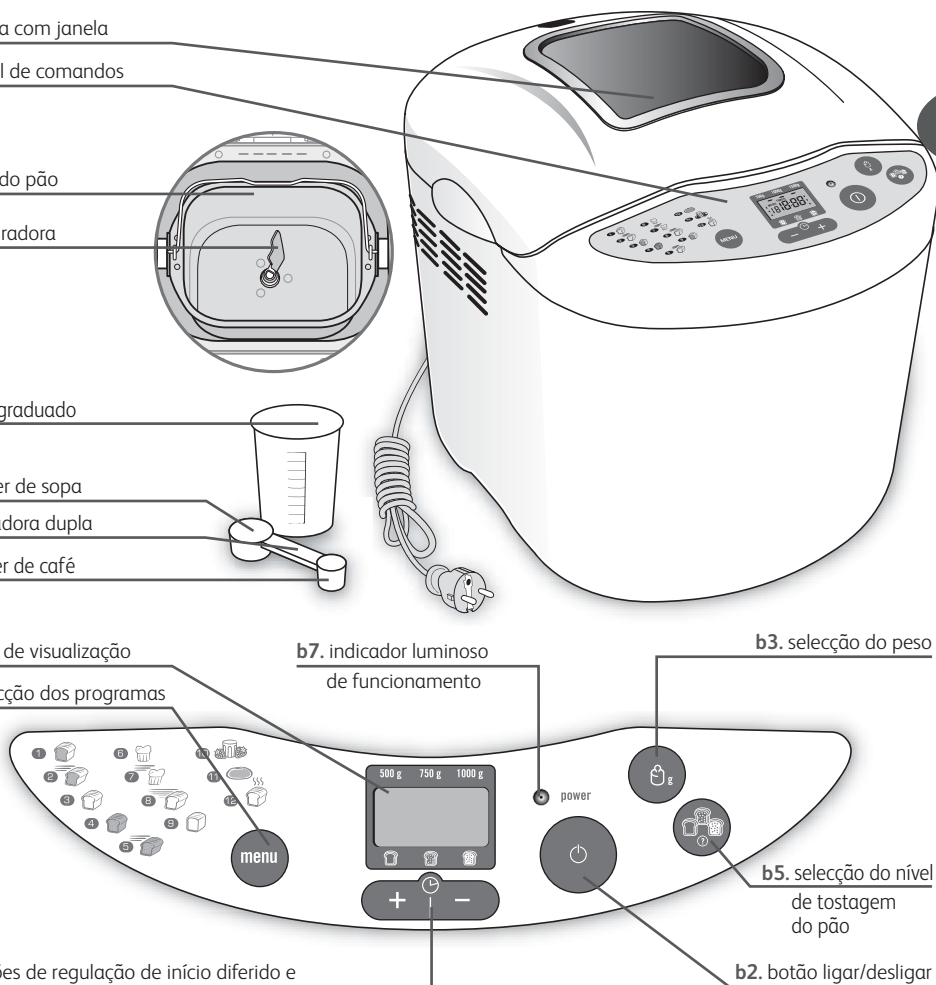
b7. indicador luminoso de funcionamento

b3. selecção do peso

b5. selecção do nível de tostagem do pão

b4. botões de regulação de início diferido e de regulação do tempo para o programa 12

b2. botão ligar/desligar



# Introdução

O pão desempenha um papel muito importante na nossa alimentação.

Quem é que nunca sonhou em fazer pão em casa?

Eis o sonho tornado realidade graças à máquina de fazer pão da Tefal.

Quer seja um principiante ou um especialista, basta-lhe juntar os ingredientes certos e a máquina de fazer 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 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 atentamente o manual de instruções e siga 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, (salvo indicação em contrário), tendo de ser pesados com precisão.

**Meça os líquidos com o copo graduado fornecido com o produto.**

**Utilize a doseadora dupla fornecida para medir, de um lado, as colheres de café e, do outro, as colheres de sopa.**

Medições incorrectas traduzir-se-ão em maus resultados.

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

4. A precisão na medição da quantidade de farinha é importante.

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

5. Para evitar perturbar a levedura das preparações, aconselhamo-lo a colocar todos os ingredientes na cuba logo no início da preparação e evitar abrir a tampa durante a mesma (salvo indicação em contrário).

Respeite com exactidão a ordem dos ingredientes bem como as quantidades indicadas nas receitas. Primeiro os líquidos, depois os sólidos. **O fermento não pode entrar em contacto com os líquidos nem com o sal.**

**Ordem geral a respeitar:**

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

# Arranque rápido

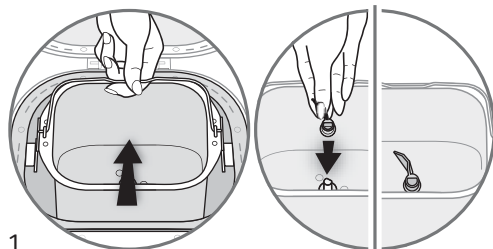
Para se familiarizar com a máquina de fazer pão, sugerimos-lhe que experimente a receita de PÃO BÁSICO para confeccionar o seu primeiro pão.

## PÃO BÁSICO (programa 1)

TOM DOURADO > MÉDIO  
PESO > 1000 g  
TEMPO > 3 : 18  
ÓLEO > 2 c.s.  
ÁGUA > 330 ml

SAL > 1,5 c.c.  
AÇÚCAR > 1 c.s.  
LEITE EM PÓ > 2 c.s.  
FARINHA > 605 g  
FERMENTO > 1,5 c.c.

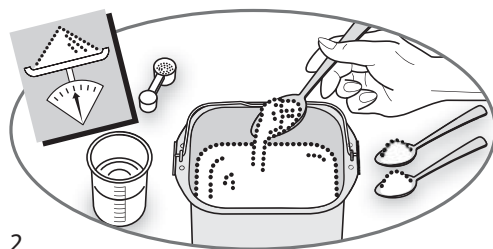
c.c. > colher de café  
c.s. > colher de sopa



1

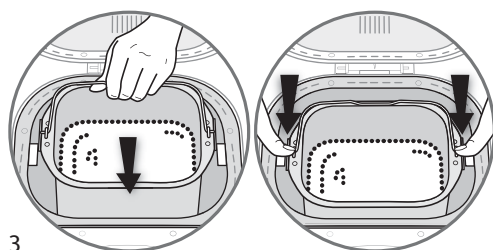
Retire a cuba do pão levantando a pega e puxando-a da frente para trás por forma a soltar um lado e, depois, o outro.

De seguida, adapte a misturadora.



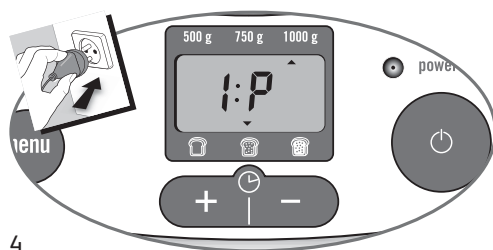
2

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



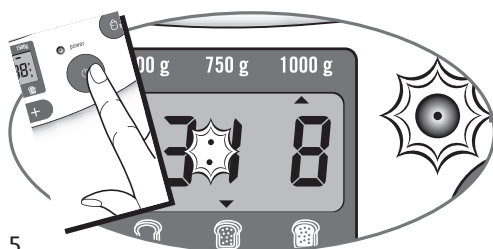
3

Introduza a cuba do pão. Pressione a cuba num dos lados e, depois, do outro, por forma a prendê-la no eixo, tendo de ficar bem presa dos 2 lados.




4

Ligue a máquina de fazer pão. Depois do sinal sonoro, o programa 1 (1P) aparece no visor por defeito, ou seja, 1000 g de tom dourado médio e, de seguida, o tempo correspondente.

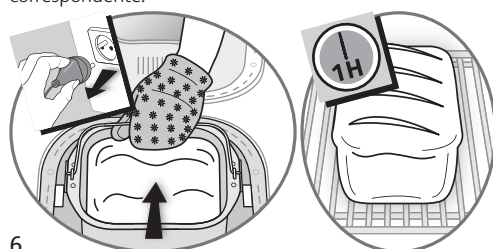


5

Prima o botão .

Os 2 pontos do temporizador piscam.

A luz piloto de funcionamento acende-se.

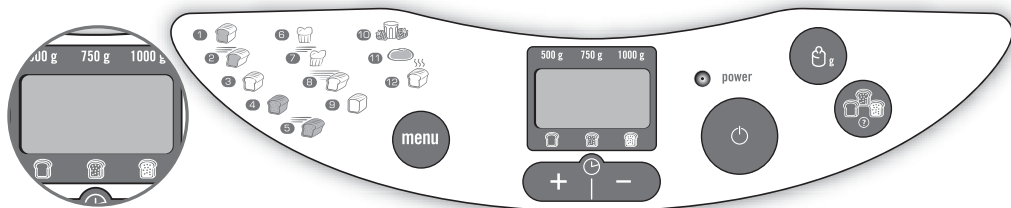


6

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



# Utilização da máquina de fazer pão



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

## Seleção de um programa

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

O **botão MENU** permite-lhe escolher uma série de programas diferentes. Aparece no visor o tempo correspondente a cada programa. Sempre que premir o botão **menu**, o número no painel de visualização passa para o programa seguinte de 1 a 12, do seguinte modo :

- |                       |                         |                     |                       |
|-----------------------|-------------------------|---------------------|-----------------------|
| 1 > pão básico        | 4 > pão integral        | 7 > pão doce rápido | 10 > doce             |
| 2 > pão básico rápido | 5 > pão integral rápido | 8 > super rápido    | 11 > massas levedadas |
| 3 > pão francês       | 6 > pão doce            | 9 > cake            | 12 > apenas cozedura  |

- 1 O programa pão básico permite efectuar a maior parte das receitas de pão utilizando farinha de trigo.
- 2 Este programa é equivalente ao programa Pão básico mas em versão rápida. O miolo do pão obtido pode ser mais compacto.
- 3 O programa pão francês corresponde a uma receita de pão de trigo tradicional francês.
- 4 O programa pão integral destina-se a ser seleccionado quando se usa farinha para pão integral.
- 5 Este programa é equivalente ao programa Pão integral mas em versão rápida. O miolo do pão obtido pode ser mais compacto.
- 6 O programa pão doce adapta-se às receitas que contêm maior quantidade de matérias gordas e açúcar.
- 7 Este programa é equivalente ao programa Pão doce mas em versão rápida. O miolo do pão obtido pode ser mais compacto.
- 8 O programa Pão Super Rápido é específico da receita do PÃO SUPER RÁPIDO (página 46).
- 9 O programa Cake permite a confecção de artigos de pastelaria com fermento químico.
- 10 O programa Doce coze automaticamente o doce de fruta na cuba.
- 11 O programa Massas levedadas não coze. Corresponde a um programa para amassar e levedar, válido para todas as massas levedadas. Como exemplo: a massa para pizza.
- 12 O programa Cozedura permite apenas cozer, durante 10 a 60 minutos, regulável por fases de 10 minutos. Pode ser seleccionado isoladamente ou utilizado:
  - a) em associação com o programa massas levedadas,
  - b) para reaquecer ou tornar estaladiços pães já cozidos e arrefecidos, quando permanecem na cuba.
  - c) para terminar a cozedura no caso de uma falha de corrente prolongada durante um ciclo de pão.


**A máquina de fazer pão não pode ser deixada sem vigilância no decorrer da utilização do programa 12.**

Para interromper o ciclo antes do fim do mesmo, interrompa manualmente o programa premindo longamente o botão

---

## Seleção do peso do pão

O peso do pão regula-se por defeito para 1000 g. O peso é fornecido a título indicativo.

Para uma maior precisão, consulte as receitas de forma mais pormenorizada. Os programas 10, 11, 12 não possuem a regulação do peso. Prima o botão  para regular o peso escolhido para 500 g, 750 g ou 1000 g.

A luz piloto acende-se à frente da regulação escolhida.


---

## Seleção da cor da còdea (tom dourado)

A cor da còdea regula-se por defeito para MOYEN (MÉDIA).

Os programas 10, 11, 12 não possuem a regulação da cor.


São possíveis três escolhas: CLAIR (L) - MOYEN (P) - FONCÉ (H) - CLARA (P) - MÉDIA (P) - ESCURA (H).

Caso pretenda modificar a regulação por defeito, prima o botão  até que a luz piloto se acenda à frente da regulação escolhida.

---

## Arranque/Paragem

Prima o botão  para colocar o aparelho em funcionamento. A luz piloto de funcionamento acende-se.

Inicia-se a contagem decrescente. Para parar o programa ou anular a programação diferida, prima o botão .

A luz piloto de funcionamento apaga-se.

---

## Os ciclos

O quadro nas páginas 48-49 indica-lhe a decomposição dos diferentes ciclos de acordo com o programa escolhido.

| Pré-<br>aquecimento    | > Amassar           | > Repouso          | > Levedar              | > Cozer                  | > Manutenção<br>do calor |
|------------------------|---------------------|--------------------|------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Permite<br>aquecimento | Permite<br>formar a | Permite<br>à massa | Período de<br>tempo no | Transforma<br>a massa em | Permite manter o pão     |
| Utilizado nos          | estruturar a        | distender-se       | decorrer do qual       | miolo e permite          | quente depois da         |
| programas              | massa e,            | de modo a          | o fermento             | que a còdea              | cozedura. É, no entanto, |
| 4 e 5 para             | logo, a sua         | melhorar a         | actua de               | fique dourada            | aconselhável tirar o     |
| melhorar               | capacidade          | qualidade          | forma a que            | e estaladiça.            | pão do molde logo        |
| a levedura             | para levedar        | do processo        | o pão cresça           |                          | que a cozedura chegue    |
| da massa.              | de forma            | anterior           | e desenvolva           |                          | ao fim.                  |
|                        | adequada.           | (amassar)          | o seu aroma.           |                          |                          |

**Pré-aquecimento:** apenas activo para os programas 4 e 5. 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.

**Amassar:** a massa encontra-se no 1.º ou 2.º ciclo do processo de amassar ou no período de mistura entre os ciclos de levedura. No decorrer deste ciclo, e para os programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 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 48-49) 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.

**Levedar:** a massa encontra-se no 1.º, 2.º ou 3.º ciclo do processo de levedura.

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

**Manutenção no calor:** para os programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, pode deixar a preparação no aparelho. Um ciclo de manutenção de calor com a duração de uma hora desencadeia-se automaticamente no final da cozedura. O visor continua a exibir 0:00 no decorrer do período 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 vários bips.

**Pode programar o aparelho de forma a ter a sua preparação pronta à hora por si escolhida, com um máximo de 13 horas de antecedência.**

**O programa diferido não pode ser utilizado para os programas 8, 9, 10, 11, 12.**

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.

Programa 11 h 00 com a ajuda dos botões (+) e (-). Prima o botão (⏰).

É emitido um sinal sonoro 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 um erro de utilização, a máquina está equipada com uma protecção de 7 minutos, durante os quais a programação é guardada. O ciclo retoma no ponto onde parou. Perde-se a programação que exceda os 7 minutos ou o período de tempo referido.

**Caso accione dois programas,** aguarde 1 h antes de iniciar uma segunda preparação para que a máquina arrefeça na totalidade.

## 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 o restabelecimento da humidade do fermento.

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

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

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

Utilize líquidos à temperatura ambiente.

**Farinhas:** o peso da farinha varia consideravelmente em função do tipo de farinha utilizado. Consoante a qualidade da farinha, os resultados da cozedura do pão podem também variar. Conserve a farinha num recipiente hermético dado que ela reage às flutuações das condições climatéricas absorvendo humidade ou, pelo contrário, perdendo-a. Utilize preferencialmente uma farinha “forte”, “panificável” ou “de padeiro” em vez de uma farinha normal. A adição de aveia, farelo, gérmen de trigo, centeio ou, até mesmo, grãos inteiros à massa do pão assegura-lhe um pão mais 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 4.

**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 cêdea.

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

**Fermento:** o fermento 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 pequenas esferas para as quais se deve restabelecer a humidade com um pouco de água morna com açúcar. São utilizadas nas mesmas proporções que o fermento desidratado em pequenas lâminas, 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 do processo de amassar por forma a facilitar a utilização da máquina (início diferido, por exemplo),
- > escorra devidamente os ingredientes húmidos (azeitonas),
- > polvilhe com farinha os ingredientes gordos para uma melhor incorporação,
- > não os incorpore em grande quantidade pois corre o risco de perturbar o bom desenvolvimento da massa.

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

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

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

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

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

# As receitas

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

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 48-49) e seguir a composição dos diferentes ciclos.

| PROGRAMA 1-2 |          | PÃO BÁSICO |          |                    | PÃO DE LEITE |          |          |
|--------------|----------|------------|----------|--------------------|--------------|----------|----------|
|              | 500 g    | 750 g      | 1000 g   |                    | 500 g        | 750 g    | 1000 g   |
| Óleo         | 3.5 c.c. | 1.5 c.s.   | 2 c.s.   | Manteiga amolecida | 40 g         | 50 g     | 70 g     |
| Água         | 190 ml   | 250 ml     | 330 ml   | Sal                | 1 c.c.       | 1 c.c.   | 1.5 c.c. |
| Sal          | 1 c.c.   | 1 c.c.     | 1.5 c.c. | Açúcar             | 2 c.s.       | 2.5 c.s. | 3 c.s.   |
| Açúcar       | 2.5 c.c. | 3 c.c.     | 1 c.s.   | Leite líquido      | 200 ml       | 260 ml   | 350 ml   |
| Leite em pó  | 1.5 c.s. | 1.5 c.s.   | 2 c.s.   | Farinha            | 310 g        | 400 g    | 530 g    |
| Farinha      | 350 g    | 455 g      | 605 g    | Fermento           | 1 c.c.       | 1 c.c.   | 1.5 c.c. |
| Fermento     | 1 c.c.   | 1 c.c.     | 1.5 c.c. |                    |              |          |          |

| PROGRAMA 3 |          | PÃO FRANCÊS |          |                    | PÃO SALOIO |          |          |
|------------|----------|-------------|----------|--------------------|------------|----------|----------|
|            | 500 g    | 750 g       | 1000 g   |                    | 500 g      | 750 g    | 1000 g   |
| Água       | 210 ml   | 275 ml      | 365 ml   | Água               | 210 ml     | 275 ml   | 365 ml   |
| Sal        | 1 c.c.   | 1.5 c.c.    | 2 c.c.   | Sal                | 1 c.c.     | 1.5 c.c. | 2 c.c.   |
| Farinha    | 360 g    | 465 g       | 620 g    | Farinha            | 290 g      | 370 g    | 395 g    |
| Fermento   | 0.5 c.c. | 1 c.c.      | 1.5 c.c. | Farinha de centeio | 70 g       | 90 g     | 125 g    |
|            |          |             |          | Fermento           | 1 c.c.     | 1 c.c.   | 1.5 c.c. |

| PROGRAMA 4-5     |          | PÃO INTEGRAL |          |                    | PÃO TIPO LENHA |          |          |
|------------------|----------|--------------|----------|--------------------|----------------|----------|----------|
|                  | 500 g    | 750 g        | 1000 g   |                    | 500 g          | 750 g    | 1000 g   |
| Óleo             | 1.5 c.c. | 2 c.c.       | 2.5 c.c. | Óleo               | 1.5 c.c.       | 2 c.c.   | 2.5 c.c. |
| Água             | 210 ml   | 290 ml       | 355 ml   | Água               | 205 ml         | 290 ml   | 355 ml   |
| Sal              | 1.5 c.c. | 1.5 c.c.     | 2 c.c.   | Sal                | 1 c.c.         | 1.5 c.c. | 2 c.c.   |
| Açúcar           | 1.5 c.c. | 2 c.c.       | 2.5 c.c. | Leite em pó        | 1 c.s.         | 1.5 c.s. | 2 c.s.   |
| Farinha          | 140.5 g  | 200 g        | 240 g    | Açúcar             | 1.5 c.c.       | 2 c.c.   | 2.5 c.s. |
| Farinha integral | 210 g    | 300 g        | 365 g    | Farinha            | 180 g          | 255 g    | 310 g    |
| Fermento         | 0.5 c.c. | 1 c.c.       | 1.5 c.c. | Farinha integral   | 85 g           | 120 g    | 145 g    |
|                  |          |              |          | Farinha de centeio | 85 g           | 120 g    | 145 g    |
|                  |          |              |          | Fermento           | 0.5 c.c.       | 1 c.c.   | 1.5 c.c. |

| PROGRAMA 6-7  |          | BRIOCHE |          |  | KUGELHOPF |        |          |
|---------------|----------|---------|----------|--|-----------|--------|----------|
|               | 500 g    | 750 g   | 1000 g   |  | 500 g     | 750 g  | 1000 g   |
| Ovos          | 2        | 2       | 3        | Ovos   | 2         | 2      | 3        |
| Manteiga      | 115 g    | 150 g   | 195 g    | Manteiga   | 100 g     | 130 g  | 175 g    |
| Leite líquido | 45 ml    | 60 ml   | 80 ml    | Leite líquido  | 60 ml     | 80 ml  | 105 ml   |
| Sal           | 1 c.c.   | 1 c.c.  | 1.5 c.c. | Sal  | 1 c.c.    | 1 c.c. | 1.5 c.c. |
| Açúcar        | 2.5 c.s. | 3 c.s.  | 4 c.s.   | Açúcar   | 3.5 c.s.  | 4 c.s. | 6 c.s.   |
| Farinha       | 280 g    | 365 g   | 485 g    | Farinha  | 270 g     | 345 g  | 460 g    |
| Fermento      | 1.5 c.c. | 2 c.c.  | 3 c.c.   | Fermento   | 1.5 c.c.  | 2 c.c. | 3 c.c.   |
|               |          |         |          | Uvas   | 80 g      | 100 g  | 130 g    |
|               |          |         |          | <b>Opcional</b> : embeber as uvas num xarope leve.                     |           |        |          |
|               |          |         |          | <b>Opcional</b> : colocar amêndoas inteiras na parte de cima da massa. |           |        |          |

| PROGRAMA 8           |          | PÃO SUPER RÁPIDO |  | PROGRAMA 9  |          | BOLO DE LIMÃO |  | BOLO DE AMÊNDOAS |          |
|----------------------|----------|------------------|--|---|----------|---------------|--|------------------|----------|
|                      | 1000 g   |                  |  |   |          |               |  |                  |          |
| Óleo                 | 1.5 c.s. |                  |  | Ovos  | 3        |               |  | Ovos             | 3        |
| Água (35 a 40°C max) | 360 ml   |                  |  | Manteiga  | 70 g     |               |  | Manteiga         | 105 g    |
| Sal                  | 1.5 c.c. |                  |  | Sal   | 1/2 c.c. |               |  | Sal              | 1/2 c.c. |
| Açúcar               | 1 c.s.   |                  |  | Açúcar  | 195 g    |               |  | Açúcar           | 135 g    |
| Leite em pó          | 2.5 c.s. |                  |  | Farinha   | 320 g    |               |  | Rum escuro       | 3 c.s.   |
| Farinha              | 565 g    |                  |  | Fermento químico  | 2.5 c.c. |               |  | Farinha          | 155 g    |
| Fermento             | 3.5 c.c. |                  |  | Limão (sumo+casca)  | 1        |               |  | Amêndoas em pó   | 135 g    |
|                      |          |                  |  |   |          |               |  | Fermento químico | 2 c.c.   |
|                      |          |                  |  | <b>Bater os ovos + o açúcar + sal até obter uma preparação esbranquiçada.</b> |          |               |  |                  |          |

| PROGRAMA 10                                   |       | COMPOTAS E DOCES DE FRUTA |       |                          | PROGRAMA 11 |          | MASSA PARA PIZZA |  |
|---|-------|---------------------------|-------|--------------------------|-------------|----------|------------------|--|
|   |       |                           |       |                          |             |          | 750 g            |  |
| Doce de morango, pêssego, ruibarbo ou alperce |       | Doce de laranja           |       | Compota de maçã/ruibarbo |             | Azeite   | 1 c.s.           |  |
| Fruta   | 580 g | Fruta                     | 500 g | Fruta                    | 750 g       | Água     | 240 ml           |  |
| Açúcar  | 360 g | Açúcar                    | 400 g | Açúcar                   | 5 c.s.      | Sal      | 1.5 c.c.         |  |
| Pectina                                       | 30 g  | Pectina                   | 50 g  |                          |             | Farinha  | 480 g            |  |
| Sumo de limão                                 | 1     |                           |       |                          |             | Fermento | 1 c.c.           |  |

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

# Guia de resolução de avarias

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

|   | Pão demasiado levedado | O 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  foi accionado durante a cozedura                                     |                        |  |                                  | ●                                 |   |                                     |
| Falta farinha   |                        | ●  |                                  |                                   |   |                                     |
| Demasiada farinha   |                        |  | ●                                |                                   |   | ●                                   |
| Falta fermento  |                        |  | ●                                |                                   |   |                                     |
| Demasiado fermento  |                        | ●  |                                  | ●                                 |   |                                     |
| Falta água  |                        |  | ●                                |                                   |   | ●                                   |
| Demasiada água  |                        | ●  |                                  |                                   | ●   |                                     |
| Falta açúcar  |                        |  | ●                                |                                   |   |                                     |
| Farinha de má qualidade   |                        |  | ●                                | ●                                 |   |                                     |
| Os ingredientes não estão nas proporções certas (quantidade demasiado grande) | ●                      |  |                                  |                                   |   |                                     |
| Água demasiado quente   |                        | ●  |                                  |                                   |   |                                     |
| Água demasiado fria   |                        |  | ●                                |                                   |   |                                     |
| Programa inadaptado   |                        |  | ●                                | ●                                 |   |                                     |

## Guia de resolução de avarias técnicas

| PROBLEMAS  | SOLUÇÕES   |
|--|--|
| A misturadora fica presa na taça   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Deixe-a embebida em água antes de a retirar.</li> </ul>   |
| A misturadora continua presa no pão  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Unte ligeiramente as misturadoras antes de incorporar os ingredientes na cuba.</li> </ul>   |
| Depois de premir  não acontece nada  | <ul style="list-style-type: none"> <li>A máquina está demasiado quente. É exibida a seguinte mensagem de erro: EO1 e 5 bips. Aguarde 1 hora entre 2 ciclos.</li> <li>Foi programado um início diferido.</li> <li>Trata-se de um programa com pré-aquecimento.</li> </ul>   |
| Depois de premir , o motor roda mas o pão não é amassado                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>A cuba não ficou totalmente inserida.</li> <li>Ausência da misturadora ou misturadora colocada incorrectamente.</li> </ul>  |
| Depois de um início diferido, o pão não cresceu o suficiente ou nada aconteceu | <ul style="list-style-type: none"> <li>Esqueceu-se de premir  depois da programação.</li> <li>O fermento entrou em contacto com o sal e/ou a água.</li> <li>Ausência da misturadora.</li> </ul>  |
| Cheira a queimado  | <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>A preparação transbordou: quantidade excessiva de ingredientes, nomeadamente líquido. Respeite as proporções das receitas.</li> </ul> |

| PROG. | DOURAR | TAMANHO            | TEMPO (H)            | PRÉ-AQUECIMENTO | 1A AMASSADURA | REPOUSO | 2A AMASSADURA | 1A LEVEDURA | 3A AMASSADURA | 2A LEVEDURA | 4A AMASSADURA | 3A LEVEDURA | COZEDURA             | EXTRA                | MANUTENÇÃO DO CALOR (H) |
|-------|--------|--------------------|----------------------|-----------------|---------------|---------|---------------|-------------|---------------|-------------|---------------|-------------|----------------------|----------------------|-------------------------|
| 1     | 1      | 500<br>750<br>1000 | 3:08<br>3:13<br>3:18 | x               | 0:05:00       | 0:05:00 | 0:20:00       | 0:39:00     | 0:00:10       | 0:25:50     | 0:00:15       | 0:49:45     | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 2:46<br>2:51<br>2:56 | 1:00<br>1:00<br>1:00    |
|       | 2      | 500<br>750<br>1000 | 3:08<br>3:13<br>3:18 |                 |               |         |               |             |               |             |               |             | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 2:46<br>2:51<br>2:56 | 1:00<br>1:00<br>1:00    |
|       | 3      | 500<br>750<br>1000 | 3:08<br>3:13<br>3:18 |                 |               |         |               |             |               |             |               |             | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 2:46<br>2:51<br>2:56 | 1:00<br>1:00<br>1:00    |
| 2     | 1      | 500<br>750<br>1000 | 2:07<br>2:12<br>2:17 | x               | 0:05:00       | 0:05:00 | 0:20:00       | 0:15:00     | 0:00:10       | 0:08:50     | 0:00:10       | 0:29:50     | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 1:45<br>1:50<br>1:55 | 1:00<br>1:00<br>1:00    |
|       | 2      | 500<br>750<br>1000 | 2:07<br>2:12<br>2:17 |                 |               |         |               |             |               |             |               |             | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 1:45<br>1:50<br>1:55 | 1:00<br>1:00<br>1:00    |
|       | 3      | 500<br>750<br>1000 | 2:07<br>2:12<br>2:17 |                 |               |         |               |             |               |             |               |             | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 1:45<br>1:50<br>1:55 | 1:00<br>1:00<br>1:00    |
| 3     | 1      | 500<br>750<br>1000 | 3:28<br>3:30<br>3:32 | x               | 0:05:00       | 0:05:00 | 0:20:00       | 0:39:00     | 0:00:10       | 0:30:50     | 0:00:10       | 0:59:50     | 0:48<br>0:50<br>0:52 | -<br>-<br>-          | 1:00<br>1:00<br>1:00    |
|       | 2      | 500<br>750<br>1000 | 3:28<br>3:30<br>3:32 |                 |               |         |               |             |               |             |               |             | 0:48<br>0:50<br>0:52 | -<br>-<br>-          | 1:00<br>1:00<br>1:00    |
|       | 3      | 500<br>750<br>1000 | 3:28<br>3:30<br>3:32 |                 |               |         |               |             |               |             |               |             | 0:48<br>0:50<br>0:52 | -<br>-<br>-          | 1:00<br>1:00<br>1:00    |
| 4     | 1      | 500<br>750<br>1000 | 3:41<br>3:43<br>3:45 | 0:30:00         | 0:05:00       | 0:05:00 | 0:15:00       | 0:49:00     | 0:00:10       | 0:25:50     | 0:00:10       | 0:44:50     | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:54<br>2:56<br>2:58 | 1:00<br>1:00<br>1:00    |
|       | 2      | 500<br>750<br>1000 | 3:41<br>3:43<br>3:45 |                 |               |         |               |             |               |             |               |             | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:54<br>2:56<br>2:58 | 1:00<br>1:00<br>1:00    |
|       | 3      | 500<br>750<br>1000 | 3:41<br>3:43<br>3:45 |                 |               |         |               |             |               |             |               |             | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:54<br>2:56<br>2:58 | 1:00<br>1:00<br>1:00    |
| 5     | 1      | 500<br>750<br>1000 | 2:26<br>2:28<br>2:30 | 0:05:00         | 0:05:00       | 0:05:00 | 0:15:00       | 0:24:00     | 0:00:10       | 0:10:50     | 0:00:10       | 0:34:50     | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:04<br>2:06<br>2:08 | 1:00<br>1:00<br>1:00    |
|       | 2      | 500<br>750<br>1000 | 2:26<br>2:28<br>2:30 |                 |               |         |               |             |               |             |               |             | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:04<br>2:06<br>2:08 | 1:00<br>1:00<br>1:00    |
|       | 3      | 500<br>750<br>1000 | 2:26<br>2:28<br>2:30 |                 |               |         |               |             |               |             |               |             | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:04<br>2:06<br>2:08 | 1:00<br>1:00<br>1:00    |

| PROG. | DOURAR | TAMANHO            | TEMPO (H)                             | PRÉ-AQUECIMENTO | 1A AMASSADURA | REPOUSO | 2A AMASSADURA | 1A LEVEDURA | 3A AMASSADURA | 2A LEVEDURA | 4A AMASSADURA | 3A LEVEDURA                           | COZEDURA             | EXTRA                | MANUTENÇÃO DO CALOR (H) |
|-------|--------|--------------------|---------------------------------------|-----------------|---------------|---------|---------------|-------------|---------------|-------------|---------------|---------------------------------------|----------------------|----------------------|-------------------------|
| 6     | 1      | 500<br>750<br>1000 | 3:12<br>3:17<br>3:22                  | x               | 0:05:00       | 0:05:00 | 0:20:00       | 0:39:00     | 0:00:10       | 0:25:50     | 0:00:05       | 0:51:55                               | 0:45<br>0:50<br>0:55 | 2:50<br>2:55<br>3:00 | 1:00<br>1:00<br>1:00    |
|       | 2      | 500<br>750<br>1000 | 3:12<br>3:17<br>3:22                  |                 |               |         |               |             |               |             |               |                                       | 0:45<br>0:50<br>0:55 | 2:50<br>2:55<br>3:00 | 1:00<br>1:00<br>1:00    |
|       | 3      | 500<br>750<br>1000 | 3:12<br>3:17<br>3:22                  |                 |               |         |               |             |               |             |               |                                       | 0:45<br>0:50<br>0:55 | 2:50<br>2:55<br>3:00 | 1:00<br>1:00<br>1:00    |
| 7     | 1      | 500<br>750<br>1000 | 2:32<br>2:37<br>2:42                  | x               | 0:05:00       | 0:05:00 | 0:20:00       | 0:25:00     | 0:00:10       | 0:15:50     | 0:00:05       | 0:35:55                               | 0:45<br>0:50<br>0:55 | 2:10<br>2:15<br>2:20 | 1:00<br>1:00<br>1:00    |
|       | 2      | 500<br>750<br>1000 | 2:32<br>2:37<br>2:42                  |                 |               |         |               |             |               |             |               |                                       | 0:45<br>0:50<br>0:55 | 2:10<br>2:15<br>2:20 | 1:00<br>1:00<br>1:00    |
|       | 3      | 500<br>750<br>1000 | 2:32<br>2:37<br>2:42                  |                 |               |         |               |             |               |             |               |                                       | 0:45<br>0:50<br>0:55 | 2:10<br>2:15<br>2:20 | 1:00<br>1:00<br>1:00    |
| 8     | -      | 1000               | 1:20                                  | x               | 0:05:00       | x       | 0:15:00       | 0:12:00     | x             | x           | x             | x                                     | 0:48                 | -                    | 1:00                    |
| 9     | -      | 1000               | 1:50                                  | x               | 0:05:00       | x       | 0:10:00       | 0:15:00     | x             | x           | x             | x                                     | 1:20                 | -                    | -                       |
| 10    | -      | -                  | 1:05                                  | x               | x             | x       | 0:05:00       | 0:10:00     | x             | x           | x             | x                                     | 0:50                 | -                    | -                       |
| 11    | -      | 750                | 1:30                                  | x               | 0:05:00       | 0:05:00 | 0:20:00       | 1:00:00     | x             | x           | x             | x                                     | x                    | -                    | -                       |
| 12    | -      | -                  | 0:10<br>por<br>fases<br>de<br>10 min. | x               |               |         |               |             |               |             |               | 0:10<br>por<br>fases<br>de<br>10 min. | -                    | -                    |                         |

Observação: a duração total não inclui o tempo de manutenção do calor para os programas 1 a 8 incluídos.



# 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 cuidadosamente.
- 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 nenhuma parte do aparelho na máquina da loiça.
- Não utilize detergentes, 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



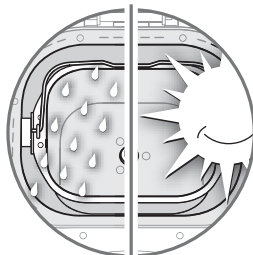
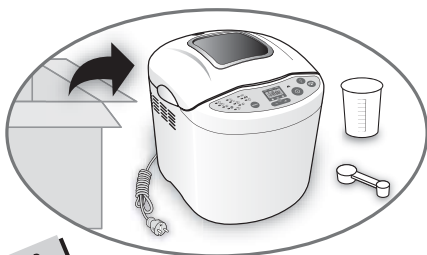
### Protecção do meio ambiente em primeiro lugar!

① O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

- A segurança deste aparelho está em conformidade com os regulamentos técnicos e as normas em vigor.
- Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização do aparelho: uma utilização não conforme ao manual de instruções liberta o fabricante de qualquer responsabilidade.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado, sem assistência nem supervisão de um adulto, por crianças ou pessoas cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais as impeçam de utilizar o aparelho com toda a segurança.
- 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.
- Desligue sempre o aparelho após cada utilização 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 por 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 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. Proceder-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 libertar-se vapor quando abrir a tampa no final ou no decorrer do programa.
- **⚠ Quando estiver no programa n°10 (doce, compota), preste atenção à saída 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 72 Db's.

# Før du begynder



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

## Lær din bagemaskine at kende

A. låg med åbning

B. instrumentpanel

C. brødform

D. ælter

E. målebæger

f1. spiseskefuld

F. dobbelt måleske

f2. teskefuld

b1. display

b7. tænd/sluk kontrollampe

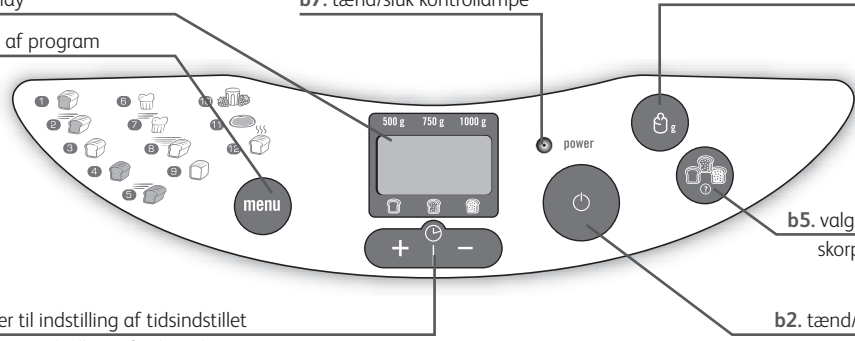
b3. valg af vægt

b6. valg af program

b4. taster til indstilling af tidsindstillet start og indstilling af tid med program 12

b5. valg af skorpens farve

b2. tænd/sluk knap



# 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 brødapparatet 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 brødets 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 (med mindre andet er anført) og de skal vejes præcist.

**Afmål væskerne med det medfølgende målebæger.**

**Brug den medfølgende dobbelte måleske til at afmåle en teskefuld i den ene side og en 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 tilberedningernes hævning, anbefaler vi at komme alle ingredienserne ned i formen lige fra starten og undgå at åbne låget under brug (med mindre andet er anført). Overhold 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

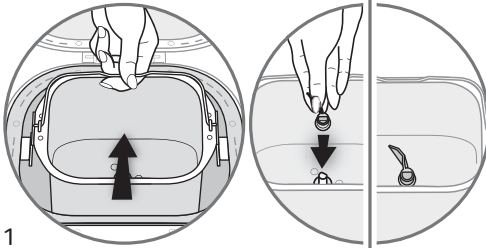
For at lære din bagemaskine at kende foreslår vi at prøve denne opskrift med **BASALT BRØD** til at bage dit første brød.

## BASALT BRØD (program 1)

tsk. > teskefuld  
spsk. > spiseskefuld

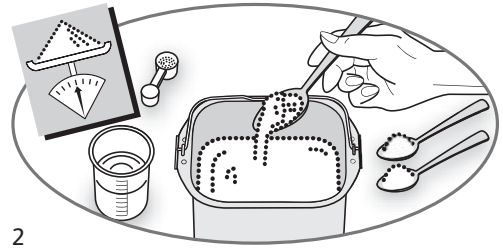
BRUNING > MIDDEL  
VÆGT > 1000 g  
TID > 3 : 18  
OLIE > 2 spsk.  
VAND > 330 ml

SALT > 1.5 tsk.  
SUKKER > 1 spsk.  
PULVERMÆLK > 2 spsk.  
MEL > 605 g  
GÆR > 1.5 tsk.



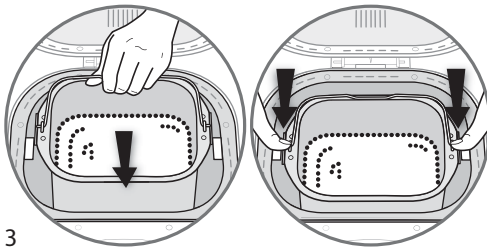
1

Tag brødformen ud ved at løfte håndtaget op og trække bagud for at gøre formen fri af klipsene først i den ene side og dernæst i den anden side. Sæt derefter ælter i.



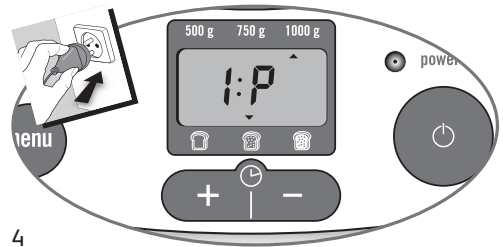
2

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



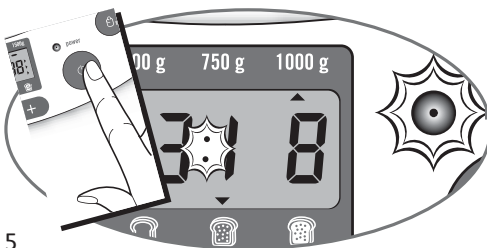
3

Sæt brødformen i apparatet. Tryk på formen i den ene side og dernæst i den anden side for at koble den på drevet, og således at den klipses godt fast i begge sider.




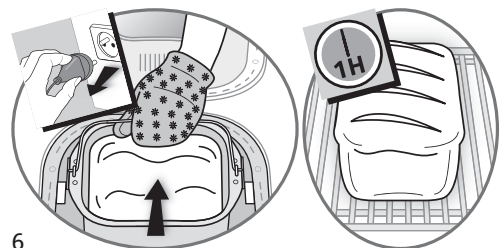
4

Sæt bagemaskinens stik i. Efter et bip vises program 1 (1P) i standard, dvs. 1000 g middel bruning og dernæst den tilsvarende tid.



5

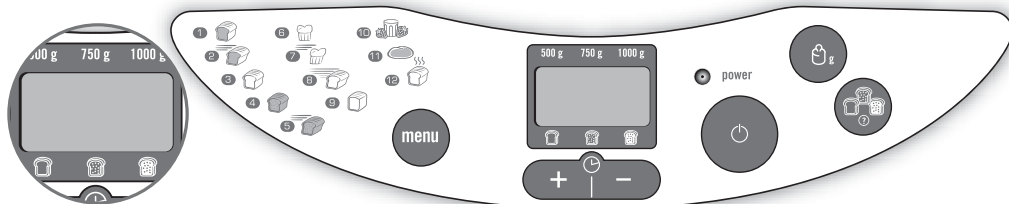
Tryk på tasten .  
Timerens 2 punkter blinker.  
Kontrollampen for brug tænder.



6

Tag bagemaskinens stik ud i slutningen af bagecyklussen. 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



For hvert program vises der en standardindstilling.  
Man skal derfor vælge de ønskede indstillinger manuelt.

## Valg af et program

Valg af et program udløser en række trin, der sker automatisk det ene efter det andet.

**MENU taster** gør det muligt at vælge et vist antal forskellige programmer. Tiden, der svarer til programmet vises. Hver gang, man trykker på taster , skifter nummeret i displayet over til det næste program fra 1 til 12:

- |                         |                           |                        |                               |
|-------------------------|---------------------------|------------------------|-------------------------------|
| 1 > basalt brød         | 4 > fuldkornsbrød         | 7 > hurtigt sødt brød  | 10 > marmelade                |
| 2 > hurtigt basalt brød | 5 > hurtigt fuldkornsbrød | 8 > super hurtigt brød | 11 > hævet dej (f.eks. pizza) |
| 3 > fransk brød         | 6 > sødt brød             | 9 > kage               | 12 > kun bagning              |

- 1 Med programmet Basalt brød kan man lave de fleste brødskrifter med hvedemel.
- 2 Dette program er en hurtigere udgave af programmet "Basalt brød". Brødet kan være lidt mindre luftig.
- 3 Programmet Fransk brød svarer til en traditionel fransk brødskrift.
- 4 Man skal vælge programmet Fuldkornsbrød, når man bruger mel til fuldkornsbrød.
- 5 Dette program er en hurtigere udgave af programmet "Fuldkornsbrød". Brødet kan være lidt mindre luftig.
- 6 Programmet Sødt brød er velegnet til opskrifter, der indeholder mere fedtstof og sukker.
- 7 Dette program er en hurtigere udgave af programmet "Sødt brød". Brødet kan være lidt mindre luftig.
- 8 Programmet Super hurtigt brød er specifikt til super hurtig bagning af brød (se opskrift på s. 58).
- 9 Gør det muligt at lave konditorkager og formkager med bagepulver.
- 10 Programmet Marmelade koger automatisk marmeladen i formen.
- 11 Programmet Hævet dej bager ikke. Det svarer til et program med æltning og hævning af alle gærdeje. F.eks. dej til pizza.
- 12 Bageprogrammet tillader kun at bage i 10 til 60 min, og kan indstilles i trin på 10 min. Det kan vælges alene eller bruges:
  - a) sammen med programmet Hævet dej,
  - b) til at genopvarme eller gøre allerede bagte og afkølede brød sprøde, når de stadig er i formen,
  - c) til at afslutte en bagning i tilfælde af længere strømsvigt under en brødcyklus.

**Bagemaskinen skal være under opsyn, når program 12 bruges.**


Man kan afbryde cyklussen, før den er slut ved at standse programmet manuelt med et langt tryk på taster .

## Valg af brødets vægt

Brødets vægt indstilles i standard på 1000 g. Denne vægt er vejledende.

Se de enkelte opskrifter for nærmere oplysninger.

Program 10, 11, 12 har ingen indstilling af vægten.

Tryk på tasten  for at indstille den valgte vægt 500 g, 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 10, 11, 12 har ingen indstilling af farve.

Der findes tre valgmuligheder: LYS (L) - MIDDEL (P) - MØRK (H).

Hvis du vil ændre standardindstillingen, tryk et langt tryk på tasten , indtil kontrollampen tænder ud for den ønskede indstilling.

## Start/Stop

Tryk på tasten  for at starte apparatet. Kontrollampen for brug tænder. Nedtællingen begynder.

Man kan standse eller annullere den tidsindstillede programmering ved at trykke et langt tryk på tasten .

Dernæst slukker kontrollampen for brug.

## Cykluser

Et skema side 60-61 viser opdelingen i forskellige cykler afhængig af det valgte program.

| Foropvarmning  | Æltning  | Hvile   | Hævning  | Bagning   | Holde varm   |
|--|--|---|--|---|--|
| Bruges i program 4 og 5 til at forbedre dejens hævnings. | Gør det muligt at skabe dejens struktur og dermed dens evne til at hæve. | Giver dej en mulighed for at hvile for at forbedre æltningens kvalitet. | Tid hvor gæren virker for at få dej til at hæve og udvikle dens aroma. | Forvandler dej 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 4 og 5. Ælteren fungerer ikke i denne periode.

Med dette trin kan man accelerere gærens aktivitet og således favorisere hævningsen af et brød lavet med mel, der har tendens til ikke at hæve ret meget.

**Æltning:** Dejen befinder sig i 1. eller 2. æltcyklus eller i omrøringsperiode mellem to cyklusser med hævnings.

I denne cyklus og med program 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, har man mulighed for at tilsætte ingredienser:

Tørrede frugter, oliven, baconstykker etc. Et bip angiver, hvornår man kan gøre det.

Se oversigtsskemaet med tilberedningstider (side 60-61) 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 hævnings.

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

**Holde varm:** Med program 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, kan man lade tilberedningen blive i apparatet.

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

# Tidsindstillet program

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

**Tidsindstillet program kan ikke bruges til program 8, 9, 10, 11, 12.**

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 cyklus.

Vis den beregnede tid med tasterne **+** og **-** (**+** for at forøge og **-** for at reducere).

Med korte tryk kan man ændre tiden i trin på 10 min + kort bip. Med et langt tryk 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 **+** og **-**. Tryk på tasten **⏸**.

Apparatet udsender et bip og timerens 2 punkter **■** blinker. Nedtællingen begynder. Kontrollampen for brug tænder.

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

Visse ingredienser er fordævelige. 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 for at lade apparatet køle helt af.

## 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 smuldres i små stumper, så det bliver fordelt på en homogen måde i tilberedningen, eller gøres blødt. Kom ikke varmt smør i tilberedningen. Undgå at fedtstoffet kommer i kontakt med gæren, fordi fedtstoffet kan forhindre, at gæren bliver hydreret.

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

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

**Vand:** Vandet hydrerer og aktiverer gæren. Det hydrerer også 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. Bagingens resultat kan også variere afhængig af melets kvalitet. Opbevar melet i en hermetisk beholder, da melet reagerer overfor klimatiske ændringer ved at absorbere fugtighed eller afgive fugtighed. Man skal helst bruge mel kaldet "til brødbagning" eller "bagemel" frem for en standard mel. Hvis man tilsætter havre, klid, hvedekerner, rug eller hele korn til dejen, vil det give en mere tung og mindre fyldig dej.

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

Melets sigtning indvirker også på resultatet: Jo mere fuldkorns melet er (det vil sige, at det indeholder en del af kornets kapsel), jo mindre vil brødet hæve, og jo tungere bliver brødet. Man kan også købe blandinger af mel, der er klar til brug. Se fabrikantens anbefalinger ved brug af disse typer mel. Generelt skal man vælge programmet i forhold til den anvendte type mel. F.eks.: Fuldkornsbrød - Program 4.

**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 skorpenes 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 sartede,
- > 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.

## Praktiske 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 ikke alt melet er blevet blandet ind i dejen, så tilsæt lidt vand
- > hvis dejen er for våd og hænger fast i siderne, kan man tilsætte lidt mel

Man skal korrigerer 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

tsk. > teskefuld - spsk. > spiseskefuld

Man skal overholde den anførte rækkefølge i opskrifterne.

For en valgt opskrift og det tilsvarende program, se oversigtskemaet med tilberedningstid (side 60-61) og de forskellige cyklers varighed.

| PROGRAM 1-2 |           |           | BASALT BRØD |                        |         | BOLLER    |          |  |
|-------------|-----------|-----------|-------------|------------------------|---------|-----------|----------|--|
|             | 500 g     | 750 g     | 1000 g      |                        | 500 g   | 750 g     | 1000 g   |  |
| Olie        | 3.5 tsk.  | 1.5 spsk. | 2 spsk.     | Blødt smør i terninger | 40 g    | 50 g      | 70 g     |  |
| Vand        | 190 ml    | 250 ml    | 330 ml      | Salt                   | 1 tsk.  | 1 tsk.    | 1.5 tsk. |  |
| Salt        | 1 tsk.    | 1 tsk.    | 1.5 tsk.    | Sukker                 | 2 spsk. | 2.5 spsk. | 3 spsk.  |  |
| Sukker      | 2.5 tsk.  | 3 tsk.    | 1 spsk.     | Mælk                   | 200 ml  | 260 ml    | 350 ml   |  |
| Pulvermælk  | 1.5 spsk. | 1.5 spsk. | 2 spsk.     | Mel                    | 310 g   | 400 g     | 530 g    |  |
| Mel         | 350 g     | 455 g     | 605 g       | Gær                    | 1 tsk.  | 1 tsk.    | 1.5 tsk. |  |
| Gær         | 1 tsk.    | 1 tsk.    | 1.5 tsk.    |                        |         |           |          |  |

| PROGRAM 3 |          |          | FRANSK BRØD |        |        | LANDBRØD |          |  |
|-----------|----------|----------|-------------|--------|--------|----------|----------|--|
|           | 500 g    | 750 g    | 1000 g      |        | 500 g  | 750 g    | 1000 g   |  |
| Vand      | 210 ml   | 275 ml   | 365 ml      | Vand   | 210 ml | 275 ml   | 365 ml   |  |
| Salt      | 1 tsk.   | 1.5 tsk. | 2 tsk.      | Salt   | 1 tsk. | 1.5 tsk. | 2 tsk.   |  |
| Mel       | 360 g    | 465 g    | 620 g       | Mel    | 290 g  | 370 g    | 395 g    |  |
| Gær       | 0.5 tsk. | 1 tsk.   | 1.5 tsk.    | Rugmel | 70 g   | 90 g     | 125 g    |  |
|           |          |          |             | Gær    | 1 tsk. | 1 tsk.   | 1.5 tsk. |  |

| PROGRAM 4-5  |          |          | FULDKORNSBRØD |              |          | BONDEBRØD |           |  |
|--------------|----------|----------|---------------|--------------|----------|-----------|-----------|--|
|              | 500 g    | 750 g    | 1000 g        |              | 500 g    | 750 g     | 1000 g    |  |
| Olie         | 1.5 tsk. | 2 tsk.   | 2.5 tsk.      | Olie         | 1.5 tsk. | 2 tsk.    | 2.5 tsk.  |  |
| Vand         | 210 ml   | 290 ml   | 355 ml        | Vand         | 205 ml   | 290 ml    | 355 ml    |  |
| Salt         | 1.5 tsk. | 1.5 tsk. | 2 tsk.        | Salt         | 1 tsk.   | 1.5 tsk.  | 2 tsk.    |  |
| Sukker       | 1.5 tsk. | 2 tsk.   | 2.5 tsk.      | Pulvermælk   | 1 spsk.  | 1.5 spsk. | 2 spsk.   |  |
| Mel          | 140.5 g  | 200 g    | 240 g         | Sukker       | 1.5 tsk. | 2 tsk.    | 2.5 spsk. |  |
| Fuldkornsmel | 210 g    | 300 g    | 365 g         | Mel          | 180 g    | 255 g     | 310 g     |  |
| Gær          | 0.5 tsk. | 1 tsk.   | 1.5 tsk.      | Fuldkornsmel | 85 g     | 120 g     | 145 g     |  |
|              |          |          |               | Rugmel       | 85 g     | 120 g     | 145 g     |  |
|              |          |          |               | Gær          | 0.5 tsk. | 1 tsk.    | 1.5 tsk.  |  |

| PROGRAM 6-7 |           |         | BRIOCHE  |         |           | KUGELHOPF |          |  |
|-------------|-----------|---------|----------|---------|-----------|-----------|----------|--|
|             | 500 g     | 750 g   | 1000 g   |         | 500 g     | 750 g     | 1000 g   |  |
| Æg          | 2         | 2       | 3        | Æg      | 2         | 2         | 3        |  |
| Smør        | 115 g     | 150 g   | 195 g    | Smør    | 100 g     | 130 g     | 175 g    |  |
| Mælk        | 45 ml     | 60 ml   | 80 ml    | Mælk    | 60 ml     | 80 ml     | 105 ml   |  |
| Salt        | 1 tsk.    | 1 tsk.  | 1.5 tsk. | Salt    | 1 tsk.    | 1 tsk.    | 1.5 tsk. |  |
| Sukker      | 2.5 spsk. | 3 spsk. | 4 spsk.  | Sukker  | 3.5 spsk. | 4 spsk.   | 6 spsk.  |  |
| Mel         | 280 g     | 365 g   | 485 g    | Mel     | 270 g     | 345 g     | 460 g    |  |
| Gær         | 1.5 tsk.  | 2 tsk.  | 3 tsk.   | Gær     | 1.5 tsk.  | 2 tsk.    | 3 tsk.   |  |
|             |           |         |          | Rosiner | 80 g      | 100 g     | 130 g    |  |

**valgfrit:** Lad rosinerne trække i sukkersirup.  
**valgfrit:** Kom hele mandler ovenpå dejen i slutningen.

| PROGRAM 8           |           | SUPER HURTIGT BRØD |  | PROGRAM 9            |          | CITRONKAGE   |          | MANDELKAGE   |          |
|---------------------|-----------|--------------------|--|----------------------|----------|--------------|----------|--------------|----------|
|                     | 1000 g    |                    |  | Æg                   | 3        | Æg           | 3        | Æg           | 3        |
| Olie                | 1.5 spsk. |                    |  | Smør                 | 70 g     | Smør         | 105 g    | Smør         | 105 g    |
| Vand (35-45°C maxi) | 360 ml    |                    |  | Salt                 | 1/2 tsk. | Salt         | 1/2 tsk. | Salt         | 1/2 tsk. |
| Salt                | 1.5 tsk.  |                    |  | Sukker               | 195 g    | Sukker       | 135 g    | Sukker       | 135 g    |
| Sukker              | 1 spsk.   |                    |  | Mel                  | 320 g    | Brun rom     | 3 spsk.  | Brun rom     | 3 spsk.  |
| Pulvermælk          | 2.5 spsk. |                    |  | Bagepulver           | 2.5 tsk. | Mel          | 155 g    | Mel          | 155 g    |
| Mel                 | 565 g     |                    |  | Citron (saft + skal) | 1        | Mandelpulver | 135 g    | Mandelpulver | 135 g    |
| Gær                 | 3.5 tsk.  |                    |  |                      |          | Bagepulver   | 2 tsk.   | Bagepulver   | 2 tsk.   |








Pisk æg + sukker + salt indtil blandingen er hvid

| PROGRAM 10   |       |                   | KOMPOT OG MARMELADE |                       |         | PROGRAM 11 |  | DEJ TIL PIZZA |          |
|--|-------|-------------------|---------------------|-----------------------|---------|------------|--|---------------|----------|
|  |       |                   |                     |                       |         |            |  |               |          |
| Jordbær-, fersken-, rabarber- eller abrikosmarmelade |       | Appelsinmarmelade |                     | Æble-/ rabarberkompot |         | Olivenolie |  | 750 g         | 1 spsk.  |
| Frugt  | 580 g | Frugt             | 500 g               | Frugt                 | 750 g   | Vand       |  | 240 ml        | 1.5 tsk. |
| Sukker   | 360 g | Sukker            | 400 g               | Sukker                | 5 spsk. | Salt       |  | 480 g         | 1 tsk.   |
| Pektin   | 30 g  | Pektin            | 50 g                |                       |         | Mel        |  |               |          |
| Citronsaft   | 1     |                   |                     |                       |         | Gær        |  |               |          |




Skær eller hak frugterne efter smag, for de kommer i bagemaskine.

# 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  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  |
|---|--|
| Ælter sidder fast i formen  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Lad den stå i blød, før den tages ud.</li> </ul>  |
| Ælter sidder fast i brødet  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kom lidt olie på ælter, før ingredienserne kommes ned i formen.</li> </ul>  |
| Der sker ikke noget efter et tryk på                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Apparatet er for varmt. Fejlmeddelelsen E01 vises og man hører 5 bip. Vent 1 time mellem 2 cykler.</li> <li>Der er blevet programmeret en tidsindstillet start.</li> <li>Der er valgt et program med foropvarmning.</li> </ul>  |
| Efter et tryk på  kører motoren, men æltingen starter ikke | <ul style="list-style-type: none"> <li>Formen er ikke sat korrekt i.</li> <li>Ælter ikke sat i, eller den sidder forkert.</li> </ul>   |
| Efter en tidsindstillet start er brødet ikke hævet nok, eller der er ikke sket noget  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Du har glemt at trykke på  efter programmeringen.</li> <li>Gæren er kommet i kontakt med saltet og/eller vandet.</li> <li>Ælter ikke sat i.</li> </ul>   |
| Lugt af brændt  | <ul style="list-style-type: none"> <li>En del af ingredienserne er faldet ved siden af formen: Lad apparatet køle af og rengør det indvendigt med en fugtig klud uden rengøringsmiddel.</li> <li>Tilberedningen er løbet over: Der er for store mængder ingredienser, blandt andet for megen væske. Overhold forholdene i opskrifterne.</li> </ul> |

| PROG. | BRU-<br>NING | STR.               | TID<br>(t)           | FOROP-<br>VARMNING | 1.<br>ÆLTING | HVILE   | 2.<br>ÆLTING | 1.<br>HÆVNING | 3.<br>ÆLTING | 2.<br>HÆVNING | 4.<br>ÆLTING | 3.<br>HÆVNING | BAGNING              | EKSTRA               | HOLDE<br>VARM<br>(t) |
|-------|--------------|--------------------|----------------------|--------------------|--------------|---------|--------------|---------------|--------------|---------------|--------------|---------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| 1     | 1            | 500<br>750<br>1000 | 3:08<br>3:13<br>3:18 | x                  | 0:05:00      | 0:05:00 | 0:20:00      | 0:39:00       | 0:00:10      | 0:25:50       | 0:00:15      | 0:49:45       | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 2:46<br>2:51<br>2:56 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
|       | 2            | 500<br>750<br>1000 | 3:08<br>3:13<br>3:18 |                    |              |         |              |               |              |               |              |               | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 2:46<br>2:51<br>2:56 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
|       | 3            | 500<br>750<br>1000 | 3:08<br>3:13<br>3:18 |                    |              |         |              |               |              |               |              |               | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 2:46<br>2:51<br>2:56 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 2     | 1            | 500<br>750<br>1000 | 2:07<br>2:12<br>2:17 | x                  | 0:05:00      | 0:05:00 | 0:20:00      | 0:15:00       | 0:00:10      | 0:08:50       | 0:00:10      | 0:29:50       | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 1:45<br>1:50<br>1:55 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
|       | 2            | 500<br>750<br>1000 | 2:07<br>2:12<br>2:17 |                    |              |         |              |               |              |               |              |               | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 1:45<br>1:50<br>1:55 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
|       | 3            | 500<br>750<br>1000 | 2:07<br>2:12<br>2:17 |                    |              |         |              |               |              |               |              |               | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 1:45<br>1:50<br>1:55 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 3     | 1            | 500<br>750<br>1000 | 3:28<br>3:30<br>3:32 | x                  | 0:05:00      | 0:05:00 | 0:20:00      | 0:39:00       | 0:00:10      | 0:30:50       | 0:00:10      | 0:59:50       | 0:48<br>0:50<br>0:52 | -<br>-<br>-          | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
|       | 2            | 500<br>750<br>1000 | 3:28<br>3:30<br>3:32 |                    |              |         |              |               |              |               |              |               | 0:48<br>0:50<br>0:52 | -<br>-<br>-          | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
|       | 3            | 500<br>750<br>1000 | 3:28<br>3:30<br>3:32 |                    |              |         |              |               |              |               |              |               | 0:48<br>0:50<br>0:52 | -<br>-<br>-          | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 4     | 1            | 500<br>750<br>1000 | 3:41<br>3:43<br>3:45 | 0:30:00            | 0:05:00      | 0:05:00 | 0:15:00      | 0:49:00       | 0:00:10      | 0:25:50       | 0:00:10      | 0:44:50       | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:54<br>2:56<br>2:58 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
|       | 2            | 500<br>750<br>1000 | 3:41<br>3:43<br>3:45 |                    |              |         |              |               |              |               |              |               | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:54<br>2:56<br>2:58 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
|       | 3            | 500<br>750<br>1000 | 3:41<br>3:43<br>3:45 |                    |              |         |              |               |              |               |              |               | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:54<br>2:56<br>2:58 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 5     | 1            | 500<br>750<br>1000 | 2:26<br>2:28<br>2:30 | 0:05:00            | 0:05:00      | 0:05:00 | 0:15:00      | 0:24:00       | 0:00:10      | 0:10:50       | 0:00:10      | 0:34:50       | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:04<br>2:06<br>2:08 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
|       | 2            | 500<br>750<br>1000 | 2:26<br>2:28<br>2:30 |                    |              |         |              |               |              |               |              |               | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:04<br>2:06<br>2:08 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
|       | 3            | 500<br>750<br>1000 | 2:26<br>2:28<br>2:30 |                    |              |         |              |               |              |               |              |               | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:04<br>2:06<br>2:08 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |

| PROG. | BRU-<br>NING | STR.               | TID<br>(t)                       | FOROP-<br>VARMNING | 1.<br>ÆLTING | HVILE   | 2.<br>ÆLTING | 1.<br>HÆVNING | 3.<br>ÆLTING | 2.<br>HÆVNING | 4.<br>ÆLTING | 3.<br>HÆVNING | BAGNING                          | EKSTRA | HOLDE<br>VARM<br>(t) |
|-------|--------------|--------------------|----------------------------------|--------------------|--------------|---------|--------------|---------------|--------------|---------------|--------------|---------------|----------------------------------|--------|----------------------|
| 6     | 1            | 500<br>750<br>1000 | 3:12<br>3:17<br>3:22             | x                  | 0:05:00      | 0:05:00 | 0:20:00      | 0:39:00       | 0:00:10      | 0:25:50       | 0:00:05      | 0:51:55       | 0:45                             | 2:50   | 1:00                 |
|       |              | 0:50               | 2:55                             |                    |              |         |              |               |              |               |              |               | 1:00                             |        |                      |
|       |              | 0:55               | 3:00                             |                    |              |         |              |               |              |               |              |               | 1:00                             |        |                      |
| 7     | 2            | 500<br>750<br>1000 | 2:32<br>2:37<br>2:42             | x                  | 0:05:00      | 0:05:00 | 0:20:00      | 0:25:00       | 0:00:10      | 0:15:50       | 0:00:05      | 0:35:55       | 0:45                             | 2:10   | 1:00                 |
|       |              | 0:50               | 2:15                             |                    |              |         |              |               |              |               |              |               | 1:00                             |        |                      |
|       |              | 0:55               | 2:20                             |                    |              |         |              |               |              |               |              |               | 1:00                             |        |                      |
| 8     | 3            | 500<br>750<br>1000 | 2:32<br>2:37<br>2:42             | x                  | 0:05:00      | x       | 0:15:00      | 0:12:00       | x            | x             | x            | x             | 0:45                             | 2:10   | 1:00                 |
|       |              | 0:50               | 2:15                             |                    |              |         |              |               |              |               |              |               | 1:00                             |        |                      |
|       |              | 0:55               | 2:20                             |                    |              |         |              |               |              |               |              |               | 1:00                             |        |                      |
| 8     | -            | 1000               | 1:20                             | x                  | 0:05:00      | x       | 0:15:00      | 0:12:00       | x            | x             | x            | x             | 0:48                             | -      | 1:00                 |
| 9     | -            | 1000               | 1:50                             | x                  | 0:05:00      | x       | 0:10:00      | 0:15:00       | x            | x             | x            | x             | 1:20                             | -      | -                    |
| 10    | -            | -                  | 1:05                             | x                  | x            | x       | 0:05:00      | 0:10:00       | x            | x             | x            | x             | 0:50                             | -      | -                    |
| 11    | -            | 750                | 1:30                             | x                  | 0:05:00      | 0:05:00 | 0:20:00      | 1:00:00       | x            | x             | x            | x             | x                                | -      | -                    |
| 12    | -            | -                  | 0:10<br>pr. trin<br>på<br>10 min | x                  |              |         |              |               |              |               |              |               | 0:10<br>pr. trin<br>på<br>10 min | -      | -                    |

Bemærk: Den samlede varighed indbefatter ikke holde varm funktionen for program 1 til og med 8.

# 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

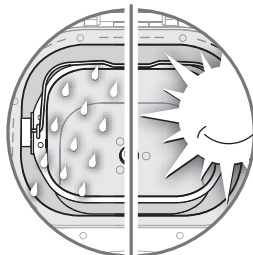
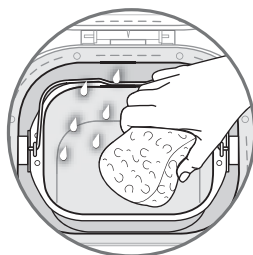
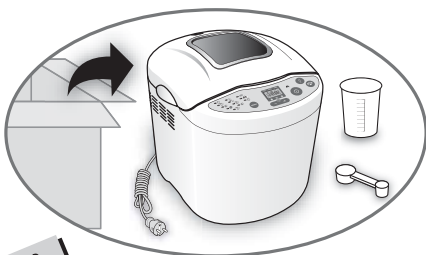


### Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

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

- Dette apparats sikkerhed er i overensstemmelse med gældende forskrifter og standarder.
- 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 børn eller andre personer under hjælp eller opsyn, hvis deres fysiske, sensoriske eller mentale evner forhindrer dem i at bruge apparatet i fuld sikkerhed.
- 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 ventilationsgitrene.
- 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. 10 (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 72 dBA.

## Före den första användningen



En lätt odör kan förekomma vid den första användningen

## Beskrivning av bakmaskinen

A. lock med fönster

B. kontrollpanel

C. bakform

D. knådare

E. mätbägare

f1. matsked

F. dubbelt mätmått

f2. tesked

b1. display

b6. programval

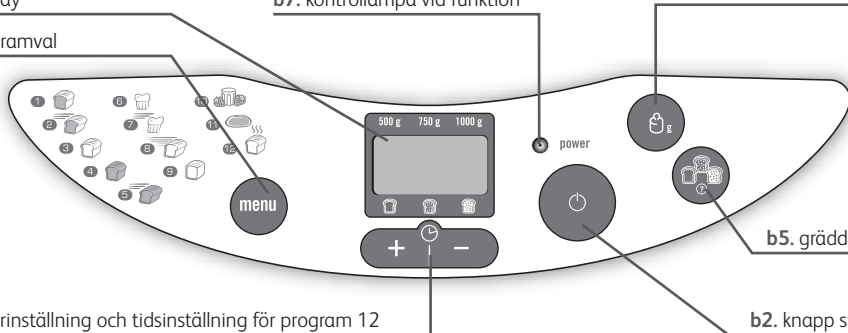
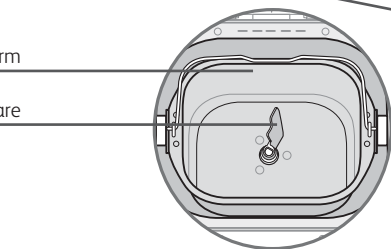
b7. kontrollampa vid funktion

b3. brödstorlek

b4. timerinställning och tidsinställning för program 12

b2. knapp start/stop

b5. gräddningsgrad



# 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 (om inte annat anges) 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 jäsningsen, rekommenderar vi att alla ingredienserna läggs i bakformen från början, undvik därefter att lyfta på locket (om inte annat anges). 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
- Torrmjölspulver
- Specifika fasta ingredienser
- Mjöl andra hälften
- Jäst

# Snabbstart

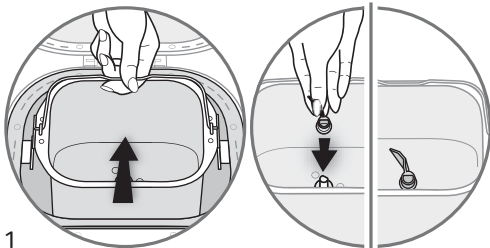
Om du vill sätta igång omedelbart föreslår vi att du provar basreceptet för att baka ditt första bröd.

## BASRECEPT (program 1)

tsk > tesked  
msk > matsked

FÄRG > MEDIUM  
STORLEK > 1000 g  
TID > 3 : 18  
OLJA > 2 msk  
VATTEN > 330 ml

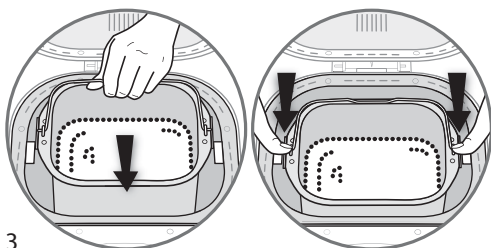
SALT > 1,5 tsk  
SOCKER > 1 msk  
TORRMJÖLKSPULVER > 2 msk  
VETEMJÖL > 605 g  
JÄST > 1,5 tsk



1

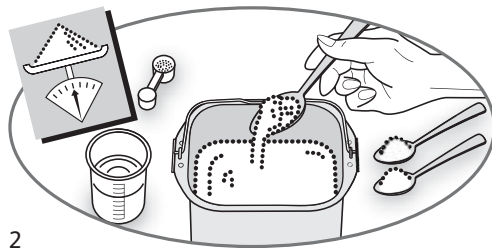
Ta ut bakformen genom att lyfta på handtaget och genom att dra framifrån och bakåt för att lossa var sida en efter en.

Sätt knådaren på plats.



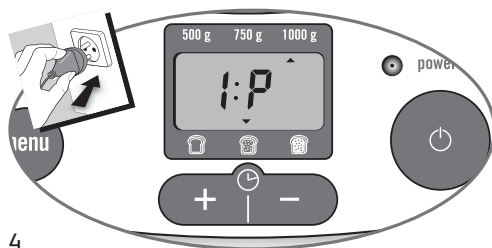
3

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



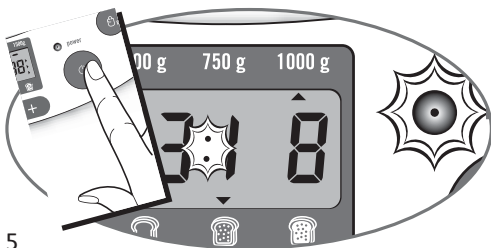
2

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




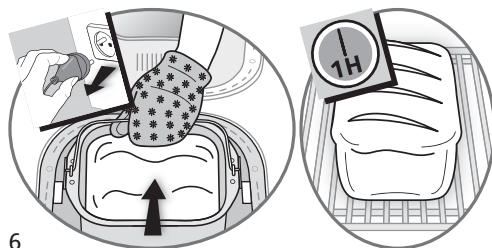
4

Anslut kontakten till ett eluttag. Och starta maskinen. En summersignal hörs och program 1 (1P) som är förprogrammerat visas, dvs 1000 g, färg medium, och tiden det tar för programmet.



5

Tryck på knappen .  
De 2 punkterna på timern blinkar.  
Kontrolllampen vid funktion tänds.

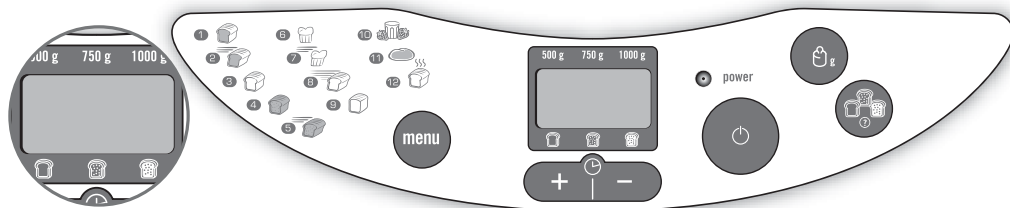


6

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



För varje program visas en förprogrammerad inställning.  
Välj önskade inställningar manuellt.

## Programval

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

**Knappen MENU** ger dig möjlighet att välja ett visst antal olika program. Tiden det tar för respektive program visas. För varje tryck på knappen **menu** övergår numret i displayen till följande program, från 1 - 12:

- |                      |                          |                      |                       |
|----------------------|--------------------------|----------------------|-----------------------|
| 1 > basrecept        | 4 > fullkornsbröd        | 7 > snabbt sött bröd | 10 > sylt             |
| 2 > snabbt basrecept | 5 > snabbt fullkornsbröd | 8 > extra snabbt     | 11 > deg              |
| 3 > franskbröd       | 6 > sött bröd            | 9 > mjuk kaka        | 12 > enbart gräddning |

- 1 Programmet basrecept kan användas till de flesta brödrecept med vetemjöl.
- 2 Programmet är en snabbare version av programmet basrecept. Inkråmet kan bli lite mindre luftigt.
- 3 Programmet franskbröd används till traditionellt vitt franskbröd.
- 4 Programmet fullkornsbröd används till grövre mjölsorter.
- 5 Programmet är en snabbare version av programmet fullkornsbröd. Inkråmet kan bli lite mindre luftigt.
- 6 Programmet sött bröd är lämpligt till recept som innehåller mer fett och socker.
- 7 Programmet är en snabbare version av programmet sött bröd. Inkråmet kan bli lite mindre luftigt.
- 8 Programmet extra snabbt bröd används till receptet EXTRA SNABBT BRÖD (sidan 70).
- 9 För bakverk och kakor med bakpulver.
- 10 Programmet sylt kokar automatiskt sylt i formen.
- 11 Programmet deg gräddar inte. Det är ett program som knådar och jäser deg. T.ex.: pizzadeg.
- 12 Programmet gräddning gör det möjligt att endast grädda i 10-60 min, med inställning i intervaller på 10 min. Det kan användas ensamt eller användas:
  - a) tillsammans med programmet deg
  - b) för uppvärmning eller för en knaprigare yta av redan färdiggräddat, svalnat bröd som fortfarande är i formen
  - c) för att avsluta gräddningen i händelse av längre strömvabrott under gräddning.

**Bakmaskinen skall inte lämnas utan tillsyn vid användning av program 12.**

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 10, 11, 12 har ingen inställning av storlek.

Tryck på knappen  för att välja 500 g, 750 g eller 1000 g.

Symbolen tänds mittemot vald inställning.


---

## Val av gräddningsgrad (färg)

Gräddningsgraden är förprogrammerad på MEDIUM.

Program 10, 11, 12 har ingen inställning av gräddningsgrad.

Tre val är möjliga: LJUS (L) - MEDIUM (P) - MÖRK (H).


Om du önskar ändra den förprogrammerade inställningen, tryck på knappen .

tills symbolen tänds mittemot vald inställning.

---

## Start / Stopp

Tryck på knappen  för att starta maskinen. Kontrollampen vid funktion tänds. Nedräkningen börjar.

För att avbryta programmet eller ta bort timerinställningen gör ett långt tryck på .

Kontrollampen vid funktion släcks.

---

## Bakningsprocessen

Symbolen tänds mittemot den aktuella bakningsprocessen som bakmaskinen nått.

En tabell på **sidorn 72-73** visar hur bakningen sker beroende på vilket program som valts.

| <b>Förvärmning</b>                                      | <b>&gt; Knådning</b>                                      | <b>&gt; Vila</b>   | <b>&gt; Jäsning</b>                  | <b>&gt; Gräddning</b>   | <b>&gt; Varmhållning</b>  |
|---|---|--|--------------------------------------|---|---|
| Används i program 4 och 5 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 4 och 5. Knådarken 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, 2, 3, 4, 5, 6, 7 har du möjlighet att tillsätta ingredienser: torkad frukt, oliver, fläsktärningar etc.

En summersignal indikerar när du kan tillsätta ingredienser. Se översiktstabellen för bakningsprocessen (sidan 72- 73) 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, 6, 7, 8, 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 flera pip och därefter stannar maskinen automatiskt.

**Du kan programmera maskinen så att brödet är klart vid önskad tidpunkt, upp till 13 timmar i förväg.**

**Timerinställningen kan inte användas i program 8, 9, 10, 11, 12.**

Timern kan ställas in efter val av program, gräddningsgrad och brödstorlek. Programmets tid visas.

Räkna ut tidskillnaden 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 och de 2 punkterna ■ på timern blinkar.

Nedräkningen börjar. Kontrollampen 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 1 timme mellan programmen innan du startar det följande, för att låta maskinen svalna fullständigt.

## 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.

**Mjök:** du kan använda färsk mjök eller torrmjökspulver. Om du använder torrmjökspulver, tillsätt mängden vatten enligt receptet. Om du använder färsk mjök kan du också tillsätta vatten: den totala mängden vätska skall motsvara mängden vätska som anges i receptet.

Mjök har en emulgerande effekt och ger ett finporigt bröd med gott inkråm.

**Vatten:** vatten fuktar och aktiverar jästen. Det fuktar också stärkelsen i mjölet och formar inkråmet.

Man kan byta ut vattnet, en del eller hela mängden mot mjök eller andra vätskor.

Använd rumstempererade vätskor.

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

Tillsats av havre, kli, vetegroddar, råg eller hela fröer i bröddegen, ger ett tyngre och mindre bröd.

**Användning av 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 4.

**Socket:** använd helst strösocker, rörsocker eller honung. Använd inte raffinerat socker eller bitsocker.

Socket 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 jäkning.

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 jäkning.

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

**Ett vanligt fel är att tro att om man 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

tsk > tesked - msk > matsked

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 72-73) hur brödet kommer att bakas.

| PROGRAM 1-2      |         | BASRECEPT |         |                | BRÖD MED MJÖLK |         |         |
|------------------|---------|-----------|---------|----------------|----------------|---------|---------|
|                  |         | 500 g     | 750 g   | 1000 g         | 500 g          | 750 g   | 1000 g  |
| Olja             | 3.5 tsk | 1.5 msk   | 2 msk   | Rumstempererat |                |         |         |
| Vatten           | 190 ml  | 250 ml    | 330 ml  | Tärnat smör    | 40 g           | 50 g    | 70 g    |
| Salt             | 1 tsk   | 1 tsk     | 1.5 tsk | Salt           | 1 tsk          | 1 tsk   | 1.5 tsk |
| Socker           | 2.5 tsk | 3 tsk     | 1 msk   | Socker         | 2 msk          | 2.5 msk | 3 msk   |
| Torrmjölkspulver | 1.5 msk | 1.5 msk   | 2 msk   | Färsk mjölk    | 200 ml         | 260 ml  | 350 ml  |
| Vetemjöl         | 350 g   | 455 g     | 605 g   | Vetemjöl       | 310 g          | 400 g   | 530 g   |
| Torrjäst         | 1 tsk   | 1 tsk     | 1.5 tsk | Torrjäst       | 1 tsk          | 1 tsk   | 1.5 tsk |

| PROGRAM 3 |         | FRANSKBRÖD |         |          | LANTBRÖD |         |         |
|-----------|---------|------------|---------|----------|----------|---------|---------|
|           |         | 500 g      | 750 g   | 1000 g   | 500 g    | 750 g   | 1000 g  |
| Vatten    | 210 ml  | 275 ml     | 365 ml  | Vatten   | 210 ml   | 275 ml  | 365 ml  |
| Salt      | 1 tsk   | 1.5 tsk    | 2 tsk   | Salt     | 1 tsk    | 1.5 tsk | 2 tsk   |
| Vetemjöl  | 360 g   | 465 g      | 620 g   | Vetemjöl | 290 g    | 370 g   | 395 g   |
| Torrjäst  | 0.5 tsk | 1 tsk      | 1.5 tsk | Rågmjöl  | 70 g     | 90 g    | 125 g   |
|           |         |            |         | Torrjäst | 1 tsk    | 1 tsk   | 1.5 tsk |

| PROGRAM 4-5   |         | FULLKORNSBRÖD |         |                  | BONDBRÖD |         |         |
|---------------|---------|---------------|---------|------------------|----------|---------|---------|
|               |         | 500 g         | 750 g   | 1000 g           | 500 g    | 750 g   | 1000 g  |
| Olja          | 1.5 tsk | 2 tsk         | 2.5 tsk | Olja             | 1.5 tsk  | 2 tsk   | 2.5 tsk |
| Vatten        | 210 ml  | 290 ml        | 355 ml  | Vatten           | 205 ml   | 290 ml  | 355 ml  |
| Salt          | 1.5 tsk | 1.5 tsk       | 2 tsk   | Salt             | 1 tsk    | 1.5 tsk | 2 tsk   |
| Socker        | 1.5 tsk | 2 tsk         | 2.5 tsk | Torrmjölkspulver | 1 msk    | 1.5 msk | 2 msk   |
| Vetemjöl      | 140.5 g | 200 g         | 240 g   | Socker           | 1.5 tsk  | 2 tsk   | 2.5 msk |
| Fullkornsmjöl | 210 g   | 300 g         | 365 g   | Vetemjöl         | 180 g    | 255 g   | 310 g   |
| Torrjäst      | 0.5 tsk | 1 tsk         | 1.5 tsk | Fullkornsmjöl    | 85 g     | 120 g   | 145 g   |
|               |         |               |         | Rågmjöl          | 85 g     | 120 g   | 145 g   |
|               |         |               |         | Torrjäst         | 0.5 tsk  | 1 tsk   | 1.5 tsk |

| PROGRAM 6-7 |         | BRIOCHE |         |             | KUGELHOPF |       |         |
|-------------|---------|---------|---------|-------------|-----------|-------|---------|
|             |         | 500 g   | 750 g   | 1000 g      | 500 g     | 750 g | 1000 g  |
| Ägg         | 2       | 2       | 3       | Ägg         | 2         | 2     | 3       |
| Smör        | 115 g   | 150 g   | 195 g   | Smör        | 100 g     | 130 g | 175 g   |
| Färsk mjölk | 45 ml   | 60 ml   | 80 ml   | Färsk mjölk | 60 ml     | 80 ml | 105 ml  |
| Salt        | 1 tsk   | 1 tsk   | 1.5 tsk | Salt        | 1 tsk     | 1 tsk | 1.5 tsk |
| Socker      | 2.5 msk | 3 msk   | 4 msk   | Socker      | 3.5 msk   | 4 msk | 6 msk   |
| Vetemjöl    | 280 g   | 365 g   | 485 g   | Vetemjöl    | 270 g     | 345 g | 460 g   |
| Torrjäst    | 1.5 tsk | 2 tsk   | 3 tsk   | Torrjäst    | 1.5 tsk   | 2 tsk | 3 tsk   |
|             |         |         |         | Russin      | 80 g      | 100 g | 130 g   |

fakultativt: eller i en alkoholhaltig dryck typ snaps eller russinbrännvin  
 fakultativt: lägg i hela mandlar ovanpå degen när den sista knådningen avslutats

| PROGRAM 8            |         | EXTRA SNABBT BRÖD |  | PROGRAM 9          |         | CITRONKAKA |         | MANDELKAKA    |         |
|----------------------|---------|-------------------|--|--------------------|---------|------------|---------|---------------|---------|
|                      |         | 1000 g            |  | Ägg                | 3       | Ägg        | 3       | Ägg           | 3       |
| Olja                 | 1.5 msk |                   |  | Smör               | 70 g    | Smör       | 105 g   | Smör          | 105 g   |
| Vatten (max 35-45°C) | 360 ml  |                   |  | Salt               | 1/2 tsk | Salt       | 1/2 tsk | Salt          | 1/2 tsk |
| Salt                 | 1.5 tsk |                   |  | Socker             | 195 g   | Socker     | 135 g   | Socker        | 135 g   |
| Socker               | 1 msk   |                   |  | Vetemjöl           | 320 g   | Brun rom   | 3 msk   | Vetemjöl      | 155 g   |
| Torrmjölkspulver     | 2.5 msk |                   |  | Bakpulver          | 2.5 tsk | Vetemjöl   | 155 g   | Malda mandlar | 135 g   |
| Vetemjöl             | 565 g   |                   |  | Citron (saft+skal) | 1       | Bakpulver  | 2 tsk   | Bakpulver     | 2 tsk   |
| Torrjäst             | 3.5 tsk |                   |  |                    |         |            |         |               |         |








Vispa ägg + socker + salt tills det blir vitt och pösigt

| PROGRAM 10   |       | FRUKTMOS OCH SYLT |       |                   | PROGRAM 11 |          | PIZZADEG |  |
|--|-------|-------------------|-------|-------------------|------------|----------|----------|--|
|  |       |                   |       |                   |            |          | 750 g    |  |
| Jordgubbs-, persiko-, rabarber-, eller aprikosyllt |       | Apelsinmarmelad   |       | Äpple/rabarbermos |            | Olivolja | 1 msk    |  |
| Frukt  | 580 g | Frukt             | 500 g | Frukt             | 750 g      | Vatten   | 240 ml   |  |
| Socker   | 360 g | Socker            | 400 g | Socker            | 5 msk      | Salt     | 1.5 tsk  |  |
| Pektin   | 30 g  | Pektin            | 50 g  |                   |            | Vetemjöl | 480 g    |  |
| Citronsaft   | 1     |                   |       |                   |            | Torrjäst | 1 tsk    |  |




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

# 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 ovasidan är mjöliga  |
|--|---|---|---|---|---|--|
|  |  |  |  |  |  |  |
| Knappen  har aktiverats under gräddningen |   |   |   | ●   |   |  |
| För lite mjöl  |   | ●   |   |   |   |  |
| För mycket mjöl  |   |   | ●   |   |   | ●  |
| För lite jäst  |   |   | ●   |   |   |  |
| För mycket jäst  |   | ●   |   | ●   |   |  |
| För lite vatten  |   |   | ●   |   |   | ●  |
| För mycket vatten  |   | ●   |   |   | ●   |  |
| För lite socker  |   |   | ●   |   |   |  |
| Dålig mjölkvalitet   |   |   | ●   | ●   |   |  |
| Felaktiga proportioner på ingredienserna (för stor mängd)  | ●   |   |   |   |   |  |
| För varmt vatten   |   | ●   |   |   |   |  |
| För kallt vatten   |   |   | ●   |   |   |  |
| Felaktigt program  |   |   | ●   | ●   |   |  |

## Teknisk felsökningstabell

| PROBLEM   | ÅTGÄRD  |
|---|---|
| Knådaren sitter fast i bakformen  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Blötlägg innan den tas av.</li> </ul>  |
| Knådaren sitter fast i brödet   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Olja knådaren lätt innan ingredienserna hälls i bakformen.</li> </ul>  |
| Ingen ting händer  efter att ha tryckt på                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Maskinen är för varm. Följande felmeddelande visas: E01 och 5 pip. Vänta 1 timme mellan 2 bakningsprocesser.</li> <li>En timerinställning har programmerats.</li> <li>Det är ett program med förvärmning.</li> </ul>   |
| Efter att ha tryckt på  fungerar motorn men maskinen knådar inte | <ul style="list-style-type: none"> <li>Bakformen är inte ordentligt på plats.</li> <li>Knådaren är inte på plats eller felaktigt isatt.</li> </ul>  |
| Efter en timerinställning har brödet inte jäst tillräckligt eller så har ingeting hänt  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Du har glömt att trycka på  efter programmeringen.</li> <li>Jästen har kommit i kontakt med saltet och/eller vattnet.</li> <li>Knådaren är inte på plats.</li> </ul>                                  |
| Det luktar bränt  | <ul style="list-style-type: none"> <li>En del av ingredienserna har kommit utanför bakformen: låt maskinen svalna och rengör insidan av maskinen med en fuktig svamp utan rengöringsmedel.</li> <li>degen har svämmat över: för stor mängd ingredienser, i synnerhet vätska. Var noga med proportionerna i recepten.</li> </ul> |

| PROG. | FÄRG | STORLEK            | TID (tim)            | FÖR-VÄRMNING | 1a KNÄDNING | VILA    | 2a KNÄDNING | 1a JÄSNING | 3a KNÄDNING | 2a JÄSNING | 4a KNÄDNING | 3a JÄSNING | GRÄDDNING            | EXTRA                | VÄRM-HÅLLNING (tim)  |
|-------|------|--------------------|----------------------|--------------|-------------|---------|-------------|------------|-------------|------------|-------------|------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| 1     | 1    | 500<br>750<br>1000 | 3:08<br>3:13<br>3:18 | x            | 0:05:00     | 0:05:00 | 0:20:00     | 0:39:00    | 0:00:10     | 0:25:50    | 0:00:15     | 0:49:45    | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 2:46<br>2:51<br>2:56 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
|       | 2    | 500<br>750<br>1000 | 3:08<br>3:13<br>3:18 |              |             |         |             |            |             |            |             |            | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 2:46<br>2:51<br>2:56 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
|       | 3    | 500<br>750<br>1000 | 3:08<br>3:13<br>3:18 |              |             |         |             |            |             |            |             |            | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 2:46<br>2:51<br>2:56 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 2     | 1    | 500<br>750<br>1000 | 2:07<br>2:12<br>2:17 | x            | 0:05:00     | 0:05:00 | 0:20:00     | 0:15:00    | 0:00:10     | 0:08:50    | 0:00:10     | 0:29:50    | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 1:45<br>1:50<br>1:55 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
|       | 2    | 500<br>750<br>1000 | 2:07<br>2:12<br>2:17 |              |             |         |             |            |             |            |             |            | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 1:45<br>1:50<br>1:55 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
|       | 3    | 500<br>750<br>1000 | 2:07<br>2:12<br>2:17 |              |             |         |             |            |             |            |             |            | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 1:45<br>1:50<br>1:55 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 3     | 1    | 500<br>750<br>1000 | 3:28<br>3:30<br>3:32 | x            | 0:05:00     | 0:05:00 | 0:20:00     | 0:39:00    | 0:00:10     | 0:30:50    | 0:00:10     | 0:59:50    | 0:48<br>0:50<br>0:52 | -<br>-<br>-          | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
|       | 2    | 500<br>750<br>1000 | 3:28<br>3:30<br>3:32 |              |             |         |             |            |             |            |             |            | 0:48<br>0:50<br>0:52 | -<br>-<br>-          | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
|       | 3    | 500<br>750<br>1000 | 3:28<br>3:30<br>3:32 |              |             |         |             |            |             |            |             |            | 0:48<br>0:50<br>0:52 | -<br>-<br>-          | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 4     | 1    | 500<br>750<br>1000 | 3:41<br>3:43<br>3:45 | 0:30:00      | 0:05:00     | 0:05:00 | 0:15:00     | 0:49:00    | 0:00:10     | 0:25:50    | 0:00:10     | 0:44:50    | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:54<br>2:56<br>2:58 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
|       | 2    | 500<br>750<br>1000 | 3:41<br>3:43<br>3:45 |              |             |         |             |            |             |            |             |            | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:54<br>2:56<br>2:58 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
|       | 3    | 500<br>750<br>1000 | 3:41<br>3:43<br>3:45 |              |             |         |             |            |             |            |             |            | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:54<br>2:56<br>2:58 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 5     | 1    | 500<br>750<br>1000 | 2:26<br>2:28<br>2:30 | 0:05:00      | 0:05:00     | 0:05:00 | 0:15:00     | 0:24:00    | 0:00:10     | 0:10:50    | 0:00:10     | 0:34:50    | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:04<br>2:06<br>2:08 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
|       | 2    | 500<br>750<br>1000 | 2:26<br>2:28<br>2:30 |              |             |         |             |            |             |            |             |            | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:04<br>2:06<br>2:08 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
|       | 3    | 500<br>750<br>1000 | 2:26<br>2:28<br>2:30 |              |             |         |             |            |             |            |             |            | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:04<br>2:06<br>2:08 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |

| PROG. | FÄRG               | STORLEK              | TID (tim)                    | FÖR-VÄRMNING | 1a KNÄDNING | VILA    | 2a KNÄDNING | 1a JÄSNING | 3a KNÄDNING | 2a JÄSNING | 4a KNÄDNING | 3a JÄSNING | GRÄDDNING                    | EXTRA | VARMHÅLLNING (tim) |
|-------|--------------------|----------------------|------------------------------|--------------|-------------|---------|-------------|------------|-------------|------------|-------------|------------|------------------------------|-------|--------------------|
| 6     | 1                  | 500<br>750<br>1000   | 3:12<br>3:17<br>3:22         | x            | 0:05:00     | 0:05:00 | 0:20:00     | 0:39:00    | 0:00:10     | 0:25:50    | 0:00:05     | 0:51:55    | 0:45                         | 2:50  | 1:00               |
|       |                    | 0:50                 | 2:55                         |              |             |         |             |            |             |            |             |            | 1:00                         |       |                    |
|       |                    | 0:55                 | 3:00                         |              |             |         |             |            |             |            |             |            | 1:00                         |       |                    |
| 2     | 500<br>750<br>1000 | 3:12<br>3:17<br>3:22 |                              |              |             |         |             |            |             |            |             |            | 0:45                         | 2:50  | 1:00               |
|       |                    |                      |                              |              |             |         |             |            |             |            |             |            | 0:50                         | 2:55  | 1:00               |
|       |                    |                      |                              |              |             |         |             |            |             |            |             |            | 0:55                         | 3:00  | 1:00               |
| 3     | 500<br>750<br>1000 | 3:12<br>3:17<br>3:22 |                              |              |             |         |             |            |             |            |             |            | 0:45                         | 2:50  | 1:00               |
|       |                    |                      |                              |              |             |         |             |            |             |            |             |            | 0:50                         | 2:55  | 1:00               |
|       |                    |                      |                              |              |             |         |             |            |             |            |             |            | 0:55                         | 3:00  | 1:00               |
| 7     | 1                  | 500<br>750<br>1000   | 2:32<br>2:37<br>2:42         | x            | 0:05:00     | 0:05:00 | 0:20:00     | 0:25:00    | 0:00:10     | 0:15:50    | 0:00:05     | 0:35:55    | 0:45                         | 2:10  | 1:00               |
|       |                    | 0:50                 | 2:15                         |              |             |         |             |            |             |            |             |            | 1:00                         |       |                    |
|       |                    | 0:55                 | 2:20                         |              |             |         |             |            |             |            |             |            | 1:00                         |       |                    |
| 2     | 500<br>750<br>1000 | 2:32<br>2:37<br>2:42 |                              |              |             |         |             |            |             |            |             |            | 0:45                         | 2:10  | 1:00               |
|       |                    |                      |                              |              |             |         |             |            |             |            |             |            | 0:50                         | 2:15  | 1:00               |
|       |                    |                      |                              |              |             |         |             |            |             |            |             |            | 0:55                         | 2:20  | 1:00               |
| 3     | 500<br>750<br>1000 | 2:32<br>2:37<br>2:42 |                              |              |             |         |             |            |             |            |             |            | 0:45                         | 2:10  | 1:00               |
|       |                    |                      |                              |              |             |         |             |            |             |            |             |            | 0:50                         | 2:15  | 1:00               |
|       |                    |                      |                              |              |             |         |             |            |             |            |             |            | 0:55                         | 2:20  | 1:00               |
| 8     | -                  | 1000                 | 1:20                         | x            | 0:05:00     | x       | 0:15:00     | 0:12:00    | x           | x          | x           | x          | 0:48                         | -     | 1:00               |
| 9     | -                  | 1000                 | 1:50                         | x            | 0:05:00     | x       | 0:10:00     | 0:15:00    | x           | x          | x           | x          | 1:20                         | -     | -                  |
| 10    | -                  | -                    | 1:05                         | x            | x           | x       | 0:05:00     | 0:10:00    | x           | x          | x           | x          | 0:50                         | -     | -                  |
| 11    | -                  | 750                  | 1:30                         | x            | 0:05:00     | 0:05:00 | 0:20:00     | 1:00:00    | x           | x          | x           | x          | x                            | -     | -                  |
| 12    | -                  | -                    | 0:10 i intervaller på 10 min |              |             |         |             | x          |             |            |             |            | 0:10 i intervaller på 10 min | -     | -                  |

Notera: den totala tiden inkluderar inte tiden för varmhållning i program 1 till och med program 8.



# 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

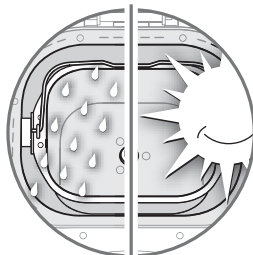
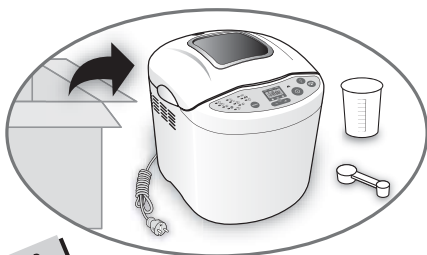


### Skydda miljön!

- ① Din apparat innehåller värdefulla material som kan återanvändas eller återvinnas.
- ➔ Lämna den på en återvinningsstation eller på en godkänd serviceverkstad.

- Apparaten säkerhet uppfyller gällande bestämmelser och standarder.
- Läs bruksanvisningen noggrant före den första användningen. Tillverkaren fräntar 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. Om barn använder denna apparat måste det 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 garantivillkoren.
- 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 förlängningsladd 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.**
- Tapp 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 10 (sylt och mos) se upp för ånga och heta stänk när locket öppnas.**
- Observera, om degen svämmas 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 72 dBA.

# Før du begynner



Det kan lukte svakt av maskinen ved første gangs bruk.

## Gjør deg kjent med brødmaskinen

A. Løkk med gjennomsiktig vindu

B. Kontrollpanel

C. Brødbeholder

D. Eltepinne

E. Målebeger

f1. Spiseskje

F. Dobbel måleskje

f2. Teskje

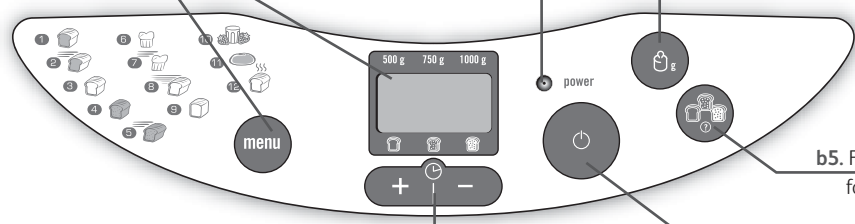


b1. Skjerm

b7. Funksjonsindikator

b3. Vektvalg

b6. Programvalg



b4. Knapper for valg av utsatt opstart og tidsinnstilling for program 12

b5. Fargevalg for skorpen

b2. På/av-knapp



# 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 eller syltetøy uten å måtte holde øye med prosessen. Men husk at en viss innlæringstid 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 konsistensen til brødet 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 (med mindre annet oppgis), og skal veies nøyaktig. **Mål all væske med litermålet 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 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 legge alle ingrediensene i beholderen med en gang og unngå å åpne lokket mens maskinen er i gang (med mindre annet oppgis). 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
- Første halvdel av melet
- Pulvermelk
- Spesielt harde ingredienser
- Andre halvdel av melet
- Gjær

# Rask oppstart

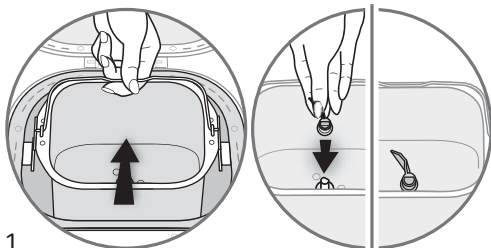
For å bli kjent med brødmaskinen, anbefaler vi å prøve oppskriften for **STANDARDBRØD** for å bake ditt første brød.

## STANDARDBRØD (program 1)

ts > teskje  
ss > spiseskje

|        |   |         |
|--------|---|---------|
| GYLLEN | > | MIDDELS |
| VEKT   | > | 1000 g  |
| TID    | > | 3 : 18  |
| OLJE   | > | 2 ss    |
| VANN   | > | 330 ml  |

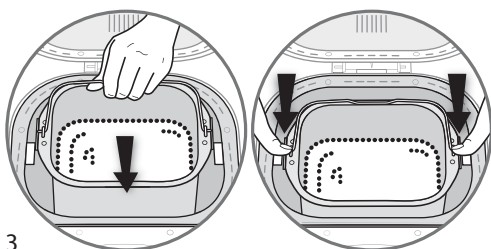
|            |   |        |
|------------|---|--------|
| SALT       | > | 1,5 ts |
| SUKKER     | > | 1 ss   |
| PULVERMELK | > | 2,5 ss |
| MEL        | > | 605 g  |
| GJÆR       | > | 1,5 ts |



1

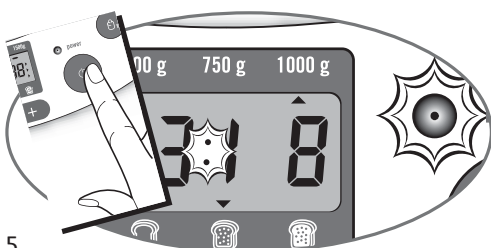
Ta ut brødbeholderen ved å dra håndtaket oppover og bakover for å løsne hver side, først den ene siden, deretter den andre.

Sett deretter på plass eltepinne.



3

Sett brødbeholderen på plass. Trykk på beholderen, først på den ene siden, deretter på den andre for å feste den til driveren slik at den er riktig festet på begge sider.

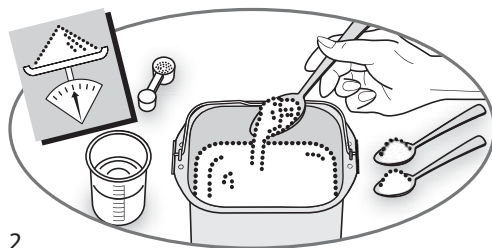


5

Trykk på knappen .

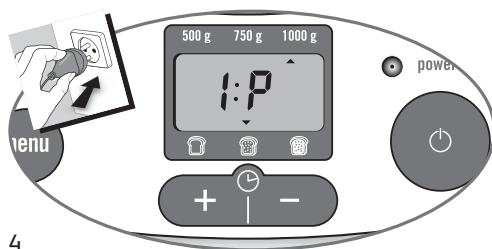
De to tidsinnstillingspunktene blinker.

Indikatoren viser at maskinen fungerer.



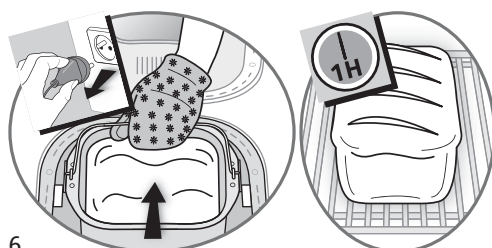
2

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



4

Koble til brødmaskinen. Etter lyssignalet, vises program 1 (1P) på skjermen som standard, dvs. 1000 g middels gyllen, deretter tilsvarende tid.

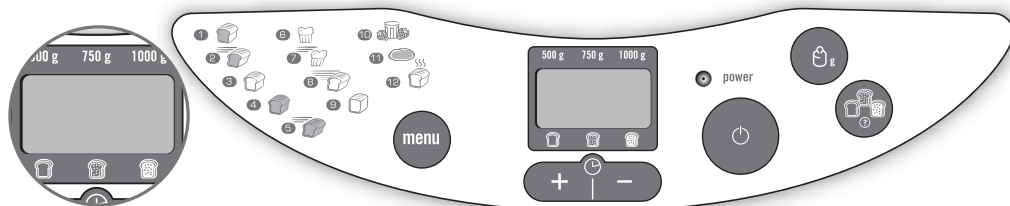


6

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



For hvert program vises en standardinnstilling på skjermen.  
Du må derfor manuelt velge ønskede innstillinger.

## Programvalg

Programvalget starter en rekke etapper som følger hverandre automatisk.

Med **knappen MENU** kan du velge et visst antall forskjellige program.  
Tiden som tilsvare programmet vises på skjermen. Hver gang du trykker på knappen **(menu)**, går nummeret på kontrollpanelet over til neste program; numrene går fra 1 til 12:


- |                         |                      |                      |                  |
|-------------------------|----------------------|----------------------|------------------|
| 1 > Standardbrød        | 4 > Grovt brød       | 7 > Søtt hurtigbrød  | 10 > Syltetøy    |
| 2 > Standard hurtigbrød | 5 > Grovt hurtigbrød | 8 > Super hurtigbrød | 11 > Hevedeig    |
| 3 > Fransk brød         | 6 > Søtt brød        | 9 > Kake             | 12 > Kun steking |

- 1 Programmet for Standardbrød brukes for de fleste brødsoppskriftene som inneholder hvetemel.
- 2 Dette programmet er en hurtigversjon av programmet for Standardbrød.  
Brødinnsmaten kan bli litt mindre luftig.
- 3 Programmet for Fransk brød tilsvarer en oppskrift for tradisjonelt hvitt Fransk brød.
- 4 Programmet for Grovt brød skal velges når grovt mel inngår i oppskriften.
- 5 Dette programmet er en hurtigversjon av programmet for Grovt brød.  
Brødinnsmaten kan bli litt mindre luftig.
- 6 Programmet for Søtt brød er tilpasset oppskrifter som inneholder mer fett og sukker.
- 7 Dette programmet er en hurtigversjon av programmet for Søtt brød.  
Brødinnsmaten kan bli litt mindre luftig.
- 8 Programmet for Super hurtigbrød er spesifikt tilpasset oppskriften for SUPER HURTIGBRØD (side 82).
- 9 Du kan lage kaker og bakverk med bakepulver.
- 10 Programmet for syltetøy koker syltetøy automatisk i beholderen.
- 11 Programmet for Hevedeig steker ikke. Den tilsvarer et elte- og heveprogram for alle hevedeiger. F. eks: Pizzadeig.
- 12 Med stekeprogrammet kan du steke i 10 til 60 min., justerbart i perioder på 10 minutter.  
Det kan velges alene og kan brukes:  
a) sammen med programmet for hevedeig,  
b) for å varme opp eller sprøsteke allerede stekt eller avkjølt brød når det ennå befinner seg i beholderen,  
c) for å steke ferdig i tilfeller av langvarige strømbrydd i løpet av en bakesyklus.

**Brødmaskinen skal ikke gå uten tilsyn mens program 12 benyttes.**

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



## 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 10, 11, 12 har ikke vektjustering. Trykk på knappen  for å justere vekten mellom 500 g, 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 10, 11, 12 har ikke fargejustering. Du har tre valg: LYS (L) - MIDDELS (P) - MØRK (H). Hvis du vil endre standard innstilling, trykk på knappen  inntil indikatoren tennes overfor den valgte innstillingen.

## Start/Stopp

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

## Sykluser

Et skjema på side 84-85 viser de forskjellige syklusene i hvert program du velger.

### Forvarming > Elting

Brukes for programmene 4 og 5 for å gi bedre heving. Brukes for å lage deigens struktur og dermed dens hevedyktighet.

### > Hvile

Brukes for at deigen strekkes for å forbedre eltekvantiteten.

### > Heving

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

### > Steketid >

Lager deigen til brød og danner en gyllen skorpe.

### > Fortsatt oppvarming

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 4 og 5. 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, 2, 3, 4, 5, 6, 7, har du muligheten til å tilsette ingredienser: tørkede frukter, oliven, baconbiter osv... Et lydsignal indikerer når du kan tilsette ingrediensene. Se på oppsummeringsskjemaet for forberedelsestidene (side 84-85) 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 syklus.

**Fortsatt oppvarming:** for programmene 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 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.

**Du kan programmere maskinen slik at maten er ferdig til den tiden du velger inntil 13 timer i forveien.**

**Programmet for tidsinnstilling kan ikke brukes for programmene 8, 9, 10, 11, 12.**

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 sykklustiden for programmet.

Ved hjelp av knappene (+) og (-) (+ 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 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 bederfelige. 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 slik at maskinen avkjøles helt.

## 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 melk eller pulvermelk. Hvis du bruker pulvermelk, tilsett den mengden vann som beregnet opprinnelig. Hvis du bruker fersk 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 luftbullaene 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 type 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 4.

**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 skorpenes farge.

**Salt:** gir smak til maten og regulerer gjærens aktivitet. Det skal ikke komme i kontakt med gjæren. Saltet gjør at deigen er fast, kompakt og ikke hever for raskt. Det 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 på oppskriftene med alle ønskelige tilsetninger bare du passer på:

- > å respektere lydsignalet før 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

ts > teskje - ss > spiseskje

Alt rekkefølgen for angitte ingredienser i hver av oppskriftene.

Følg etter oppskriften du velger og tilsvarende program, kan du se på oppsummeringsskjemaet for forberedelsestidene (side 84-85) og følge inndelingen i forskjellige sykluser.

| PROGRAM 1-2 |  |        |        | STANDARDBRØD |  |  |        | BOLLEBRØD |        |        |  |       |        |        |
|-------------|--|--------|--------|--------------|--|--|--------|-----------|--------|--------|--|-------|--------|--------|
|             |  | 500 g  | 750 g  | 1000 g       |  |  | 500 g  | 750 g     | 1000 g |        |  | 500 g | 750 g  | 1000 g |
| Olje        |  | 3.5 ts | 1.5 ss | 2 ss         |  |  | 40 g   | 50 g      | 70 g   |        |  | 40 g  | 50 g   | 70 g   |
| Vann        |  | 190 ml | 250 ml | 330 ml       |  |  | 1 ts   | 1 ts      | 1.5 ts |        |  | 1 ts  | 1 ts   | 1.5 ts |
| Salt        |  | 1 ts   | 1 ts   | 1.5 ts       |  |  | Sukker | 2 ss      | 2.5 ss | 3 ss   |  |       | 2 ss   | 2.5 ss |
| Sukker      |  | 2.5 ts | 3 ts   | 1 ss         |  |  | Melk   | 200 ml    | 260 ml | 350 ml |  |       | 200 ml | 260 ml |
| Pulvermelk  |  | 1.5 ss | 1.5 ss | 2 ss         |  |  | Mel    | 310 g     | 400 g  | 530 g  |  |       | 310 g  | 400 g  |
| Mel         |  | 350 g  | 455 g  | 605 g        |  |  | Gjær   | 1 ts      | 1 ts   | 1.5 ts |  |       | 1 ts   | 1 ts   |
| Gjær        |  | 1 ts   | 1 ts   | 1.5 ts       |  |  |        |           |        |        |  |       |        |        |

| PROGRAM 3 |  |        |        | FRANSK BRØD |  |  |        | LANDBRØD |        |        |  |       |        |        |
|-----------|--|--------|--------|-------------|--|--|--------|----------|--------|--------|--|-------|--------|--------|
|           |  | 500 g  | 750 g  | 1000 g      |  |  | 500 g  | 750 g    | 1000 g |        |  | 500 g | 750 g  | 1000 g |
| Vann      |  | 210 ml | 275 ml | 365 ml      |  |  | Vann   | 210 ml   | 275 ml | 365 ml |  |       | 210 ml | 275 ml |
| Salt      |  | 1 ts   | 1.5 ts | 2 ts        |  |  | Salt   | 1 ts     | 1.5 ts | 2 ts   |  |       | 1 ts   | 1.5 ts |
| Mel       |  | 360 g  | 465 g  | 620 g       |  |  | Mel    | 290 g    | 370 g  | 395 g  |  |       | 290 g  | 370 g  |
| Gjær      |  | 0.5 ts | 1 ts   | 1.5 ts      |  |  | Rugmel | 70 g     | 90 g   | 125 g  |  |       | 70 g   | 90 g   |
|           |  |        |        |             |  |  | Gjær   | 1 ts     | 1 ts   | 1.5 ts |  |       | 1 ts   | 1 ts   |

| PROGRAM 4-5 |  |         |        | GROVT BRØD |  |  |            | BONDEBRØD |        |        |  |       |        |        |
|-------------|--|---------|--------|------------|--|--|------------|-----------|--------|--------|--|-------|--------|--------|
|             |  | 500 g   | 750 g  | 1000 g     |  |  | 500 g      | 750 g     | 1000 g |        |  | 500 g | 750 g  | 1000 g |
| Olje        |  | 1.5 ts  | 2 ts   | 2.5 ts     |  |  | Olje       | 1.5 ts    | 2 ts   | 2.5 ts |  |       | 1.5 ts | 2 ts   |
| Vann        |  | 210 ml  | 290 ml | 355 ml     |  |  | Vann       | 205 ml    | 290 ml | 355 ml |  |       | 205 ml | 290 ml |
| Salt        |  | 1.5 ts  | 1.5 ts | 2 ts       |  |  | Salt       | 1 ts      | 1.5 ts | 2 ts   |  |       | 1 ts   | 1.5 ts |
| Sukker      |  | 1.5 ts  | 2 ts   | 2.5 ts     |  |  | Pulvermelk | 1 ss      | 1.5 ss | 2 ss   |  |       | 1 ss   | 1.5 ss |
| Mel         |  | 140.5 g | 200 g  | 240 g      |  |  | Sukker     | 1.5 ts    | 2 ts   | 2.5 ss |  |       | 1.5 ts | 2 ts   |
| Grovt mel   |  | 210 g   | 300 g  | 365 g      |  |  | Mel        | 180 g     | 255 g  | 310 g  |  |       | 180 g  | 255 g  |
| Gjær        |  | 0.5 ts  | 1 ts   | 1.5 ts     |  |  | Rugmel     | 85 g      | 120 g  | 145 g  |  |       | 85 g   | 120 g  |
|             |  |         |        |            |  |  | Grovt mel  | 85 g      | 120 g  | 145 g  |  |       | 85 g   | 120 g  |
|             |  |         |        |            |  |  | Gjær       | 0.5 ts    | 1 ts   | 1.5 ts |  |       | 0.5 ts | 1 ts   |

| PROGRAM 6-7 |  |        |       | BRIOCHE (KUVERTBRØD) |  |  |         | KUGELHOPF |        |        |  |       |        |        |
|-------------|--|--------|-------|----------------------|--|--|---------|-----------|--------|--------|--|-------|--------|--------|
|             |  | 500 g  | 750 g | 1000 g               |  |  | 500 g   | 750 g     | 1000 g |        |  | 500 g | 750 g  | 1000 g |
| Egg         |  | 2      |       | 3                    |  |  | Egg     | 2         | 2      | 3      |  |       | 2      | 2      |
| Smør        |  | 115 g  | 150 g | 195 g                |  |  | Smør    | 100 g     | 130 g  | 175 g  |  |       | 100 g  | 130 g  |
| Melk        |  | 45 ml  | 60 ml | 80 ml                |  |  | Melk    | 60 ml     | 80 ml  | 105 ml |  |       | 60 ml  | 80 ml  |
| Salt        |  | 1 ts   | 1 ts  | 1.5 ts               |  |  | Salt    | 1 ts      | 1 ts   | 1.5 ts |  |       | 1 ts   | 1 ts   |
| Sukker      |  | 2.5 ss | 3 ss  | 4 ss                 |  |  | Sukker  | 3.5 ss    | 4 ss   | 6 ss   |  |       | 3.5 ss | 4 ss   |
| Mel         |  | 280 g  | 365 g | 485 g                |  |  | Mel     | 270 g     | 345 g  | 460 g  |  |       | 270 g  | 345 g  |
| Gjær        |  | 1.5 ts | 2 ts  | 3 ts                 |  |  | Gjær    | 1.5 ts    | 2 ts   | 3 ts   |  |       | 1.5 ts | 2 ts   |
|             |  |        |       |                      |  |  | Rosiner | 80 g      | 100 g  | 130 g  |  |       | 80 g   | 100 g  |

**Valgfritt:** legg rosinene i en lett sirup eller en alkohol av typen dram eller druebrennevin.  
**Valgfritt:** legg hele mandler på toppen av deigen ved slutten av siste etlesyklus.

| PROGRAM 8                |  |        |  | SUPER HURTIGBRØD |  |  |                       | PROGRAM 9 |  |  |  | SITRONKAKE |  |  |  | MANDELKAKE |  |  |  |
|--------------------------|--|--------|--|------------------|--|--|-----------------------|-----------|--|--|--|------------|--|--|--|------------|--|--|--|
|                          |  | 1000 g |  |                  |  |  |                       |           |  |  |  |            |  |  |  |            |  |  |  |
| Olje                     |  | 1.5 ss |  |                  |  |  | Egg                   | 3         |  |  |  |            |  |  |  |            |  |  |  |
| Vann (35 til maks. 40°C) |  | 360 ml |  |                  |  |  | Smør                  | 70 g      |  |  |  |            |  |  |  |            |  |  |  |
| Salt                     |  | 1.5 ts |  |                  |  |  | Salt                  | 1/2 ts    |  |  |  |            |  |  |  |            |  |  |  |
| Sukker                   |  | 1 ss   |  |                  |  |  | Sukker                | 195 g     |  |  |  |            |  |  |  |            |  |  |  |
| Pulvermelk               |  | 2.5 ss |  |                  |  |  | Mel                   | 320 g     |  |  |  |            |  |  |  |            |  |  |  |
| Mel                      |  | 565 g  |  |                  |  |  | Bakepulver            | 2.5 ts    |  |  |  |            |  |  |  |            |  |  |  |
| Gjær                     |  | 3.5 ts |  |                  |  |  | Sitron (saft + skall) | 1         |  |  |  |            |  |  |  |            |  |  |  |








**Pisk egg + sukker + salt hvitt**

| PROGRAM 10  |       |        |       | KOMPOTT OG SYLTETØY |  |  |        | PROGRAM 11            |  |  |  | PIZZAIDEIG |            |  |  |
|---|-------|--------|-------|---------------------|--|--|--------|-----------------------|--|--|--|------------|------------|--|--|
|   |       |        |       |                     |  |  |        |                       |  |  |  |            |            |  |  |
| Jordbær-, fersken-, rabarbra- eller aprikossyltetøy |       |        |       | Appelsinsyltetøy    |  |  |        | Eple-/rabarbra kompot |  |  |  |            | Olivenolje |  |  |
| Frukt   | 580 g | Frukt  | 500 g |                     |  |  | Frukt  | 750 g                 |  |  |  | Vann       | 240 ml     |  |  |
| Sukker  | 360 g | Sukker | 400 g |                     |  |  | Sukker | 5 ss                  |  |  |  | Salt       | 1.5 ts     |  |  |
| Pektin  | 30 g  | Pektin | 50 g  |                     |  |  |        |                       |  |  |  | Mel        | 480 g      |  |  |
| Sitronsaft  | 1     |        |       |                     |  |  |        |                       |  |  |  | Gjær       | 1 ts       |  |  |




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

## Eventuelle problemer

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

|   | Brød hevet for mye  | Nedsunken 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  ble aktivert i løpet av steking |   |   |   | ●   |   |  |
| 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  |
|--|--|
| <p>Eltepinnene sitter fast i beholderen</p> <p>Eltepinnene sitter fast i brødet</p> <p>Etter å ha trykket på , skjer ingenting</p> <p>Etter å ha trykket på  går motoren men eltingen starter ikke</p> <p>Etter en tidsinnstilt oppstart, har ikke brødet hevet nok eller ingenting har skjedd</p> <p>Brent lukk</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La dem ligge i bløt før de tas ut.</li> <li>• Smør eltepinnene litt før ingrediensene legges i beholderen.</li> <li>• Maskinen er for varm. Følgende feilbeskjed vises: E01 og 5 pipe-lyder. Vent 1 time mellom 2 sykluser.</li> <li>• En tidsinnstilling er programmert.</li> <li>• Det dreier seg om et program med forvarming.</li> <li>• Beholderen er ikke satt riktig på plass.</li> <li>• Eltepinnen mangler eller er ikke riktig satt på plass.</li> <li>• Du har glemt å trykke på  etter programmeringen.</li> <li>• Gjæren har kommet i kontakt med salt og/eller vann.</li> <li>• Eltepinnen mangler.</li> <li>• 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.</li> <li>• Blandingen har rent over: for stor mengde ingredienser, spesielt væske. Følg målene i oppskriftene.</li> </ul> |

| PROGR. | GYLLEHNET | STØRRELSE          | TID (T)              | FORVARMING | Første ELTING | REPOS   | Andre ELTING | Første HEVING | Tredje ELTING | Andre HEVING | Fjerde ELTING | Tredje HEVING | STEKING              | EKSTRA               | FORTSATT OPPVARMING (T) |
|--------|-----------|--------------------|----------------------|------------|---------------|---------|--------------|---------------|---------------|--------------|---------------|---------------|----------------------|----------------------|-------------------------|
| 1      | 1         | 500<br>750<br>1000 | 3:08<br>3:13<br>3:18 | x          | 0:05:00       | 0:05:00 | 0:20:00      | 0:39:00       | 0:00:10       | 0:25:50      | 0:00:15       | 0:49:45       | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 2:46<br>2:51<br>2:56 | 1:00<br>1:00<br>1:00    |
|        | 2         | 500<br>750<br>1000 | 3:08<br>3:13<br>3:18 |            |               |         |              |               |               |              |               |               | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 2:46<br>2:51<br>2:56 | 1:00<br>1:00<br>1:00    |
|        | 3         | 500<br>750<br>1000 | 3:08<br>3:13<br>3:18 |            |               |         |              |               |               |              |               |               | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 2:46<br>2:51<br>2:56 | 1:00<br>1:00<br>1:00    |
| 2      | 1         | 500<br>750<br>1000 | 2:07<br>2:12<br>2:17 | x          | 0:05:00       | 0:05:00 | 0:20:00      | 0:15:00       | 0:00:10       | 0:08:50      | 0:00:10       | 0:29:50       | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 1:45<br>1:50<br>1:55 | 1:00<br>1:00<br>1:00    |
|        | 2         | 500<br>750<br>1000 | 2:07<br>2:12<br>2:17 |            |               |         |              |               |               |              |               |               | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 1:45<br>1:50<br>1:55 | 1:00<br>1:00<br>1:00    |
|        | 3         | 500<br>750<br>1000 | 2:07<br>2:12<br>2:17 |            |               |         |              |               |               |              |               |               | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 1:45<br>1:50<br>1:55 | 1:00<br>1:00<br>1:00    |
| 3      | 1         | 500<br>750<br>1000 | 3:28<br>3:30<br>3:32 | x          | 0:05:00       | 0:05:00 | 0:20:00      | 0:39:00       | 0:00:10       | 0:30:50      | 0:00:10       | 0:59:50       | 0:48<br>0:50<br>0:52 | -<br>-<br>-          | 1:00<br>1:00<br>1:00    |
|        | 2         | 500<br>750<br>1000 | 3:28<br>3:30<br>3:32 |            |               |         |              |               |               |              |               |               | 0:48<br>0:50<br>0:52 | -<br>-<br>-          | 1:00<br>1:00<br>1:00    |
|        | 3         | 500<br>750<br>1000 | 3:28<br>3:30<br>3:32 |            |               |         |              |               |               |              |               |               | 0:48<br>0:50<br>0:52 | -<br>-<br>-          | 1:00<br>1:00<br>1:00    |
| 4      | 1         | 500<br>750<br>1000 | 3:41<br>3:43<br>3:45 | 0:30:00    | 0:05:00       | 0:05:00 | 0:15:00      | 0:49:00       | 0:00:10       | 0:25:50      | 0:00:10       | 0:44:50       | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:54<br>2:56<br>2:58 | 1:00<br>1:00<br>1:00    |
|        | 2         | 500<br>750<br>1000 | 3:41<br>3:43<br>3:45 |            |               |         |              |               |               |              |               |               | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:54<br>2:56<br>2:58 | 1:00<br>1:00<br>1:00    |
|        | 3         | 500<br>750<br>1000 | 3:41<br>3:43<br>3:45 |            |               |         |              |               |               |              |               |               | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:54<br>2:56<br>2:58 | 1:00<br>1:00<br>1:00    |
| 5      | 1         | 500<br>750<br>1000 | 2:26<br>2:28<br>2:30 | 0:05:00    | 0:05:00       | 0:05:00 | 0:15:00      | 0:24:00       | 0:00:10       | 0:10:50      | 0:00:10       | 0:34:50       | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:04<br>2:06<br>2:08 | 1:00<br>1:00<br>1:00    |
|        | 2         | 500<br>750<br>1000 | 2:26<br>2:28<br>2:30 |            |               |         |              |               |               |              |               |               | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:04<br>2:06<br>2:08 | 1:00<br>1:00<br>1:00    |
|        | 3         | 500<br>750<br>1000 | 2:26<br>2:28<br>2:30 |            |               |         |              |               |               |              |               |               | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:04<br>2:06<br>2:08 | 1:00<br>1:00<br>1:00    |

| PROGR. | GYLLEHNET | STØRRELSE          | TID (T)                           | FORVARMING | Første ELTING | HVILE   | Andre ELTING | Første HEVING | Tredje ELTING | Andre HEVING | Fjerde ELTING | Tredje HEVING | STEKING                           | EKSTRA | FORTSATT OPPVARMING (T) |
|--------|-----------|--------------------|-----------------------------------|------------|---------------|---------|--------------|---------------|---------------|--------------|---------------|---------------|-----------------------------------|--------|-------------------------|
| 6      | 1         | 500<br>750<br>1000 | 3:12<br>3:17<br>3:22              | x          | 0:05:00       | 0:05:00 | 0:20:00      | 0:39:00       | 0:00:10       | 0:25:50      | 0:00:05       | 0:51:55       | 0:45                              | 2:50   | 1:00                    |
|        |           | 0:50               | 2:55                              |            |               |         |              |               |               |              |               |               | 1:00                              |        |                         |
|        |           | 0:55               | 3:00                              |            |               |         |              |               |               |              |               |               | 1:00                              |        |                         |
|        | 2         | 500<br>750<br>1000 | 3:12<br>3:17<br>3:22              |            |               |         |              |               |               |              |               |               | 0:45                              | 2:50   | 1:00                    |
|        |           |                    |                                   |            |               |         |              |               |               |              |               |               | 0:50                              | 2:55   | 1:00                    |
|        |           |                    |                                   |            |               |         |              |               |               |              |               |               | 0:55                              | 3:00   | 1:00                    |
|        | 3         | 500<br>750<br>1000 | 3:12<br>3:17<br>3:22              |            |               |         |              |               |               |              |               |               | 0:45                              | 2:50   | 1:00                    |
|        |           |                    |                                   |            |               |         |              |               |               |              |               |               | 0:50                              | 2:55   | 1:00                    |
|        |           |                    |                                   |            |               |         |              |               |               |              |               |               | 0:55                              | 3:00   | 1:00                    |
| 7      | 1         | 500<br>750<br>1000 | 2:32<br>2:37<br>2:42              | x          | 0:05:00       | 0:05:00 | 0:20:00      | 0:25:00       | 0:00:10       | 0:15:50      | 0:00:05       | 0:35:55       | 0:45                              | 2:10   | 1:00                    |
|        |           | 0:50               | 2:15                              |            |               |         |              |               |               |              |               |               | 1:00                              |        |                         |
|        |           | 0:55               | 2:20                              |            |               |         |              |               |               |              |               |               | 1:00                              |        |                         |
|        | 2         | 500<br>750<br>1000 | 2:32<br>2:37<br>2:42              |            |               |         |              |               |               |              |               |               | 0:45                              | 2:10   | 1:00                    |
|        |           |                    |                                   |            |               |         |              |               |               |              |               |               | 0:50                              | 2:15   | 1:00                    |
|        |           |                    |                                   |            |               |         |              |               |               |              |               |               | 0:55                              | 2:20   | 1:00                    |
|        | 3         | 500<br>750<br>1000 | 2:32<br>2:37<br>2:42              |            |               |         |              |               |               |              |               |               | 0:45                              | 2:10   | 1:00                    |
|        |           |                    |                                   |            |               |         |              |               |               |              |               |               | 0:50                              | 2:15   | 1:00                    |
|        |           |                    |                                   |            |               |         |              |               |               |              |               |               | 0:55                              | 2:20   | 1:00                    |
| 8      | -         | 1000               | 1:20                              | x          | 0:05:00       | x       | 0:15:00      | 0:12:00       | x             | x            | x             | x             | 0:48                              | -      | 1:00                    |
| 9      | -         | 1000               | 1:50                              | x          | 0:05:00       | x       | 0:10:00      | 0:15:00       | x             | x            | x             | x             | 1:20                              | -      | -                       |
| 10     | -         | -                  | 1:05                              | x          | x             | x       | 0:05:00      | 0:10:00       | x             | x            | x             | x             | 0:50                              | -      | -                       |
| 11     | -         | 750                | 1:30                              | x          | 0:05:00       | 0:05:00 | 0:20:00      | 1:00:00       | x             | x            | x             | x             | x                                 | -      | -                       |
| 12     | -         | -                  | 0:10<br>i perioder<br>på<br>10 mi |            |               |         |              | x             |               |              |               |               | 0:10<br>i perioder<br>på<br>10 mi | -      | -                       |

Merknad: den totale tiden inkluderer ikke tiden for fortsatt oppvarming for programmene 1 til og med 8.

# 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 sitter fast, 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



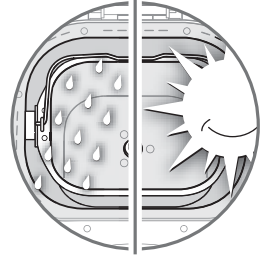
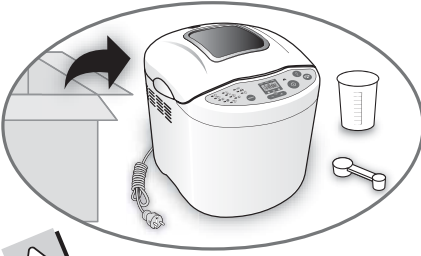
### Ta del i miljøvern!

① Maskinen inneholder mange gjenvinnbare og resirkulerbare materialer.

➔ Ta den med til et oppsamlingssted slik at avfallet kan behandles.

- Dette apparatets sikkerhetsfunksjoner er i samsvar med tekniske regler og gjeldende normer.
- Les bruksanvisningen grundig før du bruker apparatet første gang; bruk i strid med bruksanvisningen fritar produsenten for ethvert ansvar.
- Dette apparatet er ikke laget for å bli brukt av barn eller andre personer uten assistanse eller tilsyn dersom deres fysiske, sensoriske eller mentale evner gjør at de ikke kan bruke det på en forsvarlig måte.
- 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 vedlikehold av kunden skal utføres av et godkjent servicesenter.
- Apparatet, strømledningen eller støpselet må aldri legges ned i vann eller annen væske.
- Ikke la strømledningen henge ned slik at små barn kan gripe den.
- Ikke la strømledningen være i nærheten av eller i kontakt med maskinens varme deler, i nærheten av en varmekilde eller ligge på en skarp kant.
- 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 gjennomsiktige vinduet i løpet av og rett etter bakingen. Temperaturen på lokket kan være høy.
- **⚠ Av sikkerhetsgrunner må du utelukkende bruke tilbehørsdeler 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 programmet er avsluttet, bruk alltid grillvotter for å håndtere bollen eller maskinens varme deler. Maskinen blir meget varm under bruk.**
- Dekk aldri til lufristene.
- 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. 10 (syltetøy, kompott), pass på dampstrålen og varme sprut når lokket åpnes.**
- Advarsel: deig som flyter over bakebeholderen og over på oppvarmingselementet kan ta fyr. Pass derfor på:
  - ikke bruk større mengder enn oppskriften tilsier.
  - ikke ha mer enn 1000 g deig totalt.
- Støynivået målt på dette apparatet er på 72 dBa.

# Ennen käyttöön ottoa



Laitteesta leviää mahdollisesti hieman epämiellyttävää tuoksua ensimmäisellä käyttökerralla

## Tutustu leipäkoneeseen

A. ikkunalla varustettu kansi

B. kojetaulu

C. leipäkulho

D. sekoittin

E. mittamuki

f1. ruokalusikka

F. kaksiosainen annostin

f2. teelusikka

b1. näyttöruutu

b6. ohjelmavalinta

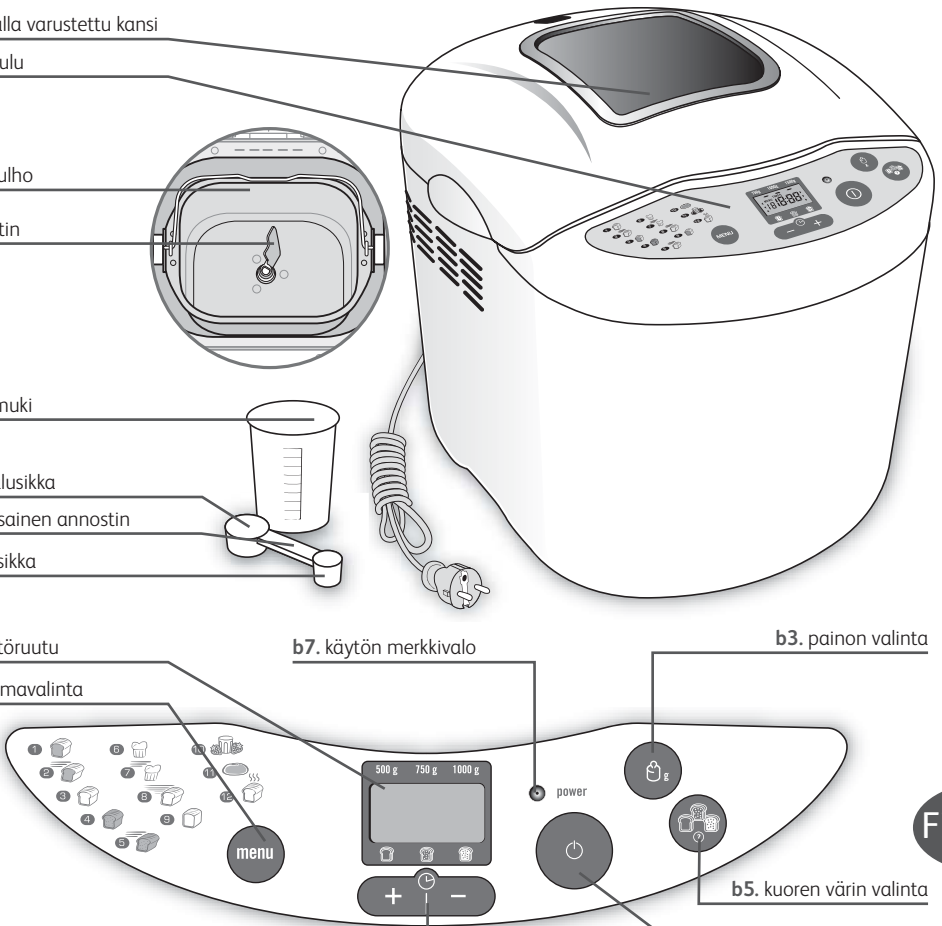
b7. käytön merkivalo

b3. painon valinta

b4. myöhemmäksi ohjelmoidun käynnistyksen  
säätovalitsin ja ajan säätovalitsin ohjelmassa 12

b5. kuoren värin valinta

b2. nappäi npäälle/pois



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, peruseleivän 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 käytettävien aineiden tulee olla huoneenlämpöisiä (ellei toisin ilmoiteta), ja ne täytyy punnita tarkasti. **Mittaa nesteet laitteen mukana toimitetulla asteikolla varustetulla 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 valmistusohjeissa ole neuvottu toisin, älä käytä leivinjauhetta. Kun hiivapussi on avattu, se on käytettävä 48 tunnin kuluessa.
5. Jotta aineiden kohoaminen ei häiriintyisi, neuvomme sinua laittamaan kaikkia tuotteen kulhoon heti alusta lähtien ja välttämään kannen avaamista käytön aikana (ellei toisin ilmoiteta). 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

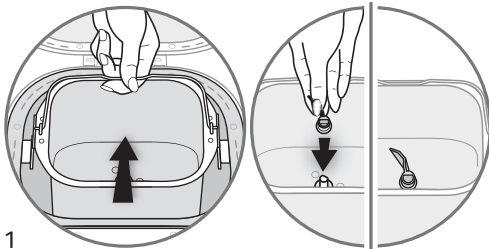
Tutustuaksesi leipäkoneeseen, ehdotamme, että kokeilet ensimmäiseksi **PERUSLEIVÄN** valmistusohjetta.

## PERUSLEIPÄ (Ohjelma 1)

tl > teelusikka  
rkl > ruokalusikka

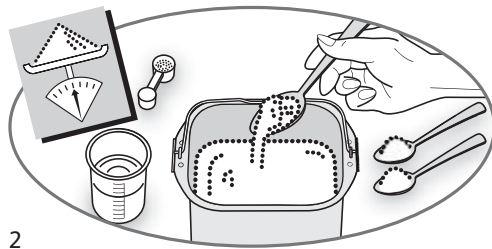
PAAHTO > KESKITASO  
 PAINO > 1000 g  
 AIKA > 3 : 18  
 RUOKAÖLJY > 2 rkl  
 VETTÄ > 330 ml

SUOLA > 1,5 tl  
 SOKERI > 1 rkl  
 MAITOJAUHE > 2 rkl  
 VEHNÄJAUHOJA > 605 g  
 HIIVAA > 1,5 tl



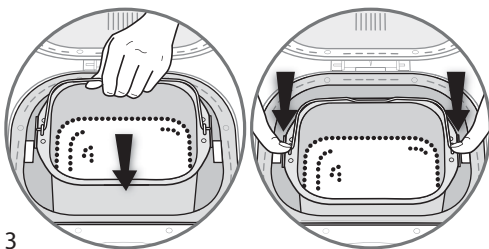
1

Ota leipäkulho pois nostamalla kahvaa ja vetämällä edestä taaksepäin, jotta molempien puolten kiinnikkeet irtoaisivat toinen toisensa jälkeen. Sovita siten sekoittimapaikoilleen.



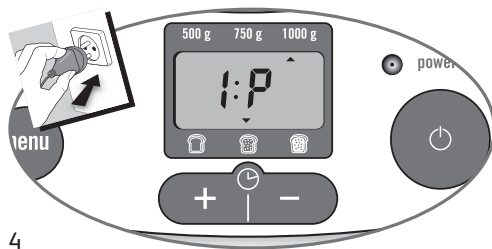
2

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



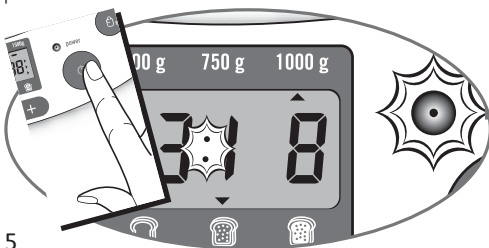
3

Sijoita leipäkulho paikoilleen. Paina kulhoa ensin toiselta ja sitten toiselta puolelta, jotta se kiinnittyisi kierrättimelle ja sen kiinnikkeet asettuivat paikoilleen molemmilla puolilla.



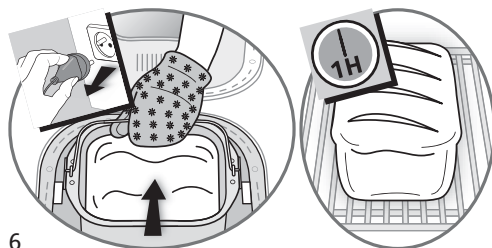
4

Kytke leipäkone sähköverkkoon. Äänimerkin jälkeen tulee näyttöön ohjelma 1 (1P), t.s. 1000 g paahto keskitasoa, ja sen jälkeen vastaava aika.



5

Paina valitsinta (⏻).  
Aikakyttimeen kaksoispiste (:): viikkuu.  
Käynnin merkivalo syttyy.

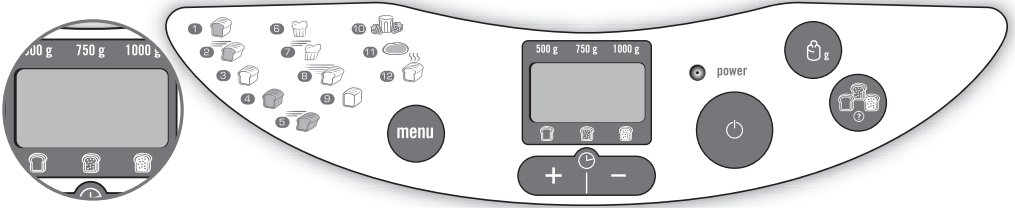


6

Irrota koneen pistoke pistorasiasta paistovaiheen lopuessa. 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



Jokaisen ohjelman kohdalla näyttöön ilmestyy oletussäätö.  
Sinun on kuitenkin valittava käsitönnöisesti toivomasi säädöt.

## Ohjelmanvalinta

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 (menu), numero näytöllä siirtyy seuraavaan ohjelmaan joita on 1 - 12 :

- |                    |                       |                     |                   |
|--------------------|-----------------------|---------------------|-------------------|
| 1 > perusleipä     | 4 > kokojyväleipä     | 7 > makea pikaleipä | 10 > hillo        |
| 2 > peruspikaleipä | 5 > kokojyväpikaleipä | 8 > erityisnopea    | 11 > kohotaikinat |
| 3 > ranskanleipä   | 6 > makea leipä       | 9 > kakku           | 12 > vain paisto  |

- 1 Perusleipäohjelmalla voit valmistaa useimpia leipälajeja, joissa käytetään vehnäjauhoja.
- 2 Ohjelma vastaa perusleipäohjelmaa nopeana versiona.  
Näin leivotun leivän sisus voi olla jonkin verran vähemmän kuohkeata.
- 3 Ranskanleipäohjelmalla valmistetaan perinteellistä ranskalaista valkoista leipää.
- 4 Kokojyväleipäohjelma valitaan, kun valmistukseen käytetään kokojyväjauhoja.
- 5 Ohjelma on sama kuin kokojyväleipä-ohjelma, mutta on sen nopea versio.  
Näin leivotun leivän sisus voi olla jonkin verran vähemmän kuohkeata.
- 6 Makea leipäohjelma soveltuu valmistusohjeisiin, joissa käytetään enemmän rasvaa ja sokeria.
- 7 Ohjelma on sama kuin kokojyväleipä-ohjelma, mutta on sen nopea versio.  
Näin leivotun leivän sisus voi olla jonkin verran vähemmän kuohkeata.
- 8 Erityisnopea leipä-ohjelma on ERITYISNOPEAN LEIVÄN valmistusohjeen mukainen (kts. sivu 94).
- 9 Sen avulla voi valmistaa leivonnaisia ja leivoksia kemiallisella hiivalla.
- 10 Hillo-ohjelmalla valmistetaan automaattisesti hilloa kuohossa.
- 11 Kohotaikinaohjelmat eivät paista. Ne ovat taikinan vaivaamisohjelmia kaikille kohoaville taikoinoille.  
Esim : pizzataikina.
- 12 Paisto-ohjelman avulla voi paistaa vain 10 - 60 min, se on säädettävissä 10 min jaksoina vaaleaa.  
Ohjelma voidaan valita ja käyttää erillisinä:  
a) kohotaikina-ohjelman yhteydessä,  
b) jo leivottujen ja jäädytettyjen leipien lämmitykseen ja rapeuttamiseen, kun ne ovat vielä kuohossa,  
c) paiston jatkamiseen pitkän sähkökatkon sattuessa leivän paistovaiheessa.


**Leipäkonetta ei saa jättää ilman valvontaa käytettäessä ohjelmaa 12.**

Syklin lopettamiseksi ennen sen loppua ohjelma tulee pysäyttää käsin painamalla näppäintä (stop) pitkään.

## Leivän painon valinta

Leivän painon oletussäätö on 1000 g. Paino on siis vain ohjeellinen.

Seuraa valmistusohjetta tarkemman painon määrittelyyn. Ohjelmissa 10, 11, 12 ei ole painon säätöä.

Paina näppäintä , kun valitset painon 500 g, 750 g tai 1000 g.

Merkkivalo syttyy valitsemasi painon kohdalla.


## Leivän kuoren värin valinta (paahto)

Kuoren väri on säädetty automaattisesti asentoon KESKITASO. Ohjelmissa 10, 11, 12 ei ole värin säätöä.

Kolme valintamahdollisuutta on olemassa : VAALEA (L) - KESKITASO (P) - TUMMA (H).

Jos haluat muuttaa oletussäätöä, paina näppäintä , kunnes merkkivalo syttyy valitsemasi painon kohdalla.

## Päälle/pois

Käynnistä laite painamalla näppäintä . Toiminnan merkkivalo syttyy. Lähtölaskenta alkaa.

Voit pysäyttää tai peruuttaa myöhemmäksi säätämäsi ohjelmoinnin painamalla pitkään näppäintä .

Toiminnon merkkivalo sammuu.

## Vaiheet

Taulukon sivu 96-97 näyttää sinulle eri syklien koostumuksen valitun ohjelman mukaisesti.

| Esilämmitys  | Alustus                                      | Lepo   | Kohotus   | Paisto  | Pito lämpimänä   |
|--|--|--|---|---|--|
| Käytetään ohjelmissa 4 ja 5 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 väriksi. | Pitää leivän lämpimänä paiston jälkeen. Suosittelemme kuitenkin leivän irrottamista kulhosta heti paistovaiheen päätyttyä. |

**Esilämmitys** : toimii ainoastaan ohjelmissa 4 ja 5. 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 pyöritysvaiheessa kohotusvaiheiden välillä.

Tässä vaiheessa ja ohjelmissa 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 on mahdollista lisätä taikinaan muita aineksia kuten :

kuivia hedelmiä, oliiveja, silavapaloja jne... Äänimerkki ilmoittaa, milloin aineiden lisääminen on mahdollista.

Katso ajastintaulukkoa (sivu 96-97) 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 paistoajasta.

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, 6, 7, 8, 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 useiden piipahduksien jälkeen.

# Koneen ohjelmointi myöhempään ajankohtaan

**Voit ohjelmoida laitteen siten, että leipäsi on valmiina valitsemallasi ajalla, jopa 13 t. aikaisemmin.**

**Ohjelmointia ei voi käyttää ohjelmille 8, 9, 10, 11, 12.**

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 (⏸). Kuulet äänimerkin ja 2 ajastimen pistettä ■ vilkkuvat.

Lähtölaskenta alkaa. Käynnistimen merkkivalo syytyy.

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

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

## käytännön neuvoja

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

**Jos haluat toteuttaa kaksi ohjelmaa peräkkäin,** odota 1 tunti, ennen seuraavaa ohjelmaa, jotta kone saa jäähtyä täydellisesti.

## 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 jauhot reagoivat ympäröiviin kosteusolosuhteisiin imien 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- tyyppist 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 leipä on. Liikkeistä löytyy myös valmiita sellaisenaan käytettäviä leipätaikinoita. Noudata valmistajan antamia ohjeita näiden taikinoiden käytössä. Yleensä ohjelman valinta tehdään käytettävän taikinan mukaisesti. Esim. : Täysjyväleipä - Ohjelma 4.

**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 kostutettava 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.

**Lisäainekset (oliivit, silavapalat jne.) :** Saat erilaisen 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 valuttava 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

tl > teelusikka - rkl > ruokalusikka

Aineksien lisäämisessä on noudatettava jokaisessa valmistusohjeessa ilmoitettua järjestystä.

Valtsemasi valmistusohjeen ja siihen liittyvän ohjelman mukaisesti voit tarkistaa valmistukseen tarvittavan ajan taulukosta (sivu 96-97) ja seurata eri vaiheiden vaihtumista.

| OHJELMA 1-2   | PERUSLEIPÄ |         |        |                       | MAITTOON LEIVOTTU LEIPÄ |         |        |
|---------------|------------|---------|--------|-----------------------|-------------------------|---------|--------|
|               | 500 g      | 750 g   | 1000 g |                       | 500 g                   | 750 g   | 1000 g |
| Ruokaöljyä    | 3.5 tl     | 1.5 rkl | 2 rkl  | Pehmeitä voikuitioita | 40 g                    | 50 g    | 70 g   |
| Vettä         | 190 ml     | 250 ml  | 330 ml | Suolaa                | 1 tl                    | 1 tl    | 1.5 tl |
| Suolaa        | 1 tl       | 1 tl    | 1.5 tl | Sokeria               | 2 rkl                   | 2.5 rkl | 3 rkl  |
| Sokeria       | 2.5 tl     | 3 tl    | 1 rkl  | Maittoa               | 200 ml                  | 260 ml  | 350 ml |
| Maitojauhetta | 1.5 rkl    | 1.5 rkl | 2 rkl  | Jauhoja               | 310 g                   | 400 g   | 530 g  |
| Jauhoja       | 350 g      | 455 g   | 605 g  | Hiivaa                | 1 tl                    | 1 tl    | 1.5 tl |
| Hiivaa        | 1 tl       | 1 tl    | 1.5 tl |                       |                         |         |        |

| OHJELMA 3 | RANSKANLEIPÄ |        |        |             | MAALAISLEIPÄ |        |        |
|-----------|--------------|--------|--------|-------------|--------------|--------|--------|
|           | 500 g        | 750 g  | 1000 g |             | 500 g        | 750 g  | 1000 g |
| Vettä     | 210 ml       | 275 ml | 365 ml | Vettä       | 210 ml       | 275 ml | 365 ml |
| Suolaa    | 1 tl         | 1.5 tl | 2 tl   | Suolaa      | 1 tl         | 1.5 tl | 2 tl   |
| Jauhoja   | 360 g        | 465 g  | 620 g  | Jauhoja     | 290 g        | 370 g  | 395 g  |
| Hiivaa    | 0.5 tl       | 1 tl   | 1.5 tl | Ruisjauhoja | 70 g         | 90 g   | 125 g  |
|           |              |        |        | Hiivaa      | 1 tl         | 1 tl   | 1.5 tl |

| OHJELMA 4-5     | KOKOJYVÄLEIPÄ |        |        |                 | MAATALON LEIPÄ |         |         |
|-----------------|---------------|--------|--------|-----------------|----------------|---------|---------|
|                 | 500 g         | 750 g  | 1000 g |                 | 500 g          | 750 g   | 1000 g  |
| Ruokaöljyä      | 1.5 tl        | 2 tl   | 2.5 tl | Ruokaöljyä      | 1.5 tl         | 2 tl    | 2.5 tl  |
| Vettä           | 210 ml        | 290 ml | 355 ml | Vettä           | 205 ml         | 290 ml  | 355 ml  |
| Suolaa          | 1.5 tl        | 1.5 tl | 2 tl   | Suolaa          | 1 tl           | 1.5 tl  | 2 tl    |
| Sokeria         | 1.5 tl        | 2 tl   | 2.5 tl | Maitojauhetta   | 1 rkl          | 1.5 rkl | 2 rkl   |
| Jauhoja         | 140.5 g       | 200 g  | 240 g  | Sokeria         | 1.5 tl         | 2 tl    | 2.5 rkl |
| Kokojyväjauhoja | 210 g         | 300 g  | 365 g  | Jauhoja         | 180 g          | 255 g   | 310 g   |
| Hiivaa          | 0.5 tl        | 1 tl   | 1.5 tl | Kokojyväjauhoja | 85 g           | 120 g   | 145 g   |
|                 |               |        |        | Ruisjauhoja     | 85 g           | 120 g   | 145 g   |
|                 |               |        |        | Hiivaa          | 0.5 tl         | 1 tl    | 1.5 tl  |

| OHJELMA 6-7 | PULLA   |       |        |            | KUGELHOPF |       |        |
|-------------|---------|-------|--------|------------|-----------|-------|--------|
|             | 500 g   | 750 g | 1000 g |            | 500 g     | 750 g | 1000 g |
| Kananmunia  | 2       | 2     | 3      | Kananmunia | 2         | 2     | 3      |
| Voita       | 115 g   | 150 g | 195 g  | Voita      | 100 g     | 130 g | 175 g  |
| Maittoa     | 45 ml   | 60 ml | 80 ml  | Maittoa    | 60 ml     | 80 ml | 105 ml |
| Suolaa      | 1 tl    | 1 tl  | 1.5 tl | Suolaa     | 1 tl      | 1 tl  | 1.5 tl |
| Sokeria     | 2.5 rkl | 3 rkl | 4 rkl  | Sokeria    | 3.5 rkl   | 4 rkl | 6 rkl  |
| Jauhoja     | 280 g   | 365 g | 485 g  | Jauhoja    | 270 g     | 345 g | 460 g  |
| Hiivaa      | 1.5 tl  | 2 tl  | 3 tl   | Hiivaa     | 1.5 tl    | 2 tl  | 3 tl   |
|             |         |       |        | Rusinoita  | 80 g      | 100 g | 130 g  |

Voit lisätä: rusinoita miedossa mehutiivisteessä tai snaps-tyyppistä alkoholia tai muuta alkoholia esim. rommia  
Voit lisätä: aseta kokonaisia manteleita taikinan päälle viimeisen alustusvaiheen loputtua







| OHJELMA 8           | ERITYISNOPEA |  | OHJELMA 9              | SITRUUNAKAKKU | MANTELIAKAKKU          |        |
|---------------------|--------------|--|------------------------|---------------|------------------------|--------|
|                     | 1000 g       |  |                        |               |                        |        |
| Ruokaöljyä          | 1.5 rkl      |  | Kananmunia             | 3             | Kananmunia             | 3      |
| Vettä (35-40°C max) | 360 ml       |  | Voita                  | 70 g          | Voita                  | 105 g  |
| Suolaa              | 1.5 tl       |  | Suolaa                 | 1/2 tl        | Suolaa                 | 1/2 tl |
| Sokeria             | 1 rkl        |  | Sokeria                | 195 g         | Sokeria                | 135 g  |
| Maitojauhetta       | 2.5 rkl      |  | Jauhoja                | 320 g         | Tumma rommi            | 3 rkl  |
| Jauhoja             | 565 g        |  | Kemiallisella hiivalla | 2.5 tl        | Jauhoja                | 155 g  |
| Hiivaa              | 3.5 tl       |  | Sitruuna (mehu+kuori)  | 1             | Mantelijauhe           | 135 g  |
|                     |              |  |                        |               | Kemiallisella hiivalla | 2 tl   |

Vatkaa munia + sokeria + suolaa vaahdon muodostumiseen asti

| OHJELMA 10   | SOSEET JA HILLOT |                 | OHJELMA 11  | PIZZATAIKINA |
|--|------------------|-----------------|-------------|--------------|
|  |                  |                 |             |              |
| Mansikka-, persikka-, raparperi-<br>aprikoosihillo |                  | Appelsiinihillo | Oliiviöljyä | 750 g        |
| Hedelmät   | 580 g            | Hedelmät        | 500 g       | 1 rkl        |
| Sokeria  | 360 g            | Sokeria         | 400 g       | 240 ml       |
| Pektiini   | 30 g             | Pektiini        | 50 g        | 1.5 tl       |
| Sitruunamehu                                       | 1                |                 |             | 480 g        |
|  |                  |                 |             | 1 tl         |

Paloittele tai murskaa valitsemasi hedelmät ennen kuin lisäät ne leipäkoneeseen.

Ellet saa toivottua tulosta ? Seuraava taulukko voi auttaa.

|   | Liaksi kohonnut leipä   | Laskenut leipä, joka oli aluksi liaksi kohonnut                                   | Ei tarpeeksi kohonnut leipä   | Leipä jäänyt liian vaaleaksi  | Sivut paahuneet, mutta leipä ei tarpeeksi kypsä                                   | Leivän sivut ja päällisy jauhoiset   |
|---|---|---|---|---|---|--|
|   |  |  |  |  |  |  |
| Näppäintä ☺ 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  |
|---|--|
| <p>Sekoittimet jäävät kiinni astiaan</p> <p>Sekoittimet jäävät kiinni leipään</p> <p>Painettuasi näppäintä ☺ mitään ei tapahdu</p> <p>Painettuasi näppäintä ☺ moottori käy mutta alustus ei toimi</p> <p>Myöhemmäksi ohjelmoidun käynnistyksen jälkeen leipä ei ole kohonnut tarpeeksi tai mitään ei tapahdu</p> <p>Palaneen käry</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Liota sitä ennen poisottoa.</li> <li>• Sivele sekoitin kevyesti ruokaöljyllä ennen kuin sijoitat ainekset kulhoon.</li> <li>• Kone on liian kuuma. Näyttöön ilmestyy seuraava virheviesti : E01 ja 5 piipahdusta.Odota 1 tunti 2 kierroksen välillä.</li> <li>• Olet ohjelmoinut käynnistyksen myöhemmäksi.</li> <li>• Kyseessä on esilämmitysohjelma.</li> <li>• Kulhoa ei ole painettu pohjaan asti.</li> <li>• Sekoitin puuttuu tai se on asetettu väärin paikoilleen.</li> <li>• Olet unohtanut painaa näppäintä ☺ ohjelmoinnin jälkeen.</li> <li>• Hiiva on sekoittunut suolaan ja/tai veteen.</li> <li>• Sekoitin puuttuu.</li> <li>• Osa aineksista on joutunut kulhon viereen : Anna koneen jäähtyä ja puhdistaa koneen sisus kostealla sienellä ilman puhdistusainetta.</li> <li>• Täikina paisuu kulhon yli : liian paljon aineksia, varsinkin nestettä. Noudata tarkoin valmistusohjeissa annettuja määriä.</li> </ul> |

| OHJEL-<br>MOINTI | PAAHTO | PAINO              | AIKA<br>(t)          | ESILÄMMITYS | 1.<br>ALLUSTUS | LEPOS   | 2.<br>ALLUSTUS | 1.<br>KOHOTUS | 3.<br>ALLUSTUS | 2.<br>KOHOTUS | 4.<br>ALLUSTUS | 3.<br>KOHOTUS | PAISTO               | YLIM.                | PITÄMINEN<br>LÄMPIMÄNÄ<br>(t) |
|------------------|--------|--------------------|----------------------|-------------|----------------|---------|----------------|---------------|----------------|---------------|----------------|---------------|----------------------|----------------------|-------------------------------|
| 1                | 1      | 500<br>750<br>1000 | 3:08<br>3:13<br>3:18 | x           | 0:05:00        | 0:05:00 | 0:20:00        | 0:39:00       | 0:00:10        | 0:25:50       | 0:00:15        | 0:49:45       | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 2:46<br>2:51<br>2:56 | 1:00<br>1:00<br>1:00          |
|                  | 2      | 500<br>750<br>1000 | 3:08<br>3:13<br>3:18 |             |                |         |                |               |                |               |                |               | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 2:46<br>2:51<br>2:56 | 1:00<br>1:00<br>1:00          |
|                  | 3      | 500<br>750<br>1000 | 3:08<br>3:13<br>3:18 |             |                |         |                |               |                |               |                |               | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 2:46<br>2:51<br>2:56 | 1:00<br>1:00<br>1:00          |
| 2                | 1      | 500<br>750<br>1000 | 2:07<br>2:12<br>2:17 | x           | 0:05:00        | 0:05:00 | 0:20:00        | 0:15:00       | 0:00:10        | 0:08:50       | 0:00:10        | 0:29:50       | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 1:45<br>1:50<br>1:55 | 1:00<br>1:00<br>1:00          |
|                  | 2      | 500<br>750<br>1000 | 2:07<br>2:12<br>2:17 |             |                |         |                |               |                |               |                |               | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 1:45<br>1:50<br>1:55 | 1:00<br>1:00<br>1:00          |
|                  | 3      | 500<br>750<br>1000 | 2:07<br>2:12<br>2:17 |             |                |         |                |               |                |               |                |               | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 1:45<br>1:50<br>1:55 | 1:00<br>1:00<br>1:00          |
| 3                | 1      | 500<br>750<br>1000 | 3:28<br>3:30<br>3:32 | x           | 0:05:00        | 0:05:00 | 0:20:00        | 0:39:00       | 0:00:10        | 0:30:50       | 0:00:10        | 0:59:50       | 0:48<br>0:50<br>0:52 | -<br>-<br>-          | 1:00<br>1:00<br>1:00          |
|                  | 2      | 500<br>750<br>1000 | 3:28<br>3:30<br>3:32 |             |                |         |                |               |                |               |                |               | 0:48<br>0:50<br>0:52 | -<br>-<br>-          | 1:00<br>1:00<br>1:00          |
|                  | 3      | 500<br>750<br>1000 | 3:28<br>3:30<br>3:32 |             |                |         |                |               |                |               |                |               | 0:48<br>0:50<br>0:52 | -<br>-<br>-          | 1:00<br>1:00<br>1:00          |
| 4                | 1      | 500<br>750<br>1000 | 3:41<br>3:43<br>3:45 | 0:30:00     | 0:05:00        | 0:05:00 | 0:15:00        | 0:49:00       | 0:00:10        | 0:25:50       | 0:00:10        | 0:44:50       | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:54<br>2:56<br>2:58 | 1:00<br>1:00<br>1:00          |
|                  | 2      | 500<br>750<br>1000 | 3:41<br>3:43<br>3:45 |             |                |         |                |               |                |               |                |               | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:54<br>2:56<br>2:58 | 1:00<br>1:00<br>1:00          |
|                  | 3      | 500<br>750<br>1000 | 3:41<br>3:43<br>3:45 |             |                |         |                |               |                |               |                |               | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:54<br>2:56<br>2:58 | 1:00<br>1:00<br>1:00          |
| 5                | 1      | 500<br>750<br>1000 | 2:26<br>2:28<br>2:30 | 0:05:00     | 0:05:00        | 0:05:00 | 0:15:00        | 0:24:00       | 0:00:10        | 0:10:50       | 0:00:10        | 0:34:50       | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:04<br>2:06<br>2:08 | 1:00<br>1:00<br>1:00          |
|                  | 2      | 500<br>750<br>1000 | 2:26<br>2:28<br>2:30 |             |                |         |                |               |                |               |                |               | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:04<br>2:06<br>2:08 | 1:00<br>1:00<br>1:00          |
|                  | 3      | 500<br>750<br>1000 | 2:26<br>2:28<br>2:30 |             |                |         |                |               |                |               |                |               | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:04<br>2:06<br>2:08 | 1:00<br>1:00<br>1:00          |

| OHJELMOINTI | PAAHTO | PAINO              | AIKA (t)                           | ESILÄMMITYS | 1. ALLUSTUS | LEPOS   | 2. ALLUSTUS | 1. KOHOTUS | 3. ALLUSTUS | 2. KOHOTUS | 4. ALLUSTUS | 3. KOHOTUS | PAISTO                             | YLM.                 | PITÄMINEN LÄMPIMÄNÄ (t) |
|-------------|--------|--------------------|------------------------------------|-------------|-------------|---------|-------------|------------|-------------|------------|-------------|------------|------------------------------------|----------------------|-------------------------|
| 6           | 1      | 500<br>750<br>1000 | 3:12<br>3:17<br>3:22               | x           | 0:05:00     | 0:05:00 | 0:20:00     | 0:39:00    | 0:00:10     | 0:25:50    | 0:00:05     | 0:51:55    | 0:45<br>0:50<br>0:55               | 2:50<br>2:55<br>3:00 | 1:00<br>1:00<br>1:00    |
|             | 2      | 500<br>750<br>1000 | 3:12<br>3:17<br>3:22               |             |             |         |             |            |             |            |             |            | 0:45<br>0:50<br>0:55               | 2:50<br>2:55<br>3:00 | 1:00<br>1:00<br>1:00    |
|             | 3      | 500<br>750<br>1000 | 3:12<br>3:17<br>3:22               |             |             |         |             |            |             |            |             |            | 0:45<br>0:50<br>0:55               | 2:50<br>2:55<br>3:00 | 1:00<br>1:00<br>1:00    |
| 7           | 1      | 500<br>750<br>1000 | 2:32<br>2:37<br>2:42               | x           | 0:05:00     | 0:05:00 | 0:20:00     | 0:25:00    | 0:00:10     | 0:15:50    | 0:00:05     | 0:35:55    | 0:45<br>0:50<br>0:55               | 2:10<br>2:15<br>2:20 | 1:00<br>1:00<br>1:00    |
|             | 2      | 500<br>750<br>1000 | 2:32<br>2:37<br>2:42               |             |             |         |             |            |             |            |             |            | 0:45<br>0:50<br>0:55               | 2:10<br>2:15<br>2:20 | 1:00<br>1:00<br>1:00    |
|             | 3      | 500<br>750<br>1000 | 2:32<br>2:37<br>2:42               |             |             |         |             |            |             |            |             |            | 0:45<br>0:50<br>0:55               | 2:10<br>2:15<br>2:20 | 1:00<br>1:00<br>1:00    |
| 8           | -      | 1000               | 1:20                               | x           | 0:05:00     | x       | 0:15:00     | 0:12:00    | x           | x          | x           | x          | 0:48                               | -                    | 1:00                    |
| 9           | -      | 1000               | 1:50                               | x           | 0:05:00     | x       | 0:10:00     | 0:15:00    | x           | x          | x           | x          | 1:20                               | -                    | -                       |
| 10          | -      | -                  | 1:05                               | x           | x           | x       | 0:05:00     | 0:10:00    | x           | x          | x           | x          | 0:50                               | -                    | -                       |
| 11          | -      | 750                | 1:30                               | x           | 0:05:00     | 0:05:00 | 0:20:00     | 1:00:00    | x           | x          | x           | x          | x                                  | -                    | -                       |
| 12          | -      | -                  | 0:10<br>10<br>minuutin<br>jaksoina |             |             |         |             | x          |             |            |             |            | 0:10<br>10<br>minuutin<br>jaksoina | -                    | -                       |

Huomaa: kokonaiskesto on ei kuulu lämpimänä pitämiseen kuluva aika, joka kuuluu ohjelmiin 1-8.



# 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

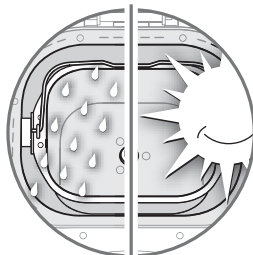
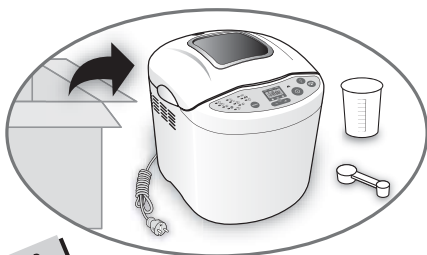


### Osallistummehan ympäristön suojeluun !

- ① Laitteessasi on useita käyttökelpoisia tai kierrätettäviä materiaaleja.
- ➔ Vie se keräyspisteeseen, jotta se tulisi oikein käsitellyksi.

- Tämän laitteen turvallisuus täyttää voimassa olevat tekniset määräykset ja normit.
- Lue tarkoin käyttöohje ennen laitteen ensimmäistä käyttöönottoa : jos käyttöohjetta ei noudateta valmistaja vapautuu kaikesta vastuusta.
- Älä jätä laitetta lasten tai muiden holhousta tarvitsevien ulottuville.
- Tarkista, että laitteeseen merkitty jännite vastaa omaa sähköjärjestelmäsi. 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 sähköjärjestelmäsi ole maadoitettu pistorasiaa, sinun on ehdottomasti pyydettävä 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 kumalle.
- Älä käytä laitetta, jos virtajohto on vahingoittunut. Korvaa se vaaran välttämiseksi uudella, valtuutetusta huoltopalvelusta hankkimalla 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 poikkileikkaus.
- Älä laita laitetta muiden laitteiden päälle.
- Älä käytä laitetta lämmönlähteenä.
- Älä laita paperia, pahvia tai muovia 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 testeille 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 tuuletusrillitellä.
- Ole hyvin varovainen, laitteesta voi päästä höyryä, kun avaat kannen ohjelman aikana tai sen loppuessa.
- **⚠ Kun käytät ohjelmaa n:o 10 (hillot, soseet) varo höyrystäjä 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 72 dBA saakka.

# ΠΡΙΝ ΑΡΧΙΣΕΤΕ



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

E. κύπελλο διαβαθμισμένο

f1. κουταλιά σούπας

F. διπλός δοσομετρητής

f2. κουταλάκι του καφέ



b1. οθόνη ενδείξεων

b7. ένδειξη λειτουργίας

b3. επιλογή του βάρους

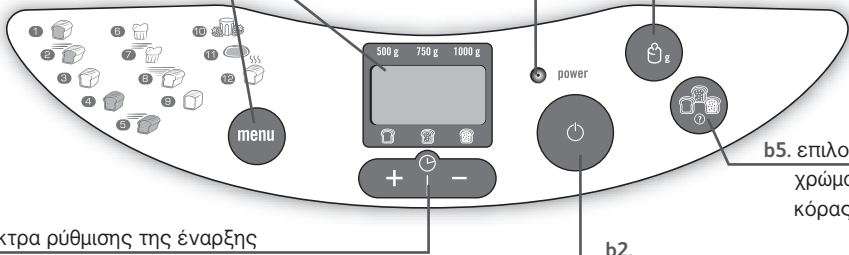
b6. επιλογή των προγραμμάτων

b4. πλήκτρα ρύθμισης της έναρξης

με καθυστέρηση και ρύθμισης του χρόνου για το πρόγραμμα 12

b5. επιλογή του χρώματος της κόρας

b2.



# 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 (εκτός αν υπάρχει αντίθετη ένδειξη) 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 διαταράσσετε 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 (εκτός αν υπάρχει αντίθετη ένδειξη). 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 στερεά υλικά
- Αλεύρι: μισή από τη συνιστώμενη ποσότητα
- Μαγιά

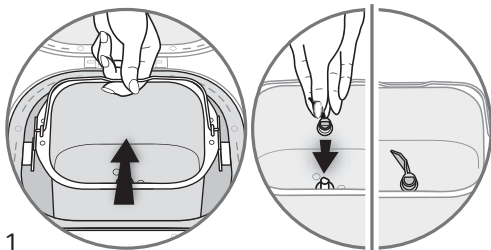
# ΓΡΗΓΟΡΟ ΞΕΚΙΝΗΜΑ

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

|                    |                |          |
|--------------------|----------------|----------|
| <b>ΒΑΣΙΚΟ ΨΩΜΙ</b> | ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ | > ΜΕΤΡΙΟ |
| (πρόγραμμα 1)      | ΒΑΡΟΣ          | > 1000 g |
|                    | ΧΡΟΝΟΣ         | > 3 : 18 |
|                    | ΛΑΔΙ           | > 2 κ σ  |
|                    | ΝΕΡΟ           | > 330 ml |

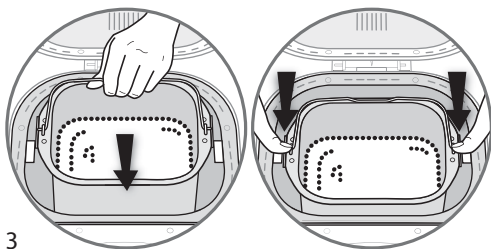
**κ τ κ** > κουταλάκι του καφέ  
**κ σ** > κουταλιά σούπας

|               |             |
|---------------|-------------|
| ΑΛΑΤΙ         | > 1,5 κ τ κ |
| ΖΑΧΑΡΗ        | > 1 κ σ     |
| ΓΑΛΑ ΣΕ ΣΚΟΝΗ | > 2 κ σ     |
| ΑΛΕΥΡΙ        | > 605 g     |
| ΜΑΓΙΑ         | > 1,5 κ τ κ |



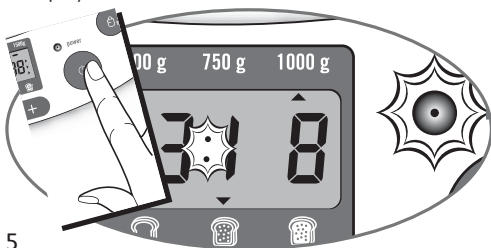
1

Βγάλτε έξω τον κάδο ψωμιού ανασπώνοντας τη λαβή και τραβώντας από εμπρός προς τα πίσω για να ξεκουμπώσετε πρώτα τη μια πλευρά και μετά την άλλη. Στη συνέχεια, προσαρμόστε τον αναμικτήρα.



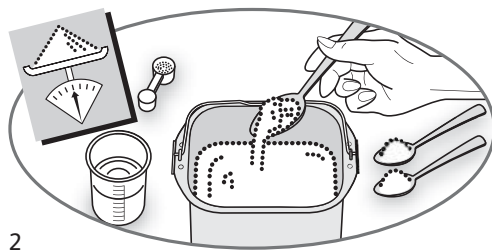
3

Βάλτε μέσα τον κάδο ψωμιού. Πατήστε τον κάδο πρώτα τη μια πλευρά και μετά την άλλη για να εφαρμόσει καλά και να κουμπώσει και από τις 2 πλευρές.



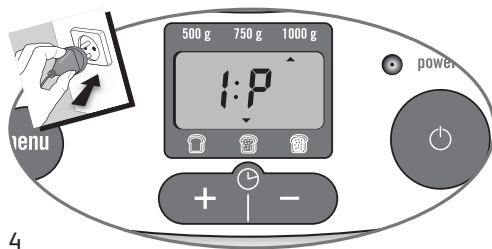
5

Πατήστε το πλήκτρο . Η άνω και κάτω τελεία του χρονοδιακόπτη αρχίζει και αναβοσβήνει. Το φωτάκι λειτουργίας ανάβει.



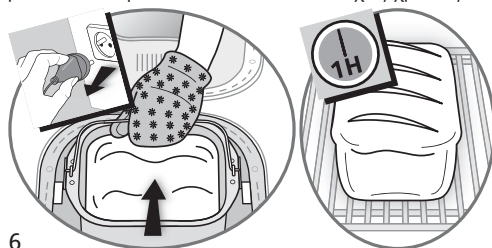
2

Βάλτε τα υλικά με τη συνιστώμενη σειρά μέσα στον κάδο. Βεβαιωθείτε ότι έχουν ζυγιστεί με ακρίβεια όλα τα υλικά.



4

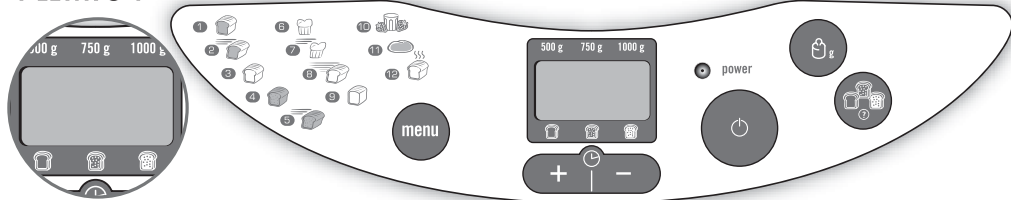
Βάλτε το φιν στην πρίζα. Μετά την ηχητική προειδοποίηση, το πρόγραμμα 1 (1P) εμφανίζεται σαν προεπιλεγμένο πρόγραμμα, δηλαδή 1000 g μέτριο ροδοκοκκίνισμα και κατόπιν ο αντίστοιχος χρόνος.



6

Στο τέλος του κύκλου ψησίματος, βγάλτε το φιν από την πρίζα. Βγάλτε έξω τον κάδο ψωμιού τραβώντας τη λαβή. Χρησιμοποιείτε πάντα μονωτικά γάντια διότι η λαβή του κάδου και το εσωτερικό του καπακιού καίνε. Βγάλτε το ψωμί από τον κάδο όσο είναι ακόμα ζεστό και αφήστε το για 1 ώρα πάνω σε μια σχάρα για να κρυώσει.

# ΑΡΧΙΣΤΕ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΟ ΜΗΧΑΝΗΜΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΨΩΜΙΟΥ



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

## ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ


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

Το πλήκτρο **MENΟΥ** 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 12:


- |                         |                                 |                        |                        |
|-------------------------|---------------------------------|------------------------|------------------------|
| 1 > βασικό ψωμί         | 4 > ψωμί ολικής αλέσεως         | 7 > γρήγορο γλυκό ψωμί | 10 > μαρμελάδα         |
| 2 > γρήγορο βασικό ψωμί | 5 > γρήγορο ψωμί ολικής αλέσεως | 8 > πολύ γρήγορο ψωμί  | 11 > φουσκωμένες ζύμες |
| 3 > γαλλικό ψωμί        | 6 > γλυκό ψωμί                  | 9 > κέικ               | 12 > μόνο ψήσιμο       |

- 1 Το πρόγραμμα Βασικό ψωμί χρησιμεύει σαν βάση για τις περισσότερες συνταγές ψωμιού χρησιμοποιώντας σιτάλευρο.
- 2 Αυτό το πρόγραμμα ισοδυναμεί με το πρόγραμμα Βασικό ψωμί αλλά σε γρήγορη έκδοση. Η ψίχα μπορεί να είναι λιγάκι πιο πυκνή.
- 3 Το πρόγραμμα Γαλλικό ψωμί αντιστοιχεί σε μια συνταγή άσπρου παραδοσιακού γαλλικού ψωμιού.
- 4 Το πρόγραμμα Ψωμί ολικής αλέσεως πρέπει να επιλέγεται όταν χρησιμοποιείται αλεύρι ολικής αλέσεως.
- 5 Αυτό το πρόγραμμα ισοδυναμεί με το πρόγραμμα Ψωμί ολικής αλέσεως αλλά σε γρήγορη έκδοση. Η ψίχα μπορεί να είναι λιγάκι πιο πυκνή.
- 6 Το πρόγραμμα Γλυκό ψωμί είναι κατάλληλο για τις συνταγές που περιέχουν περισσότερα λιπαρά και ζάχαρη.
- 7 Αυτό το πρόγραμμα ισοδυναμεί με το πρόγραμμα Γλυκό ψωμί αλλά σε γρήγορη έκδοση. Η ψίχα μπορεί να είναι λιγάκι πιο πυκνή.
- 8 Το πρόγραμμα Γρήγορο Ψωμί είναι ειδικό για τη συνταγή του ΠΟΛΥ ΓΡΗΓΟΡΟΥ ΨΩΜΙΟΥ (σελίδα 106).
- 9 Το πρόγραμμα Κέικ επιτρέπει την Παρασκευή γλυκών και μπισκότων με μπέικιν πάουντερ.
- 10 Το πρόγραμμα Μαρμελάδα ψήνει αυτόματα τη μαρμελάδα μέσα στον κάδο.
- 11 Το πρόγραμμα φουσκωμένες ζύμες δεν ψήνει. Αντιστοιχεί σε πρόγραμμα ζιμώματος φουσκώματος για πάσης φύσεως ζύμες που χρειάζονται φούσκωμα: π.χ. ζύμη για πίτσα.
- 12 Το πρόγραμμα Ψήσιμο μόνο επιτρέπει το ψήσιμο από 10 έως 60 λεπτά, ρυθμιζόμενο κατά δόσεις των 10 λεπτών. Μπορεί να επιλεγεί μόνο του και να χρησιμοποιηθεί:
  - a) σε συνδυασμό με το πρόγραμμα Φουσκωμένες ζύμες,
  - β) για να ζεστάνει ή να κάνει τραγανά τα ήδη ψημένα και κρύα ψωμιά που είναι ακόμα στον κάδο,
  - γ) για να τελειώσει το ψήσιμο σε περίπτωση παρατεταμένης διακοπής ρεύματος κατά τη διάρκεια κύκλου ψησίματος.


Το μηχάνημα παρασκευής ψωμιού δεν πρέπει να αφήνεται χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση του προγράμματος 12.

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



## ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΒΑΡΟΥΣ ΨΩΜΙΟΥ

Το βάρος του ψωμιού είναι προ-ρυθμισμένο στα 1000g. Το βάρος δίδεται ενδεικτικά. Για περισσότερες λεπτομέρειες, ανατρέξτε στις οδηγίες των συνταγών. Τα προγράμματα 10, 11, 12 δεν διαθέτουν ρύθμιση βάρους. Πατήστε το πλήκτρο  για να ρυθμίσετε το βάρος που θέλετε 500g, 750g ή 1000g. 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 10, 11, 12 δεν διαθέτουν ρύθμιση του χρώματος. Υπάρχουν τρεις δυνατότητες: ΑΝΟΙΚΤΟ (L) - ΜΕΤΡΙΟ (P) - ΣΚΟΥΡΟ (H). Αν θέλετε να αλλάξετε την προεπιλεγμένη ρύθμιση, πατάτε το πλήκτρο  συνεχώς, για να διαλέξετε το χρώμα που επιθυμείτε.

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ON/OFF

Πατήστε το πλήκτρο  για να βάλετε μπροστά τη συσκευή. Ανάβει η φωτεινή ένδειξη λειτουργίας. Αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση χρόνου. Μπορείτε να σταματήσετε ή να ακυρώσετε τον προγραμματισμό με καθυστέρηση, πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο . Η φωτεινή ένδειξη λειτουργίας σβήνει.

## ΟΙ ΚΥΚΛΟΙ

Υπάρχει ένας πίνακας στις **σελίδες 108-109**, ο οποίος σας δείχνει την εξέλιξη των διαφόρων κύκλων ανάλογα με το πρόγραμμα που έχετε επιλέξει.

| Προθέρμανση   | Ζύωμα   | Αναμονή   | Φούσκωμα   | Ψήσιμο  | Διατήρηση θερμοκρασίας  |
|---|---|---|--|---|---|
| Χρησιμοποιείται στα προγράμματα 4 και 5 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 4 και 5. 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.

**Ζύωμα:** 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, 2, 3 4, 5, 6, 7, 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 108-109) 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, 6, 7, 8, μπορείτε να αφήσετε το παρασκευασμένο ψωμί 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 θερμοκρασίας. Σε τακτά χρονικά διαστήματα χτυπά ένας χαρακτηριστικός ήχος. Στο τέλος του κύκλου, η συσκευή σταματά αυτόματα αφού ακουστούν πολλοί χαρακτηριστικοί ήχοι.

## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΣΥΝΤΑΓΩΝ

Μπορείτε να προγραμματίσετε τη συσκευή ούτως ώστε η συνταγή σας να είναι έτοιμη την ώρα που θέλετε, μέχρι και 13 ώρες πριν.

Η συγκεκριμένη λειτουργία δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τα προγράμματα 8, 9, 10, 11, 12.

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 (⏸).

Χτυπά μία ηχητική προειδοποίηση. Χτυπά μια ηχητική προειδοποίηση και η άνω και κάτω τελεία ▮ του χρονοδιακόπτη αναβοσβήνουν. Αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση χρόνου. Η φωτεινή ένδειξη λειτουργίας ανάβει.

Αν κάνετε λάθος ή θέλετε να αλλάξετε τη ρύθμιση της ώρας, πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο (⏸) 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, προκειμένου να κρυώσει τελειώς το μηχάνημα.

## ΤΑ ΥΛΙΚΑ

**Το λίπος και το λάδι:** το λίπος και το λάδι κάνουν το ψωμί πιο μαλακό και πιο νόστιμο. Επίσης, διατηρείται πιο εύκολα και περισσότερες μέρες. Το υπερβολικό λίπος ή λάδι επιβραδύνει το φούσκωμα. Αν χρησιμοποιείτε βούτυρο, θα σας συμβουλεύαμε να το κόψετε σε μικρά κομματάκια και να το απλώσετε ομοιόμορφα στο παρασκευάσμα 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 βαρύτερα 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 περιβλήμα του κόκκου σίτου), τόσο λιγότερο φουσκώνει η ζύμη και γίνεται πυκνότερο το ψωμί. Στο εμπόριο μπορείτε να βρείτε επίσης πλήρη παρασκευάσματα έτοιμα για χρήση. Ανατρέχετε στις οδηγίες του παρασκευαστή για τη χρήση αυτών των παρασκευασμάτων. Γενικά, η επιλογή προγράμματος γίνεται ανάλογα με το παρασκεύασμα που επιλέγετε. Π.χ. ψωμί ολικής αλέσεως - Πρόγραμμα 4.

**Ζάχαρη:** προτιμάτε άσπρη ζάχαρη, σκούρα ζάχαρη ή μέλι. Μην χρησιμοποιείτε ραφινρισμένη ζάχαρη ή ζάχαρη σε κύβους. Η ζάχαρη θρέφει τη μαγιά, δίνει καλή γεύση στο ψωμί και βελτώνει 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. Βελτώνει 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 προσορίζονται για αφυδατωμένη μαγιά. Σε περίπτωση χρήσης φρέσκιας μαγιάς, πρέπει να πολλαπλασιάσετε 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 ζυμώνματος 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 ζέση, 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

κ τ κ > κουταλάκι του καφέ - κ σ > κουταλιά σούπας

Για καθεμιά από τις συνταγές, τηρείτε τη σειρά των αναγραφόμενων υλικών. Ανάλογα με τη συνταγή που διαλέγετε και το αντίστοιχο πρόγραμμα της, μπορείτε να ανατρέξετε στον ανακεφαλαιωτικό πίνακα των χρόνων παρασκευής (σελίδα 108-109) και να παρακολουθείτε την εξέλιξη των διαφόρων κύκλων.

| ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 1-2 ΛΕΥΚΟ ΨΩΜΙ |           |         |           | ΨΩΜΙ ΜΕ ΓΑΛΑ      |         |         |           |
|--------------------------|-----------|---------|-----------|-------------------|---------|---------|-----------|
|                          | 500 g     | 750 g   | 1000 g    |                   | 500 g   | 750 g   | 1000 g    |
| Λάδι                     | 3.5 κ τ κ | 1.5 κ σ | 2 κ σ     | Μαλακό βούτυρο σε |         |         |           |
| Νερό                     | 190 ml    | 250 ml  | 330 ml    | κύβου             | 40 g    | 50 g    | 70 g      |
| Αλάτι                    | 1 κ τ κ   | 1 κ τ κ | 1.5 κ τ κ | Αλάτι             | 1 κ τ κ | 1 κ τ κ | 1.5 κ τ κ |
| Ζάχαρη                   | 2.5 κ τ κ | 3 κ τ κ | 1 κ σ     | Ζάχαρη            | 2 κ σ   | 2.5 κ σ | 3 κ σ     |
| Γάλα σε σκόνη            | 1.5 κ σ   | 1.5 κ σ | 2 κ σ     | Υγρό γάλα         | 200 ml  | 260 ml  | 350 ml    |
| Αλεύρι                   | 350 g     | 455 g   | 605 g     | Αλεύρι            | 310 g   | 400 g   | 530 g     |
| Μαγιά                    | 1 κ τ κ   | 1 κ τ κ | 1.5 κ τ κ | Μαγιά             | 1 κ τ κ | 1 κ τ κ | 1.5 κ τ κ |

| ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 3 ΓΑΛΛΙΚΟ ΨΩΜΙ |           |           |           | ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΨΩΜΙ        |         |           |           |
|--------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------------------|---------|-----------|-----------|
|                          | 500 g     | 750 g     | 1000 g    |                       | 500 g   | 750 g     | 1000 g    |
| Νερό                     | 210 ml    | 275 ml    | 365 ml    | Νερό                  | 210 ml  | 275 ml    | 365 ml    |
| Αλάτι                    | 1 κ τ κ   | 1.5 κ τ κ | 2 κ τ κ   | Αλάτι                 | 1 κ τ κ | 1.5 κ τ κ | 2 κ τ κ   |
| Αλεύρι                   | 360 g     | 465 g     | 620 g     | Αλεύρι                | 290 g   | 370 g     | 395 g     |
| Μαγιά                    | 0.5 κ τ κ | 1 κ τ κ   | 1.5 κ τ κ | Αλεύρι ολικής αλέσεως | 70 g    | 90 g      | 125 g     |
|                          |           |           |           | Μαγιά                 | 1 κ τ κ | 1 κ τ κ   | 1.5 κ τ κ |

| ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 4-5 ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΕΩΣ |           |           |           | ΨΩΜΙ ΤΗΣ ΥΠΑΙΘΡΟΥ     |           |           |           |
|-----------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------------------|-----------|-----------|-----------|
|                                   | 500 g     | 750 g     | 1000 g    |                       | 500 g     | 750 g     | 1000 g    |
| Λάδι                              | 1.5 κ τ κ | 2 κ τ κ   | 2.5 κ τ κ | Λάδι                  | 1.5 κ τ κ | 2 κ τ κ   | 2.5 κ τ κ |
| Νερό                              | 210 ml    | 290 ml    | 355 ml    | Νερό                  | 205 ml    | 290 ml    | 355 ml    |
| Αλάτι                             | 1.5 κ τ κ | 1.5 κ τ κ | 2 κ τ κ   | Αλάτι                 | 1 κ τ κ   | 1.5 κ τ κ | 2 κ τ κ   |
| Ζάχαρη                            | 1.5 κ τ κ | 2 κ τ κ   | 2.5 κ τ κ | Γάλα σε σκόνη         | 1 κ σ     | 1.5 κ σ   | 2 κ σ     |
| Αλεύρι                            | 140.5 g   | 200 g     | 240 g     | Ζάχαρη                | 1.5 κ τ κ | 2 κ τ κ   | 2.5 κ σ   |
| Αλεύρι σίκαλης                    | 210 g     | 300 g     | 365 g     | Αλεύρι                | 180 g     | 255 g     | 310 g     |
| Μαγιά                             | 0.5 κ τ κ | 1 κ τ κ   | 1.5 κ τ κ | Αλεύρι σίκαλης        | 85 g      | 120 g     | 145 g     |
|                                   |           |           |           | Αλεύρι ολικής αλέσεως | 85 g      | 120 g     | 145 g     |
|                                   |           |           |           | Μαγιά                 | 0.5 κ τ κ | 1 κ τ κ   | 1.5 κ τ κ |

| ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 6-7 ΜΠΡΙΟΣ |           |         |           | ΚΟΥΓΚΕΛΟΦ |           |         |           |
|----------------------|-----------|---------|-----------|-----------|-----------|---------|-----------|
|                      | 500 g     | 750 g   | 1000 g    |           | 500 g     | 750 g   | 1000 g    |
| Αυγά                 | 2         | 2       | 3         | Αυγά      | 2         | 2       | 3         |
| Βούτυρο              | 115 g     | 150 g   | 195 g     | Βούτυρο   | 100 g     | 130 g   | 175 g     |
| Υγρό γάλα            | 45 ml     | 60 ml   | 80 ml     | Υγρό γάλα | 60 ml     | 80 ml   | 105 ml    |
| Αλάτι                | 1 κ τ κ   | 1 κ τ κ | 1.5 κ τ κ | Αλάτι     | 1 κ τ κ   | 1 κ τ κ | 1.5 κ τ κ |
| Ζάχαρη               | 2.5 κ σ   | 3 κ σ   | 4 κ σ     | Ζάχαρη    | 3.5 κ σ   | 4 κ σ   | 6 κ σ     |
| Αλεύρι               | 280 g     | 365 g   | 485 g     | Αλεύρι    | 270 g     | 345 g   | 460 g     |
| Μαγιά                | 1.5 κ τ κ | 2 κ τ κ | 3 κ τ κ   | Μαγιά     | 1.5 κ τ κ | 2 κ τ κ | 3 κ τ κ   |
|                      |           |         |           | Σταφίδες  | 80 g      | 100 g   | 130 g     |

**προαιρετικά:** βουτάτε τις σταφίδες μέσα σε ελαφρύ σιρόπι  
**προαιρετικά:** βάζετε ολόκληρα αμύγδαλα πάνω στη ζύμη μετά

| ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 8 ΠΟΛΥ ΓΡΗΓΟΡΟ ΨΩΜΙ |           | ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 9 ΛΕΜΟΝΟΠΙΤΑ |           | ΑΜΥΓΔΑΛΩΤΟ            |           |
|-------------------------------|-----------|------------------------|-----------|-----------------------|-----------|
|                               | 1000 g    |                        | 3         |                       | 3         |
| Λάδι                          | 1.5 κ σ   | Αυγά                   | 3         | Αυγά                  | 105 g     |
| Νερό (35 έως 40°C μεγ.)       | 360 ml    | Βούτυρο                | 70 g      | Βούτυρο               | 1/2 κ τ κ |
| Αλάτι                         | 1.5 κ τ κ | Αλάτι                  | 1/2 κ τ κ | Αλάτι                 | 135 g     |
| Ζάχαρη                        | 1 κ σ     | Ζάχαρη                 | 195 g     | Ζάχαρη                | 3 κ σ     |
| Γάλα σε σκόνη                 | 2.5 κ σ   | Αλεύρι                 | 320 g     | σκούρο ρούμι          | 155 g     |
| Αλεύρι                        | 565 g     | μπέικιν πάουτερ        | 2.5 κ τ κ | Αλεύρι                | 135 g     |
| Μαγιά                         | 3.5 κ τ κ | λεμόνι (χυμός+φλούδα)  | 1         | αμυγδαλόψιχα σε σκόνη | 2 κ τ κ   |








χτυπήστε τα αυγά + τη ζάχαρη + το αλάτι μέχρι να δέσουν

| ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 10 ΚΟΜΠΟΣΤΕΣ ΚΑΙ ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ              |                       |                         | ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 11 ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ |           |
|--|-----------------------|-------------------------|-----------------------------|-----------|
| Μαρμελάδα φρούλας, ροδάκινου, ραβενπού ή βερικοκού | Μαρμελάδα πορτοκαλιού | Κομπόστα μήλου/ραβενπού | Ελαιόλαδο                   | 750 g     |
| φρούτο   | φρούτο                | φρούτο                  | Νερό                        | 1 κ σ     |
| Ζάχαρη   | Ζάχαρη                | Ζάχαρη                  | Αλάτι                       | 240 ml    |
| πηκτίνη  | πηκτίνη               |                         | Αλεύρι                      | 1.5 κ τ κ |
| χυμός λεμονιού                                     | 1                     |                         | Μαγιά                       | 480 g     |
|  |                       |                         |                             | 1 κ τ κ   |




Κόβετε σε χονδρά κομμάτια ή φιλοκόβετε τα φρούτα σας, ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, πριν τα βάλετε μέσα στο μηχανήμα σας.

## 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  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  |
|--|---|
| <p>Ο αναμικτήρας μένει μαγκωμένος μέσα στο μπολ</p> <p>Ο αναμικτήρας μένει μαγκωμένος μέσα στο ψωμί</p> <p>Το πάτημα του  δεν φέρει κανένα αποτέλεσμα</p> <p>Μετά το πάτημα του  το μοτέρ δουλεύει αλλά δεν γίνεται ζύμωμα</p> <p>Μετά από »προγραμματισμένη συνταγή», το ψωμί δεν έχει φουσκώσει ή δεν έχει συμβεί τίποτα</p> <p>Μυρωδιά σαν κάτι να καίγεται</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Αφήστε τον να μουλιάσει πριν τον βγάλετε.</li> <li>• Λαδώστε λίγο τον αναμικτήρα πριν ρίξετε τα υλικά μέσα στο μπολ.</li> <li>• Το μηχάνημα είναι πολύ ζεστό. Εμφανίζεται το εξής μήνυμα λάθους: ΕΟ1 και 5 χαρακτηριστικοί ήχοι. Περιμένετε 1 ώρα μεταξύ 2 κύκλων.</li> <li>• Έχετε επιλέξει τη λειτουργία «προγραμματισμός συνταγής»</li> <li>• Πρόκειται για πρόγραμμα με προθέρμανση.</li> <li>• Ο κάδος δεν έχει μπει κανονικά.</li> <li>• Απουσία αναμικτήρα ή αναμικτήρας λάθος τοποθετημένος.</li> <li>• Ξεχάσατε να πατήσετε το  μετά τον προγραμματισμό.</li> <li>• Η μαγιά έχει έρθει σε επαφή με το αλάτι ή και το νερό.</li> <li>• Απουσία αναμικτήρα.</li> <li>• 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.</li> <li>• Το παρασκεύασμα ξεχειλίζει: πολύ μεγάλη ποσότητα υλικών και κυρίως υγρού. Τηρείτε τις αναλογίες των συνταγών.</li> </ul> |

| ΠΡΟΓΡ. | ΡΟΔΙΣΜΑ | ΜΕΤΕΒΟΣ            | ΧΡΟΝΟΣ<br>(λεπ)      | ΠΡΟΒΕΡΜΑΝΣΗ | 1ο<br>ζέμα | ΑΝΑΜΟΝΗ | 2ο<br>ζέμα | 1ο<br>ΦΟΥΣΚΙΜΑ | 3ο<br>ζέμα | 2ο<br>ΦΟΥΣΚΙΜΑ | 4ο<br>ζέμα | 3ο<br>ΦΟΥΣΚΙΜΑ | ΨΗΣΙΜΟ               | ΕΣΤΡΑ                | ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ<br>ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ<br>(λεπ) |
|--------|---------|--------------------|----------------------|-------------|------------|---------|------------|----------------|------------|----------------|------------|----------------|----------------------|----------------------|------------------------------------|
| 1      | 1       | 500<br>750<br>1000 | 3:08<br>3:13<br>3:18 | x           | 0:05:00    | 0:05:00 | 0:20:00    | 0:39:00        | 0:00:10    | 0:25:50        | 0:00:15    | 0:49:45        | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 2:46<br>2:51<br>2:56 | 1:00<br>1:00<br>1:00               |
|        | 2       | 500<br>750<br>1000 | 3:08<br>3:13<br>3:18 |             |            |         |            |                |            |                |            |                | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 2:46<br>2:51<br>2:56 | 1:00<br>1:00<br>1:00               |
|        | 3       | 500<br>750<br>1000 | 3:08<br>3:13<br>3:18 |             |            |         |            |                |            |                |            |                | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 2:46<br>2:51<br>2:56 | 1:00<br>1:00<br>1:00               |
| 2      | 1       | 500<br>750<br>1000 | 2:07<br>2:12<br>2:17 | x           | 0:05:00    | 0:05:00 | 0:20:00    | 0:15:00        | 0:00:10    | 0:08:50        | 0:00:10    | 0:29:50        | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 1:45<br>1:50<br>1:55 | 1:00<br>1:00<br>1:00               |
|        | 2       | 500<br>750<br>1000 | 2:07<br>2:12<br>2:17 |             |            |         |            |                |            |                |            |                | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 1:45<br>1:50<br>1:55 | 1:00<br>1:00<br>1:00               |
|        | 3       | 500<br>750<br>1000 | 2:07<br>2:12<br>2:17 |             |            |         |            |                |            |                |            |                | 0:43<br>0:48<br>0:53 | 1:45<br>1:50<br>1:55 | 1:00<br>1:00<br>1:00               |
| 3      | 1       | 500<br>750<br>1000 | 3:28<br>3:30<br>3:32 | x           | 0:05:00    | 0:05:00 | 0:20:00    | 0:39:00        | 0:00:10    | 0:30:50        | 0:00:10    | 0:59:50        | 0:48<br>0:50<br>0:52 | -<br>-<br>-          | 1:00<br>1:00<br>1:00               |
|        | 2       | 500<br>750<br>1000 | 3:28<br>3:30<br>3:32 |             |            |         |            |                |            |                |            |                | 0:48<br>0:50<br>0:52 | -<br>-<br>-          | 1:00<br>1:00<br>1:00               |
|        | 3       | 500<br>750<br>1000 | 3:28<br>3:30<br>3:32 |             |            |         |            |                |            |                |            |                | 0:48<br>0:50<br>0:52 | -<br>-<br>-          | 1:00<br>1:00<br>1:00               |
| 4      | 1       | 500<br>750<br>1000 | 3:41<br>3:43<br>3:45 | 0:30:00     | 0:05:00    | 0:05:00 | 0:15:00    | 0:49:00        | 0:00:10    | 0:25:50        | 0:00:10    | 0:44:50        | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:54<br>2:56<br>2:58 | 1:00<br>1:00<br>1:00               |
|        | 2       | 500<br>750<br>1000 | 3:41<br>3:43<br>3:45 |             |            |         |            |                |            |                |            |                | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:54<br>2:56<br>2:58 | 1:00<br>1:00<br>1:00               |
|        | 3       | 500<br>750<br>1000 | 3:41<br>3:43<br>3:45 |             |            |         |            |                |            |                |            |                | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:54<br>2:56<br>2:58 | 1:00<br>1:00<br>1:00               |
| 5      | 1       | 500<br>750<br>1000 | 2:26<br>2:28<br>2:30 | 0:05:00     | 0:05:00    | 0:05:00 | 0:15:00    | 0:24:00        | 0:00:10    | 0:10:50        | 0:00:10    | 0:34:50        | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:04<br>2:06<br>2:08 | 1:00<br>1:00<br>1:00               |
|        | 2       | 500<br>750<br>1000 | 2:26<br>2:28<br>2:30 |             |            |         |            |                |            |                |            |                | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:04<br>2:06<br>2:08 | 1:00<br>1:00<br>1:00               |
|        | 3       | 500<br>750<br>1000 | 2:26<br>2:28<br>2:30 |             |            |         |            |                |            |                |            |                | 0:46<br>0:48<br>0:50 | 2:04<br>2:06<br>2:08 | 1:00<br>1:00<br>1:00               |

| ΠΡΟΓΡ. | ΡΟΔΙΣΜΑ | ΜΕΤΕΒΟΣ            | ΧΡΟΝΟΣ<br>(ώρας)                           | ΠΡΟΒΕΡΜΑΝΣΗ | 1ο<br>ζήμα | ΑΝΑΜΟΝΗ | 2ο<br>ζήμα | 1ο<br>ΦΟΥΣΚΟΜΑ | 3ο<br>ζήμα | 2ο<br>ΦΟΥΣΚΟΜΑ | 4ο<br>ζήμα | 3ο<br>ΦΟΥΣΚΟΜΑ | ΨΗΣΙΜΟ                                     | ΕΣΤΡΑ                | ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ<br>ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ<br>(ώρας) |
|--------|---------|--------------------|--|-------------|------------|---------|------------|----------------|------------|----------------|------------|----------------|--|----------------------|-------------------------------------|
| 6      | 1       | 500<br>750<br>1000 | 3:12<br>3:17<br>3:22                       | x           | 0:05:00    | 0:05:00 | 0:20:00    | 0:39:00        | 0:00:10    | 0:25:50        | 0:00:05    | 0:51:55        | 0:45<br>0:50<br>0:55                       | 2:50<br>2:55<br>3:00 | 1:00<br>1:00<br>1:00                |
|        | 2       | 500<br>750<br>1000 | 3:12<br>3:17<br>3:22                       |             |            |         |            |                |            |                |            |                | 0:45<br>0:50<br>0:55                       | 2:50<br>2:55<br>3:00 | 1:00<br>1:00<br>1:00                |
|        | 3       | 500<br>750<br>1000 | 3:12<br>3:17<br>3:22                       |             |            |         |            |                |            |                |            |                | 0:45<br>0:50<br>0:55                       | 2:50<br>2:55<br>3:00 | 1:00<br>1:00<br>1:00                |
| 7      | 1       | 500<br>750<br>1000 | 2:32<br>2:37<br>2:42                       | x           | 0:05:00    | 0:05:00 | 0:20:00    | 0:25:00        | 0:00:10    | 0:15:50        | 0:00:05    | 0:35:55        | 0:45<br>0:50<br>0:55                       | 2:10<br>2:15<br>2:20 | 1:00<br>1:00<br>1:00                |
|        | 2       | 500<br>750<br>1000 | 2:32<br>2:37<br>2:42                       |             |            |         |            |                |            |                |            |                | 0:45<br>0:50<br>0:55                       | 2:10<br>2:15<br>2:20 | 1:00<br>1:00<br>1:00                |
|        | 3       | 500<br>750<br>1000 | 2:32<br>2:37<br>2:42                       |             |            |         |            |                |            |                |            |                | 0:45<br>0:50<br>0:55                       | 2:10<br>2:15<br>2:20 | 1:00<br>1:00<br>1:00                |
| 8      | -       | 1000               | 1:20                                       | x           | 0:05:00    | x       | 0:15:00    | 0:12:00        | x          | x              | x          | x              | 0:48                                       | -                    | 1:00                                |
| 9      | -       | 1000               | 1:50                                       | x           | 0:05:00    | x       | 0:10:00    | 0:15:00        | x          | x              | x          | x              | 1:20                                       | -                    | -                                   |
| 10     | -       | -                  | 1:05                                       | x           | x          | x       | 0:05:00    | 0:10:00        | x          | x              | x          | x              | 0:50                                       | -                    | -                                   |
| 11     | -       | 750                | 1:30                                       | x           | 0:05:00    | 0:05:00 | 0:20:00    | 1:00:00        | x          | x              | x          | x              | x  | -                    | -                                   |
| 12     | -       | -                  | 0:10<br>κατά<br>δόσεις<br>των 10<br>λεπτών |             |            |         |            | x              |            |                |            |                | 0:10<br>κατά<br>δόσεις<br>των 10<br>λεπτών | -                    | -                                   |

Παρατήρηση : η συνολική διάρκεια δεν συμπεριλαμβάνει τον χρόνο διατήρησης του ψαμιού ζεστού για τα προγράμματα 1 έως και 8.

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

- Η ασφάλεια της συγκεκριμένης συσκευής είναι σύμφωνη με τους τεχνικούς κανονισμούς και τα ισχύοντα πρότυπα.
- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης 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 προορίζεται να χρησιμοποιείται χωρίς βοήθεια ή επίβλεψη, από παιδιά ή άλλα άτομα των οποίων οι σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες δεν τους επιτρέπουν να χρησιμοποιούν τη συσκευή με απόλυτη ασφάλεια.
- 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. Εάν η πρίζα δεν διαθέτει γείωση, μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία και ενδεχομένως να οδηγήσει σε σοβαρό τραυματισμό το χειριστή. Για την ασφάλειά σας, είναι σημαντικό η γείωση ρεύματος να πληρεί τα πρότυπα που ισχύουν στη χώρα σας για την ηλεκτρική εγκατάσταση. Αν η εγκατάστασή σας δεν διαθέτει πρίζα ρεύματος με γείωση, πριν συνδέσετε τη συσκευή με το ρεύμα, θα πρέπει οπωσδήποτε να καλέσετε ένα τεχνικό της ΔΕΗ για να διορθώσει τις ελλείψεις της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης.
- Η συσκευή σας προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση και για μέσα στο σπίτι.
- Βγάzte την συσκευή από την πρίζα όταν τελειώνετε τη δουλειά σας και όταν θέλετε να την καθαρίσετε.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν :
  - έχει ελαττωματικό 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.
- Μην 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 πάθουν 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 βιβλιαράκι 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 παρέχετε 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. Καταστείλετε τις φλόγες με ένα βρεγμένο πανί.
- Για την ασφάλειά σας χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια αξεσουάρ και ανταλλακτικά του κατασκευαστή σχεδιασμένα ειδικά για τη συσκευή σας.
- 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 πάσετε 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 10 (μαρμελάδα, κομπόστα) προσέχετε ιδιαίτερα τον ατμό και το υγρό που μπορεί να πεταχτεί όταν ανοίγετε το καπάκι.**
- Προσοχή, η ζυμη 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 ζυμής.
- Το επίπεδο ακουστικής ισχύος που καταγράφεται στο παρόν προϊόν είναι 72 dBa.

F 3 - 14

NL 15 - 26

D 27 - 38

P 39 - 50

DK 51 - 62

S 63 - 74

N 75 - 86

FIN 87 - 98

GR 99 - 110