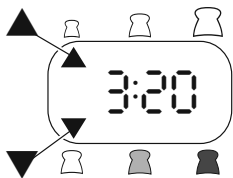
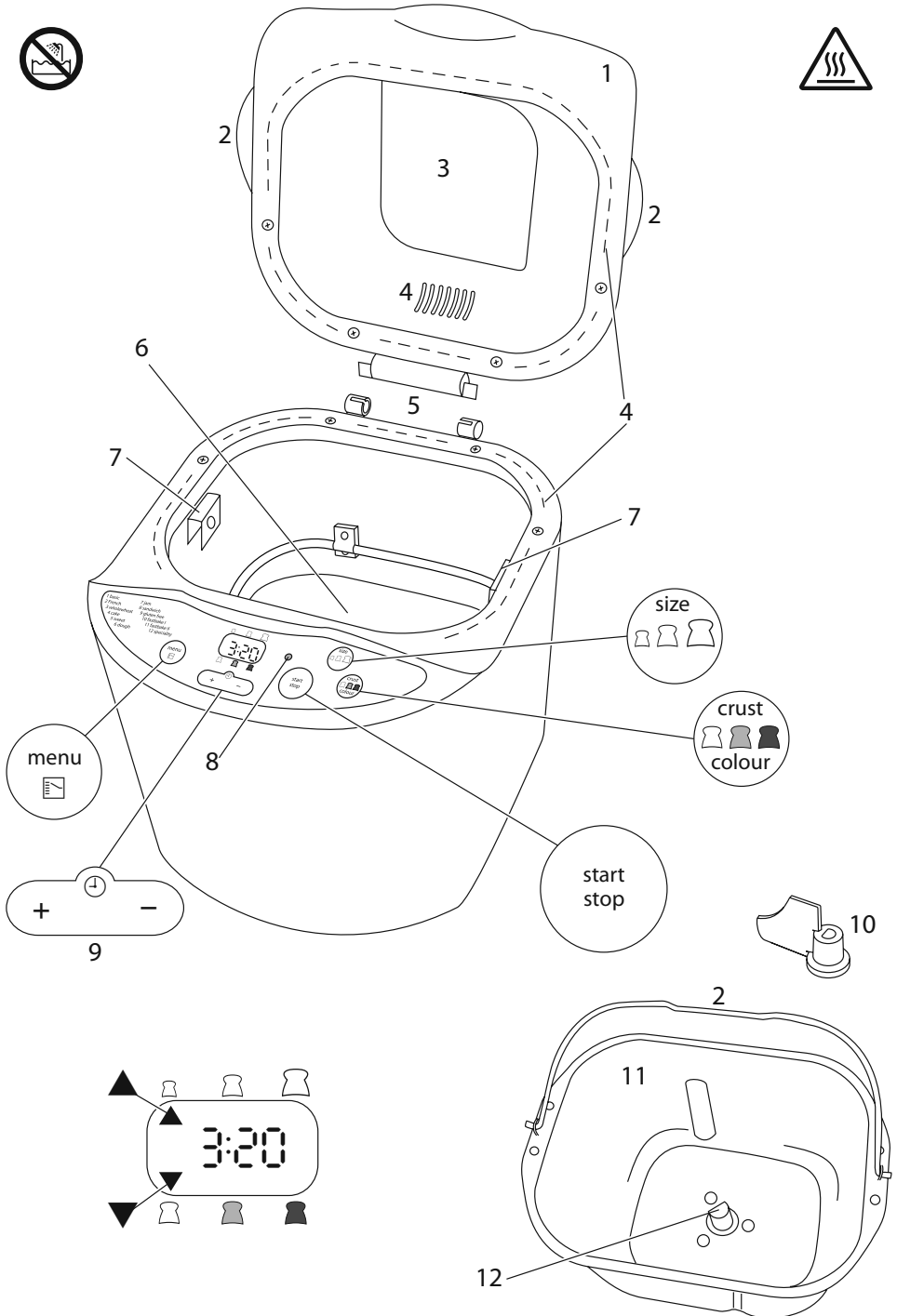




Russell Hobbs



instructions	2	pokyny (Čeština)	109
Bedienungsanleitung	12	pokyny (Slovenčina)	118
mode d'emploi	22	navodila	127
instructies	32	инструкции (Русский)	136
istruzioni per l'uso	42	instrukcja	146
istrucciones	52	οδηγίες	156
instruções	62	urpute	166
brugsanvisning	72	utasítások	175
bruksanvisning (Norsk)	81	talimatlar	184
bruksanvisning (Svenska)	90	instrucțiuni	193
käyttöohjeet	100	инструкции (Български)	202






diagrams	5 hinges	10 paddle
1 lid	6 drive	11 bread pan
2 handle	7 spring clip	12 shaft
3 window	8 light	▲ size
4 vents	9 timer	▼ crust colour

Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the appliance on. Remove all packaging before use.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:















- 1 This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and cable out of reach of children under 8 years.
- 2 Don't connect the appliance via a timer or remote control system.
-  The surfaces of the appliance will get hot.
- 3 If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, to avoid hazard.
-  Don't immerse the appliance in liquid.
- 4 Don't use the appliance near or below combustible materials (e.g. curtains).
- 5 Don't cover the appliance or put anything on top of it.
- 6 Unplug the appliance when not in use, before moving and before cleaning.
- 7 Don't use accessories or attachments other than those we supply.
- 8 Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- 9 Don't operate the appliance if it's damaged or malfunctions.
- 10 To stop the appliance, press the  button, and hold it down for 2 seconds.

household use only

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Clean the appliance, to remove manufacturing dust, etc.

HOW IT WORKS – IN BRIEF

- 1 Choose a recipe.
- 2 Put the ingredients into the bread pan in the correct order – this is essential.
- 3 Put the bread pan into the appliance and close the lid.
- 4 Use the menu  button to choose a program (1-12).
- 5 Use the crust colour    button to move the arrow on the top of the display to light , medium , or dark .
- 6 Use the size button    to move the arrow on the bottom of the display to small  (500g), medium  (750g), or large  (1kg).
- 7 Use the + and – buttons to set the timer (optional).
- 8 Press the  button to start the program.

- 9 The display will count down, then beep when it's finished.
- ★ After the beep, the appliance will keep warm for an hour, on programs 1, 2, 3, 5, 8, 9, 10, and 11.

PREPARATION

- 10 Sit the appliance on a stable, level, heat-resistant surface.
- 11 Leave a space of at least 50mm all round the appliance.
- 12 Open the lid.
- 13 Use the handle to pull the bread pan up and out of the appliance.
- 14 Fit the paddle to the shaft in the bottom of the bread pan.
- 15 The shaft and the hole in the paddle are D-shaped.
- 16 Set out a wire tray (for the bread), a heatproof mat (for the bread pan), and oven gloves.
- 18 It's important that ingredients are measured accurately.**
- 19 Use the same measuring spoons for all the ingredients.
- 20 Level the spoons with the back of a knife.
- 21 Don't use a measuring jug – electronic scales are much more accurate, so weigh the water.
- 22 1 millilitre of water weighs 1 gram, so we've shown the water in the recipes as grams (g), rather than millilitres (ml).
- 23 If you still want to use a measuring jug, 1 millilitre of water weighs 1 gram, you may replace grams "g" with millilitres "ml", but the results may not be consistent.
- 24 If you're using a recipe from elsewhere, replace millilitres (ml) of water with grams (g) for accuracy.

25 It's important that you add the ingredients in the correct order.




- 26 We've numbered them, to make it easy.
- 27 First, add the liquid.
- 28 It's usually water, but it might include milk and/or eggs.
- 29 Water/milk must be warm (20°C-25°C/68°F-77°F).
- 30 Both hot and cold water will inhibit the yeast.
- 31 Add sugar and salt, if required.
- 32 Add wet ingredients – honey, syrup, molasses ...
- 33 Add dry ingredients – flour, dried milk, herbs, spices ...
- 34 Finally – add the dried yeast (or baking powder/baking soda).
- 35 Lay it on top, and don't get it wet, or it'll start working too soon.
- ★ If you're using the timer, it's even more important that the yeast and water are well separated.

36 Nuts, raisins, etc. are normally added during the second kneading.













LOAD UP

- 36 Clean any spillage off the bread pan.
- 37 Lower the bread pan into the appliance.
- 38 You may have to turn the drive slightly to allow it to fit.
- 39 Close the lid.





SWITCHING ON

- 40 Put the plug into the power socket.
- 41 The appliance will beep.
- 42 The display shows  (program 1, with medium crust), then  (the program duration).
- 43 Use the menu  button to choose a program (1-12).

CRUST COLOUR

- 44 Use the crust colour    button to move the arrow on the top of the display to light , medium , or dark .
- ★ light  (display = ), medium  (display = ), dark  (display = )
- 45 This function only works with programs 1, 2, 3, and 5.


👁 SIZE

- 46 Use the size button  to move the arrow on the bottom of the display to small  (500g), medium  (750g), or large  (1kg).
- 47 These sizes are approximate – think of them as small, medium, and large.
- 48 This function only works with programs 1, 2, 3, 5, and 8.


👁 THE TIMER

- 49 If you're not using the timer, jump to point 63.
- 50 Use the timer to set the finishing time up to 13 hours ahead (including recipe time).
- 51 This function only works with programs 1, 2, 3, and 5.
- 52 Don't use the timer with a recipe containing fresh milk, yoghurt, cheese, eggs, fruit, onions, or anything that might go off if left for a few hours in a warm moist environment.
- 53 Leaving the ingredients together for an extended period will inevitably cause some interaction, especially on a hot or humid day
- 54 Don't use moist ingredients like fruit.
- 55 Add any nuts or raisins after the flour
- 56 Decide when you want your bread to be ready, e.g. 1800.
- 57 Check the time now, e.g. 0700.
- 58 Calculate the difference between the two times, e.g. 11 hours.
- 59 Use the + and – buttons to change the time shown on the display from the program time to the time you've just calculated (e.g. 11 hours).
- 60 Each press will decrease – or increase + the time displayed by 10 minutes
- 61 You can't reduce the time to less than the program time.
- 62 The maximum time which can be shown on the display is 13 hours.

👁 START THE APPLIANCE

- 63 Press the  button to start the program.
- 64 The appliance will beep.
- 65 The display will count down, then beep when it's finished.
- 66 If you're using program 3, kneading won't start for 30 minutes, while the ingredients are warmed.**
- 67 Have a look at the dough (through the window) after 30 minutes of kneading.**
- 68 If you see any unincorporated ingredients round the walls of the bread pan, open the lid, scrape them into the dough with a spatula, then close the lid.
- 69 Scrape only the walls, to avoid the paddle.

👁 FINISHED?

- 70 To stop the appliance, press the  button, and hold it down for 2 seconds.
- 71 For best results, remove the bread as soon as it is finished.
- 72 If you don't stop it, the appliance will keep the bread warm for an hour.**
- 73 It will then beep 10 times, and switch off.
- 74 Unplug the appliance.
- ✳ Steam and hot air will escape when you lift the lid.
- 75 Wear oven gloves.
- 76 Open the lid.
- 77 Use the handle to pull the bread pan up and out of the appliance.
- 78 Turn the bread pan upside down and shake it to release the bread.
- 79 You may have to run a heatproof plastic or wooden spatula round the inside of the bread pan.
- 80 Put the bread on the wire tray to cool for 20-30 minutes before cutting.
- 81 Put the bread pan on the heatproof mat.
- 82 Check that the paddle is still in the bread pan.
- 83 If the paddle is in the bread, dig it out of the bread with a plastic or wooden spatula.

84 Before reusing the appliance, let it cool, and clean it.

85 If the appliance is too hot, the display will show an error message.

nuts, raisins, etc

86 Nuts, raisins, etc. are normally added during the second kneading.

87 The appliance will beep 15 times when it wants them.

88 The beeps come about 22 minutes after the start of programs 1 and 5, but 47 minutes after the start of program 3.

89 This function only works with programs 1, 3, and 5.

90 If you're using fresh fruit or vegetables, dry them with kitchen paper.

91 The appliance will beep 15 times when it wants them:

92 Open the lid.

93 Sprinkle the new ingredients over the dough.

94 Close the lid.

THE PROGRAMS

1 basic

For basic white bread, or recipes based on white bread dough.

2 French

For French-type bread, with a lighter texture and crispier crust. Recipes suitable for this program don't normally use butter (or margarine) or milk. It will only stay fresh for a few hours.

3 wholewheat/wholemeal

The heavier flour needs preheating for about 30 minutes before kneading. Loaves tends to be smaller and denser. They don't work very well with the timer.

4 cake

For cake and batter recipes, rather than dough, usually using baking powder or baking soda as the raising agent, rather than yeast.

5 sweet

For sweeter bread recipes, often containing fruit or dried fruit.

6 dough

This uses the appliance as a mixing/kneading machine.

Remove the dough as soon as the program has finished.

Punch it back, cover, and let it rest for ten minutes or so before cutting/shaping.

7 jam

This preheats the ingredients, then boils them. Allow plenty of room for the jam to expand when boiling. If jam gets into the appliance, it will be difficult to clean.

*** Take care – hot jam can give you a nasty burn.**

8 sandwich

This makes a loaf with a loose texture and a thin crust, ideal for making sandwiches.

9 gluten-free

Gluten-free bread uses other substances to give the dough elasticity and bounce. The bread is denser and coarser than bread made with strong flour.

10 fastbake I

11 fastbake II

These are variations on the basic program, with reduced kneading, rising, and baking times.

They cut the program times to 55 and 80 minutes respectively

The loaves will be smaller, denser, and coarser than normal, and any additional ingredients (raisins, nuts, etc.) may be mashed, or unevenly distributed

12 speciality

This program is specially designed for the malt loaf recipe.

INGREDIENTS

flour

The type of flour used is important. You can't use "ordinary" plain flour for making bread. Buy flour with "strong" or "bread" in its title. The commonest is normally marketed as strong white flour. These "strong" or "bread" flours contain more gluten than ordinary baking flour. Gluten is the protein that gives the bread its structure and texture. It retains the carbon dioxide produced by the yeast, putting the elasticity, the bounce, into the dough.

other bread flours

These include strong brown flour, strong wholemeal, and whole wheat bread making flours. These have lower levels of gluten than strong white flour. Brown loaves tend to be smaller and denser than white loaves. Generally, if you substitute strong white flour for half of the brown flour in a recipe, you can make bread with a "brown bread" flavour and a "white bread" texture.

yeast

- 1 Yeast is a living organism. Given moisture, food, and warmth, the yeast releases carbon dioxide, which make the dough rise.
- 2 We recommend using "dried active yeast", also known as "dry active yeast", and "instant yeast" or "easy blend dried yeast". These are usually sold in 7 gram sachets and don't have to be dissolved in water first.
- 3 If you don't use all the yeast in a sachet, throw the remainder away.
- 4 Don't use fresh or tinned yeast – they won't work with your appliance.
- 5 Check the "best before" date on the sachet of yeast.
- 6 You may also see "fast action" or "bread machine" yeast – really potent yeasts that can make dough rise up to 50% faster. If you use these, you'll need to experiment to get the best results. You could start by trying them with programs 10 and 11.

liquid

- 1 The liquid ingredient is normally water or milk, or a mixture of these.
- 2 Water makes a crisp crust. Milk makes a softer crust.
- 3 Water/milk must be warm (20°C-25°C/68°F-77°F).
- 4 Some recipes call for hand-hot water (that's 35°C-50°C/95°F-122°F), to speed up the process. Only the fast yeasts can handle this temperature.
- 5 Don't use milk with the timer.

butter/fat

These make the dough tender, enhance the flavour, and retain moisture, making the bread keep fresh longer. Margarine or olive oil can be used instead of butter, but they are less effective.

Do not use low fat spread.

sugar

Sugar feeds the yeast, adds flavour, texture, and helps with browning the crust. Some sachets of yeast do not need sugar to activate.

You may use honey, syrup, or molasses instead of sugar, provided you adjust the liquid ingredient compensate.

Don't use artificial sweeteners.

salt

Salt adds flavour, and helps control the yeast, to prevent the bread rising too much, then collapsing.

eggs

Eggs make bread richer and more nutritious, add colour, and help with structure and texture. If you add eggs, adjust the other liquid ingredients.

herbs and spices

These can be added at the beginning, along with the main ingredients.

Dried cinnamon, ginger, oregano, parsley, and basil add flavour and interest. Use in small quantities (a teaspoon).

Fresh herbs, like garlic and chives may contain enough liquid to upset the balance of the recipe, so adjust the liquid content.

nuts, raisins, etc

Dried fruit and nuts should be chopped finely; cheese should be grated; chocolate chips must be chips, not lumps. Don't add too much, or the bread may not rise.

When using fresh fruit and nuts, you may need to adjust the liquid ingredient to compensate.

STORING BREAD

Store bread for a couple of days at room temperature, in a polythene bag with the air squeezed out.

To freeze bread, let it cool, put it in a polythene bag, suck all the air from the bag, then seal it.

Don't put bread in the fridge. The chemical reactions involved in bread going stale work best at fridge temperatures.

KITCHEN TEMPERATURE

The appliance works best in a kitchen with a temperature of 15-34°C (59-93°F).

POWER CUTS

If a power cut lasts less than 7 minutes, the appliance will compensate.


If the power cut is more than 7 minutes, the program will fail.

Unplug, empty, and clean the appliance.

ERROR MESSAGES

If the appliance is too hot, the display will show an error message.


This will be an odd set of letters and/or numbers.

To stop the appliance, press the  button, and hold it down for 2 seconds.

Let the appliance cool, and try again.

If this doesn't work, then the appliance isn't overheating, it's broken.

CARE AND MAINTENANCE

- 1 Unplug the appliance and let it cool.
 - 2 If the paddle has stuck to its shaft, fill the bread pan with warm water, to soften dough residues and allow the paddle to be removed. Don't leave it to soak.
 - 3 If the inside of the paddle gets clogged with flour, soak it in warm water, then clean with a wooden toothpick.
 - 4 Wipe all surfaces with a clean damp cloth.
 - 5 Hand wash the bread pan and paddle, rinse, and dry.
-  You may wash these parts in a dishwasher.
- 6 Put the paddle, on its own, in a compartment of the cutlery basket.
 - 7 If you use a dishwasher, the harsh environment inside the dishwasher will affect the surface finishes.
 - 8 The damage should be cosmetic only, and should not affect the operation of the appliance.

RECIPES

- 1 Many external factors affect the taste and texture of your bread (e.g. yeast type, flour type, sugar type, kitchen temperature, even air pressure and height above sea level).
- 2 The recipes supplied have been designed specially for this appliance.
- 3 If you want to experiment, use the recipes as a guide, taste the results, and keep notes.
- 4 It's best to change only one thing at a time so you know what is responsible for the result you get.
- 5 If you already have bread recipes, or find recipes in other publications, compare them with the recipes given here, to find out which program to try first, then experiment till the results match your desires.

6 Be careful with quantities when using other recipes. For the first trial, don't fill the bread pan above about a quarter full, certainly not as much as a third full. If you overfill the bread pan, ingredients may burn on to the element and clog the drive.

7 It's important that you add the ingredients in the correct order.

8 We've numbered them, to make it easy.

PROBLEMS

the bread collapsed

The dough may be too moist. Reduce the recipe liquid slightly. If fruit was used, it may not have been properly dried.

Leaving the bread in the bread pan while it cools can cause moisture released during baking to soak back into the bread.

The flour may have been too coarsely ground. Try using finer flour.

the bread didn't rise

Ingredients quantities were wrong – accuracy is essential.

The yeast is stale – check the “best before” date.

the core of the bread is too moist

The dough may have been too moist.

The flour may have been too heavy. This problem can occur with rye, bran and wholemeal flours.

Replace some of the heavy flour with white flour.

the bread has swollen too much

You may have used too much yeast, try reducing it slightly.

Too much sugar can cause the yeast to work too fast, and the bread to rise too much. Try reducing the amount of sugar. If you add sweet/sugary ingredients such as dried fruit, honey or molasses, reduce the amount of sugar to compensate.

The dough may be too moist. Reduce the recipe liquid slightly. If fruit was used, it may not have been properly dried.

Use a coarser flour. Less yeast is needed with fine flour than with the same type of flour ground coarsely.

the bread tastes bland

Try increasing the amount of salt by up to ¼ of a teaspoon.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

To avoid environmental and health problems due to hazardous substances in electrical and electronic goods, appliances marked with this symbol mustn't be disposed of with unsorted municipal waste, but recovered, reused, or recycled.

1 basic					
1 lukewarm water	190g	260g			360g
2 olive oil	1	1	+ 1		2
3 salt	1	1			2
4 sugar	1	1	+ 1		2
5 dried milk powder	1	1			2
6 strong white bread flour	350g	500g			650g
7 dried yeast	1½	1¼			2

2 French					
1 lukewarm water	200g	300g			400g
2 salt	1	1½			2
3 strong white bread flour	360g	545g			75g
4 dried yeast	1	1½			1½

3 wholewheat/wholemeal					
1 lukewarm water	200g	300g			400g
2 olive oil	1	1			2
3 salt	¾	1¼			2
4 sugar	2	1			1½ T
5 dried milk powder	1	1½			2
6 strong wholewheat flour	150g	220g			300g
7 strong white bread flour	150g	220g			300g
8 dried yeast	½	¾			1 t





4 cake					
1 lemon juice					1
2 egg, small (up to 53g)					2
3 vanilla extract					¼
4 butter, melted					50g
5 mixed dried fruit (soaked)					175g
6 plain flour					250g
7 sugar					150g
8 ground cinnamon					¼
9 ground nutmeg					¼
10 baking powder					2
11 brandy (optional)					3
If the butter isn't melted, the recipe won't work.					







☞ tablespoon (15ml) ☐ drop
 ☞ teaspoon (5ml) ◊ g grams














☒ sachet (7g)










5 sweet					
1 milk	200g	300g			400g
2 olive oil	1	1½			2
3 salt	1	1½			2
4 sugar	2	3			4
5 vanilla extract	½	¾			1
6 strong wholewheat flour	300g	450g			600g
7 cocoa powder	25g	40g			50g
8 dried yeast	1½	2			1½
9 chopped hazelnuts	7	5			3


6 dough					
1 lukewarm water					250g
2 olive oil					1
3 salt					1
4 sugar					2
5 strong white bread flour					400g
6 dried yeast					1
7 dried mixed herbs					1
Work the dough into a ball on a floured surface. Rest for 15 minutes. Roll the dough into circles on a floured surface. Put the circles on a non-stick baking tray. Spread the circles with a tomato based sauce and add toppings. Bake in a pre-heated oven at 190°C for 15-20 minutes. The surface should be golden brown.					







7	jam			
1	strawberries		500g	
2	lemon juice		2 	
3	sugar		100g	
4	vanilla extract		1/4 	
5	ground cinnamon		1/4 	
6	liqueur (optional)		3 	

6	dried milk powder	1  + 1 
7	dried yeast	2 
11	fastbake II	
1	lukewarm water	400g
2	olive oil	2 
3	salt	2 
4	sugar	2 
5	strong white bread flour	630g

8	sandwich			
1	milk	250g	300g	400g 
2	olive oil	1 	1/2 	2 
3	salt	1 	1/2 	2 
4	sugar	1/2 	2 	3 
5	strong white bread flour	370g	450g	600g
6	dried yeast	1/2 	2 	1 

6	dried milk powder	2 
7	dried yeast	1 
12	speciality	
1	lukewarm water	270g
2	olive oil	1 
3	salt	1 
4	dried milk powder	1 
5	plain flour	450g
6	dried yeast	1/2 
7	sultanas	200g
8	honey	1 
9	malt extract	2 
10	black treacle	1/2 

	Mash all the ingredients together, then add to the bread pan.			
9	gluten-free			
1	lukewarm water		350g	
2	olive oil		1/2 	
3	salt		1/2 	
4	sugar		1 	

5	gluten free bread mix	400g
6	dried yeast	1 
10	fastbake I	
1	lukewarm water	300g
2	olive oil	1  + 1 
3	salt	1/2 
4	sugar	1  + 1 
5	strong white bread flour	470g

Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit. Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.


WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN


Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

- 1 Dieses Gerät ist für die Nutzung von Kindern ab 8 Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/ sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Instandhaltung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- 2 Schließen Sie das Gerät nicht über einen Timer oder über Fernsteuerung an.

 Die Oberfläche des Geräts erhitzt sich.

- 3 Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

 Tauchen Sie das Gerät nicht in Flüssigkeiten.










- 4 Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von brennbaren Stoffen (z.B. Vorhängen).
- 5 Decken Sie das Gerät nicht ab und stellen Sie nichts darauf ab.
- 6 Netzstecker des Geräts vor Umstellen und vor Säubern herausziehen und Gerät abkühlen lassen.
- 7 Bitte keine Zubehörteile oder Aufsätze verwenden, die nicht von uns geliefert wurden.
- 8 Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.
- 9 Das Gerät nicht verwenden, wenn es beschädigt ist oder Funktionsstörungen aufweist.
- 10 Sie können das Gerät anhalten, indem Sie die  Taste zwei Sekunden lang gedrückt halten.

Nur für den Gebrauch im Haushalt

VOR ERSTMALIGEM GEBRAUCH

Reinigen Sie das Gerät, um bei der Herstellung entstandenen Staub etc. zu entfernen.

SO FUNKTIONIERT'S – IN KÜRZE

- 1 Wählen Sie ein Rezept aus.
- 2 Wichtig ist, dass Sie die Zutaten in der richtigen Reihenfolge in den Brotkasten geben.
- 3 Stellen Sie den Brotkasten in das Gerät und schließen Sie den Deckel.
- 4 Wählen Sie mit Hilfe der Menü-Taste  ein Programm aus (1-12).
- 5 Mit Hilfe der Bräunungsgrad-Taste  können Sie den Pfeil oben auf dem Display von hell  auf mittel  oder dunkel  verstellen.
- 6 Mit Hilfe der Größen-Taste  können Sie den Pfeil unten auf dem Display von klein  (500g) auf mittel  (750g) oder groß  (1kg) verstellen.

Zeichnungen	5 Scharniere	10 Dreharm
1 Deckel	6 Motor	11 Brotkasten
2 Griff	7 Federklemme	12 Achse
3 Fenster	8 Kontroll-Lampe	▲ Größe
4 Belüftungsöffnungen	9 Timer	▼ Bräunungsgrad

7 Mit Hilfe der + und – Tasten können Sie den Timer einstellen (wahlweise).

8 Drücken Sie die ^{start}/_{stop} Taste, um das Programm zu starten.

9 Die Uhr auf dem Display läuft rückwärts und ein Piepton erklingt, wenn die Zeit abgelaufen ist.

✳ Nach dem Piepton bleibt das Gerät bei den Programmen 1, 2, 3, 5, 8, 9, 10 und 11 noch eine Stunde lang warm.

👁 VORBEREITUNG

10 Gerät auf eine stabile, ebene, hitzefeste Oberfläche stellen.

11 Lassen Sie um das Gerät herum mindestens einen Abstand von 50mm.

12 Den Deckel öffnen.

13 Heben Sie den Brotkasten mit Hilfe des Griffs aus dem Gerät.

14 Setzen Sie den Dreharm auf die Achse im Brotkasten.

15 Die Achse und die Öffnung im Dreharm sind D-förmig.

16 Legen Sie ein Abkühlgitter (für das Brot), eine hitzebeständige Unterlage (für den Brotkasten) und Ofenhandschuhe bereit.

18 Achten Sie unbedingt darauf, die Zutaten genau abzumessen.

19 Verwenden Sie dieselben Messlöffel für alle Zutaten.

20 Ebnen Sie die Messlöffel mit der Rückseite eines Messers.

21 Verwenden Sie keinen Messbehälter – elektronische Waagen sind sehr viel präziser, wiegen Sie das Wasser also ab.

22 1 Milliliter Wasser wiegt 1 Gramm, daher haben wir uns dafür entschieden, die Wassermenge in den Rezepten in Gramm (g) und nicht in Millilitern (ml) anzugeben.

23 Sollten Sie dennoch einen Messbecher verwenden wollen, können Sie Gramm „g“ durch Milliliter „ml“ ersetzen, da 1 Milliliter Wasser 1 Gramm wiegt, die Ergebnisse können jedoch abweichen.

24 Sollten Sie ein anderes Rezept verwenden, ersetzen Sie für ein präziseres Ergebnis die Milliliter-Angabe (ml) durch Gramm (g).

25 Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie die Zutaten in der richtigen Reihenfolge hinzufügen.

26 Wir haben Sie als Erleichterung für Sie nummeriert.

27 Fügen Sie zuerst die Flüssigkeit hinzu.

28 Normalerweise handelt es sich hierbei um Wasser, doch es könnte auch Milch und/oder Eier sein.

29 Das Wasser/ die Milch muss warm sein (20°C – 25°C/68°F-77°F).

30 Sowohl heißes als auch kaltes Wasser verhindert, dass die Hefe aufgeht.

31 Fügen Sie Zucker und Salz hinzu, falls notwendig.

32 Fügen Sie die zähflüssigen Zutaten hinzu – Honig, Sirup, Melasse ...

33 Fügen Sie die trockenen Zutaten hinzu – Mehl, Trockenmilch, Kräuter, Gewürze ...

34 Fügen Sie – zuletzt – die Trockenhefe hinzu (oder Backpulver/Natron).

35 Legen Sie sie oben auf, und achten Sie darauf, dass sie nicht feucht wird, ansonsten geht Sie zu schnell auf.


✳ Verwenden Sie den Timer, ist es noch wichtiger, dass sich Hefe und Wasser weit voneinander getrennt befinden.

36 Nüsse, Rosinen etc. werden normalerweise im zweiten Knetgang hinzugefügt.










👁 BEFÜLLEN

- 36 Entfernen Sie etwaige Reste vom Brotkasten.
- 37 Setzen Sie den Brotkasten in das Gerät ein.
- 38 Unter Umständen müssen Sie den Motor etwas drehen, damit der Kasten eingesetzt werden kann.
- 39 Den Deckel schließen.







👁 EINSCHALTEN

- 40 Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
- 41 Das Gerät piept.
- 42 Auf dem Display wird nun 1P (Programm 1, mittlerer Bräunungsgrad), anschließend 3:20 (Programmlänge) angezeigt.
- 43 Wählen Sie mit Hilfe der Menü-Taste  ein Programm aus (1-12).

👁 BRÄUNUNGSGRAD

- 44 Mit Hilfe der Bräunungsgrad-Taste    können Sie den Pfeil oben auf dem Display von hell  auf mittel  oder dunkel  verstellen.
- ★ hell  (Display = 1), mittel  (Display = 2), dunkel  (Display = 3)
- 45 Diese Funktion kann nur mit den Programmen 1, 2, 3 und 5 eingesetzt werden.


👁 GRÖSSE

- 46 Mit Hilfe der Größen-Taste    können Sie den Pfeil unten auf dem Display von klein  (500g) auf mittel  (750g) oder groß  (1kg) verstellen.
- 47 Die Größenangaben sind Schätzwerte – gehen Sie von klein, mittel und groß aus.
- 48 Diese Funktion kann nur mit den Programmen 1, 2, 3, 5 und 8 eingesetzt werden.

👁 DER TIMER

- 49 Wenn Sie den Timer nicht verwenden, gehen Sie direkt zu Punkt 63.
- 50 Stellen Sie mit Hilfe des Timers die Endzeit auf bis zu 13 Stunden im Voraus ein (einschließlich der Zubereitungszeit).
- 51 Diese Funktion kann nur mit den Programmen 1, 2, 3 und 5 eingesetzt werden.
- 52 Verwenden Sie den Timer nicht, wenn das Rezept frische Milch, Joghurt, Käse, Eier, Obst, Zwiebeln oder andere Lebensmittel beinhaltet, die bei einer Lagerung von einigen Stunden in einem warmen feuchten Umfeld schlecht werden können.
- 53 Da die Zutaten zusammen über einen recht langen Zeitraum im Kasten liegen, werden diese unausweichlich miteinander reagieren, vor allem an heißen oder feuchten Tagen.
- 54 Verwenden Sie keine Zutaten, die Flüssigkeit enthalten, wie etwa Obst.
- 55 Fügen Sie Nüsse oder Rosinen erst, nachdem Sie das Mehl hinzugegeben haben, hinzu.
- 56 Überlegen Sie sich, wann das Brot fertig gebacken sein soll, z.B. um 18:00 Uhr.
- 57 Überprüfen Sie die aktuelle Zeit, z.B. 7:00.
- 58 Berechnen Sie die Differenz zwischen beiden Zeiten, z.B. 11 Stunden.
- 59 Ändern Sie die vom Programm eingestellte Zeit auf dem Display mit Hilfe der + und – Tasten auf die von Ihnen soeben errechnete Zeit (z.B. 11 Stunden).
- 60 Durch erneutes Drücken der Tasten verringern - oder erhöhen + Sie die angezeigte Zeit um 10 Minuten.
- 61 Die im Programm eingestellte Zeit kann nicht verkürzt werden.
- 62 Die maximale Zeit, die auf dem Display angezeigt werden kann, beträgt 13 Stunden.

👁 SO BETREIBEN SIE DAS GERÄT

- 63 Drücken Sie die  Taste, um das Programm zu starten.
- 64 Das Gerät piept.
- 65 Die Uhr auf dem Display läuft rückwärts und ein Piepton erklingt, wenn die Zeit abgelaufen ist.
- 66 Verwenden Sie Programm 3, beginnt der Knetvorgang erst nach 30 Minuten, nachdem die Zutaten erwärmt wurden.

67 Überprüfen Sie nach 30 Minuten Kneten den Teig (durch das Fenster).

68 Sollten Ihnen dabei noch nicht vermengte Zutaten an den Wänden des Brotkastens auffallen, öffnen Sie den Deckel, mischen Sie sie mit einem Spatel unter den Teig und schließen Sie anschließend den Deckel.

69 Kratzen Sie nur die Wände ab, damit Sie nicht in Berührung mit dem Dreharm kommen.

👁 FERTIG?

70 Sie können das Gerät anhalten, indem Sie die ^{start}/_{stop} Taste zwei Sekunden lang gedrückt halten.

71 Um ein optimales Backergebnis zu erzielen, nehmen Sie das Brot sofort nach Beendigung des Backvorgangs heraus.

72 Wenn Sie das Gerät nicht ausschalten, wird das Brot noch eine Stunde lang darin warmgehalten.

73 Das Gerät piept 10 Mal und schaltet sich ab.

74 Den Stecker des Geräts aus der Steckdose ziehen.

★ Dampf und heiße Luft wird austreten sobald Sie den Deckel öffnen.

75 Benutzen Sie Ofenhandschuhe.

76 Den Deckel öffnen.

77 Heben Sie den Brotkasten mit Hilfe des Griffs aus dem Gerät.

78 Drehen Sie den Brotkasten herum und schütteln Sie ihn, damit sich das Brot löst.

79 Es kann sein, dass Sie die Innenseiten im Brotkasten mit einem hitzebeständigen Kunststoff- oder Holzspatel entlangfahren müssen.

80 Legen Sie das Brot 20-30 Minuten zum Abkühlen auf das Abkühlgitter, bevor Sie es schneiden.

81 Stellen Sie den Brotkasten auf die hitzebeständige Unterlage.

82 Vergewissern Sie sich, dass sich der Dreharm noch im Brotkasten befindet.

83 Sollte sich der Dreharm im Brot befinden, entfernen Sie ihn mit Hilfe eines Kunststoff- oder Holzspatels aus dem Brot.

84 Lassen Sie das Gerät vor dem erneuten Gebrauch abkühlen und reinigen Sie es.

85 Sollte das Gerät zu heiß sein, erscheint auf dem Display eine Fehlermeldung.

👁 Nüsse, Rosinen etc.

86 Nüsse, Rosinen etc. werden normalerweise im zweiten Knetgang hinzugefügt.

87 Das Gerät piept 15 Mal, wenn die Zutaten hinzugefügt werden sollen.

88 Der Piepton ertönt etwa 22 Minuten nach Beginn von Programm 1 und 5, jedoch erst 47 Minuten nach Beginn von Programm 3.

89 Diese Funktion kann nur mit den Programmen 1, 3 und 5 eingesetzt werden.

90 Verwenden Sie frisches Obst oder Gemüse, trocknen Sie es mit Küchenpapier ab.

91 Das Gerät piept 15 Mal, wenn die Zutaten hinzugefügt werden sollen.

92 Den Deckel öffnen.

93 Streuen Sie die neuen Zutaten über den Teig.

94 Den Deckel schließen.

👁 DIE PROGRAMME

1 Standard (basic)

Für einfaches weißes Brot oder Rezepte, die auf Weißbrotteig basieren.

2 Französisch (French)

Für Brot nach französischer Art, luftigere Krume und knusprigere Kruste. Bei den für dieses Programm geeigneten Rezepten wird normalerweise keine Butter (oder Margarine) oder Milch verwendet. Es bleibt nur einige Stunden lang frisch.

3 Vollkorn (wholewheat/wholemeal)

Das schwerere Mehl macht ein Vorheizen von 30 Minuten vor dem Knetvorgang erforderlich. Das Brot ist oftmals kleiner und dichter. Der Einsatz des Timers funktioniert hierbei weniger gut.

4 Kuchen (cake)

Für Kuchen- und andere Rezepte, die flüssigen Teig beinhalten, nicht unbedingt für Rezepte, die festen Teig beinhalten, normalerweise wird hierfür Backpulver oder Natron, nicht unbedingt Hefe, als Backtriebmittel eingesetzt.

5 Süß (sweet)

Für süßere Brotrezepte, die häufig Obst oder Trockenobst beinhalten.

6 Fester Teig (dough)

Bei diesem Programm wird das Gerät zum Mixen/Kneten eingesetzt.

Entnehmen Sie den Teig, sobald das Programm beendet wurde.

Legen Sie ihn zurück, decken Sie ihn ab und lassen Sie ihn etwa zehn Minuten lang ruhen, bevor Sie ihn zuschneiden/formen.

7 Marmelade (jam)

Bei diesem Programm werden die Zutaten vorgekocht und anschließend gekocht. Lassen Sie genug Platz, damit sich die Marmelade beim Kochen ausdehnen kann. Die Reinigung des Geräts gestaltet sich schwierig, sollte Marmelade eindringen.

✳ **Seien Sie vorsichtig – Sie können unangenehme Verbrennungen durch heiße Marmelade davontragen.**

8 Sandwich (sandwich)

Mit diesem Programm können Sie ein weiches Brot mit dünner Kruste backen, gut geeignet für die Herstellung von Sandwiches.

9 Glutenfrei (gluten-free)

Bei glutenfreiem Brot werden andere Inhaltsstoffe verwendet, damit die Brotkrume luftig wird und die richtige Konsistenz erhält. Das Brot ist dichter und grober als das aus backstarkem Mehl hergestellte Brot.

10 Schnellbacken I (fastbake I)

11 Schnellbacken II (fastbake II)

Diese Programme beruhen auf dem Standardprogramm, wobei die Dauer des Knetvorganges, die Zeit für das Aufgehen und Backen kürzer sind.

Die Programmdauer wird auf jeweils 55 und 80 Minuten verkürzt.

Das Brot wird kleiner, dichter und grobkörniger als sonst, und weitere Zutaten (Rosinen, Nüsse etc.) werden möglicherweise zerdrückt oder ungleichmäßig verteilt.

12 Spezialität (speciality)

Dieses Programm wurde speziell zum Backen von Malzbrot-Rezepten entwickelt.

👁 ZUTATEN

Mehl

Es ist wichtig, die richtige Mehlsorte zu verwenden. Zum Brotbacken können Sie kein herkömmliches Haushaltsmehl verwenden. Kaufen Sie „backstarkes Mehl“ oder „Brotmehl“. In der Regel wird es als backstarkes Weißmehl verkauft. Dieses „backstarke“ Mehl oder „Brotmehl“ verfügt über einen höheren Glutengehalt als herkömmliches Backmehl. Gluten ist das Protein, durch das Brot seine Konsistenz und Struktur erhält. Es hält das durch die Hefe produzierte Kohlendioxid und sorgt so dafür, dass der Teig elastisch wird und sich ausdehnt.

Weitere Brotmehle

Dazu zählen backstarkes braunes Mehl, backstarkes Vollkornmehl und zum Brotbacken geeignetes Vollkornmehl. Der Glutengehalt dieser Mehlsorten ist geringer als der in backstarkem Weißmehl. Dunkle Brote sind in der Regel kleiner und dichter als Weißbrote. Im Allgemeinen können Sie ein Brot backen, das den Geschmack von dunklem Brot, aber die Konsistenz von Weißbrot besitzt, wenn Sie die Hälfte des im Rezept angegebenen braunen Mehls durch backstarkes Weißmehl ersetzen.

Hefe

- 1 Bei Hefe handelt es sich um einen lebenden Organismus. Versorgt man die Hefe mit Feuchtigkeit, Nährstoffen und Wärme, setzt sie Kohlendioxid frei, wodurch der Teig aufgeht.
- 2 Wir empfehlen Ihnen, aktive Trockenhefe zu verwenden, auch bekannt als Trockenreinzuchthefer. Sie wird üblicherweise in Abpackungen von 7 Gramm verkauft und muss nicht erst in Wasser aufgelöst werden.
- 3 Sollten Sie nicht die gesamte Hefe eines Päckchens verwenden, werfen Sie den Rest weg.
- 4 Verwenden Sie keine Frischhefe oder Hefe aus Dosen – diese Hefe kann mit dem Gerät nicht verarbeitet werden.
- 5 Überprüfen Sie das Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Verpackung der Hefe.
- 6 Es kann sein, dass Sie Hefe finden, die den Teig besonders schnell aufgehen lässt oder die speziell für Brotbackautomaten geeignet ist – hierbei handelt es sich um äußerst wirksame Hefe, durch die der Teig bis zu 50% schneller aufgeht. Verwenden Sie diese, sollten Sie zuerst austesten, wie Sie ein optimales Ergebnis erzielen. Hierfür könnten Sie die Programme 10 und 11 benutzen.

Flüssigkeit

- 1 Bei der flüssigen Zutat handelt es sich normalerweise um Wasser oder Milch oder eine Mischung aus beidem.
- 2 Durch Wasser wird die Kruste knusprig. Mit Milch erhalten Sie eine weichere Kruste.
- 3 Das Wasser/ die Milch muss warm sein (20°C – 25°C/68°F-77°F).
- 4 Einige Rezepte beinhalten die Verwendung von handwarmem Wasser (d.h. 35°C-50°C/95°F-122°F), um den Backvorgang zu beschleunigen. Nur schnellreagierende Hefen können auf derartige Temperaturen reagieren.
- 5 Verwenden Sie beim Einsatz des Timers keine Milch.

Butter/Fett

Mit diesen Zutaten wird der Teig weich, sein Geschmack verstärkt und Feuchtigkeit wird gebunden, wodurch das Brot länger frisch bleibt. Anstelle von Butter können Sie auch Margarine oder Olivenöl verwenden, ihre Wirkung fällt jedoch geringer aus.

Verwenden Sie keine fettarmen Aufstriche.

Zucker

Zucker gilt als "Nahrung" für die Hefe, verleiht mehr Geschmack und eine bessere Konsistenz und unterstützt den Bräunungsvorgang der Kruste. Bei einigen Hefesorten ist kein zusätzlicher Zucker zur Aktivierung erforderlich.

Anstelle von Zucker können Sie auch Honig, Sirup oder Molasse verwenden, vorausgesetzt Sie passen die Menge der flüssigen Zutat entsprechend an.

Verwenden Sie keine künstlichen Süßstoffe.

Salz

Salz verleiht mehr Geschmack und wirkt hemmend auf die Hefe, damit das Brot nicht zu sehr aufgeht und anschließend zusammenfällt.

Eier

Durch Eier wird das Brot reichhaltiger und nahrhafter, verleiht ihm eine kräftigere Farbe und sorgt für eine bessere Struktur und Konsistenz. Sollten Sie Eier hinzufügen, passen Sie die Menge der anderen flüssigen Zutaten an.

Kräuter und Gewürze

Diese können gleich zu Beginn zusammen mit den Hauptzutaten hinzugegeben werden. Getrockneter Zimt, Ingwer, Oregano, Petersilie und Basilikum verleihen mehr Geschmack und eine außergewöhnliche Note. Verwenden Sie diese Zutaten in geringen Mengen (ein Teelöffel). Frische Kräuter wie Knoblauch und Schnittlauch können so viel Flüssigkeit enthalten, um das Gleichgewicht des Rezepts zu stören. Passen Sie also die flüssigen Zutaten entsprechend an.

Nüsse, Rosinen etc.

Trockenobst und Nüsse sollten fein gehackt, Käse gerieben werden; Schokoladenstückchen müssen klein genug und nicht in großen Stücken hinzugefügt werden. Fügen Sie nicht zu viel davon hinzu, da das Brot ansonsten nicht aufgeht.

Verwenden Sie frisches Obst oder Nüsse, müssen Sie als Ausgleich die Menge der flüssigen Zutat eventuell anpassen.

👁 WIE BEWAHRE ICH BROT AUF

Bewahren Sie das Brot einige Tage lang bei Zimmertemperatur in einer Plastiktüte ohne Luft auf. Wenn Sie das Brot einfrieren möchten, lassen Sie es abkühlen, packen Sie es in eine Plastiktüte, achten Sie darauf, dass sich keine Luft in der Tüte befindet und verschließen Sie diese luftdicht. Bewahren Sie das Brot nicht im Kühlschrank auf. Die chemischen Reaktionen, die Brot alt werden lassen, werden bei den im Kühlschrank vorherrschenden Temperaturen begünstigt.

👁 TEMPERATUR IN DER KÜCHE

Das Gerät funktioniert am besten in einer Küche, in der Temperaturen von 15-34°C (59-93°F) vorherrschen.

👁 STROMAUSFÄLLE

Dauert der Stromausfall weniger als 7 Minuten an, kann das Gerät dies kompensieren.

Dauert der Stromausfall länger als 7 Minuten an, kann das Programm nicht ordnungsgemäß ausgeführt werden.

Ziehen Sie den Netzstecker vom Strom, leeren und reinigen Sie das Gerät.

👁 FEHLERMELDUNGEN

Sollte das Gerät zu heiß sein, erscheint auf dem Display eine Fehlermeldung.


Diese werden als eine ungerade Zusammenstellung von Buchstaben bzw. Zahlen angezeigt. Sie können das Gerät anhalten, indem Sie die ^{start}stop Taste zwei Sekunden lang gedrückt halten.

Lassen Sie das Gerät abkühlen und versuchen Sie es erneut.

Funktioniert dies nicht, ist das Gerät nicht überhitzt, sondern kaputt.

👁 PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker vom Strom und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 2 Klebt der Dreharm mit der Achse zusammen, füllen Sie warmes Wasser in den Brotkasten, damit die Teigreste aufweichen und der Dreharm herausgenommen werden kann. Lassen Sie ihn nicht im Wasser liegen.
- 3 Ist der Dreharm von innen mit Mehl verstopft, legen Sie ihn zum Aufweichen in warmes Wasser und reinigen Sie ihn anschließend mit einem Holzzahnstocher.
- 4 Alle Oberflächen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.
- 5 Waschen Sie den Brotkasten und den Dreharm mit der Hand ab, spülen und trocknen Sie beide ab.

 Sie können diese Teile im Geschirrspüler reinigen.

- 6 Legen Sie den Dreharm separat in ein Fach des Besteckkorbs.
- 7 Bei Verwendung eines Geschirrspülers kann das raue Umfeld im Geschirrspüler die Oberflächenlackierung beschädigen.
- 8 Die Beschädigung ist nur kosmetisch und beeinträchtigt nicht die Funktion des Gerätes.

👁 REZEPTE

- 1 Der Geschmack und die Beschaffenheit Ihres Brotes wird von vielen äußeren Faktoren beeinflusst (z.B. von Hefe-, Mehl-, Zuckersorte, der Temperatur in der Küche, selbst vom Luftdruck und der Höhe über dem Meeresspiegel)
- 2 Die aufgeführten Rezepte wurden eigens für dieses Gerät entwickelt.
- 3 Möchten Sie sich ausprobieren, nehmen Sie die Rezepte als eine Orientierung, kosten Sie das Ergebnis und machen Sie sich Notizen dazu.

- 4 Verändern Sie am besten nur eine Sache auf einmal, damit Sie nachvollziehen können, wie sich diese Änderung auf das Ergebnis auswirkt.
- 5 Verfügen Sie selbst bereits über Brotrezepte oder finden Rezepte in anderen Publikationen, vergleichen Sie sie mit den hier vorgeschlagenen Rezepten, um herauszufinden, welches Programm Sie für den ersten Versuch verwenden sollten. Probieren Sie anschließend verschiedene Optionen aus, um ein für Sie zufriedenstellendes Backergebnis zu erzielen.
- 6 Seien Sie bei den Mengenangaben von anderen Rezepten vorsichtig. Befüllen Sie den Brotkasten beim ersten Versuch ungefähr bis zu einem Viertel, aber nicht bis zu einem Drittel. Ist der Brotkasten überfüllt, kann es dazu kommen, dass Zutaten am Element anbrennen und den Motor verstopfen.
- 7 **Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie die Zutaten in der richtigen Reihenfolge hinzufügen.**
- 8 Wir haben Sie als Erleichterung für Sie nummeriert.

PROBLEME

Das Brot ist zusammengefallen.

Es kann sein, dass der Teig zu feucht ist. Verringern Sie die im Rezept angegebene Flüssigkeitsmenge leicht. Wurde Obst verwendet, war dies möglicherweise nicht vollständig getrocknet.

Lassen Sie das Brot zum Abkühlen im Brotkasten, kann es dazu kommen, dass die während des Backens freigesetzte Feuchtigkeit wieder durch das Brot aufgenommen wird.

Das Mehl war möglicherweise nicht fein genug gemahlen. Verwenden Sie beim nächsten Mal feiner gemahlene Mehl.

Das Brot ist nicht aufgegangen.

Die verwendete Menge der Zutaten war nicht korrekt – Genauigkeit ist besonders wichtig.

Die Hefe ist alt – überprüfen Sie das Mindesthaltbarkeitsdatum.

Das Brotinnere ist zu feucht.

Der Teig war möglicherweise zu feucht.

Das Mehl war möglicherweise zu schwer. Dieses Problem kann bei Kleie, Roggen- und Vollkornmehl auftreten. Ersetzen Sie einen Teil des schweren Mehls mit Weißmehl.

Das Brot ist zu sehr aufgegangen.

Möglicherweise haben Sie zu viel Hefe verwendet. Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Hefe.

Wird zu viel Zucker verwendet, reagiert die Hefe zu schnell und das Brot geht zu sehr auf.

Verringern Sie beim nächsten Mal die Zuckermenge. Fügen Sie süße oder zuckerhaltige Zutaten wie Trockenobst, Honig oder Molasse hinzu, verringern Sie die Zuckermenge entsprechend.

Es kann sein, dass der Teig zu feucht ist. Verringern Sie die im Rezept angegebene Flüssigkeitsmenge leicht. Wurde Obst verwendet, war dies möglicherweise nicht vollständig getrocknet.

Verwenden Sie ein gröber gemahlene Mehl. Bei fein gemahlenem Mehl ist weniger Hefe erforderlich als bei derselben grob gemahlene Mehlsorte.

Das Brot schmeckt nach nichts.

Verwenden Sie beim nächsten Mal bis zu ¼ Teelöffel mehr Salz.

UMWELTSCHUTZ

Auf Grund der in elektrischen und elektronischen Geräten verwendeten umwelt- und gesundheitsschädigenden Stoffe dürfen Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen wiederaufbereitet, wiederverwertet oder recycelt werden.

1	Standard (basic)	🍷	📏	📏	📏	📏
1	lauwarmes Wasser	190g	260g		360g	
2	Oliveneöl	1 🍷	1 🍷 + 1 🍷	2 🍷	2 🍷	
3	Salz	1 🍷	1 ½ 🍷	2 🍷	2 🍷	
4	Zucker	1 🍷	1 🍷 + 1 🍷	2 🍷	2 🍷	
5	Trockenmilchpulver	1 🍷	1 ½ 🍷	2 🍷	2 🍷	
6	Weizenmehl	350g	500g	650g		
7	Trockenhefe	1 ½ 🍷	1 ¼ 🍷	2 🍷		

2	Französisch (French)	🍷	📏	📏	📏
1	lauwarmes Wasser	200g	300g	400g	
2	Salz	1 🍷	1 ½ 🍷	2 🍷	
3	Weizenmehl	360g	545g	75g	
4	Trockenhefe	1 🍷	1 ½ 🍷	1 ½ 🍷	

3	Vollkorn (wholewheat/wholemeal)	🍷	📏	📏	📏
1	lauwarmes Wasser	200g	300g	400g	
2	Oliveneöl	1 🍷	1 🍷	2 🍷	
3	Salz	¾ 🍷	1 ¼ 🍷	2 🍷	
4	Zucker	2 🍷	1 🍷	1 ½ T	
5	Trockenmilchpulver	1 🍷	1 ½ 🍷	2 🍷	
6	Backstarkes Vollkornmehl	150g	220g	300g	
7	Weizenmehl	150g	220g	300g	
8	Trockenhefe	½ 🍷	¾ 🍷	1 t	

4	Kuchen (cake)	🍷	📏	📏	📏
1	Zitronensaft			1 🍷	
2	Ei, klein (bis zu 53 g)			2	
3	Vanillearoma			¼ 🍷	
4	Butter, geschmolzen			50g	
5	Trockenobstmischung (eingeweicht)			175g	
6	Weizenmehl			250g	
7	Zucker			150g	
8	gemahlener Zimt			¼ 🍷	
9	geriebene Muskatnuss			¼ 🍷	
10	Backpulver			2 🍷	
11	Weinbrand (nach Belieben)			3 🍷	

Das Rezept gelingt nicht, wenn die Butter nicht geschmolzen ist.

🍷 Esslöffel (15ml) 🍷 Tropfen 📏 Päckchen (7 g)
 🍷 Teelöffel (5ml) 🍷 Gramm

5	Stüß (sweet)	🍷	📏	📏	📏
1	Milch	200g	300g	400g	
2	Oliveneöl	1 🍷	1 ½ 🍷	2 🍷	
3	Salz	1 🍷	1 ½ 🍷	2 🍷	
4	Zucker	2 🍷	3 🍷	4 🍷	
5	Vanillearoma	½ 🍷	¾ 🍷	1 🍷	
6	Backstarkes Vollkornmehl	300g	450g	600g	
7	Kakaopulver	25g	40g	50g	
8	Trockenhefe	1 ½ 🍷	2 🍷	1 ½ 🍷	
9	Gehackte Haselnüsse	7 🍷	5 🍷	3 🍷	

6	Fester Teig (dough)	🍷	📏	📏	📏
1	lauwarmes Wasser			250g	
2	Oliveneöl			1 🍷	
3	Salz			1 🍷	
4	Zucker			2 🍷	
5	Weizenmehl			400g	
6	Trockenhefe			1 🍷	
7	getrocknete Kräutermischung			1 🍷	

Formen Sie den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Oberfläche zu einer Kugel. Lassen Sie den Teig 15 Minuten stehen. Rollen Sie den Teig auf einer bemehlten Fläche kreisförmig aus. Legen Sie die Teigkreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Verteilen Sie Tomatensauce auf den Teigkreisen und belegen Sie sie. Im vorgeheizten Ofen (190°) 15-20 Minuten lang backen. Die Oberfläche sollte goldbraun sein.

7	Marmelade (jam)			
1	Erdbeeren		500g	
2	Zitronensaft		2	
3	Zucker		100g	
4	Vanillearoma		1/4	
5	gemahlener Zimt		1/4	
6	Likör (wahlweise)		3	

Vermischen Sie alle Zutaten miteinander und geben Sie sie anschließend in die Brotform.

8	Sandwich (sandwich)			
1	Milch	250g	300g	400g
2	Olivenöl	1	1/2	2
3	Salz	1	1/2	2
4	Zucker	1/2	2	3
5	Weizenmehl	370g	450g	600g
6	Trockenhefe	1/2	2	1

9	Glutenfrei (gluten-free)		
1	lauwarmes Wasser		350g
2	Olivenöl		1/2
3	Salz		1/2
4	Zucker		1
5	Glutenfreie Brotmischung		400g
6	Trockenhefe		1

10	Schnellbacken I (fastbake I)		
1	lauwarmes Wasser		300g
2	Olivenöl		1 + 1
3	Salz		1/2
4	Zucker		1 + 1
5	Weizenmehl		470g
6	Trockenmilchpulver		1 + 1
7	Trockenhefe		2




11	Schnellbacken II (fastbake II)		
1	lauwarmes Wasser		400g
2	Olivenöl		2
3	Salz		2
4	Zucker		2
5	Weizenmehl		630g
6	Trockenmilchpulver		2
7	Trockenhefe		1

12	Spezialität (speciality)		
1	lauwarmes Wasser		270g
2	Olivenöl		1
3	Salz		1
4	Trockenmilchpulver		1
5	Weizenmehl		450g
6	Trockenhefe		1/2
7	Sultaninen		200g
8	Honig		1
9	Malzextrakt		2
10	schwarzer Rübensirup		1/2

Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil. Retirez tous les emballages avant utilisation.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:






- 1 Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
 - 2 Veillez à ne pas connecter l'appareil via une minuterie ou un système de télécommande.
-  Les surfaces de l'appareil vont s'échauffer.
- 3 Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.
-  Ne plongez pas l'appareil dans du liquide.
- 4 Veillez à ne pas utiliser l'appareil à proximité ou sous des matériaux combustibles (par exemple, des rideaux).
 - 5 Ne recouvrez pas l'appareil et ne posez rien dessus.
 - 6 Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de le déplacer et avant de le nettoyer.
 - 7 N'adaptez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
 - 8 N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
 - 9 N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.
 - 10 Pour arrêter l'appareil, appuyez sur le bouton  et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes.

usage ménager uniquement








AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Nettoyez l'appareil pour éliminer la poussière de fabrication, etc.

COMMENT ÇA MARCHE – EN BREF

- 1 Choisissez une recette.
- 2 Placez les ingrédients dans la cuve à pain dans le bon ordre – cela est essentiel.
- 3 Placez la cuve à pain dans l'appareil et fermez le couvercle.
- 4 Utilisez le bouton de menu de  pour choisir un programme (1-12).
- 5 Utilisez le bouton  de sélection de la couleur de la croûte pour aligner la flèche située sur la partie supérieure de l'affichage sur clair , moyen  ou foncé .

schémas	5 charnières	10 mélangeur
1 couvercle	6 moteur	11 cuve à pain
2 poignée	7 pince à ressort	12 tige
3 fenêtre	8 voyant	▲ taille
4 points de ventilation	9 minuterie	▼ couleur de la croûte

- 6 Utilisez le bouton de sélection de la taille    pour aligner la flèche située sur la partie inférieure de l'affichage sur petit  (500 g), moyen  (750 g), ou grand  (1 kg).
- 7 Utilisez les boutons + et - pour régler la minuterie (facultatif).
- 8 Appuyez sur le bouton  pour démarrer le programme.
- 9 L'affichage effectue un compte à rebours, puis émet un bip sonore quand le programme est terminé.
- ✳️ Après le bip, l'appareil restera chaud pendant une heure, sur les programmes 1, 2, 3, 5, 8, 9, 10 et 11.


PRÉPARATION

- 10 Posez l'appareil sur une surface stable, à niveau et résistante à la chaleur.
- 11 Laissez un espace libre d'au moins 50 mm autour de l'appareil.
- 12 Ouvrez le couvercle.
- 13 Utilisez la poignée pour extraire la cuve à pain de l'appareil.
- 14 Fixez le mélangeur à la tige dans le fond de la cuve à pain.
- 15 La tige et le trou du mélangeur présentent une forme de D.
- 16 Préparez une grille métallique (pour le pain), un dessous de plat résistant à la chaleur (pour la cuve à pain) et des gants de cuisine.
- 18 Il est essentiel que les ingrédients soient mesurés avec précision.**
- 19 Utilisez les mêmes cuillères à mesurer pour tous les ingrédients.
- 20 Nivelez les cuillères avec le dos d'un couteau.
- 21 N'utilisez pas un verre doseur – les balances électroniques sont beaucoup plus précises et il est donc préférable de peser l'eau.
- 22 1 millilitre d'eau pèse 1 gramme. Dans les recettes, nous indiquons l'eau en grammes (g), plutôt qu'en millilitres (ml).
- 23 Si vous souhaitez tout de même utiliser un verre doseur, 1 millilitre d'eau pèse 1 gramme et vous pouvez remplacer les grammes "g" par des millilitres "ml", mais il est possible que les résultats ne soient pas réguliers.
- 24 Si vous utilisez une recette obtenue ailleurs, remplacez les millilitres (ml) d'eau par des grammes (g) à des fins de précision.
- 25 Il est essentiel que vous ajoutiez les ingrédients dans le bon ordre.**
- 26 Nous les avons numérotés pour vous faciliter la tâche.
- 27 En premier lieu, ajoutez le liquide.
- 28 Il s'agit généralement d'eau, mais le liquide peut aussi inclure du lait et/ou des œufs.
- 29 Le lait/l'eau doivent être tièdes (20°C-25°C/68°F-77°F).
- 30 L'eau chaude tout comme l'eau froide va inhiber la levure.
- 31 Ajoutez le sucre et le sel, si nécessaire.
- 32 Ajoutez les ingrédients humides – miel, sirop, mélasse...
- 33 Ajoutez les ingrédients secs – farine, lait en poudre, herbes aromatiques, épices...
- 34 Pour terminer, ajoutez la levure sèche (ou poudre à lever/bicarbonate de sodium).
- 35 Déposez cet ingrédient sur le dessus et ne le mouillez pas, faute de quoi il commencerait à agir trop tôt.
- ✳️ Si vous utilisez la minuterie, il est encore plus important que la levure et l'eau soient bien séparées.
- 36 Les noix, les raisins secs, etc. sont généralement ajoutés lors du deuxième pétrissage.**











CHARGEMENT

- 36 Nettoyez les ingrédients qui pourraient avoir été déversés hors de la cuve à pain.
- 37 Abaissez la cuve à pain dans l'appareil.
- 38 Vous devrez éventuellement tourner légèrement le moteur pour pouvoir insérer la cuve correctement.
- 39 Fermez le couvercle.







ALLUMAGE

- 40 Mettez la fiche dans la prise de courant.
- 41 L'appareil émettra un "bip" sonore.
- 42 L'écran affiche 1P (programme 1, avec la croûte moyenne), puis 3:20 (la durée du programme).
- 43 Utilisez le bouton de menu de  pour choisir un programme (1-12).

COULEUR DE LA CROÛTE

- 44 Utilisez le bouton    de sélection de la couleur de la croûte pour aligner la flèche située sur la partie supérieure de l'affichage sur clair , moyen  ou foncé .
-  clair  (affichage = 1), moyen  (affichage = 2), foncé  (affichage = 3)
- 45 Cette option fonctionne uniquement avec les programmes 1, 2, 3 et 5.


TAILLE

- 46 Utilisez le bouton de sélection de la taille    pour aligner la flèche située sur la partie inférieure de l'affichage sur petit  (500 g), moyen  (750 g), ou grand  (1 kg).
- 47 Ces tailles sont approximatives – imaginez une taille petite, moyenne et grande.
- 48 Cette option fonctionne uniquement avec les programmes 1, 2, 3, 5 et 8.

LA MINUTERIE

- 49 Si vous n'utilisez pas la minuterie, passez directement au point 63.
- 50 Utilisez la minuterie pour régler l'heure de finition jusqu'à 13 heures plus tard (y compris la durée de la recette).
- 51 Cette option fonctionne uniquement avec les programmes 1, 2, 3 et 5.
- 52 N'utilisez pas la minuterie avec une recette contenant du lait frais, du yaourt, du fromage, des œufs, des fruits, des oignons, ou tout ingrédient qui pourrait se détériorer si on le laisse pendant plusieurs heures dans un environnement chaud et humide.
- 53 Maintenir le mélanger d'ingrédients pendant une période prolongée entraînera inévitablement certaines interactions, en particulier lors des journées chaudes ou humides.
- 54 N'utilisez pas des ingrédients humides comme les fruits.
- 55 Ajoutez les noix ou raisins secs après la farine
- 56 Choisissez l'heure à laquelle vous souhaitez que votre pain soit prêt, par exemple 18 h.
- 57 Vérifiez l'heure actuelle, par exemple 7 h.
- 58 Calculez la différence entre les deux heures, par exemple 11 heures.
- 59 Utilisez les boutons + et - pour modifier la durée affichée sur l'écran et passer de la durée du programme à la durée que vous venez de calculer (par exemple, 11 heures).
- 60 Chaque pression du bouton va diminuer - ou accroître + la durée affichée de 10 minutes
- 61 Vous ne pouvez pas réduire la durée à un intervalle de temps inférieur à la durée du programme.
- 62 La durée maximale qui peut être affichée sur l'écran est de 13 heures.

DÉMARRAGE DE L'APPAREIL

- 63 Appuyez sur le bouton  pour démarrer le programme.
- 64 L'appareil émettra un "bip" sonore.
- 65 L'affichage effectue un compte à rebours, puis émet un bip sonore quand le programme est terminé.
- 66 Si vous utilisez le programme 3, le pétrissage ne démarrera pas avant 30 minutes, soit la durée pendant laquelle les ingrédients sont chauffés.**

67 Vérifiez la pâte (par la fenêtre) après 30 minutes de pétrissage.

68 Si vous constatez la présence d'ingrédients non mélangés sur les parois de la cuve à pain, ouvrez le couvercle, incorporez-les à la pâte avec une spatule, puis fermez le couvercle.

69 Raclez uniquement les parois afin d'éviter le contact avec le mélangeur.

TERMINÉ?

70 Pour arrêter l'appareil, appuyez sur le bouton ^{start}/_{stop} et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes.

71 Pour obtenir des résultats optimaux, retirez le pain dès qu'il est terminé.

72 Si vous n'arrêtez pas l'appareil, il maintiendra le pain au chaud pendant une heure.

73 Il émettra ensuite 10 "bip" sonores et s'éteindra.

74 Débranchez l'appareil.

***** De la vapeur et de l'air chaud vont s'échapper lorsque vous soulevez le couvercle.

75 Portez des gants de cuisine.

76 Ouvrez le couvercle.

77 Utilisez la poignée pour extraire la cuve à pain de l'appareil.

78 Retournez la cuve à pain et secouez-la pour faire sortir le pain.

79 Il est possible que vous ayez à passer une spatule en bois ou en plastique résistant à la chaleur le long de la face intérieure de la cuve à pain.

80 Placez le pain sur une grille métallique pour le laisser refroidir pendant 20-30 minutes avant de le découper.

81 Placez la cuve à pain sur un dessous de plat résistant à la chaleur.

82 Vérifiez que le mélangeur est toujours dans la cuve à pain.

83 Si le mélangeur est dans le pain, extrayez-le du pain avec une spatule en plastique ou en bois.

84 Avant de réutiliser l'appareil, laissez-le refroidir et nettoyez-le.

85 Si l'appareil est trop chaud, l'écran affiche un message d'erreur.

noix, raisins secs, etc.

86 Les noix, les raisins secs, etc. sont généralement ajoutés lors du deuxième pétrissage.

87 L'appareil émet 15 signaux sonores successifs quand il faut ajouter ces ingrédients.

88 Les "bips" sont émis environ 22 minutes après le début des programmes 1 et 5, mais 47 minutes après le début du programme 3.

89 Cette option fonctionne uniquement avec les programmes 1, 3 et 5.

90 Si vous utilisez des fruits ou des légumes frais, séchez-les avec du papier absorbant.

91 L'appareil émet 15 signaux sonores successifs quand il faut ajouter ces ingrédients :

92 Ouvrez le couvercle.

93 Saupoudrez les nouveaux ingrédients sur la pâte.

94 Fermez le couvercle.

LES PROGRAMMES

1 pain basique (basic)

Pour un pain blanc basique, ou pour les recettes à base de pâte à pain blanc.

2 pain français (French)

Pour le pain de type français, avec une texture plus légère et une croûte plus croustillante. Les recettes appropriées pour ce programme n'utilisent généralement pas de beurre (ou de margarine) ni de lait. Ce pain restera frais pendant quelques heures seulement.

3 pain à la farine complète/complet (wholewheat/wholemeal)

La farine plus lourde doit être préchauffée pendant environ 30 minutes avant le pétrissage. Les pains ont tendance à être plus petits et plus denses. Ils ne fonctionnent pas très bien avec la minuterie.

4 cake (cake)

Pour les recettes de cake et de pâte à frire, plutôt que la pâte, il faut généralement utiliser de la poudre à lever ou du bicarbonate de sodium comme agent de levage, plutôt que de la levure.

5 pain sucré (sweet)

Pour les recettes de pain plus sucrées qui contiennent souvent des fruits ou des fruits secs.

6 pâte (dough)

Dans ce cas, l'appareil est utilisé comme une machine de mixage/pétrissage.

Retirez la pâte dès que le programme est terminé.

Aplatissez la pâte, couvrez-la et laissez-la reposer pendant dix minutes environ avant de la découper/façonner.

7 confiture (jam)

Cela préchauffe les ingrédients, puis les amène à ébullition. Prévoyez suffisamment de place pour que la confiture puisse s'étendre lors de l'ébullition. Si la confiture pénètre dans l'appareil, elle sera difficile à éliminer.

✳ **Agissez avec prudence – la confiture chaude peut vous occasionner des brûlure désagréables.**

8 sandwich (sandwich)

Ce programme produit un pain avec une texture légère et une fine croûte, idéal pour faire des sandwichs.

9 sans gluten (gluten-free)

Le pain sans gluten utilise d'autres substances pour donner de l'élasticité et de la souplesse à la pâte. Le pain est plus dense et plus grossier que le pain élaboré avec une farine forte.

10 cuisson rapide I (fastbake I)

11 cuisson rapide II (fastbake II)

Il s'agit de variations du programme de base, avec des durées réduites de pétrissage, de levée et de cuisson.

Les durées des programmes sont réduites à 55 et à 80 minutes respectivement

Les pains seront plus petits, plus denses et plus grossiers que le pain normal et les éventuels ingrédients additionnels (raisins secs, noix, etc.) peuvent être écrasés ou répartis de manière irrégulière

12 spécialité (specialty)

Ce programme est spécialement conçu pour la recette de pain au malt.

👁 INGRÉDIENTS

farine

Le type de farine utilisé est important. Vous ne pouvez pas utiliser de la farine "ordinaire" pour faire du pain. Achetez de la farine dénommée "forte" ou "pour pain". La farine la plus courante est généralement commercialisée comme de la farine blanche forte. Ces farines "fortes" ou "pour pain" contiennent plus de gluten que la farine de cuisson ordinaire. Le gluten est la protéine qui donne au pain sa structure et sa texture. Il retient le dioxyde de carbone produit par la levure et rend la pâte élastique et souple.

autres farines à pain

Il s'agit notamment de la farine brune forte, de la farine complète forte et des farines pour l'élaboration de pains au blé complet. Ces farines ont des teneurs en gluten inférieures à la farine blanche forte. Les pains bruns ont tendance à être plus petits et plus denses que les pains blancs. En règle générale, si vous remplacez la moitié de la farine blanche forte par de la farine brune dans une recette, vous obtiendrez un pain avec une saveur de "pain brun" et une texture de "pain blanc".

levure

1 La levure est un organisme vivant. Au contact de l'humidité, des aliments et de la chaleur, la levure libère du dioxyde de carbone qui fait lever la pâte.

- 2 Nous vous recommandons d'utiliser de la "levure active déshydratée", également connue sous le nom de "levure active sèche" et de "levure instantanée" ou de "levure déshydratée pour mélange facile". Ces levures sont habituellement vendues dans des sachets de 7 grammes et ne doivent pas être préalablement dissoutes dans l'eau.
- 3 Si vous n'utilisez pas tout le contenu du sachet de levure, jetez le restant de levure.
- 4 N'utilisez pas de la levure fraîche ou en conserve – elles ne fonctionneront pas avec votre appareil.
- 5 Vérifiez la date de "consommation recommandée" sur le sachet de la levure.
- 6 Vous pourrez également trouver des levures "à action rapide" ou "pour machine à pain". Ce sont des levures très puissantes qui peuvent faire lever la pâte jusqu'à 50 % plus rapidement. Si vous utilisez ces levures, vous devrez faire des essais pour obtenir les meilleurs résultats. Vous pourriez commencer par les utiliser avec les programmes 10 et 11.

liquide

- 1 L'ingrédient liquide est habituellement de l'eau ou du lait, ou un mélange d'eau et de lait.
- 2 L'eau donne une croûte croustillante. Le lait donne une croûte plus molle.
- 3 Le lait/l'eau doivent être tièdes (20°C-25°C/68°F-77°F).
- 4 Certaines recettes prescrivent l'utilisation d'eau à la température de la main (à savoir 35° C-50° C/95° F-122° F) pour accélérer le processus. Seules les levures rapides peuvent agir à cette température.
- 5 N'utilisez pas du lait avec la minuterie.

beurre/graisse

Ces ingrédients rendent la pâte plus tendre, rehaussent la saveur et retiennent l'humidité, ce qui permet de conserver le pain frais plus longtemps. On peut aussi utiliser de la margarine ou de l'huile d'olive au lieu de beurre, mais ces ingrédients sont moins efficaces.

Ne pas utiliser un produit à tartiner allégé.

sucre

Le sucre nourrit la levure, ajoute de la saveur, de la texture et contribue à dorer la croûte.

Certains sachets de levure ne requièrent pas de sucre pour l'activation.

Vous pouvez utiliser du miel, du sirop ou de la mélasse au lieu de sucre, à condition d'adapter la quantité d'ingrédient liquide pour compenser.

N'utilisez pas des édulcorants artificiels.

sel

Le sel ajoute de la saveur et aide à contrôler la levure, afin d'éviter que le pain ne gonfle trop pour ensuite s'affaisser.

œufs

Les œufs donnent un pain plus riche et plus nutritif, ajoutent de la couleur et contribuent à la structure et à la texture. Si vous ajoutez des œufs, adaptez les quantités des autres ingrédients liquides.

herbes aromatiques et épices

Ces ingrédients peuvent être ajoutés au début du processus, avec les principaux ingrédients.

La cannelle en poudre, le gingembre, l'origan, le persil et le basilic ajoutent de la saveur et donnent un pain spécial. Utilisez ces ingrédients en petites quantités (une cuillère à café).

Les herbes aromatiques fraîches, comme l'ail et la ciboulette, peuvent contenir suffisamment de liquide pour altérer l'équilibre de la recette. Veillez donc à ajuster le contenu liquide.

noix, raisins secs, etc.

Les fruits secs et les noix doivent être hachés finement ; le fromage doit être râpé ; les pépites de chocolat doivent se présenter sous forme de copeaux, et non pas de morceaux entiers.

N'ajoutez pas ces ingrédients en quantité excessive, faute de quoi le pain pourrait ne pas lever.

Lorsque vous utilisez des fruits frais et des noix, vous devrez éventuellement ajuster l'ingrédient liquide pour compenser.

CONSERVATION DU PAIN

Conservez le pain pendant quelques jours à température ambiante, dans un sachet en polyéthylène d'où vous aurez extrait l'air.

Pour congeler le pain, laissez-le refroidir, placez-le dans un sachet en polyéthylène, aspirez tout l'air du sachet, puis fermez-le hermétiquement.

Ne mettez pas le pain au réfrigérateur. Les réactions chimiques qui se déclenchent dans le pain en processus de rancissement fonctionnent idéalement aux températures de réfrigération.

TEMPÉRATURE DE CUISINE

Le fonctionnement de l'appareil est optimal dans une cuisine avec une température de 15-34° C (59-93° F).

COUPURES DE COURANT

Si une coupure de courant dure moins de 7 minutes, l'appareil va compenser.

Si la coupure de courant dure plus de 7 minutes, le programme ne pourra pas se poursuivre correctement.

Débranchez l'appareil, videz-le et nettoyez-le.

MESSAGES D'ERREUR

Si l'appareil est trop chaud, l'écran affiche un message d'erreur.

Les messages d'erreur se présentent sous forme d'une suite inusuelle de lettres et/ou de chiffres.

Pour arrêter l'appareil, appuyez sur le bouton  et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes.

Laissez refroidir l'appareil et essayez à nouveau.

Si cela ne fonctionne pas, l'appareil n'est pas en surchauffe et il est cassé.

SOINS ET ENTRETIEN


1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

2 Si le mélangeur est coincé sur la tige, remplissez la cuve à pain avec de l'eau tiède pour ramollir les résidus de pâte de manière à pouvoir extraire le mélangeur. Ne laissez pas l'appareil tremper.

3 Si la face interne du mélangeur est obstruée avec de la farine, trempez le mélangeur dans de l'eau tiède, puis nettoyez-le avec un cure-dent en bois.

4 Essuyez toutes les surfaces avec un tissu humide et propre.

5 Lavez à la main la cuve à pain et le mélangeur, rincez-les et séchez-les.

 Vous pouvez laver ces pièces dans un lave-vaisselle.

6 Placez le mélangeur, séparément, dans un des compartiments du panier à couverts.

7 Toutefois, les conditions de lavage au lave-vaisselle affecteront la finition de la surface de l'appareil.

8 Cela affecte l'apparence de l'appareil, non pas son fonctionnement.

RECETTES

1 De nombreux facteurs externes influencent le goût et la texture de votre pain (par exemple, le type de levure, de farine, de sucre, la température de la cuisine, y compris la pression atmosphérique et l'altitude).

2 Les recettes fournies ont été conçues spécialement pour cet appareil.

3 Si vous souhaitez expérimenter, utilisez les recettes à titre d'orientation, goûtez les résultats et prenez des notes.

4 Il est préférable de modifier un seul paramètre à la fois de manière à ce que vous puissiez identifier l'origine du résultat que vous obtenez.

5 Si vous avez déjà des recettes de pain ou si vous trouvez des recettes dans d'autres publications, comparez-les aux recettes fournies ici pour déterminer le programme à utiliser en premier lieu. Faites ensuite différents essais jusqu'à ce que les résultats correspondent à vos attentes.

6 Faites preuve de prudence au niveau des quantités lorsque vous utilisez d'autres recettes. Pour le premier essai, ne remplissez pas la cuve à pain à plus d'un quart environ de sa capacité et, dans tous les cas, remplissez-la à moins d'un tiers de sa capacité. Si vous remplissez excessivement la cuve à pain, les ingrédients peuvent brûler sur l'élément chauffant et obstruer le moteur.

7 Il est essentiel que vous ajoutiez les ingrédients dans le bon ordre.

8 Nous les avons numérotés pour vous faciliter la tâche.

PROBLÈMES

le pain s'est affaissé

La pâte peut être trop humide. Réduisez légèrement le contenu liquide de la recette. Si vous avez utilisé des fruits, il est possible qu'ils ne se soient pas bien asséchés.

Si vous laissez le pain dans la cuve à pain pendant qu'il refroidit, l'humidité libérée pendant la cuisson pourrait rentrer dans le pain.

Il est possible que la farine soit moulue trop grossièrement. Essayez d'utiliser une farine plus fine.

le pain n'a pas levé

Les quantités des ingrédients n'étaient pas correctes – la précision est essentielle.

La levure est rancie – vérifiez la date de "consommation recommandée".

le centre du pain est trop humide

La pâte était peut-être trop humide.

La farine utilisée était peut-être trop lourde. Ce problème peut se produire avec les farines de seigle, de son et les farines complètes. Remplacez une partie de la farine lourde par de la farine blanche.

le pain a gonflé excessivement

Vous avez peut-être utilisé trop de levure. Essayez de réduire légèrement la quantité de levure.

Avec une trop grande quantité de sucre, la levure peut agir trop rapidement et provoquer une levée excessive du pain. Essayez de réduire la quantité de sucre. Si vous ajoutez des ingrédients doux/sucrés comme des fruits secs, du miel ou de la mélasse, réduisez la quantité de sucre pour compenser.

La pâte peut être trop humide. Réduisez légèrement le contenu liquide de la recette. Si vous avez utilisé des fruits, il est possible qu'ils ne se soient pas bien asséchés.

Utilisez une farine plus grossière. Il faut utiliser moins de levure avec une farine fine qu'avec le même type de farine moulue plus grossièrement.

le pain a un goût fade

Essayez d'augmenter la quantité de sel jusqu'à ¼ de cuillère à café.



PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

Afin d'éviter des problèmes environnementaux ou de santé occasionnés par les substances dangereuses contenues dans les appareils électriques et électroniques, les appareils présentant ce symbole ne peuvent pas être éliminés avec les déchets ménagers, mais doivent faire l'objet d'une récupération sélective en vue de leur réutilisation ou recyclage.

1 pain basique (basic)				
1 eau tiède	190g	260g	360g	
2 d'huile d'olive	1	1 + 1	2	
3 sel	1	1 1/2	2	
4 sucre	1	1 + 1	2	
5 lait en poudre	1	1 1/2	2	
6 farine forte pour pain blanc	350g	500g	650g	
7 levure en poudre	1 1/2	1 1/4	2	
2 pain français (French)				
1 eau tiède	200g	300g	400g	
2 sel	1	1 1/2	2	
3 farine forte pour pain blanc	360g	545g	725g	
4 levure en poudre	1	1 1/2	1 1/2	

3 pain à la farine complète/complet (wholewheat/wholemeal)				
1 eau tiède	200g	300g	400g	
2 d'huile d'olive	1	1	2	
3 sel	3/4	1 1/4	2	
4 sucre	2	1	1 1/2 T	
5 lait en poudre	1	1 1/2	2	
6 farine complète forte	150g	220g	300g	
7 farine forte pour pain blanc	150g	220g	300g	
8 levure en poudre	1/2	3/4	1 t	

4 cake (cake)				
1 jus de citron			1	
2 œuf de petite taille (jusqu'à 53 g)			2	
3 extrait de vanille			1/4	
4 beurre, fondu			50g	
5 mélange de fruits secs (trempés)			175g	
6 farine			250g	
7 sucre			150g	
8 cannelle en poudre			1/4	
9 noix de muscade moulue			1/4	
10 levure en poudre			2	
11 de cognac (facultatif)			3	





Si le beurre n'est pas fondu, la recette ne pourra pas être élaborée correctement.

cuillère à soupe (15ml) goutte sachet (7 g)
 cuillère à café (5ml) g grammes











5 pain sucré (sweet)				
1 lait	200g	300g	400g	
2 d'huile d'olive	1	1 1/2	2	
3 sel	1	1 1/2	2	
4 sucre	2	3	4	
5 extrait de vanille	1/2	3/4	1	
6 farine complète forte	300g	450g	600g	
7 poudre de cacao	25g	40g	50g	
8 levure en poudre	1 1/2	2	1 1/2	
9 noisettes hachées	7	5	3	





6 pâte (dough)				
1 eau tiède			250g	
2 d'huile d'olive			1	
3 sel			1	
4 sucre			2	
5 farine forte pour pain blanc			400g	
6 levure en poudre			1	
7 mélange d'herbes séchées			1	









Façonner la pâte en boule sur une surface farinée. Laisser reposer pendant 15 minutes. Laminez la pâte en cercles sur une surface farinée. Placer les cercles sur une plaque de cuisson anti-adhérente. Napper les cercles avec une sauce à base de tomate et ajouter les garnitures. Cuire dans four préchauffé à 190°C pendant 15-20 minutes. La surface doit avoir une couleur brun doré.






7	confiture (jam)		
1	fraises	500g	
2	jus de citron	2 	
3	sucré	100g	
4	extrait de vanille	¼ 	
5	cannelle en poudre	¼ 	
6	liqueur (facultatif)	3 	








Écrasez tous les ingrédients ensemble, puis ajoutez-les dans le moule à pain.

8	sandwich (sandwich)		
1	lait	250g	300g
2	d'huile d'olive	1 	1½ 
3	sel	1 	1½ 
4	sucré	1½ 	2 
5	farine forte pour pain blanc	370g	450g
6	levure en poudre	1½ 	2 

9	sans gluten (gluten-free)	
1	eau tiède	350g
2	d'huile d'olive	1½ 
3	sel	½ 
4	sucré	1 
5	mélange à pain sans gluten	400g
6	levure en poudre	1 

10	cuisson rapide I (fastbake I)	
1	eau tiède	300g
2	d'huile d'olive	1  + 1 
3	sel	1½ 
4	sucré	1  + 1 
5	farine forte pour pain blanc	470g
6	lait en poudre	1  + 1 
7	levure en poudre	2 

11	cuisson rapide II (fastbake II)	
1	eau tiède	400g
2	d'huile d'olive	2 
3	sel	2 
4	sucré	2 
5	farine forte pour pain blanc	630g
6	lait en poudre	2 
7	levure en poudre	1 

12	spécialité (speciality)	
1	eau tiède	270g
2	d'huile d'olive	1 
3	sel	1 
4	lait en poudre	1 
5	farine	450g
6	levure en poudre	1½ 
7	raisins secs	200g
8	miel	1 
9	extrait de malt	2 
10	mélasse noire	1½ 

Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

- 1 Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vaardigheden of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, indien zij onder toezicht staan of goed geïnformeerd zijn en zij de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen uitgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen van jonger dan 8 jaar.
 - 2 Sluit het apparaat niet via een timer- of een afstandsbedieningsysteem aan.
-  De oppervlakken van het apparaat zullen heet worden.
- 3 Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundige persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.
-  Dompel het apparaat niet onder in vloeistof.
- 4 Gebruik het toestel niet in de buurt van of onder brandbare materialen (bijv. gordijnen).
 - 5 Houd de bovenkant van het apparaat vrij; zet er niets bovenop.
 - 6 Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt, verplaatst of gereinigd wordt.
 - 7 Gebruik alleen de bijgeleverde toebehoren of hulpstukken.
 - 8 Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
 - 9 Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.
 - 10 Houd de knop  gedurende 2 seconden ingedrukt om het apparaat te stoppen.

uitsluitend voor huishoudelijk gebruik

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Reinig het apparaat voor het verwijderen van onder andere stof dat zich tijdens de fabricage heeft verzameld.

WERKING – OVERZICHT

- 1 Kies een recept.
- 2 Doe de ingrediënten in de broodpan. Het is van essentieel belang dat u dit in de juiste volgorde doet.
- 3 Plaats de broodpan in het apparaat en sluit het deksel.
- 4 Kies een programma (1-12) met de menuknop .
- 5 Verplaats de pijl boven in het display met de knop    voor de korstkleur om uw keuze te maken: licht , gemiddeld  of donker .
- 6 Verplaats de pijl onder in het display met de knop voor de grootte   om uw keuze te maken: klein  (500 g), gemiddeld  (750 g) of groot  (1 kg).

afbeeldingen	5 scharnieren	10 kneedblad
1 deksel	6 aandrijving	11 broodpan
2 handgreep	7 borgveer	12 as
3 kijkglas	8 lampje	▲ grootte
4 stoomopeningen	9 timer	▼ korstkleur

- 7 Stel de timer in met de knoppen "+" en "-" (optioneel).
 8 Druk op de knop ^{start}stop om het programma te starten.
 9 Op het display wordt afgeteld en u hoort een pieptoon wanneer het programma is voltooid.
 * Na de pieptoon blijft het apparaat warm gedurende één uur bij de programma's 1, 2, 3, 5, 8, 9, 10 en 11.

VOORBEREIDING

- 10 Zet het apparaat op een stabiele, vlakke, hittebestendige ondergrond.
 11 Laat tenminste 50mm ruimte vrij rondom het apparaat.
 12 Open het deksel.
 13 Gebruik de handgreep om de broodpan omhoog te tillen en uit het apparaat te halen.
 14 Plaats het kneedblad in de as onder in de broodpan.
 15 De as en de opening in het kneedblad hebben een D-vorm.
 16 Leg een metalen rooster (voor het brood), een hittebestendige onderlegger (voor de broodpan) en ovenhandschoenen klaar.
18 Het is belangrijk dat de hoeveelheden van de ingrediënten juist zijn.
 19 Gebruik dezelfde maatschepjes voor alle ingrediënten.
 20 Gebruik de rug van een mes om het overtollige van de schepjes af te strijken.
 21 Gebruik geen maatbeker. Elektronische weegschalen zijn immers veel nauwkeuriger. U moet het water dus wegen.
 22 1 milliliter water weegt 1 gram. Het water in de recepten is dus uitgedrukt in gram (g) in plaats van milliliter (ml).
 23 Als u toch een maatbeker wilt gebruiken, houdt u er rekening mee dat 1 milliliter water 1 gram weegt. U kunt het aantal gram (g) vervangen door milliliter (ml) maar de resultaten zijn mogelijk niet consistent.
 24 Als u een ander recept gebruikt, vervangt u het aantal milliliter (ml) water door gram (g) voor de nauwkeurigheid.

25 Het is belangrijk dat de ingrediënten in de juiste volgorde worden toegevoegd.

- 26 We hebben deze voor het gemak genummerd.
 27 Eerst voegt u de vloeistoffen toe.
 28 Doorgaans is dit water maar het kan ook melk en/of eieren zijn.
 29 Het water of de melk moeten warm zijn (20°C-25°C/68°F-77°F).
 30 Zowel heet als koud water hinderen de werking van de gist.
 31 Voeg indien nodig suiker en zout toe.
 32 Voeg de natte ingrediënten toe (honing, siroop, melasse,...).
 33 Voeg de droge ingrediënten toe (bloem, poedermelk, kruiden, specerijen,...).
 34 Voeg ten slotte de gedroogde gist toe (of bakpoeder/zuiveringszout).
 35 Plaats de gist bovenaan en maak deze niet nat omdat het anders te snel zou kunnen werken.
 * Als u de timer gebruikt, is het nog belangrijker dat de gist en het water goed zijn gescheiden.

36 Noten, rozijnen, enz. worden doorgaans toegevoegd tijdens het tweede kneedproces.

BROODPAN PLAATSEN


- 36 Reinig de eventueel gemorste ingrediënten op de broodpan.
 37 Laat de broodpan zakken in het apparaat.
 38 Misschien moet u de aandrijving wat draaien om deze te doen passen.
 39 Sluit het deksel.

AANZETTEN





40 Steek de stekker in het stopcontact.

41 Het apparaat geeft een pieptoon.

42 Op het display verschijnt 1P (programma 1, gemiddelde korstkleur) en 3:20 (de duur van het programma).

43 Kies een programma (1-12) met de menuknop .






KORSTKLEUR

44 Verplaats de pijl boven in het display met de knop  voor de korstkleur om uw keuze te maken: licht , gemiddeld  of donker .

* licht  (display = $\underline{\quad}$), gemiddeld  (display = \square), donker  (display = H)

45 Deze functie werkt alleen bij de programma's 1, 2, 3 en 5.

GROOTTE

46 Verplaats de pijl onder in het display met de knop  voor de grootte  om uw keuze te maken: klein , gemiddeld  of groot  (1 kg).

47 De grootte is bij benadering klein, gemiddeld of groot.

48 Deze functie werkt alleen bij de programma's 1, 2, 3, 5 en 8.

DE TIMER

49 Als u de timer niet gebruikt, gaat u naar punt 63.

50 Gebruik de timer om aan te geven wanneer het brood moet zijn gebakken binnen een periode van 13 uur (inclusief de duur van het recept).

51 Deze functie werkt alleen bij de programma's 1, 2, 3 en 5.

52 Gebruik de timer niet bij een recept met verse melk, yoghurt, kaas, eieren, vruchten, uien of een ander ingrediënt dat binnen enkele uren in een warme, vochtige omgeving bederft.

53 Als de ingrediënten gedurende een lange tijd zijn gemengd, is het onvermijdelijk dat er een wisselwerking ontstaat, in het bijzonder op een warme of vochtige dag

54 Gebruik geen vochthoudende ingrediënten, zoals vruchten.

55 Voeg de noten of rozijnen na de bloem toe

56 Beslis wanneer het brood klaar moet zijn, bijv. 1800.

57 Controleer hoe laat het nu is, bijv. 0700.

58 Bereken het verschil tussen de twee tijdstippen, bijv. 11 uur.


59 Gebruik de knoppen "+" en "-" om de op het display weergegeven tijd van het programma te wijzigen naar de tijd die u zonet hebt berekend (bijv. 11 uur).

60 De tijd wordt telkens als u op de knop drukt verminderd (-) of vermeerderd (+) met 10 minuten

61 U kunt geen kortere tijdsduur dan de duur van het programma instellen.

62 De maximale tijdsduur die op het display kan worden weergegeven is 13 uur.

HET APPARAAT STARTEN

63 Druk op de knop  om het programma te starten.

64 Het apparaat geeft een pieptoon.

65 Op het display wordt afgeteld en u hoort een pieptoon wanneer het programma is voltooid.

66 Als u programma 3 gebruikt, begint het kneden pas na 30 minuten wanneer de ingrediënten zijn opgewarmd.

67 Neem 30 minuten nadat het kneden is gestart een kijkje naar het deeg (via het kijkglas).

68 Als u ziet dat er ingrediënten aan de wanden van de broodpan zijn blijven hangen, opent u het deksel, schraapt u die in het deeg met een spatel en sluit u het deksel.

69 Schraap alleen de wanden om het kneedblad te vermijden.

KLAAR?

70 Houd de knop  gedurende 2 seconden ingedrukt om het apparaat te stoppen.

71 Voor de beste resultaten haalt u het brood uit de broodbakmachine zodra het klaar is.

72 Als u het apparaat niet stopt, wordt het brood gedurende één uur warm gehouden.

73 Vervolgens hoort u 10 pieptonen en wordt het apparaat uitgeschakeld.

74 Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

✳ Stoom en hete lucht zullen ontsnappen bij het optillen van het deksel.

75 Draag ovenhandschoenen.

76 Open het deksel.

77 Gebruik de handgreep om de broodpan omhoog te tillen en uit het apparaat te halen.

78 Draai de broodpan ondersteboven en stort het brood eruit.

79 Wellicht moet u het brood losmaken rondom de binnenste rand van de broodpan met een hittebestendige plastic of houten spatel.

80 Laat het brood 20-30 minuten afkoelen op een metalen rooster alvorens het te snijden.

81 Plaats de broodpan op de hittebestendige onderlegger.

82 Controleer of het kneedblad zich nog steeds in de broodpan bevindt.

83 Als het kneedblad in het brood zit, haalt u dit eruit met een plastic of houten spatel.

84 Laat het apparaat afkoelen en reinig het alvorens het opnieuw te gebruiken.

85 Als het apparaat te warm is, verschijnt een foutbericht op het display.

noten, rozijnen, enz.

86 Noten, rozijnen, enz. worden doorgaans toegevoegd tijdens het tweede kneedproces.

87 Het apparaat laat 15 pieptonen horen wanneer deze ingrediënten moeten worden toegevoegd.

88 U hoort de pieptonen ongeveer 22 minuten nadat programma 1 of 5 is gestart maar slechts 47 minuten nadat programma 3 is gestart.

89 Deze functie werkt alleen bij de programma's 1, 3 en 5.

90 Als u verse vruchten of groenten gebruikt, droogt u deze met keukenpapier.

91 Het apparaat laat 15 pieptonen horen wanneer deze ingrediënten moeten worden toegevoegd:

92 Open het deksel.

93 Bestrooi de nieuwe ingrediënten over het deeg.

94 Sluit het deksel.

DE PROGRAMMA'S

1 normaal (basic)

Voor het normale, witte brood of recepten op basis van het deeg voor wit brood.

2 Frans (French)

Voor Frans brood, met een lichtere textuur en een krokantere korst. Recepten waarvoor dit programma wordt gebruikt, bevatten doorgaans geen boter (of margarine) of melk. Het brood blijft slechts enkele uren vers.

3 volkorenmeel (wholewheat/wholemeal)

De zwaardere bloem moet ongeveer gedurende 30 minuten worden voorverwarmd alvorens te worden gekneet. Het brood is doorgaans kleiner en vaster. Het gebruik van de timer is hier niet aangeraden.

4 cake (cake)

Voor recepten van cakes en beslag wordt doorgaans bakpoeder of zuiveringszout als rijsmiddel gebruikt en niet gist (wat bij deeg wel wordt gebruikt).

5 zoet (sweet)

Voor recepten van zoeter brood dat vaak (gedroogde) vruchten bevat.

6 deeg (dough)

Het apparaat wordt gebruikt als mixer/kneedmachine.

Verwijder het deeg zodra het programma is beëindigd.

Ontgas het deeg, dek het af en wacht ongeveer tien minuten alvorens het te snijden of vorm te geven.

7 jam (jam)

De ingrediënten worden eerst voorverwarmd en vervolgens gekookt. Doe niet te veel jam erin aangezien deze bij het koken uitzet. Jam die in het apparaat is terecht gekomen, is moeilijk te reinigen.

✳ **Wees voorzichtig, hete jam kan leiden tot zware brandwonden.**

8 tosti (sandwich)

Voor het maken van brood met een losse textuur en een dunne korst, ideaal voor tosti's.

9 glutenvrij brood (gluten-free)

Glutenvrij brood gebruikt andere ingrediënten om het deeg buigzaam en veerkrachtig te maken. Het brood is vaster en grover dan brood dat is gemaakt met harde bloem.

10 snelbakken I (fastbake I)

11 snelbakken II (fastbake II)

Dit zijn varianten van het gewone programma waarbij het kneden, rijzen en bakken minder lang duurt.

De duur van de programma's is verminderd tot respectievelijk 55 en 80 minuten

Het brood is kleiner, vaster en grover dan gewoonlijk en alle extra ingrediënten (rozijnen, noten, enz.) mogen fijngestampt of onregelmatig worden verdeeld

12 specialiteit (speciality)

Dit programma is speciaal ontworpen voor het recept van moutbrood.

👁 INGREDIËNTEN

bloem

De gebruikte bloemsoort is belangrijk. U kunt geen brood maken met de "gewone" bloem zonder bakpoeder. Koop bloem waarbij "hard" of "brood" op de verpakking wordt vermeld. De meest voorkomende bloem wordt als sterke witte bloem aangegeven. Deze "sterke" bloem of "broodmeel" bevat meer gluten dan de gewone bakbloem. Gluten is de proteïne die voor de structuur en textuur van het brood zorgt. Het behoudt de kooldioxide van de gist waardoor het deeg buigzaam en veerkrachtig wordt.

andere soorten broodmeel

Hier toe behoren sterke, bruine bloem en sterke volkorenbroodmeel. Deze bevatten minder gluten dan de sterke, witte bloem. Bruin brood is doorgaans kleiner en vaster dan wit brood. Als u de sterke, witte bloem in een recept vervangt door de helft ervan in bruine bloem, kunt u brood maken dat smaakt naar "bruin brood" maar de textuur van "wit brood" heeft.

gist

- 1 Gist is een levend organisme. Door de vochtigheid, het voedsel en de warmte laat de gist kooldioxide vrij, wat het deeg doet rijzen.
- 2 We raden u aan "gedroogde actieve gist", "instant gist" of "gemakkelijk te mengen, gedroogde gist" te gebruiken. Deze worden doorgaans verkocht in zakjes van 7 gram en moeten niet eerst in water worden opgelost.
- 3 Als u de gist in het zakje niet helemaal opgebruikt, gooit u de rest weg.
- 4 Gebruik geen verse gist of gist uit een blik omdat deze niet werken met uw apparaat.
- 5 Controleer de vervaldatum op het zakje van de gist.
- 6 U ziet mogelijk ook gist met "snelle werking" of gist voor "broodbakmachine". Deze zijn zeer effectieve soorten gist waarmee het deeg tot 50 % sneller rijst. Als u deze gebruikt, moet u zelf recepten uitproberen tot u het beste resultaat verkrijgt. U kunt deze beginnen gebruiken in programma's 10 en 11.

vloeistof

- 1 Het vloeibare ingrediënt is doorgaans water, melk of een mengeling van beide.
- 2 Met water bekomt u een krokante korst. Met melk bekomt u een zachtere korst.
- 3 Het water of de melk moeten warm zijn (20°C-25°C/68°F-77°F).

4 Voor sommige recepten hebt u water met een temperatuur tussen 35°C en 50°C (95°F-122°F) nodig om het proces te versnellen. Alleen de snelle soorten gist kunnen deze temperatuur aan.

5 Als u de timer gebruikt, mag u geen melk toevoegen.

boter/vet

Deze ingrediënten maken het deeg zachter, geven een betere smaak en behouden de vochtigheid waardoor het brood langer vers blijft. U kunt ook margarine of olijfolie gebruiken in plaats van boter maar deze zijn minder effectief.

Gebruik geen boter met een laag vetgehalte.

suiker

Suiker voedt de gist, geeft smaak en textuur en helpt de korst bruiner te maken. Sommige zakjes gist hebben geen suiker nodig om in werking te treden.

U kunt honing, siroop of melasse gebruiken in plaats van suiker zolang u de hoeveelheid compenseert met de juiste hoeveelheid vloeistof.

Gebruik geen kunstmatige zoetstoffen.

zout

Zout geeft smaak en helpt de gist onder controle te houden om te vermijden dat het deeg te snel rijst en vervolgens inzakt.

eieren

Eieren verrijken het brood en maken hem voedzamer, geven kleur en dragen bij tot de structuur en textuur. Als u eieren toevoegt, moet u alle andere vloeibare ingrediënten aanpassen.

kruiden en specerijen

Deze kunnen in het begin samen met de hoofdingrediënten worden toegevoegd.

Gedroogde kaneel, gember, oregano, peterselie en basilicum geven meer smaak en karakter.

Gebruik kleine hoeveelheden (een theelepeltje).

Verse kruiden, zoals look en bieslook, bevatten mogelijk genoeg vloeistof om het evenwicht van het recept te verstoren. Pas dus de vloeibare ingrediënten aan.

noten, rozijnen, enz.

Gedroogde vruchten en noten moeten worden fijngehakt, kaas geraspt en chocolade geschilferd en niet gebrokkeld. Voeg er niet te veel aan toe of het brood rijst mogelijk niet.

Als u verse vruchten en noten gebruikt, moet u de vloeibare ingrediënten wellicht aanpassen ter compensatie.

👁️ BROOD BEWAREN

Bewaar brood gedurende enkele dagen op kamertemperatuur in een plastic zak waaruit u alle lucht hebt gehaald.

Als u brood wilt invriezen, laat u het afkoelen, plaatst u het in een plastic zak, haalt u alle lucht eruit en sluit u die goed af.

Plaats het brood niet in de koelkast. De chemische reacties bij brood dat oud wordt, werken het best bij koude temperaturen.

👁️ TEMPERATUUR IN KEUKEN

Het apparaat werkt het best in een keuken met een temperatuur tussen 15°C en 34°C (59-93°F).

👁️ STROOMONDERBREKINGEN

Als een stroomonderbreking minder dan 7 minuten duurt, zal het apparaat dit verlies goedmaken.

Als een stroomonderbreking meer dan 7 minuten duurt, zal het programma mislukken.

Koppel de stekker van het apparaat los, maak het leeg en reinig het.

FOUTBERICHTEN

Als het apparaat te warm is, verschijnt een foutbericht op het display.

Een foutbericht is een aantal vreemde letters en/of cijfers.

Houd de knop ^{start}_{stop} gedurende 2 seconden ingedrukt om het apparaat te stoppen.

Laat het apparaat afkoelen en probeer opnieuw.

Als dit niet helpt, is het apparaat niet oververhit maar stuk.

ZORG EN ONDERHOUD

1 Verwijder de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

2 Als het kneedblad vastzit in de as, vult u de broodpan met warm water om de deegresten zacht te maken en het kneedblad eruit te halen. Laat het niet weken.

3 Als de binnenkant van het kneedblad is verstopt met bloem, laat u het in warm water weken en reinigt u het vervolgens met een houten tandenstoker.

4 Neem alle oppervlakken af met een schone vochtige doek.

5 Was de broodpan en het kneedblad met de hand, spoel ze af en droog ze.

 U kunt deze onderdelen in een vaatwasmachine wassen.

6 Plaats het kneedblad in een leeg vakje van de bestekkorf.

7 Wanneer u de vaatwasmachine gebruikt, zal dit de afwerking van de oppervlakten beïnvloeden.

8 De schade is normaal uitsluitend esthetisch en heeft geen invloed op de werking van het apparaat.

RECEPTJES

1 De smaak en textuur van het brood worden beïnvloed door talrijke externe factoren (bijv. soort gist, soort bloem, soort suiker, temperatuur in de keuken, zelfs de luchtdruk en de hoogte boven het zeeniveau).

2 De meegeleverde recepten zijn speciaal voor dit apparaat ontworpen.

3 Als u uw eigen recepten wilt uitproberen, gebruikt u deze recepten als gids, proeft u het resultaat en noteert u uw opmerkingen.

4 U doet er goed aan slechts één ingrediënt per keer te veranderen zodat u weet waaraan het verkregen resultaat te danken is.

5 Als u al recepten voor het maken van brood hebt of recepten in andere uitgaven vindt, vergelijkt u die met de recepten in deze handleiding om uit te zoeken welk programma u eerst gaat gebruiken. Vervolgens probeert u verschillende recepten uit totdat het resultaat aan uw wensen voldoet.

6 Ga voorzichtig om met de hoeveelheden wanneer u andere recepten gebruikt. Als u een recept voor het eerst probeert, vult u de broodpan niet meer dan een kwart vol (zeker niet meer dan een derde). Als u de broodpan te veel vult, kunnen ingrediënten op het element aanbranden en kan de aandrijving verstopt raken.

7 Het is belangrijk dat de ingrediënten in de juiste volgorde worden toegevoegd.

8 We hebben deze voor het gemak genummerd.

PROBLEMEN

het brood is ingezakt

Het deeg is mogelijk te nat. Verminder de vloeibare ingrediënten van het recept. Als u vruchten hebt gebruikt, waren deze mogelijk niet droog.

Als u het brood in de broodpan hebt laat afkoelen, is het vocht dat tijdens het bakken is ontstaan mogelijk opnieuw in het brood doorgedrongen.

De bloem is mogelijk te grof gemalen. Probeer fijner gemalen bloem te gebruiken.

het brood is niet gerezen

De hoeveelheden van de ingrediënten waren niet juist. Nauwkeurig zijn is van essentieel belang.

De gist is niet vers. Controleer de vervaldatum.

het binnenste van het brood is te nat

Het deeg was mogelijk te nat.

De bloem was mogelijk te zwaar. Dit probleem kan optreden bij rogge-, zemel- en volkorenbroodmeel. Vervang een deel van de zware bloem door witte bloem.

het brood is te veel gerezen

U hebt mogelijk te veel gist gebruikt. Probeer een beetje minder te gebruiken.

Te veel suiker zorgt ervoor dat de gist te snel werkt en het brood te veel rijst. Probeer minder suiker te gebruiken. Als u zoete/suikerige ingrediënten toevoegt, zoals gedroogde vruchten, honing of melasse, vermindert u ter compensatie de hoeveelheid suiker.

Het deeg is mogelijk te nat. Verminder de vloeibare ingrediënten van het recept. Als u vruchten hebt gebruikt, waren deze mogelijk niet droog.

Gebruik een grovere bloem. U moet minder gist toevoegen aan fijne bloem dan aan dezelfde soort bloem die wat grover is gemalen.

het brood is smaakloos

Probeer de hoeveelheid zout te verhogen met ¼ theelepeltje.

**MILIEUBESCHERMING**

Om milieu- en gezondheidsproblemen als gevolg van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische producten te vermijden, mogen apparaten met dit symbool niet worden weggegooid met niet-gesorteerd gemeentelijk afval, maar moeten ze worden teruggewonnen, opnieuw gebruikt of gerecycled.

1 normaal (basic)				
1 lauw water	190g	260g	360g	
2 olijfolie	1	1 + 1	2	
3 zout	1	1½	2	
4 suiker	1	1 + 1	2	
5 gedroogd melkpoeder	1	1½	2	
6 bloem voor witbrood	350g	500g	650g	
7 gedroogde gist	1½	1¼	2	

2 Frans (French)				
1 lauw water	200g	300g	400g	
2 zout	1	1½	2	
3 bloem voor witbrood	360g	545g	725g	
4 gedroogde gist	1	1½	1¾	

3 volkorenmeel (wholewheat/wholemeal)				
1 lauw water	200g	300g	400g	
2 olijfolie	1	1	2	
3 zout	¾	1¼	2	
4 suiker	2	1	1½ T	
5 gedroogd melkpoeder	1	1½	2	
6 sterke volkorenmeel	150g	220g	300g	
7 bloem voor witbrood	150g	220g	300g	
8 gedroogde gist	½	¾	1 t	

4 cake (cake)				
1 citroensap			1	
2 ei, klein (tot 53g)			2	
3 vanille-extract			¼	
4 boter, gesmolten			50g	
5 gemengde droge vruchten (drijfmat)			175g	
6 gewone bloem			250g	
7 suiker			150g	
8 gemalen kaneel			¼	
9 gemalen nootmuskaat			¼	
10 bakpoeder			2	
11 cognac (optioneel)			3	





Als de boter niet is gesmolten, zal het recept mislukken.

☞ eetlepel (15ml) ☐ druppel ☐ zakje (7 g)
☞ theelepel (5ml) ☐ g ☐ gram






5 zoet (sweet)				
1 melk	200g	300g	400g	
2 olijfolie	1	1½	2	
3 zout	1	1½	2	
4 suiker	2	3	4	
5 vanille-extract	½	¾	1	
6 sterke volkorenmeel	300g	450g	600g	
7 cacao-poeder	25g	40g	50g	
8 gedroogde gist	1½	2	1¾	
9 finge-hakte hazelnoten	7	5	3	
















6 deeg (dough)				
1 lauw water			250g	
2 olijfolie			1	
3 zout			1	
4 suiker			2	
5 bloem voor witbrood			400g	
6 gedroogde gist			1	
7 gedroogde kruidenmengsel			1	








Roll het deeg op een met bloem bedekt oppervlak. Laat 15 minuten rusten. Rol het deeg in een rondje op een met bloem bestoven oppervlakte. Leg de ronde vormen op een antiaanbakplaat. Garneer de rondjes met een tomatensaus en voeg ingrediënten naar keuze toe. Bak in een voorverwarde oven op 190°C gedurende 15-20 min. De oppervlakte moet goudbruin zijn.

7	jam (jam)		
1	aardbeien	500g	
2	citroensap	2 	
3	suiker	100g	
4	vanille-extract	1/4 	
5	gemalen kaneel	1/4 	
6	likeur (optioneel)	3 	









Meng alle ingrediënten en doe het mengsel in het broodbakblik.

11	snelbakken II (fastbake II)		
1	lauw water	400g	
2	olijfolie	2 	
3	zout	2 	
4	suiker	2 	
5	bloem voor witbrood	630g	
6	gedroogd melkpoeder	2 	
7	gedroogde gist	1 	

8	tosti (sandwich)			
1	melk	250g	300g	400g
2	olijfolie	1 	1/2 	2 
3	zout	1 	1/2 	2 
4	suiker	1/2 	2 	3 
5	bloem voor witbrood	370g	450g	600g
6	gedroogde gist	1/2 	2 	1 

12	specialiteit (speciality)		
1	lauw water	270g	
2	olijfolie	1 	
3	zout	1 	
4	gedroogd melkpoeder	1 	
5	gewone bloem	450g	
6	gedroogde gist	1/2 	
7	sultana-rozijnen	200g	
8	honing	1 	
9	moutextract	2 	
10	zwarte stroop	1/2 	

9	glutenvrij brood (gluten-free)		
1	lauw water	350g	
2	olijfolie	1/2 	
3	zout	1/2 	
4	suiker	1 	
5	glutenvrij broodbeslag	400g	
6	gedroogde gist	1 	

10	snelbakken I (fastbake I)		
1	lauw water	300g	
2	olijfolie	1  + 1 	
3	zout	1/2 	
4	suiker	1  + 1 	
5	bloem voor witbrood	470g	
6	gedroogd melkpoeder	1  + 1 	
7	gedroogde gist	2 	

Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.


NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI


Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza, e in particolare quanto segue:

- 1 L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza a condizione che vengano controllate/istruite e capiscano i pericoli in cui si può incorrere. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini di età inferiore agli 8 anni e sotto il controllo di un adulto. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- 2 Non collegare l'apparecchio mediante un sistema a timer o a controllo a distanza.

 Le superfici dell'apparecchio diventeranno calde.

- 3 Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante o dal suo agente di servizio, per evitare pericoli.

 Non immergere l'apparecchio in sostanze liquide.















- 4 Non usare l'apparecchio vicino o sotto materiali combustibili (es tende).
- 5 Non coprire l'apparecchio, e non metterci sopra niente.
- 6 Staccare la spina quando l'apparecchio non viene utilizzato, prima di spostarlo e di pulirlo.
- 7 Montare sull'apparecchio solo gli accessori o gli elementi dati in dotazione.
- 8 Non usate l'apparecchio per usi diversi da quelli per i quali è stato progettato, che vengono descritti in questo manuale di istruzioni.
- 9 Non mettere in funzione l'apparecchio se è danneggiato o guasto.
- 10 Per arrestare l'apparecchio, premere il pulsante  e tenerlo premuto per 2 secondi.

solo per uso domestico

PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA

Pulire l'apparecchio, per rimuovere la polvere di fabbricazione, etc.

COME FUNZIONA - IN BREVE

- 1 Scegliere una ricetta.
- 2 Mettere gli ingredienti nel cestello nell'ordine corretto - questo è molto importante.
- 3 Mettere il cestello nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
- 4 Utilizzare il pulsante menu  per scegliere un programma (1-12).
- 5 Utilizzare il pulsante del colore della crosta    per muovere la freccia in alto nel display su leggero , medio , o scuro .
- 6 Utilizzare il pulsante della dimensione    per muovere la freccia in alto nel display su piccola  (500g), media  (750g), o grande  (1kg).
- 7 Utilizzare i pulsanti + e - per impostare il timer (facoltativo).
- 8 Premere il pulsante  per avviare il programma.
- 9 Il display effettuerà il conto alla rovescia, poi emetterà un segnale acustico quando avrà finito.

immagini	5 cerniere	10 pala
1 coperchio	6 trasmissione	11 cestello
2 maniglia	7 clip della molla	12 albero
3 finestra	8 spia	▲ dimensione
4 fenditure di ventilazione	9 timer	▼ colore della crosta

★ Dopo il segnale acustico, l'apparecchio si manterrà caldo per un'ora, sui programmi 1, 2, 3, 5, 8, 9, 10 e 11.

👁️ PREPARAZIONE

- 10 Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, in piano e resistente al calore.
 - 11 Lasciare uno spazio di almeno 50mm intorno all'apparecchio.
 - 12 Aprire il coperchio.
 - 13 Utilizzare la maniglia per tirare il cestello e staccarlo dall'apparecchio.
 - 14 Montare la pala sull'albero nella parte inferiore del cestello.
 - 15 L'albero ed il foro nella pala sono a forma di D.
 - 16 Preparare un vassoio in metallo (per il pane), un sottopentola termoresistente (per il cestello) e dei guanti da forno.
- 18 È importante che gli ingredienti siano misurati con precisione.**
- 19 Utilizzare gli stessi cucchiaini per la misurazione di tutti gli ingredienti.
 - 20 Livellare i cucchiaini con il dorso di un coltello.
 - 21 Non utilizzare caraffe dosatrici - le bilance elettroniche sono più precise, perciò pesare l'acqua.
 - 22 1 millilitro di acqua pesa 1 grammo, quindi abbiamo indicato la quantità di acqua nelle ricette in grammi (g), piuttosto che in millilitri (ml).
 - 23 Se si vuole ugualmente utilizzare una caraffa dosatrice, 1 millilitro di acqua pesa 1 grammo, si possono sostituire i grammi "g," con i millilitri "ml," ma i risultati possono non corrispondere.
 - 24 Se si utilizza una ricetta proveniente da altri ricettari, sostituire i millilitri (ml) di acqua con i grammi (g) per maggiore precisione.


25 È importante aggiungere gli ingredienti nell'ordine corretto.

- 26 Noi li abbiamo numerati, per rendere tutto più facile.
 - 27 In primo luogo, aggiungere il liquido.
 - 28 Di solito si tratta di acqua, ma potrebbe essere anche latte e/o uova.
 - 29 Acqua/latte devono essere caldi (20°C-25°C/68°F-77°F).
 - 30 Sia l'acqua calda che l'acqua fredda inibiscono l'azione del lievito.
 - 31 Aggiungere zucchero e sale, se richiesti.
 - 32 Aggiungere gli ingredienti umidi - miele, sciroppo, melassa...
 - 33 Aggiungere gli ingredienti asciutti - farina, latte in polvere, erbe, spezie...
 - 34 Infine - aggiungere il lievito secco (o il lievito in polvere/bicarbonato di sodio).
 - 35 Metterlo nella parte alta e non bagnarlo, o comincerà a fare effetto troppo presto.
- ★ Se si utilizza il timer, è ancora più importante che il lievito e l'acqua siano ben separati.
- 36 Noci, uva passa, etc. sono aggiunti normalmente durante il secondo impasto.**

👁️ CARICAMENTO

- 36 Pulire eventuali versamenti al di fuori del cestello.
- 37 Inserire il cestello nell'apparecchio.
- 38 Per montarlo, potrebbe essere necessario ruotare leggermente la trasmissione.
- 39 Chiudere il coperchio.

👁️ ACCENSIONE

- 40 Inserire la spina nella presa di corrente.
- 41 L'apparecchio emetterà un segnale acustico.
- 42 Il display mostra 1P (programma 1, con crosta media), poi 3:20 (durata del programma).
- 43 Utilizzare il pulsante menu  per scegliere un programma (1-12).

👁 COLORE DELLA CROSTA

44 Utilizzare il pulsante del colore della crosta    per muovere la freccia in alto nel display su leggero , medio , o scuro .

★ leggero  (display = ), medio  (display = ), scuro  (display = )

45 Questa funzione si aziona soltanto con i programmi 1, 2, 3 e 5.

👁 DIMENSIONE

46 Utilizzare il pulsante della dimensione   per muovere la freccia in alto nel display su piccola  (500g), media  (750g), o grande  (1kg).

47 Le dimensioni sono approssimative - considerarle come piccola, media e grande.

48 Questa funzione si aziona soltanto con i programmi 1, 2, 3, 5 e 8.

👁 TIMER

49 Se non si utilizza il timer, passare al punto 63.

50 Utilizzare il timer per impostare il tempo finale fino a 13 ore in avanti (incluso il tempo previsto dalla ricetta).

51 Questa funzione si aziona soltanto con i programmi 1, 2, 3 e 5.

52 Non utilizzare il timer con una ricetta che richiede latte fresco, yogurt, formaggio, uova, frutta, cipolle, o qualsiasi altro alimento che potrebbe andare a male se lasciato per alcune ore in un ambiente caldo umido.

53 Lasciando gli ingredienti assieme per un lungo intervallo di tempo provocherà inevitabilmente una certa interazione, specialmente nelle giornate calde o umide

54 Non utilizzare ingredienti umidi come la frutta.

55 Aggiungere eventuali noci o uva passa dopo la farina

56 Decidere quando si desidera che il pane sia pronto, ad es. 1800.

57 Controllare ora il tempo, ad es. 0700.

58 Calcolare la differenza fra i due orari, ad es. 11 ore.

59 Utilizzare i pulsanti + e - per cambiare il tempo indicato sul display dal tempo del programma al tempo che avete appena calcolato (ad es. 11 ore).

60 Ogni pressione farà diminuire - o aumentare + il tempo visualizzato di 10 minuti alla volta.

61 Non è possibile ridurre il tempo impostando un tempo inferiore a quello previsto dal programma.

62 Il tempo massimo che può essere indicato sul display è di 13 ore.

👁 AVVIO DELL'APPARECCHIO

63 Premere il pulsante  per avviare il programma.

64 L'apparecchio emetterà un segnale acustico.

65 Il display effettuerà il conto alla rovescia, poi emetterà un segnale acustico quando avrà finito.

66 Se si utilizza il programma 3, la fase di impasto non inizierà prima di 30 minuti, mentre gli ingredienti vengono scaldati.

67 Controllare l'impasto (attraverso la finestra) dopo 30 minuti di impastamento.

68 Se si vedono ingredienti non incorporati attorno alle pareti del cestello, aprire il coperchio, inserirli nell'impasto con una spatola, poi richiudere il coperchio.

69 Passare la spatola solo sulle pareti, per evitare la pala.

👁 FINITO?

70 Per arrestare l'apparecchio, premere il pulsante , e tenerlo premuto per 2 secondi.

71 Per ottenere risultati migliori, togliere il pane non appena è pronto.

72 Se non si arresterà, l'apparecchio manterrà il pane caldo per un'ora.

73 Poi emetterà 10 volte un segnale acustico e si spegnerà.

74 Staccare la spina dalla presa di corrente.

★ Il vapore e l'aria calda fuoriusciranno quando alzerete il coperchio.

75 Utilizzare dei guanti da forno.

76 Aprire il coperchio.

- 77 Utilizzare la maniglia per tirare il cestello e staccarlo dall'apparecchio.
78 Capovolgere il cestello e scuoterlo per rilasciare il pane.
79 Potrebbe essere necessario utilizzare una spatola in plastica termo-resistente o in legno sulle pareti interne del cestello.
80 Mettere il pane sul vassoio in metallo per farlo raffreddare per 20-30 minuti prima di tagliarlo.
81 Poggiare il cestello su un sottopentola termo-resistente.
82 Controllare che la pala sia ancora nel cestello.
83 Se la pala è nel pane, fare pressione sul pane con una spatola di plastica o di legno.
84 Prima di riutilizzare l'apparecchio, lasciarlo raffreddare e pulirlo.
85 Se l'apparecchio è troppo caldo, il display visualizzerà un messaggio di errore.

noci, uva passa, etc

- 86 Noci, uva passa, etc. sono aggiunti normalmente durante il secondo impasto.
87 L'apparecchio emetterà per 15 volte un segnale acustico con un certo intervallo di tempo.
88 I segnali acustici vengono emessi circa 22 minuti dopo l'avvio dei programmi 1 e 5, ma 47 minuti dopo l'avvio del programma 3.
89 Questa funzione si aziona soltanto con i programmi 1, 3 e 5.
90 Se si utilizzano frutta o verdure fresche, asciugarle con carta da cucina.
91 L'apparecchio emetterà per 15 volte un segnale acustico con un certo intervallo di tempo:
92 Aprire il coperchio.
93 Aggiungere i nuovi ingredienti all'impasto.
94 Chiudere il coperchio.

PROGRAMMI

1 base (basic)

Per pane bianco di base, o per le ricette basate su impasto di pane bianco.

2 pane francese (French)

Per il tipo di pane francese, con una consistenza più chiara e una crosta più croccante. Le ricette adatte a questo programma di solito non utilizzano burro (o margarina) o latte. Rimarrà fresco solo per alcune ore.

3 grano intero/farina integrale (wholewheat/wholemeal)

La farina più pesante necessita di un preriscaldamento di circa 30 minuti prima dell'impastamento. Le pagnotte tendono ad essere più piccole e più dense. Non sono adatte al funzionamento con il timer.

4 torta (cake)

Per le ricette di torte e pastelle, piuttosto che l'impasto, di solito si utilizza il lievito in polvere o il bicarbonato di sodio come agente lievitante, piuttosto che il lievito di birra.

5 dolce (sweet)

Per le ricette di pane più dolce, spesso si aggiunge frutta o frutta secca.

6 impasto (dough)

In questo caso l'apparecchio funziona come mixer/impastatrice.

Rimuovere l'impasto non appena il programma è terminato.

Schiacciare l'impasto con un pugno più volte, coprire e lasciare riposare per dieci minuti circa prima di tagliare/modellare.

7 marmellata (jam)

Gli ingredienti vengono preriscaldati, poi bolliti. Lasciare molto spazio alla marmellata che si espanderà durante l'ebollizione. Se la marmellata va a finire nell'apparecchio, sarà difficile da pulire.

*** Fare attenzione - la marmellata calda può provocare una brutta ustione.**

8 panino (sandwich)

Viene realizzata una pagnotta con una consistenza morbida e una crosta sottile, ideale per preparare panini.

9 senza glutine (gluten-free)

Il pane senza glutine utilizza altre sostanze per dare all'impasto elasticità e tenacità. Il pane è più denso e più grossolano rispetto al pane fatto con farina forte.

10 cottura rapida I (fastbake I)

11 cottura rapida II (fastbake II)

Si tratta di variazioni sul programma di base, con riduzione dei tempi di impastamento, lievitazione e cottura.

Riducono i tempi del programma a 55 e 80 minuti rispettivamente

Le pagnotte saranno più piccole, più dense e più grossolane del normale e ogni ingrediente aggiuntivo (uva passa, noci, etc.) può essere passato o distribuito in maniera irregolare

12 specialità (speciality)

Questo programma è stato concepito appositamente per la ricetta della pagnotta al malto.

👁 INGREDIENTI

farina

Il tipo di farina utilizzato è importante. Non si può utilizzare la "comune" farina semplice per fare il pane. Comprare la farina che riporta sulla confezione la definizione "forte" o "per pane". Il tipo più comune di solito è in commercio come farina bianca forte. Queste farine che riportano le definizioni "forte" o "per pane" contengono più glutine rispetto alla farina comune. Il glutine è la proteina che dà al pane la sua struttura e la sua consistenza. Trattiene l'anidride carbonica prodotta dal lievito, dando elasticità e tenacità alla pasta.

altre farine per pane

Comprendono la farina scura forte, l'integrale forte e le farine di grano intero per la produzione del pane. Hanno livelli più bassi di glutine rispetto alla farina bianca forte. Le pagnotte scure tendono ad essere più piccole e più dense rispetto alle pagnotte bianche. Generalmente, se si sostituisce la farina bianca forte a metà della farina scura in una ricetta, è possibile preparare il pane con un aroma di "pane scuro" e una struttura di "pane bianco".

lievito

- 1 Il lievito è un organismo vivente. Dando umidità, alimento e calore, il lievito rilascia anidride carbonica, che fa aumentare di volume l'impasto.
- 2 Raccomandiamo di utilizzare "il lievito disidratato attivo", conosciuto anche come "lievito secco attivo" e "lievito istantaneo" o "miscela pronta di lievito secco". Di solito sono venduti in sacchetti da 7 grammi e non devono essere prima disciolti in acqua.
- 3 Se non si utilizza tutto il lievito in un sacchetto, buttare quello che rimane.
- 4 Non utilizzare lievito fresco o in scatola - non funzioneranno con il vostro apparecchio.
- 5 Controllare la data di scadenza sul sacchetto del lievito.
- 6 È possibile inoltre trovare lievito ad "azione rapida" o "per macchina del pane" - lieviti realmente potenti che possono fare aumentare il volume dell'impasto fino ad una velocità del 50% in più. Se si utilizzano questi tipi di lievito, bisogna fare delle prove per ottenere i risultati migliori. Si può cominciare provandoli con i programmi 10 e 11.

liquido

- 1 L'ingrediente liquido è normalmente acqua o latte, o una miscela di questi.
- 2 L'acqua rende la crosta croccante. Il latte rende la crosta più morbida.
- 3 Acqua/latte devono essere caldi (20°C-25°C/68°F-77°F).
- 4 Alcune ricette richiedono acqua calda (35°C-50°C/95°F-122°F), per velocizzare il procedimento. Soltanto i lieviti rapidi possono resistere a queste temperature.
- 5 Non utilizzare il latte con il timer.

burro/grasso

Rendono la pasta più soffice, esaltano il gusto e trattengono l'umidità, facendo durare il pane più a lungo. La margarina o l'olio di oliva possono essere utilizzati al posto del burro, ma sono meno efficaci.

Non utilizzare creme a bassa percentuale di grassi.

zucchero

Lo zucchero nutre il lievito, aggiunge sapore, consistenza e aiuta a dorare la crosta. Alcuni sacchetti di lievito non hanno bisogno di zucchero per essere attivati.

È possibile utilizzare miele, sciroppo, o melasse al posto dello zucchero, a condizione che si regoli la quantità di ingrediente liquido di conseguenza.

Non utilizzare dolcificanti artificiali.

sale

Il sale aggiunge sapore ed aiuta a controllare il lievito, per impedire che il pane aumenti troppo di volume, poi sprofondando.

uova

Le uova rendono il pane più ricco e nutriente, aggiungono colore e migliorano struttura e consistenza. Se si aggiungono le uova, bisogna regolare di conseguenza gli altri ingredienti liquidi.

erbe e spezie

Possono essere aggiunte all'inizio, insieme agli ingredienti principali.

Cannella, zenzero, origano, prezzemolo e basilico secchi aggiungono sapore e interesse.

Utilizzare in piccole quantità (un cucchiaino da tè).

Le erbe fresche, come aglio e erba cipollina possono contenere abbastanza liquido da sbilanciare l'equilibrio della ricetta, quindi regolare di conseguenza il contenuto liquido.

noci, uva passa, etc

Frutta secca e noci devono essere tritate finemente; il formaggio deve essere grattugiato; il cioccolato deve essere in scaglie, non a pezzi grossi. Non aggiungerne troppo, il pane potrebbe non aumentare di volume.

Quando si utilizzano frutta fresca e noci, potrebbe esserci bisogno di regolare gli ingredienti liquidi di conseguenza per compensare.

👁️ COME CONSERVARE IL PANE

Conservare il pane per un paio di giorni a temperatura ambiente, in un sacchetto di polietilene eliminando l'aria.

Per congelare il pane, lasciarlo raffreddare, metterlo in un sacchetto di polietilene, eliminando tutta l'aria dal sacchetto, poi sigillarlo.

Non mettere il pane in frigorifero. Le reazioni chimiche che si verificano nel pane che diventa stantio agiscono meglio alle temperature del frigorifero.

👁️ TEMPERATURA DELLA CUCINA

L'apparecchio funziona meglio in una cucina con una temperatura di 15-34°C (59-93°F).

👁️ BLACKOUT

Se un blackout dura meno di 7 minuti, l'apparecchio riesce a compensare.

Se il blackout dura più di 7 minuti, il programma non funziona.

Disconnettere, svuotare e pulire l'apparecchio.

👁️ MESSAGGI DI ERRORE

Se l'apparecchio è troppo caldo, il display visualizzerà un messaggio di errore.

Si tratta di un insieme di lettere e/o numeri strani.

Per arrestare l'apparecchio, premere il pulsante ^{start}/_{stop}, e tenerlo premuto per 2 secondi.


Lasciare raffreddare l'apparecchio e riprovare.

Se non funziona, allora l'apparecchio non si sta surriscaldando, si è rotto.

👁️ CURA E MANUTENZIONE

1 Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

2 Se la pala si è incastrata nell'albero, riempire il cestello con acqua calda, per ammorbidire i residui di impasto e permettere che la pala venga smontata. Non lasciare in ammollo.

- 3 Se la parte interna della pala si è bloccata con la farina, immergere in acqua calda, poi pulire con uno stuzzicadenti di legno.
 - 4 Passare su tutte le superfici un panno pulito inumidito.
 - 5 Lavare a mano cestello e pala, sciacquare e asciugare.
-  Queste parti sono lavabili in lavastoviglie.
- 6 Mettere la pala a parte, in uno scompartimento dello scola-posate.
 - 7 Se si usa la lavastoviglie, l'ambiente estremo al suo interno altera le finiture superficiali.
 - 8 Il danno dovrebbe essere solo estetico e non dovrebbe modificare l'operatività dell'apparecchio.

RICETTA

- 1 Molti fattori esterni influiscono sul sapore e la consistenza del vostro pane (ad es. il tipo di lievito, il tipo di farina, il tipo di zucchero, la temperatura della cucina, la pressione costante dell'aria e l'altezza sopra il livello del mare).
- 2 Le ricette fornite sono state ideate appositamente per questo apparecchio.
- 3 Se si vogliono fare delle prove, utilizzare le ricette come guida, assaggiare i risultati e prendere appunti.
- 4 È meglio cambiare soltanto una cosa alla volta in modo da capire a cosa è dovuto il risultato ottenuto.
- 5 Se si hanno già delle ricette di pane, o si trovano ricette in altre pubblicazioni, paragonarle alle ricette date del presente manuale, per scoprire quale programma provare per primo, quindi fare delle prove fino a quando si raggiungeranno i risultati desiderati.
- 6 Fare attenzione alle quantità quando si utilizzano altre ricette. Per la prima prova, non superare un quarto di livello del cestello, in ogni caso non superare un terzo. Se si riempie troppo il cestello, gli ingredienti possono bruciarsi sull'elemento e bloccare la trasmissione.
- 7 **È importante aggiungere gli ingredienti nell'ordine corretto.**
- 8 Noi li abbiamo numerati, per rendere tutto più facile.

PROBLEMI

il pane è sprofondato

L'impasto potrebbe essere troppo umido. Ridurre leggermente il liquido previsto dalla ricetta. Se è stata utilizzata della frutta, potrebbe non essere stata asciugata bene. Lasciando il pane nel cestello mentre si raffredda, l'umidità liberata durante la cottura può tornare nuovamente nel pane.

La farina potrebbe essere stata macinata in modo troppo grossolano. Provare ad utilizzare farina più fine.

il pane non è aumentato di volume

Le quantità degli ingredienti era errata - la precisione è molto importante. Il lievito è stantio - controllare la data di scadenza.

il cuore del pane è troppo umido

L'impasto potrebbe essere troppo umido.

La farina potrebbe essere troppo pesante. Questo problema può verificarsi con segale, crusca e farine integrali. Sostituire parte della farina pesante con farina bianca.

il pane si è gonfiato troppo

Forse è stato utilizzato troppo lievito, provare a ridurlo leggermente.

Troppo zucchero può fare attivare il lievito troppo velocemente e fare aumentare troppo il volume del pane. Cercare di ridurre la quantità di zucchero. Se si aggiungono ingredienti dolci/zuccherati quali frutta secca, miele o melasse, ridurre la quantità di zucchero per compensare. L'impasto potrebbe essere troppo umido. Ridurre leggermente il liquido previsto dalla ricetta. Se è stata utilizzata della frutta, potrebbe non essere stata asciugata bene.

Utilizzare una farina più grossolana. La farina fine richiede meno lievito rispetto allo stesso tipo di farina macinata grossolanamente.

il pane ha un sapore insipido

Provare ad aumentare la quantità di sale fino ad $\frac{1}{4}$ di un cucchiaino da tè.



PROTEZIONE AMBIENTALE

Per evitare danni all'ambiente e alla salute causati da sostanze pericolose delle parti elettriche ed elettroniche, gli apparecchi contrassegnati da questo simbolo non devono essere smaltiti con i rifiuti non differenziati ma recuperati, riutilizzati o riciclati.

1 base (basic)	190g	260g	360g
1 acqua tiepida	1	1 + 1	2
2 d'olio di oliva	1	1 1/2	2
3 sale	1	1 1/2	2
4 zucchero	1	1 + 1	2
5 latte in polvere	1	1 1/2	2
6 farina di pane bianco di qualità	350g	500g	650g
7 lievito secco	1 1/2	1 1/4	2

2 pane francese (French)	200g	300g	400g
1 acqua tiepida	1	1 1/2	2
2 sale	360g	545g	725g
3 farina di pane bianco di qualità	1	1 1/2	1 1/2
4 lievito secco			

3 grano intero/farina integrale (wholewheat/wholemeal)	200g	300g	400g
1 acqua tiepida	1	1	2
2 d'olio di oliva	3/4	1 1/4	2
3 sale	2	1	1 1/2 T
4 zucchero	1	1 1/2	2
5 latte in polvere	150g	220g	300g
6 farina forte di grano intero	150g	220g	300g
7 farina di pane bianco di qualità	1/2	3/4	1 t
8 lievito secco			

4 torta (cake)	1	1	
1 succo di limone	2		
2 uovo, piccolo (fino a 53 g)	1/4		
3 estratto di vaniglia	50g		
4 burro, fuso	175g		
5 frutta secca mista (bagnata)	250g		
6 farina bianca	150g		
7 zucchero	1/4		
8 cannella macinata	1/4		
9 noce moscata macinata	2		
10 lievito in polvere	3		
11 di brandy (opzionale)			

Se il burro non è fuso, la ricetta non funzionerà.

☞ cucchiaino (15ml) ◊ misurino
☞ cucchiaino (5ml) g grammi

5 dolce (sweet)	200g	300g	400g
1 latte	1	1 1/2	2
2 d'olio di oliva	1	1 1/2	2
3 sale	2	3	4
4 zucchero	1/2	3/4	1
5 estratto di vaniglia	300g	450g	600g
6 farina forte di grano intero	25g	40g	50g
7 cocco in polvere	1 1/2	2	1 1/2
8 lievito secco	7	5	3
9 noccioline tritate			

6 impasto (dough)	250g	
1 acqua tiepida	1	
2 d'olio di oliva	1	
3 sale	2	
4 zucchero	400g	
5 farina di pane bianco di qualità	1	
6 lievito secco	1	
7 erbe miste essiccate	1	

Lavorare l'impasto formando una palla su una superficie infarinata. Lasciare riposare per 15 minuti. Fare rotolare la pasta formando dei dischetti su una superficie infarinata. Mettere i dischetti di pasta su una teglia da forno anti-aderente. Versare sui dischetti una salsa a base di pomodoro e aggiungere il resto dei condimenti. Cuocere in forno pre-riscaldato a 190°C per 15-20 minuti. La superficie deve essere ben dorata.

7	marmellata (jam)			
1	fragole	500g		
2	succo di limone	2	☞	
3	zucchero	100g		
4	estratto di vaniglia	¼	☞	
5	cannella macinata	¼	☞	
6	liquore (facoltativo)	3	△	

Mescolare insieme tutti gli ingredienti, quindi versare nella teglia della pagnotta.

8	panino (sandwich)	☞	☞	☞
1	latte	250g	300g	400g
2	d'olio di oliva	1	½	2
3	sale	1	½	2
4	zucchero	½	2	3
5	farina di pane bianco di qualità	370g	450g	600g
6	lievito secco	½	2	1

9	senza glutine (gluten-free)			
1	acqua tiepida	350g		
2	d'olio di oliva	½	☞	
3	sale	½	☞	
4	zucchero	1	☞	
5	preparato per pane senza glutine	400g		
6	lievito secco	1	☞	

10	cottura rapida I (fastbake I)			
1	acqua tiepida	300g		
2	d'olio di oliva	1	☞ + 1	☞
3	sale	½	☞	
4	zucchero	1	☞ + 1	☞
5	farina di pane bianco di qualità	470g		
6	latte in polvere	1	☞ + 1	☞
7	lievito secco	2	☞	

11	cottura rapida II (fastbake II)			
1	acqua tiepida	400g		
2	d'olio di oliva	2	☞	
3	sale	2	☞	
4	zucchero	2	☞	
5	farina di pane bianco di qualità	630g		
6	latte in polvere	2	☞	
7	lievito secco	1	☞	

12	specialità (speciality)			
1	acqua tiepida	270g		
2	d'olio di oliva	1	☞	
3	sale	1	☞	
4	latte in polvere	1	☞	
5	farina bianca	450g		
6	lievito secco	½	☞	
7	uva sultanina	200g		
8	miele	1	☞	
9	estratto di malto	2	☞	
10	melassa nera	½	☞	

Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entrégueselas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.


MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES


Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

- 1 Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidad física, mental o sensorial o sin experiencia en su manejo, siempre que sean supervisadas o guiadas por otra persona y comprendan los posibles riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños solo deben realizar tareas de limpieza y mantenimiento si son mayores de 8 años y están supervisados por un adulto. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- 2 No conecte el aparato por medio de temporizador o de un sistema de control remoto.

 Las superficies del aparato estarán calientes.

3 Si el cable está dañado, éste deberá ser cambiado por el fabricante o su agente de servicio, para evitar peligro.

 No sumerja el aparato en líquidos.











- 4 No utilice el aparato cerca o debajo de materiales combustibles (p.ej., cortinas).
- 5 No cubra el aparato ni ponga nada sobre él.
- 6 Desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de moverlo y de limpiarlo.
- 7 No ponga ningún otro acoplamiento o accesorio (recambio) que no haya sido adquirido del fabricante.
- 8 No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
- 9 No use el aparato si está dañado o funciona mal.
- 10 Para detener la panificadora, pulse el botón  durante 2 segundos.

solo para uso doméstico

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Limpie el aparato para eliminar el polvo de fábrica, etc.

BREVE DESCRIPCIÓN DEL FUNCIONAMIENTO

- 1 Escoja una receta.
- 2 Ponga los ingredientes en la cubeta de pan en el orden correcto. Esto es esencial.
- 3 Introduzca la cubeta de pan en la panificadora y cierre la tapa.
- 4 Utilice el botón de menú  para escoger un programa (1-12).
- 5 Con el botón de color de la corteza  desplace las flechas que figuran en la parte superior de la pantalla para escoger un tostado suave , medio , u oscuro .
- 6 Con el botón de tamaño  desplace las flechas que figuran en la parte inferior de la pantalla para escoger un tamaño pequeño , mediano , o grande  (1kg).
- 7 Utilice los botones + y - para configurar el temporizador (opcional).
- 8 Presione el botón  para comenzar el programa.
- 9 La pantalla mostrará la cuenta atrás y el aparato emitirá un pitido cuando acabe el programa.
- * Tras el pitido, la panificadora se mantendrá caliente durante una hora en los programas 1, 2, 3, 5, 8, 9, 10 y 11.

ilustraciones	5 bisagras	10 pala
1 tapa	6 mecanismo impulsor	11 cubeta del pan
2 asa	7 presilla	12 eje
3 ventana	8 luz	▲ tamaño
4 salidas de vapor	9 temporizador	▼ color de la corteza

👁️ PREPARACIÓN

- 10 Ponga el aparato en una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
- 11 Deje un espacio de en torno a 50 mm alrededor del aparato.
- 12 Abra la tapa.
- 13 Utilice las asas para sacar la cubeta de pan de la panificadora.
- 14 Encaje la pala en el eje situado en el fondo de la cubeta del pan.
- 15 El eje y el agujero de la pala tienen forma de D.
- 16 Prepare una rejilla metálica (para el pan), un salvamanteles (para la cubeta del pan) y guantes de horno.

18 Es muy importante que los ingredientes estén correctamente medidos.

- 19 Utilice las mismas cucharas dosificadoras para todos los ingredientes.
- 20 Emplee la parte sin filo de un cuchillo, para rasar las cantidades introducidas en las cucharas dosificadoras.
- 21 No utilice un vaso dosificador, recomendamos pesar el agua con básculas electrónicas, que son mucho más precisas.
- 22 1 mililitro de agua pesa 1 gramo, por lo que hemos mostrado el agua en las recetas en gramos (g), en lugar de en mililitros (ml).
- 23 Si desea utilizar un vaso dosificador, tenga en cuenta que 1 mililitro de agua pesa 1 gramo, por lo que puede sustituir gramos "g" por mililitros "ml", pero es posible que los resultados no sean los deseados.
- 24 Si va a utilizar una receta que no figure en el recetario, sustituya los mililitros (ml) de agua por gramos (g), para mayor precisión.

25 Es muy importante que añada los ingredientes en el orden correcto.

- 26 Los hemos numerado para mayor facilidad.
 - 27 En primer lugar añada el líquido.
 - 28 Por lo general es agua, pero puede incluir leche o huevos.
 - 29 El agua o la leche deben estar templados (20°C-25°C).
 - 30 Si el agua está caliente o fría impedirá que la levadura se active.
 - 31 Si es necesario, añada azúcar o sal.
 - 32 Añada los ingredientes húmedos: miel, sirope, melaza...
 - 33 Añada los ingredientes secos: harina, leche en polvo, hierbas, especias...
 - 34 Por último, añada la levadura deshidratada (o levadura en polvo / bicarbonato)
 - 35 Deposite la levadura en la parte superior y procure que no entre en contacto con el agua o empezará a reaccionar demasiado pronto.
 - ★ Si utiliza el temporizador, es aún más importante que la levadura y el agua estén separadas.
- 36 Por lo general, las nueces, pasas, etc. se añaden durante el segundo amasado.**

👁️ CARGA

- 36 Limpie cualquier resto de la cubeta del pan.
- 37 Introduzca la cubeta en la panificadora.
- 38 Puede que tenga que girar ligeramente el mecanismo impulsor para que encaje bien.
- 39 Cierre la tapa

👁️ ENCENDER








- 40 Enchufe el aparato a la corriente.
- 41 La panificadora emitirá un pitido.

42 La pantalla muestra 1P (programa 1, con tostado medio), y a continuación, 3:20 (la duración del programa).

43 Utilice el botón de menú  para escoger un programa (1-12).





COLOR DE LA CORTEZA

44 Con el botón de color de la corteza  desplace las flechas que figuran en la parte superior de la pantalla para escoger un tostado suave , medio , u oscuro .

 suave  (muestra = ), medio  (muestra = ), oscuro  (muestra = )

45 Esta función solo está disponible en los programas 1, 2, 3 y 5.

TAMAÑO

46 Con el botón de tamaño  desplace las flechas que figuran en la parte inferior de la pantalla para escoger un tamaño pequeño , mediano , o grande .

47 Los tamaños son aproximados: considérelos como pequeño, mediano y grande.

48 Esta función solo está disponible en los programas 1, 2, 3, 5 y 8.

TEMPORIZADOR

49 Si no va a utilizar el temporizador, pase al punto 63.

50 Utilice el temporizador para programar el momento de finalización con una antelación de hasta 13 horas (incluido el tiempo de la receta).

51 Esta función solo está disponible en los programas 1, 2, 3 y 5.

52 No utilice el temporizador en una receta que contenga leche fresca, yogur, queso, huevos, fruta, cebolla o cualquier ingrediente que pueda estropearse si se deja durante unas horas en un ambiente cálido y húmedo.

53 Dejar los ingredientes juntos durante un largo período de tiempo causará inevitablemente cierta interacción, sobre todo en un día caluroso o húmedo.

54 No utilice ingredientes húmedos como la fruta.

55 Añada las nueces o las pasas después de la harina.

56 Decida cuándo desea que el pan esté listo, por ejemplo a las 18:00 horas.

57 Compruebe qué hora es, por ejemplo las 7:00.

58 Calcule la diferencia entre ambas horas, por ejemplo 11 horas.


59 Utilice los botones + y - para cambiar el tiempo de programación que muestra la pantalla al tiempo que usted haya calculado (por ejemplo, 11 horas).

60 Cada pulsación disminuirá - o aumentará + el tiempo mostrado en 10 minutos.

61 El tiempo no puede ser inferior al tiempo requerido para el programa.

62 El tiempo máximo que se muestra la pantalla es de 13 horas.

PUESTA EN MARCHA DEL APARATO

63 Presione el botón  para comenzar el programa.

64 La panificadora emitirá un pitido.

65 La pantalla mostrará la cuenta atrás y el aparato emitirá un pitido cuando acabe el programa.

66 Si utiliza el programa 3, el amasado no comenzará hasta dentro de 30 minutos, ya que mientras se calientan los ingredientes.

67 Eche un vistazo a la masa (a través de la ventana) transcurridos 30 minutos de amasado.

68 Si observa que algunos ingredientes se han quedado en las paredes de la cubeta, abra la tapa e incorpórelos a la masa con una espátula, y a continuación cierre la tapa.

69 Al efectuar esta operación, evite tocar la pala amasadora.

¿HA TERMINADO?

70 Para detener la panificadora, pulse el botón  durante 2 segundos.

71 Para obtener mejores resultados, extraiga el pan nada más acabar el programa.

72 En caso contrario, la panificadora mantendrá el pan caliente durante una hora.

73 El aparato emitirá 10 pitidos y se apagará.

74 Desenchufe el aparato.

- ✱ Saldrán vapor y aire caliente cuando levante la tapa.
- 75 Póngase guantes de horno.
- 76 Abra la tapa.
- 77 Utilice las asas para sacar la cubeta de pan de la panificadora.
- 78 Ponga la cubeta boca abajo y agítela para sacar el pan.
- 79 Es posible que tenga que utilizar una espátula de madera o de plástico resistente al calor e introducirla en los laterales de la cubeta para extraer el pan.
- 80 Coloque el pan sobre una rejilla metálica y deje que se enfríe durante 20 o 30 minutos antes de cortarlo.
- 81 Coloque la cubeta del pan sobre un salvamanteles.
- 82 Compruebe si la pala de amasar está aún en el pan.
- 83 En tal caso, sáquela del pan con una espátula de plástico o de madera.
- 84 Antes de utilizar de nuevo la panificadora, deje que se enfríe, y límpiela.
- 85 Si el aparato está demasiado caliente, la pantalla mostrará un mensaje de error.

👁️ **nueces, pasas, etc.**

- 86 Por lo general, las nueces, pasas, etc. se añaden durante el segundo amasado.
- 87 La panificadora le indicará el momento de introducirlas mediante 15 pitidos.
- 88 Los pitidos suenan transcurridos aproximadamente 22 minutos del comienzo de los programas 1 y 5, y 47 minutos después del comienzo del programa 3.
- 89 Esta función solo está disponible en los programas 1, 3 y 5.
- 90 Si va a añadir trozos fruta fresca o verdura, séquelos antes con papel de cocina.
- 91 La panificadora le indicará el momento de introducirlas mediante 15 pitidos:
- 92 Abra la tapa.
- 93 Esparza los nuevos ingredientes sobre la masa.
- 94 Cierre la tapa

👁️ **LOS PROGRAMAS**

1 básico (basic)

Para pan blanco básico o recetas basadas en masa de pan blanco.

2 Francés (French)

Para pan de tipo francés, con una textura ligera y una corteza más crujiente. Las recetas aptas para este programa no suelen utilizar mantequilla (o margarina) ni leche. Solo permanece fresco unas horas.

3 trigo integral / harina integral (wholewheat/wholemeal)

Las harinas más fuertes necesitan un calentamiento previo de unos 30 minutos antes de amasar. Las hogazas suelen salir más pequeñas y más densas. No es aconsejable utilizar el temporizador.

4 bizcochos (cake)

Para hacer masa para bizcochos o para freír, en lugar de masa para pan, empleando levadura en polvo o bicarbonato como elevador, en lugar de levadura de panadero.

5 dulce (sweet)

Para hacer pan dulce, con fruta fresca o deshidratada.

6 masa (dough)

Utiliza la panificadora como una máquina de mezclar / amasar.

Retire la masa en cuanto el programa haya finalizado.

Golpee la masa, cúbrala y déjela reposar durante diez minutos aproximadamente antes de cortarla o darle forma.

7 confitura (jam)

Primero calienta los ingredientes y luego los hierve. Deje espacio suficiente para que la confitura se expanda cuando entre en ebullición. Si entrase confitura en el aparato, sería difícil de limpiar.

✱ **Tenga mucho cuidado: la confitura caliente puede producir quemaduras graves.**

8 sandwich (sandwich)

Para hacer panes con una textura suelta y una corteza fina, ideal para sandwiches.

9 sin gluten (gluten-free)

Los panes sin gluten utilizan otras sustancias para dar elasticidad a la masa. El pan es más denso y más basto que el pan realizado con harina fuerte.

10 horneado rápido I (fastbake I)

11 horneado rápido II (fastbake II)

Se trata de variaciones del programa básico, con tiempos reducidos de amasado, elevado y horneado.

Recortan los tiempos del programa en 55 y 80 minutos respectivamente.

Las hogazas serán más pequeñas, más densas y más bastas de lo normal, y cualquier ingrediente adicional (pasas, nueces, etc.) puede acabar machacado o irregularmente distribuido.

12 especialidad (speciality)

Este programa está especialmente concebido para la receta de pan de malta.

👁️ INGREDIENTES

harina

El tipo de harina utilizado es importante. No puede utilizar harina ordinaria de la que se emplea para hacer pan. Compre harina de fuerza o para pan. El nombre comercial más común es harina blanca fuerte. Estas harinas fuertes o para pan contienen más gluten que la harina normal para cocinar. El gluten es la proteína que da al pan su estructura y textura. Retiene el dióxido de carbono producido por la levadura y da elasticidad a la masa.

otras harinas para pan

Algunos ejemplos son: harina marrón fuerte, integral fuerte y harina de panadero de trigo integral. Estos tipos tienen niveles más reducidos de gluten que la harina blanca fuerte. Las hogazas de pan marrón tienden a ser más pequeñas y más densas que las hogazas blancas. Por lo general, si en una receta sustituye la mitad de la harina blanca fuerte por harina marrón, obtendrá una hogaza con sabor a pan marrón y con una textura de pan blanco.

levadura

- 1 La levadura es un organismo vivo. Si se le proporciona humedad, comida y calor, la levadura libera dióxido de carbono, lo que hace que la masa se eleve.
- 2 Recomendamos utilizar "levadura activa deshidratada", también conocida como "levadura activa seca", y "levadura instantánea" o "levadura deshidratada de mezcla fácil". Se suelen vender en sobre de 7 gramos y no tienen que disolverse en agua primero.
- 3 Si no utiliza toda la levadura del sobre, tire el resto.
- 4 No utilice levadura fresca o en conserva, ya que no funcionan en su panificadora.
- 5 Compruebe la fecha de caducidad en el sobre de la levadura.
- 6 También puede encontrar levadura de "acción rápida" o "para panificadora"; levaduras muy potentes que hacen que la masa se eleve un 50% más rápido. Si utiliza estas levaduras, tendrá que experimentar para obtener resultados óptimos. Puede empezar probándolas en los programas 10 y 11.

líquido

- 1 El ingrediente líquido que se utiliza normalmente es agua o leche, o una mezcla de ambos.
- 2 Con agua la corteza sale crujiente. Con leche la corteza sale más suave.
- 3 El agua o la leche deben estar templados (20°C-25°C).
- 4 Algunas recetas exigen agua caliente (entre 35°C-50°C), para acelerar el proceso. Solo las levaduras rápidas pueden aguantar esta temperatura.
- 5 No utilice leche con el temporizador.

mantequilla / grasa

Estos ingredientes suavizan la masa, potencian el sabor y retienen humedad, lo que hace que el pan se mantenga fresco más tiempo. Se puede utilizar margarina o aceite de oliva en lugar de la mantequilla, pero son menos eficaces.

No utilice mantequilla de bajo contenido en materia grasa.

azúcar

El azúcar alimenta a la levadura, añade sabor, textura y ayuda a dorar la corteza. Algunos sobres de levadura no necesitan azúcar como agente activador.

Puede utilizar miel, sirope o melaza en lugar de azúcar, con tal de que ajuste el ingrediente líquido para compensar.

No utilice endulzantes artificiales.

sal

La sal aporta sabor, y ayuda a controlar la levadura, para impedir que el pan se eleve demasiado y luego se caiga.

huevos

Los huevos enriquecen el pan y lo hacen más nutritivo, añaden color y aportan estructura y textura. Si añade huevos, ajuste los otros ingredientes líquidos.

hierbas y especias

Pueden añadirse al principio junto con los ingredientes principales.

Canela seca, jengibre, orégano, perejil y albahaca añaden sabor e interés. Utilice cantidades pequeñas (una cucharada de café).

Las hierbas frescas como el ajo y el cebollino pueden contener líquido suficiente como para alterar el equilibrio de la receta, así que ajuste el contenido de líquido.

nueces, pasas, etc.

La fruta seca y las nueces deben estar muy picadas; el queso debe rallarse; el chocolate debe ir desmenuzado en fragmentos pequeños, no en pedazos grandes. No añada mucha cantidad, ya que es posible que el pan no se eleve.

Cuando utilice fruta fresca y nueces, tal vez necesite ajustar el ingrediente líquido para compensar.

👁️ ALMACENAR PAN

Guarde el pan durante un par de días a temperatura ambiente en una bolsa de polietileno y comprímala para quitar el exceso de aire.

Para congelar el pan, déjelo enfriar, póngalo en una bolsa de polietileno, extraiga el aire de la bolsa y a continuación séllela.

No ponga el pan en el frigorífico. Las reacciones químicas que hacen que el pan se ponga rancio se activan mejor en la temperatura del frigorífico.

👁️ TEMPERATURA DE LA COCINA

La panificadora funciona mejor en una cocina con una temperatura entre 15-34°C.

👁️ CORTES EN EL SUMINISTRO ELÉCTRICO

Si el corte eléctrico dura menos de 7 minutos, la panificadora lo compensará.

Si el corte eléctrico dura más de 7 minutos, el programa fallará.

Desenchufe, vacíe y limpie la panificadora.

👁️ MENSAJES DE ERROR

Si el aparato está demasiado caliente, la pantalla mostrará un mensaje de error.


Se presentan como una serie de letras o números.

Para detener la panificadora, pulse el botón ^{start}stop, durante 2 segundos.

Deje enfriar la panificadora e inténtelo de nuevo.

Si no funciona, y no se produce el recalentamiento del aparato, entonces está roto.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

- 1 Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
- 2 Si la pala amasadora se ha quedado pegada en el eje, llene la cubeta del pan con agua templada para ablandar los residuos de masa y poder así extraer la pala. No la deje en remojo.
- 3 Si el interior de la pala queda obstruido con harina, métala en agua templada y límpiela con un palillo de madera.
- 4 Limpie todas las superficies con un paño húmedo limpio.
- 5 Limpie a mano la cubeta del pan y la pala amasadora, enjuague y séquelos.
-  Puede lavar estas piezas en el lavajillas.
- 6 Ponga la pala sola en un compartimento de la bandeja o cesta para cubiertos.
- 7 Si usa el lavavajillas, las condiciones adversas durante el lavado pueden afectar a los acabados de las superficies del aparato.
- 8 El daño será solo estético y no debería afectar al funcionamiento del aparato.

RECETAS

- 1 Muchos factores externos afectan al sabor y a la textura del pan (por ejemplo, el tipo de levadura, el tipo de harina, el tipo de azúcar, la temperatura de la cocina, incluso la presión del aire y la altura al nivel del mar).
- 2 Las recetas presentadas se han preparado específicamente para esta panificadora.
- 3 Si desea experimentar, utilice las recetas como guía, pruebe los resultados y tome notas.
- 4 Se recomienda cambiar solo un ingrediente cada vez, para saber el responsable del resultado obtenido.
- 5 Si ya tiene recetas de pan, o ha encontrado recetas en otras publicaciones, compárelas con las recetas explicadas aquí, para averiguar qué programa probar primero, y a continuación experimente hasta que los resultados se ajusten a sus deseos.
- 6 Tenga cuidado con las cantidades cuando utilice otras recetas. Para la primera prueba, no llene la cubeta del pan más de una cuarta parte de su capacidad, de ninguna manera la llene hasta alcanzar una tercera parte. Si llena la cubeta en exceso, los ingredientes pueden quemarse en la cubeta y obstruir el mecanismo impulsor.
- 7 **Es muy importante que añada los ingredientes en el orden correcto.**
- 8 Los hemos numerado para mayor facilidad.

PROBLEMAS

el pan se cae

Es posible que la masa esté demasiado húmeda. Reduzca el líquido de la receta ligeramente. Si ha utilizado fruta, tal vez no estaba del todo deshidratada.

Dejar el pan en la cubeta mientras se enfría puede hacer que la humedad liberada durante la cocción vuelva a introducirse en el pan.

Es posible que la harina tenga un molido demasiado grueso. Pruebe con otra harina más fina.

el pan no se eleva

Las cantidades de los ingredientes estaban mal: la precisión es esencial.

La levadura está rancia: compruebe la fecha de caducidad.

la parte central del pan está demasiado húmeda

Es posible que la masa haya estado demasiado húmeda.

Es posible que la harina haya sido demasiado fuerte. Este problema puede surgir con harinas de centeno, de salvado e integrales. Sustituya parte de la harina fuerte por harina blanca.

el pan se ha hinchado demasiado

Tal vez haya utilizado demasiada levadura, pruebe a reducirla ligeramente.

Demasiado azúcar puede hacer que la levadura reaccione demasiado rápido, y el pan se eleve demasiado. Pruebe a reducir la cantidad de azúcar. Si añade ingredientes dulces o azucarados como fruta deshidratada, miel o melaza, reduzca la cantidad de azúcar para compensar.

Es posible que la masa esté demasiado húmeda. Reduzca el líquido de la receta ligeramente. Si ha utilizado fruta, tal vez no estaba del todo deshidratada.

Utilice una harina más basta. Con harina fina se necesita menos levadura que con el mismo tipo de harina con un molido más grueso.

el pan sabe soso

Pruebe a incrementar el contenido de sal hasta un cuarto de cucharadita de café.



PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

Para evitar problemas medioambientales y de salud provocados por las sustancias peligrosas con que se fabrican los productos eléctricos y electrónicos, los aparatos con este símbolo no se deben desechar junto con el resto de residuos municipales, sino que se deben recuperar, reutilizar o reciclar.

1	básico (basic)	☞	☞	☞	☞
1	agua tibia	190g	260g	360g	☞
2	aceite de oliva	1 ☞	1 ☞ + 1 ☞	2 ☞	☞
3	sal	1 ☞	1 ½ ☞ + 1 ☞	2 ☞	☞
4	azúcar	1 ☞	1 ☞ + 1 ☞	2 ☞	☞
5	leche en polvo	1 ☞	1 ½ ☞	2 ☞	☞
6	harina fuerte para pan blanco	350g	500g	650g	☞
7	levadura seca	1 ½ ☞	1 ¼ ☞	2 ☞	☞
2	Francés (French)	☞	☞	☞	☞
1	agua tibia	200g	300g	400g	☞
2	sal	1 ☞	1 ½ ☞	2 ☞	☞
3	harina fuerte para pan blanco	360g	545g	725g	☞
4	levadura seca	1 ☞	1 ½ ☞	1 ½ T	☞

3	trigo integral / harina integral (wholewheat/wholemeal)	☞	☞	☞	☞
1	agua tibia	200g	300g	400g	☞
2	aceite de oliva	1 ☞	1 ☞	2 ☞	☞
3	sal	¾ ☞	1 ¼ ☞	2 ☞	☞
4	azúcar	2 ☞	1 ☞	1 ½ T	☞
5	leche en polvo	1 ☞	1 ½ ☞	2 ☞	☞
6	harina fuerte de trigo integral	150g	220g	300g	☞
7	harina fuerte para pan blanco	150g	220g	300g	☞
8	levadura seca	½ ☞	¾ ☞	1 t	☞

4	bizcochos (cake)				
1	zumo de limón			1 ☞	
2	huevo, pequeño (hasta 53 g.)			2	
3	extracto de vainilla			¼ ☞	
4	mantequilla, derretida			50g	
5	fruta deshidratada mezclada (mojada)			175g	
6	harina			250g	
7	azúcar			150g	
8	canela en polvo			¼ ☞	
9	nuez moscada en polvo			¼ ☞	
10	levadura			2 ☞	
11	de brandy (opcional)			3 ☞	





Si la mantequilla no está derretida, la receta no saldrá.

☞ cucharada (15ml) ☞ gota ☞ sobre (7g)
☞ cucharada pequeña (5ml) ☞ g ☞ gramos






5	dulce (sweet)	☞	☞	☞	☞
1	leche	200g	300g	400g	☞
2	aceite de oliva	1 ☞	1 ½ ☞	2 ☞	☞
3	sal	1 ☞	1 ½ ☞	2 ☞	☞
4	azúcar	2 ☞	3 ☞	4 ☞	☞
5	extracto de vainilla	½ ☞	¾ ☞	1 ☞	☞
6	harina fuerte de trigo integral	300g	450g	600g	☞
7	polvo de cacao	25g	40g	50g	☞
8	levadura seca	1 ½ ☞	2 ☞	1 ½ T	☞
9	avellana molida	7 ☞	5 ☞	3 ☞	☞
















6	masa (dough)				
1	agua tibia			250g	
2	aceite de oliva			1 ☞	
3	sal			1 ☞	
4	azúcar			2 ☞	
5	harina fuerte para pan blanco			400g	
6	levadura seca			1 ☞	
7	mezcla de hierbas secas			1 ☞	








Trabaje la masa en un cuenco o en una superficie harinada. Deje reposar durante 15 minutos. Estire la masa en forma circular en una superficie enharinada. Ponga los círculos de masa en una bandeja para horno antiadherente. Esparza la masa con salsa de tomate y otros ingredientes para pizza. Precaliente el horno a 190°C y hornee durante 15-20 minutos. La superficie debe tomar un color dorado oscuro.





7	confitura (jam)			
1	fresas		500g	
2	zumo de limón		2 	
3	azúcar		100g	
4	extracto de vainilla		1/4 	
5	canela en polvo		1/4 	
6	licor (opcional)		3 	









Amase todos los ingredientes y añádalos al molde.

11	horneado rápido II (fastbake II)	
1	agua tibia	400g
2	aceite de oliva	2 
3	sal	2 
4	azúcar	2 
5	harina fuerte para pan blanco	630g
6	leche en polvo	2 
7	levadura seca	1 

8	sandwich (sandwich)			
1	leche	250g	300g	400g
2	aceite de oliva	1 	1/2 	2 
3	sal	1 	1/2 	2 
4	azúcar	1/2 	2 	3 
5	harina fuerte para pan blanco	370g	450g	600g
6	levadura seca	1/2 	2 	1 

12	especialidad (speciality)	
1	agua tibia	270g
2	aceite de oliva	1 
3	sal	1 
4	leche en polvo	1 
5	harina	450g
6	levadura seca	1/2 
7	pasas	200g
8	miel	1 
9	extracto de malta	2 
10	melaza negra	1/2 

9	sin gluten (gluten-free)	
1	agua tibia	350g
2	aceite de oliva	1/2 
3	sal	1/2 
4	azúcar	1 
5	mezcla de pan sin gluten	400g
6	levadura seca	1 

10	horneado rápido I (fastbake I)	
1	agua tibia	300g
2	aceite de oliva	1  + 1 
3	sal	1/2 
4	azúcar	1  + 1 
5	harina fuerte para pan blanco	470g
6	leche en polvo	1  + 1 
7	levadura seca	2 

Leia as instruções e guarde em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

- 1 Este aparelho pode ser usado por crianças com idade de 8 anos ou superior e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que supervisionadas/instruídas e que compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção por parte do utilizador não deverão ser feitas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- 2 Não conecte o aparelho através de um temporizador ou sistema de controlo remoto.

 **As superfícies do aparelho aquecerão.**

- 3 Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou alguém igualmente qualificado deverá substituí-lo a fim de evitar acidentes.

 Não coloque o aparelho em líquidos.

4 Não utilize o aparelho próximo ou por baixo de materiais inflamáveis (p.ex., cortinas).

5 Não cubra o aparelho nem coloque seja o que for sobre ele.

6 Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado, antes de o deslocar ou de o limpar.

7 Não utilize acessórios ou peças que não sejam fornecidos pela nossa empresa.

8 Não utilize este aparelho para quaisquer outros fins que não sejam os descritos nestas instruções.

9 Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.

10 Para parar o aparelho, prima o botão  mantendo-o premido durante 2 segundos.

apenas para uso doméstico

ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

Limpe o aparelho para remover a sujidade do fabrico, etc.




COMO FUNCIONA – RESUMO





1 Escolha uma receita.

2 Coloque os ingredientes no recipiente do pão na ordem correcta – esta acção é essencial.

3 Coloque o recipiente do pão no aparelho e feche a tampa.


4 Utilize o botão de menu  para escolher um programa (1-12).

5 Utilize o botão de intensidade de cozedura  para mover a seta na parte superior do visor para mal cozido , médio  ou bem cozido .

6 Utilize o botão de tamanho  para mover a seta na parte inferior do visor para pequeno  (500 g), médio  (750 g) ou grande  (1 kg).

7 Utilize os botões + e – para programar o temporizador (opcional).

esquemas	5 dobradiças	10 pá misturadora
1 tampa	6 suporte	11 recipiente do pão
2 pega	7 mola	12 eixo
3 janela	8 luz	▲ tamanho
4 aberturas de ventilação	9 temporizador	▼ intensidade da cozedura

8 Prima o botão  para iniciar o programa.

9 O visor exibirá uma contagem decrescente e emitirá um sinal sonoro quando terminar.

★ Após o sinal sonoro, o aparelho manter-se-á quente durante uma hora nos programas 1, 2, 3, 5, 8, 9, 10 e 11.

PREPARAÇÃO

10 Coloque o aparelho numa superfície estável, plana, resistente ao calor.

11 Deixe um espaço de pelo menos 50 mm em redor do aparelho.

12 Abra a tampa.

13 Use a pega para puxar o recipiente do pão para cima e para fora do aparelho.

14 Encaixe a pá misturadora no eixo na parte inferior do recipiente do pão.

15 O eixo e o orifício da pá misturadora têm a forma de um D.

16 Prepare uma grelha (para o pão), um tabuleiro à prova de calor (para o recipiente do pão) e luvas de forno.

18 É importante medir os ingredientes com precisão.

19 Utilize as mesmas colheres medidoras para todos os ingredientes.

20 Nivele as colheres com a parte não afiada de uma faca.

21 Não use um jarro medidor - as escalas electrónicas são muito mais precisas, por isso pese a água.

22 1 mililitro de água pesa 1 grama, por isso apresentámos nas receitas a quantidade de água em gramas (g) em vez de mililitros (ml).

23 Se, ainda assim, quiser usar um jarro medidor, 1 mililitro de água pesa 1 grama. Poderá substituir as gramas "g" por mililitros "ml", mas os resultados poderão não ser consistentes.

24 Se seguir uma receita de outra fonte, substitua os mililitros (ml) de água por gramas (g) para ser mais preciso.

25 É importante adicionar os ingredientes na ordem correcta.

26 Enumerámo-los para ser mais simples.

27 Primeiro, adicione o líquido.

28 Geralmente, é água, mas pode também incluir leite e/ou ovos.

29 A água/leite deve encontrar-se morna/o (20°C-25°C/68°F-77°F).

30 Tanto água quente como fria impedirá a activação do fermento.

31 Adicione açúcar e sal, se necessário.

32 Adicione os ingredientes húmidos: mel, xarope, melaço...

33 Adicione os ingredientes secos: farinha, leite em pó, ervas, especiarias...

34 Por fim, adicione fermento seco (ou fermento em pó/bicarbonato de sódio).

35 Deposite por cima e não o molhe ou activar-se-á demasiado cedo.

★ Se usar o temporizador, é ainda mais importante que o fermento e a água se encontrem bem separados.

36 Nozes, passas, etc., são geralmente adicionadas durante a segunda ronda de amassamento.

CARREGAR O APARELHO

36 Limpe quaisquer derrames presentes no recipiente do pão.

37 Desça o recipiente do pão para o interior do aparelho.

38 Poderá ter de rodar o suporte ligeiramente para conseguir encaixar.

39 Feche a tampa.

LIGAR

40 Ligue a ficha à tomada eléctrica.

41 O aparelho emitirá um sinal sonoro.

42 O visor exibe 1P (programa 1, com intensidade média), e depois 3:20 (a duração do programa).

43 Utilize o botão de menu  para escolher um programa (1-12).






INTENSIDADE DA COZEDURA

44 Utilize o botão de intensidade de cozedura    para mover a seta na parte superior do visor para mal cozido , médio  ou bem cozido .

* mal cozido  (visor = ), médio  (visor = ), bem cozido  (visor = )

45 Esta função funciona somente com os programas 1, 2, 3 e 5.

TAMANHO

46 Utilize o botão de tamanho   para mover a seta na parte inferior do visor para pequeno , médio  (750 g) ou grande  (1 kg).

47 Estes tamanhos são aproximados, considere-os como pequeno, médio e grande.

48 Esta função funciona somente com os programas 1, 2, 3, 5 e 8.

TEMPORIZADOR

49 Se não usar o temporizador, salte para o ponto 63.

50 Use o temporizador para programar o tempo de finalização para até 13 horas (incluindo o tempo da receita).

51 Esta função funciona somente com os programas 1, 2, 3 e 5.

52 Não use o temporizador para uma receita que contenha leite fresco, iogurte, queijo, ovos, fruta, cebolas ou algo que possa azedar se deixado a repousar durante algumas horas num ambiente morno e húmido.

53 Deixar os ingredientes repousarem juntos durante um período extenso conduzirá a uma inevitável interação, especialmente num dia quente e húmido.

54 Não use ingredientes húmidos como fruta.

55 Adicione quaisquer nozes ou passas após a farinha

56 Decida quando pretende que o pão esteja pronto, por ex. 1800.

57 Verifique o tempo actual, por ex. 0700.

58 Calcule a diferença entre os dois tempos, por ex. 11 horas.


59 Use os botões + e - para alterar o tempo exibido no visor, do tempo do programa para o tempo que acabou de calcular (por ex. 11 horas).

60 De cada vez que prime, diminuirá - ou aumentará + o tempo exibido em intervalos de 10 minutos.

61 Não poderá reduzir o tempo para menos do tempo do programa.

62 O tempo máximo que pode ser mostrado no visor é de 13 horas.

INICIAR O APARELHO

63 Prima o botão  para iniciar o programa.

64 O aparelho emitirá um sinal sonoro.

65 O visor exibirá uma contagem decrescente e emitirá um sinal sonoro quando terminar.

66 Caso use o programa 3, o amassamento não terá início antes de 30 minutos, tempo de aquecimento dos ingredientes.

67 Espreite a massa (através da janela) após 30 minutos de amassamento.

68 Se detectar ingredientes não incorporados à volta das paredes do recipiente do pão, abra a tampa, raspe-os com uma espátula para o interior da massa e feche a tampa.

69 Raspe apenas as paredes para evitar contacto com a pá misturadora.

TERMINOU?

70 Para parar o aparelho, prima o botão  mantendo-o premido durante 2 segundos.

71 Para obter os melhores resultados, remova o pão assim que estiver finalizado.

72 Se não parar o aparelho, este manterá o pão quente durante uma hora.

73 Emitirá então um sinal sonoro 10 vezes e desligar-se-á.

74 Desligue o aparelho.

✳ Quando levantar a tampa, vai sair vapor e ar quente do recipiente.

75 Utilize luvas de forno.

76 Abra a tampa.

77 Use a pega para puxar o recipiente do pão para cima e para fora do aparelho.

78 Vire o recipiente do pão ao contrário e abane-o para libertar o pão.

79 Poderá ter de passar com uma espátula de madeira ou plástico à prova de calor à volta do interior do recipiente do pão.

80 Coloque o pão na grelha para arrefecer durante 20-30 minutos antes de o cortar.

81 Coloque o recipiente do pão num tabuleiro à prova de calor.

82 Certifique-se de que a pá misturadora ainda se encontra no recipiente do pão.

83 Caso a pá misturadora se encontre no pão, remova-a do mesmo com uma espátula de madeira ou plástico.

84 Antes de voltar a utilizar o aparelho, aguarde que arrefeça e limpe-o.

85 Se o aparelho se encontrar demasiado quente, o visor exibirá uma mensagem de erro.

👁 **nozes, passas, etc.**

86 Nozes, passas, etc., são geralmente adicionadas durante a segunda ronda de amassamento.

87 O aparelho emitirá um sinal sonoro 15 vezes quando for altura de os adicionar.

88 Este sinal sonoro terá lugar após cerca de 22 minutos a partir do início dos programas 1 e 5, mas após 47 minutos a partir do início do programa 3.

89 Esta função funciona somente com os programas 1, 3 e 5.

90 Se estiver a usar fruta fresca ou legumes, seque-os com uma toalha de cozinha.

91 O aparelho emitirá um sinal sonoro 15 vezes quando for altura de os adicionar.

92 Abra a tampa.

93 Espalhe os novos ingredientes por cima da massa.

94 Feche a tampa.

👁 **OS PROGRAMAS**

1 simples (basic)

Para pão branco simples ou receitas baseadas em massa de pão branco.

2 francês (French)

Para pão do tipo francês com uma textura mal cozida e côdea mais estaladiça. Geralmente, as receitas adequadas a este programa não utilizam manteiga (ou margarina) ou leite. Manter-se-á fresco apenas durante algumas horas.

3 trigo integral/mistura integral (wholewheat/wholemeal)

A farinha mais pesada necessita de pré-aquecimento durante cerca de 30 minutos antes de amassar. O pão tem tendência a ser mais pequeno e denso. Não funciona muito bem com o temporizador.

4 bolos (cake)

Para receitas de bolos e massas leves, e não densas, é recomendado usar fermento em pó ou bicarbonato de sódio para activar o crescimento da massa, em vez de fermento.

5 doces (sweet)

Para receitas de pão mais doce, frequentemente com fruta ou fruta seca.

6 massa (dough)

Este programa usa o aparelho como máquina de bater/amassar.

Remova a massa assim que o programar tiver terminado.

Pressione a massa com o punho várias vezes, de modo a esvaziar o ar contido, tape e deixe repousar durante dez minutos antes de cortar/moldar.

7 geleia (jam)

Este programa pré-aquece os ingredientes e ferve-os. Deixe bastante espaço para a geleia expandir ao ferver. Se houver derrame de geleia para o interior do aparelho, será difícil de limpar.

✳ **Tenha cuidado – geleia quente pode provocar uma queimadura substancial.**

8 sandes (sandwich)

Este programa cria um pão de textura solta e cômida fina, ideal para fazer sandes.

9 sem glúten (gluten-free)

O pão sem glúten usa outras substâncias para conferir elasticidade e flexibilidade à massa. O pão fica mais denso e espesso do que pão feito com farinha forte.

10 cozedura rápida I (fastbake I)

11 cozedura rápida II (fastbake II)

Estes são variações do programa simples, com tempos reduzidos de amassamento, crescimento e cozedura.

Reduzem os tempos do programa para 55 e 80 minutos respectivamente.

O pão ficará mais pequeno, denso e espesso do que o normal, e quaisquer ingredientes adicionais (passas, nozes, etc.) poderão ficar esmagados ou distribuídos irregularmente.

12 especialidade (speciality)

Este programa foi concebido especialmente para a receita de pão de malte.

👁 **INGREDIENTES**

farinha

O tipo de farinha usada é importante. Não deverá utilizar farinha branca “normal” para confeccionar pão. Compre farinha com as palavras “forte” ou “pão” no título. A mais comum é geralmente comercializada como farinha branca forte. Estas farinhas “fortes” ou para “pão” contêm mais glúten do que farinha de confeção normal. O glúten é a proteína que dá ao pão a sua estrutura e textura. Retém o dióxido de carbono produzido pelo fermento, conferindo elasticidade e flexibilidade à massa.

outras farinhas para pão

Estas incluem farinhas para confeccionar pão integrais fortes e de trigo integral. Estas contêm níveis de glúten mais baixos do que a farinha branca forte. O pão integral tem tendência a ficar mais pequeno e denso do que pão branco. Geralmente, se se substituir metade da quantidade de farinha branca por farinha integral, poderá obter um pão com sabor “integral” e textura de “pão branco”.

fermento

- 1 O fermento é um organismo vivo. Ao contactar com humidade, alimentos e aquecimento, o fermento liberta dióxido de carbono, que provoca o crescimento da massa.
- 2 Recomendamos usar “fermento activo que foi seco”, também conhecido por “fermento seco activo” e “fermento instantâneo” ou “fermento de padeiro seco”. Estes são geralmente vendidos em saquetas de 7 gramas e não precisam de ser previamente dissolvidos em água.
- 3 Se não usar o fermento inteiro da saqueta, deite fora o que restar.
- 4 Não use fermento fresco ou em lata, pois estes não funcionam com o aparelho.
- 5 Verifique o prazo de validade presente na saqueta de fermento.
- 6 Poderá também encontrar fermento de “acção rápida” ou para “máquina de pão”, fermentos muito potentes que conseguem provocar o crescimento 50% mais rápido da massa. Se os usar, precisará de experimentar para obter os melhores resultados. Poderá começar a experimentá-los com os programas 10 e 11.

líquido

- 1 O ingrediente líquido é, normalmente, água ou leite, ou uma mistura de ambos.
- 2 A água cria uma cômida estaladiça. O leite cria uma cômida mais suave.
- 3 A água/leite deve encontrar-se morna/o (20°C-25°C/68°F-77°F).

4 Algumas receitas pedem água quente (temperatura suportada pelo toque, ou seja 35°C-50°C/95°F-122°F), para acelerar o processo. Somente os fermentos mais rápidos conseguem trabalhar a esta temperatura.

5 Não use leite com o temporizador.

manteiga/gordura

Estes tornam a massa mais macia, potenciam o sabor e retêm a humidade, mantendo o pão fresco por mais tempo. Poderá usar margarina ou azeite em vez de manteiga, mas estes são menos eficazes.

Não utilize gordura de barrar magra.

açúcar

O açúcar alimenta o fermento, confere sabor, textura e ajuda a cozer a cõdea. Algumas saquetas de fermento não precisam de açúcar para se activarem.

Poderá usar mel, xarope ou melaço em vez de açúcar desde que ajuste a quantidade de ingrediente líquido para compensar.

Não use adoçantes artificiais.

sal

O sal confere sabor e ajuda a controlar o fermento para evitar que o pão cresça demais e depois colapse.

ovos

Os ovos tornam o pão mais rico e nutritivo, conferem cor e ajudam à estrutura e textura. Se adicionar ovos, ajuste a quantidade de ingredientes líquidos.

ervas e especiarias

Estas podem ser adicionadas no início, juntamente com os ingredientes principais.

Canela, gengibre, orégãos, salsa e manjeriço secos conferem sabor e interesse. Use em pequenas quantidades (uma colher de chá).

Ervas frescas, como alho e cebolinho poderão conter líquido suficiente para perturbar o equilíbrio da receita, por isso ajuste a quantidade de líquidos.

nozes, passas, etc.

Fruta e nozes secas devem ser picadas finamente; o queijo deve ser ralado; pepitas de chocolate devem ser pepitas e não pedaços. Não adicione demasiado ou o pão poderá não crescer.

Ao usar fruta ou nozes frescas, poderá precisar de ajustar o ingrediente líquido para compensar.

👁️ ARMAZENAR PÃO

Armazene o pão durante alguns dias à temperatura ambiente, num saco de polietileno com o ar esvaziado.

Para congelar o pão, deixe-o arrefecer, coloque-o num saco de polietileno, esvazie o ar do saco e sele.

Não coloque o pão no frigorífico. As temperaturas do frigorífico ajudam à ocorrência das reacções químicas que tornam o pão bolorento.

👁️ TEMPERATURA DA COZINHA

O aparelho funciona melhor numa cozinha com temperaturas entre 15-34°C (59-93°F).

👁️ FALHAS DE LUZ

Se a falha de luz durar menos de 7 minutos, o aparelho compensará.


Se a falha de luz durar mais de 7 minutos, o programa falhará.

Retire a ficha da tomada, esvazie e limpe o aparelho.

👁️ MENSAGENS DE ERRO

Se o aparelho se encontrar demasiado quente, o visor exibirá uma mensagem de erro.

Estas mensagens serão um conjunto estranho de letras e/ou números.

Para parar o aparelho, prima o botão  mantendo-o premido durante 2 segundos.

Aguarde que o aparelho arrefeça e tente novamente.

Se esta acção não funcionar, então o aparelho não se encontra em sobreaquecimento, mas sim avariado.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

- 1 Desligue o aparelho da corrente eléctrica e aguarde que arrefeça.
- 2 Caso a pá misturadora se encontre presa ao eixo, encha o recipiente do pão com água morna para amaciar os resíduos da massa e permitir que a pá misturadora seja removida. Não deixe a ensopar.
- 3 Caso o interior da pá misturadora fique entupida com farinha, demolhe-a em água morna e depois limpe com um palito de madeira.
- 4 Limpe todas as superfícies com um pano limpo e húmido.
- 5 Lave o recipiente do pão e a pá misturadora à mão, enxagúe e seque.

 Poderá lavar estas peças na máquina de lavar loiça.

- 6 Coloque a pá misturadora, separada do aparelho, na gaveta dos talheres.
- 7 Se utilizar uma máquina de lavar loiça, o ambiente agressivo no seu interior afectará o acabamento da superfície.
- 8 Os danos deveriam ser apenas cosméticos e não deveriam afectar o funcionamento do aparelho.

RECEITAS

- 1 Há muitos factores externos que afectam o sabor e a textura do seu pão (por ex. tipo de fermento, tipo de farinha, tipo de açúcar, temperatura da cozinha e até a pressão e altitude do ar acima do nível do mar).
- 2 As receitas fornecidas foram concebidas especialmente para este aparelho.
- 3 Se quiser experimentar, use as receitas como guia, verifique os resultados e anote-os.
- 4 É recomendado alterar apenas um elemento de cada vez para que possa detectar qual é responsável pelo resultado obtido.
- 5 Caso já possua receitas de pão ou encontre receitas noutras publicações, compare-as com as receitas fornecidas aqui, para saber qual o programa a tentar primeiro e depois experimente até os resultados serem do seu agrado.
- 6 Tenha cuidado com as quantidades ao usar outras receitas. Na primeira tentativa, não encha o recipiente do pão mais de um quarto e certamente não tanto como um terço. Se encher o recipiente demasiado, os ingredientes poderão queimar sobre a resistência e entupir o suporte.
- 7 **É importante adicionar os ingredientes na ordem correcta.**
- 8 Enumerámo-los para ser mais simples.

PROBLEMAS

o pão colapsou

A massa poderá estar demasiado húmida. Reduza o líquido da receita ligeiramente. Caso tenha usado fruta, esta poderá não ter sido seca adequadamente.

Deixar o pão no recipiente do pão enquanto arrefece poderá provocar a transferência da humidade, libertada durante a cozedura, de volta para o pão.

A farinha poderá ter sido moída grosseiramente. Tente usar farinha mais fina.

o pão não cresceu

As quantidades dos ingredientes estavam erradas – a precisão é crucial.

O fermento está rançoso – verifique o prazo de validade.

o núcleo do pão está demasiado húmido

A massa poderá ter estado demasiado húmida.

A farinha poderá ter sido demasiado pesada. Este problema pode ocorrer com farinhas de centeio, farelo e integrais. Substitua alguma da farinha pesada por farinha branca.

o pão inchou demasiado

Poderá ter usado demasiado fermento, tente reduzi-lo ligeiramente.

Demasiado açúcar pode provocar uma acção demasiado rápida do fermento, e fazer com que o pão cresça demais. Tente reduzir a quantidade de açúcar. Se adicionar ingredientes doces/ adocicados, tais como fruta seca, mel ou melaço, reduza a quantidade de açúcar para compensar.

A massa poderá estar demasiado húmida. Reduza o líquido da receita ligeiramente. Caso tenha usado fruta, esta poderá não ter sido seca adequadamente.

Use uma farinha menos fina. Com farinha fina é necessário menos fermento do que com o mesmo tipo de farinha, mas moída grosseiramente.

o pão tem pouco sabor

Tente aumentar a quantidade de sal até cerca de 1/4 de uma colher de chá.



PROTECÇÃO AMBIENTAL

Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas contidas em equipamentos eléctricos e electrónicos, os aparelhos com este símbolo não deverão ser misturados com o lixo doméstico e sim recuperados, reutilizados ou reciclados.





1 simples (basic)	☐	☐	☐	☐
1 agua morna	190g	260g		360g ☐
2 de azeite	1 ☞	1 ☞ + 1 ☞		2 ☞
3 sal	1 ☞	1 1/2 ☞		2 ☞
4 açúcar	1 ☞	1 ☞ + 1 ☞		2 ☞
5 leite em pó seco	1 ☞	1 1/2 ☞		2 ☞
6 farinha para pão branco	350g	500g		650g
7 fermento seco	1 1/2 ☞	1 1/4 ☞		2 ☞
2 francês (French)	☐	☐	☐	☐
1 agua morna	200g	300g		400g ☐
2 sal	1 ☞	1 1/2 ☞		2 ☞
3 farinha para pão branco	360g	545g		725g
4 fermento seco	1 ☞	1 1/2 ☞		1 1/2 ☐
3 trigo integral/mistura integral (wholewheat/wholemeal)	☐	☐	☐	☐
1 agua morna	200g	300g		400g ☐
2 de azeite	1 ☞	1 ☞		2 ☞
3 sal	3/4 ☞	1 1/4 ☞		2 ☞
4 açúcar	2 ☞	1 ☞		1 1/2 T
5 leite em pó seco	1 ☞	1 1/2 ☞		2 ☞
6 farinha de trigo integral seca	150g	220g		300g
7 farinha para pão branco	150g	220g		300g
8 fermento seco	1/2 ☞	3/4 ☞		1 t
4 bolos (cake)				
1 sumo de limão				1 ☞
2 ovo, pequeno (até 53 g)				2
3 extracto de baunilha				1/4 ☞
4 manteiga, derretida				50g
5 fruta seca mista (demolhada)				175g
6 farinha simples				250g
7 açúcar				150g
8 canela moída				1/4 ☞
9 noz-moscada moída				1/4 ☞
10 fermento				2 ☞
11 de brandy (opcional)				3 ∆
Se a manteiga não estiver derretida, a receita não funcionará.				

☞ colher de sopa (15ml) ∆ gota ☐ saqueta (7 g)
☞ colher de chá (5ml) ∆ g ☐ gramas
















5 doces (sweet)	☐	☐	☐	☐
1 leite	200g	300g		400g ☐
2 de azeite	1 ☞	1 1/2 ☞		2 ☞
3 sal	1 ☞	1 1/2 ☞		2 ☞
4 açúcar	2 ☞	3 ☞		4 ☞
5 extracto de baunilha	1/2 ☞	3/4 ☞		1 ☞
6 farinha de trigo integral seca	300g	450g		600g
7 pó de cacau	25g	40g		50g
8 fermento seco	1 1/2 ☞	2 ☞		1 1/2 ☐
9 avelãs picadas	7 ☞	5 ☞		3 ☞





6 massa (dough)				
1 agua morna				250g
2 de azeite				1 ☞
3 sal				1 ☞
4 açúcar				2 ☞
5 farinha para pão branco				400g
6 fermento seco				1 ☞
7 mistura de ervas secas				1 ☞









Molde a massa numa bola por cima de uma superfície com farinha. Deixe repousar por 15 minutos. Estenda a massa em círculos numa superfície polvilhada de farinha. Coloque os círculos num tabuleiro de forno antiaderente. Barre os círculos com um molho com base de tomate e unte os ingredientes para a cobertura. Leve ao forno pré-aquecido a 190°C por 15-20 minutos. A superfície deverá adquirir um tom castanho dourado.






7	geleia (jam)			
1	morangos	500g		
2	sumo de limão	2 		
3	açúcar	100g		
4	extracto de baunilha	¼ 		
5	canela moída	¼ 		
6	licor (opcional)	3 		








Esmague todos os ingredientes uns nos outros e adicione ao recipiente do pão.

8	sandes (sandwich)			
1	leite	250g	300g	400g
2	de azeite	1 	½ 	2 
3	sal	1 	½ 	2 
4	açúcar	½ 	2 	3 
5	farinha para pão branco	370g	450g	600g
6	fermento seco	½ 	2 	1 

9	sem glúten (gluten-free)			
1	agua morna	350g		
2	de azeite	½ 		
3	sal	½ 		
4	açúcar	1 		
5	mistura para pão sem glúten	400g		
6	fermento seco	1 		

10	cozedura rápida I (fastbake I)			
1	agua morna	300g		
2	de azeite	1 	+ 1 	
3	sal	½ 		
4	açúcar	1 	+ 1 	
5	farinha para pão branco	470g		
6	leite em pó seco	1 	+ 1 	
7	fermento seco	2 		




11	cozedura rápida II (fastbake II)			
1	agua morna	400g		
2	de azeite	2 		
3	sal	2 		
4	açúcar	2 		
5	farinha para pão branco	630g		
6	leite em pó seco	2 		
7	fermento seco	1 		

12	especialidade (speciality)			
1	agua morna	270g		
2	de azeite	1 		
3	sal	1 		
4	leite em pó seco	1 		
5	farinha simples	450g		
6	fermento seco	½ 		
7	sultanas	200g		
8	mel	1 		
9	extracto de malte	2 		
10	black treacle (tipo de melado escuro)	½ 		

Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballage før brug.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:













- 1 Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og derover og personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og holdes under opsyn. Apparatet og ledningen skal holdes uden for rækkevidden af børn under 8 år.
- 2 Apparatet må ikke tilsluttes via en timer eller et fjernstyret system.
-  3 Apparatets overflader kan blive meget varme.
- 3 Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.
-  4 Læg ikke apparatet i vand.
- 4 Apparatet må ikke anvendes i nærheden af eller under brændbare materialer (f.eks. gardiner).
- 5 Undlad at tildække apparatet eller anbringe noget oven på det.
- 6 Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, og før du flytter eller rengør det.
- 7 Anvend ikke andet tilbehør eller andre dele end de medfølgende.
- 8 Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- 9 Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
- 10 Stop apparatet ved at trykke på -knappen og holde den nede i 2 sekunder.

kun til privat brug

FØR APPARATET TAGES I BRUG FØRSTE GANG

Rengør apparatet for at fjerne støv o.s.v. fra fremstillingen.

SÅDAN VIRKER DEN – I KORTE TRÆK

- 1 Vælg en opskrift.
- 2 Hæld ingredienserne i brødformen i den rigtige rækkefølge – dette er altafgørende.
- 3 Sæt brødformen ned i maskinen og luk låget.
- 4 Vælg et program (1-12) med menu -knappen.
- 5 Med skorpefave  -knappen kan du flytte pilen øverst på displayet til enten: Lys , mellembrun  eller mørk .
- 6 Med størrelsesknappen   kan du flytte pilen nederst på displayet til enten: Lille  (500g), mellemstort  (750g) eller stort  (1kg).
- 7 Indstil timeren ved hjælp af + og – knapperne (valgfrít).
- 8 Tryk på -knappen for at igangsætte programmet.
- 9 Displayet vil tælle ned, og bippe når tiden er gået.
- * Efter bippet vil maskinen, på programmerne 1, 2, 3, 5, 8, 9, 10 og 11, være varm i yderligere en time.

tegninger	5 hængsler	10 ælteveing
1 låg	6 drev	11 brødforn
2 håndtag	7 fjederklips	12 aksel
3 rude	8 indikator	▲ størrelse
4 udluftningskanaler	9 timer	▼ skorpefarve

👁 FORBEREDELSE

- 10 Anbring apparatet på et stabilt, plant og varmebestandigt underlag.
- 11 Lad mindst 50mm plads være hele vejen rundt om apparatet.
- 12 Åbn låget.
- 13 Træk brødfornen op og ud af maskinen ved hjælp af håndtaget.
- 14 Montér æltevingen på akslen i bunden af brødfornen.
- 15 Akslen og hullet i æltevingen er D-formede.
- 16 Hav en rist (beregnet til brød), en bordskåner (til brødfornen) og ovnhandsker klar.
- 18 Det er vigtigt, at ingredienser afmåles nøjagtigt.**
- 19 Brug de same måleskeer til alle ingredienserne.
- 20 Stryg skeerne med bagsiden af en kniv.
- 21 Brug ikke et målebæger – en elektronisk vægt er meget mere præcis, så vej vandet.
- 22 1 milliliter vand vejer 1 gram, så vi har angivet vandmængden i opskrifterne i gram (g), frem for i milliliter (ml).
- 23 Hvis du alligevel foretrækker at bruge et målebæger, skal du regne med, at 1 milliliter vand vejer 1 gram. Du kan erstatte "g" med milliliter "ml", men resultat bliver muligvis ikke ensartet.
- 24 Hvis du bruger en opskrift, du selv har fundet, skal milliliter (ml) vand erstattes med gram (g) for at sikre nøjagtig afmåling.

25 Det er vigtigt, at du tilsætter ingredienserne i den rigtige rækkefølge.


- 26 Vi har nummereret dem for nemheds skyld.
- 27 Tilsæt først væsken.
- 28 Det er almindeligt vand, men kan også være mælk og/eller æg.
- 29 Vand/mælk skal være lun (20 °C-25 °C/68 °F-77 °F).
- 30 Både meget varmt og koldt vand vil forhindre gæren i at virke.
- 31 Tilsæt sukker og salt om nødvendigt.
- 32 Tilsæt de våde ingredienser – honning, sirup, melasse etc.
- 33 Tilsæt de tørre ingredienser – mel, tømælk, krydderurter, krydderier etc.
- 34 Til sidst – tilsættes tørgær (eller bagepulver/natron).
- 35 Læg det øverst, det må ikke bliver vådt, da det i så fald vil begynde at arbejde for tidligt.
- ★ Hvis du bruger timeren, er det endnu vigtige, at gær og vand er godt adskilt.

36 Nødder, rosiner, etc. tilsættes normalt under anden æltning.



👁 OPFYLDNING

- 36 Fjern eventuelle brødrester fra brødfornen.
- 37 Sæt brødfornen ned i maskinen.
- 38 Det er måske nødvendigt at dreje drevet en smule, for at den kan være der.
- 39 Luk låget.

👁 TÆND MASKINEN

- 40 Sæt stikket i stikkontakten.
- 41 Maskinen vil bippe.
- 42 Displayet viser 1P (program 1, med mellembrown skorpe), dernæst 3:20 (programmets varighed).
- 43 Vælg et program (1-12) med menu -knappen.






👁 SKORPEFARVE

44 Med skorpefave    -knappen kan du flytte pilen øverst på displayet til enten: Lys , mellembrun  eller mørk .

★ lys  ($\text{display} = \text{L}$), mellembrun  ($\text{display} = \text{M}$), mørk  ($\text{display} = \text{H}$)

45 Denne funktion virker kun med programmerne 1, 2, 3 og 5.

👁 STØRRELSE

46 Med størrelsesknappen    kan du flytte pilen nederst på displayet til enten: Lille  (500g), mellemstort  (750g) eller stort  (1kg).

47 Disse størrelser er omtrentlige størrelser – tænk på dem som lille, mellemstor og stor.

48 Denne funktion virker kun med programmerne 1, 2, 3, 5 og 8.

👁 TIMEREN

49 Hop videre til punkt 63, hvis du ikke vil bruge timeren.

50 Indstil sluttidspunktet med timeren, op til 13 timer frem (inklusive tilberedningstid).

51 Denne funktion virker kun med programmerne 1, 2, 3 og 5.

52 Brug ikke timeren med en opskrift indeholdende frisk mælk, yoghurt, æg, frugt, løg eller noget andet, som kan blive dårligt, hvis det står nogle timer i et varmt fugtigt miljø.

53 Hvis ingredienserne står sammen i længere tid, kan en vis interaktion ikke undgås, især på en varm eller fugtig dag.

54 Brug ikke fugtige ingredienser som f.eks. frugt.

55 Tilsæt nødder og rosiner efter melet.

56 Bestem hvornår du vil have brødet klar, f.eks. kl. 18:00.

57 Se hvad klokken er nu, f.eks. 07:00

58 Udregn forskellen mellem de to tidspunkter, f.eks. 11 timer.


59 Ændr tiden på displayet, ved hjælp af + og - knapperne, fra programmets varighed til det antal timer, du lige har udregnet (f.eks. 11 timer).

60 Hvert tryk vil mindske – eller øge + den viste tid med 10 minutter.

61 Du kan ikke reducere tiden til mindre end programmets varighed.

62 Det længste tidsrum, der kan vises på displayet er 13 timer.

👁 START MASKINEN

63 Tryk på  -knappen for at igangsætte programmet.

64 Maskinen vil bippe.

65 Displayet vil tælle ned, og bippe når tiden er gået.

66 Hvis du bruger program 3, starter æltningen først efter 30 minutter, når ingredienserne er lunet.

67 Se til dejen (gennem ruden) efter 30 minutters æltning.

68 Hvis du kan se ingredienser, der ikke er blandet med resten af dejen rundt langs brødformens vægge, skal du åbne låget og skrabe dem sammen med dejen med en dejskraber, luk låget igen.

69 Skrab kun væggene, undgå æltevingen.

👁 FÆRDIG?

70 Stop maskinen ved at trykke på  -knappen og holde den nede i 2 sekunder.

71 Du opnår det bedste resultat ved at tage brødet op, så snart det er færdigt.

72 Hvis du ikke stopper maskinen, vil den holde brødet varmt i en time.

73 Derefter vil den bippe 10 gange, og slukke.

74 Tag stikket ud af stikkontakten.

★ Der slipper damp og meget varm luft ud, når du løfter låget.

75 Brug ovenhandsker.

76 Åbn låget.

77 Træk brødformen op og ud af maskinen ved hjælp af håndtaget.

- 78 Vend brødformen omvendt og ryst den for at løsne brødet.
79 Det kan være nødvendigt at løsne brødet ved at føre en dejskraber rundt langs brødformens indvendige side.
80 Lad brødet køle af på en rist i 20-30 minutter inden det skæres.
81 Sæt brødformen på en bordskåner.
82 Kontrollér, at æltevingen stadig sidder i brødformen.
83 Hvis æltevingen sidder i brødet, skal du tage den ud ved hjælp af en paletkniv af plastik eller træ.
84 Lad maskinen køle a fog rengør inden den bruges igen.
85 Hvis maskinen er for varm, vil displayet vise en fejlmeddelelse.

👁️ **nødder, rosiner, etc.**

- 86 Nødder, rosiner, etc. tilsættes normalt under anden æltning.
87 Maskinen vil bippe 15 gange, når den er klar til dem.
88 Bippene kommer cirka 22 minutter efter start af program 1 og 5, men først 47 minutter efter start af program 3.
89 Denne funktion virker kun med programmerne 1, 3 og 5.
90 Hvis du bruger frisk frugt eller grønsager, skal de først tørres med køkkenpapir.
91 Maskinen vil bippe 15 gange, når den er klar til dem:
92 Åbn låget.
93 Drys de nye ingredienser ud over dejen.
94 Luk låget.

👁️ **PROGRAMMER**

1 almindeligt brød (basic)

Til almindeligt hvidt brød, eller opskrifter baseret på dej til hvidt brød.

2 franskbrød (French)

Til franskbrød eller lignende, med en lettere tekstur og sprødere skorpe. Opskrifter, der er egnet til dette program indeholder normalt hverken smør (eller margarine) eller mælk. Det holder sig kun friskt i nogle få timer.

3 fuldkornshvedebrød (wholewheat/wholemeal)

De mere tunge meltyper skal forvarmes i cirka 30 minutter inden æltning. Disse brød bliver ofte mindre og mere kompakte. De egner sig ikke særlig godt til at bruge med timeren.

4 kage (cake)

Til kager og mere flydende dejtyper, er det ofte bedre at bruge bagepulver eller natron som hævemiddel, frem for gær.

5 sødt brød (sweet)

Til opskrifter på sødt brød, som ofte indeholder frugt eller tørret frugt.

6 dej (dough)

Bruger maskinen som en blande-/æltmaskine.

Tag dejen op så snart programmet er færdigt.

Slå den ned, dæk til og lad den hvile i cirka ti minutter, inden den skæres ud/formes.

7 syltetøj (jam)

Forvarmer ingredienserne, og koger dem derefter. Der skal være rigeligt med plads til, at syltetøjet kan udvide sig under kogningen. Hvis der kommer syltetøj ind i maskinen, vil det være vanskeligt at rengøre.

*** Vær forsigtig – varmt syltetøj kan give slemme forbrændinger.**

8 sandwichbrød (sandwich)

Giver et brød med en løs tekstur og en tynd skorpe, ideel til sandwich.

9 brød uden gluten (gluten-free)

Brød uden gluten indeholder andre ingredienser, som gør dejen elastisk og smidig. Denne type brød er mere kompakt og grovere i tekturen end brød af almindeligt mel.

10 hurtig bagning I (fastbake I)

11 hurtig bagning II (fastbake II)

Variationer af programmet til almindeligt brød, men med kortere æltning-, hæve- og bagetider. Programmernes varighed er reduceret til henholdsvis 55 og 80 minutter.

Brødet bliver mindre, mere kompakt og grovere i tekturen end normalt, og ekstra ingredienser (rosiner, nødder, etc.) kan blive knust eller ujævnt fordelt.

12 specialbrød (speciality)

Dette program er specielt beregnet til opskrifter på maltbrød.

INGREDIENSER

mel

Den type mel, der bruges har stor betydning. Du kan ikke bruge "almindeligt" hvidt mel til brødbagning. Køb i stedet mel med benævnelsen "høj bagekraft" eller "velegnet til brød". Det mest almindelige er "velegnet til brød". Disse meltyper med "høj bagekraft" eller "velegnet til brød" indeholder mere gluten en almindeligt bagemel. Gluten er det protein, som giver brødet dets struktur og tekstur. Det binder den kuldioxid, gæren udvikler og tilfører derved dejen elasticitet og smidighed.

andre typer brødmel

Deriblandt groft hvedemel og fuldkornshvedemel til brødbagning. De har et lavere glutenindhold end hvidt hvedemel med høj bagekraft. Brød af fuldkornshvedemel bliver normalt mindre og mere kompakte end hvide brød. Som hovedregel får du - hvis du erstatter halvdelen af det hvide hvedemel med høj bagekraft med fuldkornshvedemel - et brød med smagen af grovbrød og en tekstur som hvidt brød.

gær

- 1 Gær er en levende organisme. Afhængig af fugtighed, andre ingredienser og varme, udvikler gæren mere eller mindre kuldioxid, som får dejen til at hæve.
- 2 Vi anbefaler, at man bruger "tørgær". Det kan normalt købes i breve på 7 gram og skal ikke først opløses i vand.
- 3 Hvis du ikke bruger hele brevet, skal resten kasseres.
- 4 Brug ikke frisk eller fortyndet gær – det virker ikke i maskinen.
- 5 Se "Mindst holdbar til"-datoen på brevet med tørgæren.
- 6 Du kan muligvis også få "hurtigt virkende gær" eller "gær til brødmaskiner", som er særdeles virkningsfuldt og kan få dejen til at hæve op til 50 % hurtigere. Eksperimentér for at opnå det bedste resultat, hvis du bruger disse gærtyper. Til at begynde med kan du prøve dem med programmerne 10 og 11.

væske

- 1 Den flydende ingrediens er normalt vand eller mælk, eller en blanding heraf.
- 2 Vand giver en sprød skorpe. Mælk giver en blødere skorpe.
- 3 Vand/mælk skal være lun (20 °C-25 °C/68 °F-77 °F).
- 4 I nogle opskrifter står der "lillefingervamt vand" (det er 35 °C-50 °C/95 °F-122 °F), for at fremme processen. Kun tørgær kan klare denne temperatur.
- 5 Tilsæt ikke mælk, når du bruger timeren.

smør/fedtstof

Giver dejen en lækker konsistens, mere smag og holder på fugten i dejen, så brødet holder sig friskt længere. Margarine eller olivenolie kan bruges i stedet for smør, men er mindre effektive.

Brug ikke fedtreducerede smøreprодукter.

sukker

Sukker nærer gæren, tilfører smag og tekstur og giver desuden en brunere skorpe. Nogle breve med tørgær behøver ikke sukker for at aktiveres.

Du kan bruge honning, sirup eller melasse i stedet for sukker, men husk at tilpasse den flydende ingrediens for at kompensere. Brug ikke kunstigt sødemiddel.

salt

Salt tilfører smag og hjælper med at kontrollere gæren for at forhindre brødet i at hæve for meget, og falde sammen.

æg

Æg gør brødet mere lækkert og nærende, det giver farve og en bedre struktur og tekstur. Hvis du tilsætter æg, skal den anden flydende ingrediens tilpasses.

friske krydderurter og krydderier

Kan tilsættes i starten, sammen med hovedingredienserne.

Tørret kanel, ingefær, oregano, persille og basilikum giver et mere smagfuldt og spændende brød. Brug små mængder (en teskefuld).

Friske krydderurter såsom hvidløg og purløg kan indeholde så meget væske, at opskriften bliver unøjagtig, tilpas derfor væskeindholdet.

nødder, rosiner, etc.

Tørrede frugter og nødder skal hakkes fint, ost skal rives og chokoladestykker skal være stykker, ikke store klumper. Tilsæt ikke for meget, ellers hæver brødet ikke.

Når du tilsætter frugt og nødder, skal du muligvis tilpasse den flydende ingrediens for at kompensere.

👁️ OPBEVARING AF BRØD

Du kan opbevare brødet i nogle dage ved stuetemperatur, i en polyætylenpose med luften trykket ud.

Inden frysning skal brødet køle af. Læg det i en polyætylenpose, sug al luften ud af posen og forsegl den derefter.

Læg ikke brød i køleskabet. De kemiske reaktioner, der medvirker til at brød bliver dårligt arbejder bedst ved køleskabstemperatur.

👁️ KØKKEN TEMPERATUR

Maskinen arbejder bedst i et køkken med en temperatur på 15-34°C (59-93°F).

👁️ STRØMSVIGT

Hvis strømmen afbrydes i mindre end 7 minutter, vil den selv kompensere.

Hvis strømmen afbrydes i mere end 7 minutter, vil programmet slå fejl.

Tag stikket ud, tøm og rengør maskinen.

👁️ FEJLMEDDELSER

Hvis maskinen er for varm, vil displayet vise en fejlmeddelelse.

De vil være en underlig kombination af bogstaver/tal.

Stop apparatet ved at trykke på ^{start}/_{stop}-knappen og holde den nede i 2 sekunder.

Lad maskinen køle af og forsøg igen.

Hvis dette ikke løser problemet, skyldes det ikke, at maskinen overophedes, men at den er i stykker.

👁️ PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

1 Tag apparatets stik ud og lad det køle af.

2 Hvis æltevingen sidder fast på akslen, kan du fylde brødformen med varmt vand. Derved opblødes dejrester, så æltevingen kan afmonteres. Lad den ikke stå i blød.

3 Hvis der dannes klumper af mel på æltevingens inderside, kan du lægge den i blød i varmt vand, rens den derefter med en tandstik.

4 Tør apparatets yderside af med en ren, fugtig klud.

5 Vask brødformen og æltevingen af i hånden, skyl og tør af.

 Du kan vaske disse dele i opvaskemaskinen.

6 Læg æltevingen, alene, i bestikskuffen.

7 De ekstreme forhold i opvaskemaskinen kan beskadige overfladebelægningen.

8 Der beskadiges kun udseendemæssigt og dette bør ikke påvirke apparatets drift.

OPSKRIFTER

- 1 Mange eksterne faktorer påvirker dit brøds smag og tekstur (f.eks. gær-, mel-, sukkertypen, temperaturen i køkkenet, og ligefrem lufttrykket eller at være højt over havets overflade).
- 2 De medfølgende opskrifter er udarbejdet specielt til denne maskine.
- 3 Hvis du vil eksperimentere, kan du bruge opskrifterne som en rettesnor, smage på resultaterne og lave noter.
- 4 Det er bedst kun at ændre én ting ad gangen, så du ved, hvad et bestemt resultat skyldes.
- 5 Hvis du allerede har nogle brødsopskrifter eller finder opskrifter i blade, kan du sammenligne dem med de medfølgende opskrifter for at finde ud af, hvilket program du bør bruge første gang. Prøv dig derefter frem indtil resultaterne lever op til dine forventninger.
- 6 Vær forsigtig med mængderne, når du bruger andre opskrifter. Fyld ikke brødformen op til over kvart fuld ved første prøvning, og absolut ikke mere end en tredjedel fuld. Hvis du overfylder brødformen, kan ingredienserne brænde sig fast på elementet og blokere drevet.
- 7 **Det er vigtigt, at du tilsætter ingredienserne i den rigtige rækkefølge.**
- 8 Vi har nummereret dem for nemheds skyld.

PROBLEMER

brødet faldt sammen

Måske er dejen for fugtig. Reducér væskemængden en smule. Hvis brødet indeholdt frugt, kan det være, at den ikke var tilstrækkelig tørret.

Hvis brødet står i brødformen, mens det køler af, kan fugt afgivet under bagningen trænge ind i brødet igen.

Melet kan være for groftmalet. Prøv at bruge finere mel.

brødet hævede ikke

Mængderne af ingredienser var forkert – nøjagtighed er altafgørende.

Gæren er blevet dårlig – se "Mindst holdbar til"-datoen.

brødets kerne er for klæg

Måske var dejen for fugtig.

Melet var muligvis for tungt. Dette problem kan forekomme med rugmel, klid og fuldkornshvedemel. Erstat noget af det tunge mel med hvidt mel.

brødet hævede for meget

Du har muligvis brugt for meget gær, prøv at reducere en smule.

For meget sukker kan få gæret til at arbejde for hurtigt, og brødet vil derfor hæve for meget.

Prøv at reducere suktermængden. Hvis du tilsætter søde/sukkerholdige ingredienser som tørret frugt, honning eller melasse, skal du reducere suktermængden for at kompensere.

Måske er dejen for fugtig. Reducér væskemængden en smule. Hvis brødet indeholdt frugt, kan det være, at den ikke var tilstrækkelig tørret.

Brug en grovere meltype. Der skal bruges mindre gær til fint mel end med den samme type mel, men groft malet.

brødet har en flad smag

Prøv at øge saltmængden med op til ¼ teskefuld.

MILJØBESKYTTELSE

Elektriske og elektroniske apparater, der er mærket med dette symbol, kan indeholde farlige stoffer, og må ikke bortskaffes med husholdningsaffald, men skal afleveres på en dertil udpeget lokal genbrugsstation for at undgå skade på miljø og menneskers sundhed.

1	almindeligt brød (basic)				
1	lunkent vand	190g	260g		360g
2	olivenolie	1	1	+ 1	2
3	salt	1	1½	+ 1	2
4	sukker	1	1	+ 1	2
5	tørmælkspulver	1	1½		2
6	hvedemel	350g	500g		650g
7	tørgær	1½	1¼		2
2	franskbrød (French)				
1	lunkent vand	200g	300g		400g
2	salt	1	1½		2
3	hvedemel	360g	545g		725g
4	tørgær	1	1½		1½

3	fuldkornshvedebrød (wholewheat/wholemeal)				
1	lunkent vand	200g	300g		400g
2	olivenolie	1	1		2
3	salt	¾	1¼		2
4	sukker	2	1		1½ T
5	tørmælkspulver	1	1½		2
6	fuldkornshvedemel med høj bagekraft	150g	220g		300g
7	hvedemel	150g	220g		300g
8	tørgær	1½	¾		1 t

4	kage (cake)				
1	citronsaft				1
2	æg, lille (op til 53g)				2
3	vaniljeekstrakt				¼
4	smør, smeltet				50g
5	blandede tørrede frugter (opblødte)				175g
6	hvedemel				250g
7	sukker				150g
8	stødt kanel				¼
9	stødt muskatnød				¼
10	bagepulver				2
11	brandy (valgfrit)				3

Hvis smørret ikke er smeltet, vil opskriften ikke lykkes.





☞ spiseskefuld (15ml) ◊ dråbe
 ☞ teskefuld (5ml) g gram

☞ brev (7 g)






5	sødt brød (sweet)				
1	mælk	200g	300g		400g
2	olivenolie	1	1½		2
3	salt	1	1½		2
4	sukker	2	3		4
5	vaniljeekstrakt	½	¾		1
6	fuldkornshvedemel med høj bagekraft	300g	450g		600g
7	kakaopulver	25g	40g		50g
8	tørgær	1½	2		1½
9	hakkede hasselnødder	7	5		3
















6	dej (dough)				
1	lunkent vand				250g
2	olivenolie				1
3	salt				1
4	sukker				2
5	hvedemel				400g
6	tørgær				1
7	tørrede krydderurter				1








Form dejen til en kugle på en meldrysset overflade. Lad hvile i 15 minutter. Rul dejen ud i cirkler på et meldrysset bord. Læg cirklerne på en bageplade med non-stick-belægning. Fordel en tomatbaseret sauce på cirklerne og tilsæt fyld. Bages i en forvarmet ovn ved 190°C i 15-20 minutter. Overfladen bør være gyldenbrun.





7	syttetøj (jam)		
1	jordbær	500g	
2	citronsaft	2 	
3	sukker	100g	
4	vanilleekstrakt	1/4 	
5	stødt kanel	1/4 	
6	likør (valgfrit)	3 	









Mos alle ingredienserne sammen, hæld dem i brødformen.

11	hurtig bagning II (fastbake II)	
1	lunkent vand	400g
2	olivenolie	2 
3	salt	2 
4	sukker	2 
5	hvedemel	630g
6	tørmælkspulver	2 
7	tørgær	1 

8	sandwichbrød (sandwich)			
1	mælk	250g	300g	400g
2	olivenolie	1 	1/2 	2 
3	salt	1 	1/2 	2 
4	sukker	1/2 	2 	3 
5	hvedemel	370g	450g	600g
6	tørgær	1/2 	2 	1 

12	specialbrød (speciality)	
1	lunkent vand	270g
2	olivenolie	1 
3	salt	1 
4	tørmælkspulver	1 
5	hvedemel	450g
6	tørgær	1/2 
7	rosiner	200g
8	honning	1 
9	maltekstrakt	2 
10	mørk sirup	1/2 

9	brød uden gluten (gluten-free)	
1	lunkent vand	350g
2	olivenolie	1/2 
3	salt	1/2 
4	sukker	1 
5	Brødblanding uden gluten	400g
6	tørgær	1 




10	hurtig bagning I (fastbake I)	
1	lunkent vand	300g
2	olivenolie	1  + 1 
3	salt	1/2 
4	sukker	1  + 1 
5	hvedemel	470g
6	tørmælkspulver	1  + 1 
7	tørgær	2 

figurer	5 hengsler	10 skovl
1 deksel	6 drivverk	11 brødform
2 håndtak	7 fjærklemme	12 aksel
3 vindu	8 lys	▲ størrelse
4 luftehull	9 tidsbryter	▼ skorpefarge

Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.

VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert











- 1 Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og personer med nedsatte fysiske, sansende eller mentale evner eller manglende erfaring eller kunnskap hvis slike personer har fått opplæring eller blir holdt under oppsyn og forstår farene som er tilknyttet bruken av apparatet. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over åtte år og holdes under oppsyn. Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under åtte år.
- 2 Ikke koble til apparatet via tidsbryter- eller fjernstyringssystem.
-  3 Apparatets overflater vil bli varme.
- 3 Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.
-  Ikke senk apparatet ned i væske.
- 4 Ikke bruk apparatet i nærheten av eller under brennbare stoffer (som f.eks. gardiner).
- 5 Ikke dekk til apparatet eller ha noe på det.
- 6 Trekk ut kontakten fra apparatet når det ikke er i bruk, før flytting og før rengjøring.
- 7 Ikke bruk tilleggsutstyr eller annet utstyr annet enn de vi leverer.
- 8 Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.
- 9 Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.
- 10 For å stoppe apparatet trykker du på -knappen og holder den inne i to sekunder.

kun for bruk i hjemmet

FØR FØRSTEGANGSBRUK

Rengjør apparatet for å fjerne produksjonsstøv osv.

SLIK FUNGERER DET – KORT OVERSIKT

- 1 Velg en oppskrift.
- 2 Legg ingrediensene i brødformen i riktig rekkefølge – dette er viktig.
- 3 Sett brødformen inn i apparatet, og lukk dekslet.
- 4 Bruk menyknappen  for å velge et program (1–12).
- 5 Bruk skorpefargeknappen  for å flytte pilen øverst i displayet til lys , medium  eller mørk .
- 6 Bruk størrelsesknappen  for å flytte pilen nederst på displayet til liten  (500 g), medium  (750 g) eller stor  (1 kg).
- 7 Bruk + og - knappene for å stille inn tidsbryteren (valgfritt).
- 8 Trykk på -knappen for å starte programmet.

9 Displayet vil telle ned og piper når det er ferdig.

✳ Etter pipet vil apparatet holdes varmt i en time på programmene 1, 2, 3, 5, 8, 9, 10 og 11.

👁 FORBEREDELSE

10 Sett apparatet på en stabil, flat og varmeherdet overflate.

11 La det være minst 50 mm fri plass rundt hele apparatet.

12 Åpne dekslet.

13 Bruk håndtaket til å trekke brødformen opp og ut av apparatet.

14 Fest skovlen til akselen i bunnen av brødformen.

15 Akselen og hullet i skovlen er D-formet.

16 Sett ut en rist (til brødet), en varmebestandig matte (til brødformen) og grytekluter.

18 Det er viktig at ingrediensene måles opp nøyaktig.

19 Bruk samme måleskjeer for alle ingrediensene.

20 Jevn ut skjeene med baksiden av en kniv.

21 Ikke bruk litermål – elektroniske vekter er mye mer nøyaktig, så vei vannet.

22 1 milliliter vann veier 1 gram, så vi har oppgitt vannet i oppskriftene i gram (g), snarere enn i milliliter (ml).

23 Hvis du likevel ønsker å bruke et litermål, veier 1 milliliter vann 1 gram. Du kan derfor erstatte gram "g" med milliliter "ml", men det kan hende at resultatene ikke blir konsekvente.

24 Hvis du bruker en oppskrift fra et annet sted, kan du erstatte milliliter (ml) vann med gram (g) for bedre nøyaktighet.

25 Det er viktig at du tilsetter ingrediensene i riktig rekkefølge.

26 Vi har nummerert dem for å gjøre det enklere.

27 Tilsett først væsken.

28 Det er vanligvis vann, men det kan også være melk og/eller egg.

29 Vann/melk må være varmet opp (20–25 °C/68°F–77°F).

30 Både varmt og kaldt vann vil hemme gjæren.

31 Tilsett sukker og salt om nødvendig.

32 Tilsett våte ingredienser – honning, sirup, melasse ...

33 Tilsett tørre ingredienser – mel, tørrmelk, urter, krydder ...

34 Til slutt tilsetter du tørrgjæren (eller bakepulver/natron).

35 Legg det på toppen, og ikke gjør det vått, siden det da vil begynne å virke for tidlig.

✳ Hvis du bruker tidsbryteren, er det enda viktigere at gjær og vann er godt atskilt.

36 Nøtter, rosiner osv. tilsettes vanligvis under andre elting.

👁 FYLL OPP

36 Rengjør brødformen for overflødige rester.

37 Senk brødformen ned i apparatet.

38 Du må kanskje vri drivverket noe for at den skal passe.

39 Lukk dekslet.

👁 SLÅ PÅ

40 Stikk kontakten i støpselet.

41 Apparatet piper.

42 Displayet viser 1P (program 1 med medium skorpe), deretter 3:20 (programmets varighet).

43 Bruk menyknappen  for å velge et program (1–12).






👁 SKORPEFARGE

44 Bruk skorpefargeknappen    for å flytte pilen øverst i displayet til lys , medium  eller mørk .

✳ lys  (display = !), medium  (display = P), mørk  (display = H)

45 Denne funksjonen fungerer bare med programmene 1, 2, 3 og 5.


👁 STØRRELSE

- 46 Bruk størrelsesknappen   for å flytte pilen nederst på displayet til liten  (500 g), medium  (750 g) eller stor  (1 kg).
- 47 Disse størrelsene er omtrentlige – tenk på dem som liten, mellomstor og stor.
- 48 Denne funksjonen fungerer bare med programmene 1, 2, 3, 5 og 8.


👁 TIDSBRYTEREN

- 49 Hvis du ikke bruker tidsbryteren, kan du hoppe til punkt 63.
- 50 Bruk tidsbryteren til å sette ferdigtiden opptil 13 timer framover i tid (inkludert oppskriftens tid).
- 51 Denne funksjonen fungerer bare med programmene 1, 2, 3 og 5.
- 52 Ikke bruk tidsbryteren på oppskrifter som inneholder fersk melk, yoghurt, ost, egg, frukt, løk eller annet som kan bli dårlig hvis det blir stående et par timer i et varmt og fuktig miljø.
- 53 Hvis du lar ingrediensene ligge sammen i en lengre periode, er det nødt til å bli noe kontakt mellom dem, spesielt på varme eller fuktige dager.
- 54 Ikke bruk fuktige ingredienser som frukt.
- 55 Tilsett eventuelle nøtter eller rosiner etter melet.
- 56 Bestem når du vil at brødet skal være ferdig, for eksempel 1800.
- 57 Sjekk hva klokken står på nå, for eksempel 0700.
- 58 Regn ut differansen mellom de to tidene, for eksempel 11 timer.
- 59 Bruk + og - knappene for å endre klokkeslettet på displayet fra programtiden til den tiden du akkurat regnet ut (for eksempel 11 timer).
- 60 Hvert trykk vil redusere - eller øke + tiden med 10 minutter.
- 61 Du kan ikke redusere tiden til mindre enn programtiden.
- 62 Makstiden som kan vises på displayet, er 13 timer.

👁 STARTE APPARATET

- 63 Trykk på -knappen for å starte programmet.
- 64 Apparatet piper.
- 65 Displayet vil telle ned og piper når det er ferdig.
- 66 Hvis du bruker program 3, vil ikke eltingen starte før etter 30 minutter, når ingrediensene er varme.**
- 67 Ta en titt på deigen (gjennom vinduet) etter 30 minutter med elting.**
- 68 Hvis du ser noen utelatte ingredienser rundt på veggene i brødformen, må du åpne dekslet, skrape dem inn i deigen med en slikkepott og lukke dekslet igjen.
- 69 Skrap bare veggene så du unngår skovlen.

👁 FERDIG?

- 70 For å stoppe apparatet trykker du på -knappen og holder den inne i to sekunder.
- 71 For best resultat bør du ta brødet ut så snart det er ferdig.
- 72 Hvis du ikke stopper apparatet, vil det holde brødet varmt i en time.**
- 73 Det vil så pipe 10 ganger og slå seg av.
- 74 Koble fra apparatet
- ✳ Damp og varm luft vil sive ut når du løfter av dekslet.
- 75 Bruk grytekluter.
- 76 Åpne dekslet.
- 77 Bruk håndtaket til å trekke brødformen opp og ut av apparatet.
- 78 Snu brødformen opp ned og rist den for å få løs brødet.
- 79 Du må kanskje bruke en varmebestandig slikkepott av plast eller tre rundt innsiden av brødformen.
- 80 Legg brødet på risten for å avkjøle det i 20–30 minutter før du skjærer.
- 81 Sett brødformen på den varmebestandige matten.
- 82 Sjekk at skovlen fortsatt er i brødformen.

83 Hvis skovlen er i brødet, må du grave den ut med en varmebestandig slikkepott av plast eller tre.

84 Før du bruker apparatet på nytt, må det avkjøles og rengjøres.

85 Hvis apparatet er for varmt, vil displayet vise en feilmelding.

nøtter, rosiner osv.

86 Nøtter, rosiner osv. tilsettes vanligvis under andre elting.

87 Apparatet piper 15 ganger når det vil ha dem.

88 Pipene kommer ca. 22 minutter etter starten av programmene 1 og 5 og 47 minutter etter starten av program 3.

89 Denne funksjonen fungerer bare med programmene 1, 3 og 5.

90 Hvis du bruker frisk frukt eller grønnsaker, må du tørke dem av med kjøkkenpapir.

91 Apparatet piper 15 ganger når det vil ha dem:

92 Åpne dekslet.

93 Dryss de nye ingrediensene over deigen.

94 Lukk dekslet.

PROGRAMMENE

1 vanlig (basic)

For vanlig hvitt brød eller oppskrifter basert på hvit brøddeig.

2 Fransk (French)

For fransk brød med en lettere konsistens og sprøere skorpe. Oppskrifter som passer for dette programmet, inneholder vanligvis ikke smør (eller margarin) eller melk. Det holder seg ferskt bare et par timer.

3 helkorn/sammalt (wholewheat/wholemeal)

Tyngre mel trenger forvarming i ca. 30 minutter før elting. Brødene har en tendens til å være mindre og tettere. Tidsbryteren fungerer ikke så godt her.

4 kake (cake)

For kake- og røreoppskrifter, ikke deig, vanligvis med av bakepulver eller natron som hevemiddel, snarere enn gjær.

5 søtt (sweet)

For søtere brødoppskrifter, ofte med frukt eller tørket frukt.

6 deig (dough)

Dette bruker apparatet som en blande-/eltemaskin.

Ta ut deigen så snart programmet er ferdig.

Slå den tilbake, dekk til, og la den hvile i rundt ti minutter før du skjærer eller former den.

7 syltetøy (jam)

Dette forvarmer ingrediensene før de så kokes. Beregn god plass for at syltetøyet kan utvide seg ved koking. Hvis syltetøy kommer inn i apparatet, er det vanskelig å rengjøre det.

*** Vær forsiktig – varmt syltetøy kan brenne deg stygt.**

8 sandwich (sandwich)

Dette lager et brød med løs konsistens og tynn skorpe, ideelt for å lage smørbrød.

9 glutenfritt (gluten-free)

I glutenfritt brød brukes andre stoffer for å gi deigen elastisitet og spenst. Brødet er tettere og grovere enn brød laget med sterkt mel.

10 hurtigbaking I (fastbake I)

11 hurtigbaking II (fastbake II)

Dette er variasjoner i standardprogrammet, med reduserte elte-, heve- og steketider.

De kutter programmet med henholdsvis 55 og 80 minutter.

Brødene blir mindre, tettere og mer grovkornede enn normalt, og eventuelle ekstra ingredienser (rosiner, nøtter osv.) kan bli most eller ujevnt fordelt.

12 spesialitet (speciality)

Dette programmet er spesielt designet for maltbrøddoppskriften.

👁 INGREDIENSER

mel

Hvilken type mel som brukes, er viktig. Du kan ikke bruke "vanlig" hvetemel til å lage brød. Kjøp mel med "grovt" eller "brød" i navnet. Det vanligste selges normalt som fullkorn hvetemel. Disse "grove" melene eller "brødmel" inneholder mer gluten enn vanlig bakemel. Gluten er proteinet som gir brødet dets struktur og konsistens. Det holder på karbondioksidet som gjæren produserer og gir deigen elastisitet ("sprett").

annet brødmel

Disse inkluderer sterkt, brunt mel, sterkt sammalt mel og helkorn brødmel. Disse har lavere nivåer av gluten enn sterkt hvetemel. Brune brød er typisk mindre og tettere enn hvite brød. Hvis du erstatter halvparten av det brune melet i en oppskrift med sterkt hvetemel, kan du lage brød med smak som et "brunt brød" og konsistens som et "hvitt brød".

gjær

- 1 Gjær er en levende organisme. Sammen med fuktighet, mat og varme frigjør gjæren karbondioksid som gjør at deigen hever seg.
- 2 Vi anbefaler å bruke "tørket aktiv gjær", også kjent som "tørt aktiv gjær", og "hurtiggjær" eller "lett utblandet tørrgjær". Disse selges vanligvis i pakker på syv gram og trenger ikke oppløses i vann først.
- 3 Hvis du ikke bruker all gjæren i en pose, kaster du bare resten.
- 4 Ikke bruk fersk eller hermetisk gjær – de vil ikke virke i apparatet.
- 5 Sjekk "best før"-datoen på gjærpakken.
- 6 Kanskje finner du også "hurtiggjær" eller "brødmaskingjær" – svært potent gjær som gjør at deigen vokser opptil 50 % raskere. Hvis du bruker disse, må du prøve deg fram for å få de beste resultatene. Du kan begynne med å prøve dem med programmene 10 og 11.

væske

- 1 De flytende ingrediensene er vanligvis vann eller melk eller en blanding av disse.
- 2 Vann gjør skorpen sprø. Melk gir en mykere skorpe.
- 3 Vann/melk må være varmet opp (20–25 °C/68°F–77°F).
- 4 Noen oppskrifter inneholder håndvarmt vann (dvs. 35–50 °C/95°F–122°F) for å fremskynde prosessen. Det er bare hurtiggjæren som kan håndtere denne temperaturen.
- 5 Ikke bruk melk med tidsbryteren.

smør/fett

Dette gjør deigen mer medgjørlig, forbedrer smaken og beholder fuktigheten, noe som gjør at brødet holder seg ferskt lenger. Margarin eller olivenolje kan brukes i stedet for smør, men de er mindre effektive.

Ikke bruk smøreprodukter med lite fett.

sukker

Sukker gir næring til gjæren, gir smak og konsistens og gjør skorpen brunere. Noen gjærtyper trenger ikke sukker for å aktiveres.

Du kan bruke honning, sirup eller melasse i stedet for sukker, forutsatt at du justerer de flytende ingrediensene for å kompensere.

Ikke bruk kunstige søtstoffer.

salt

Salt gir aroma og bidrar til å kontrollere gjæren, for å hindre at brødet hever for mye for så å bryte sammen.

egg

Egg gjør brød rikere på smak og mer næringsrikt, gir farge og bidrar til god struktur og konsistens. Hvis du tilsetter egg, må du justere de andre flytende ingrediensene.

urter og krydder

Disse kan tilsettes i begynnelsen, sammen med hovedingrediensene.

Tørket kanel, ingefær, oregano, persille og basilikum tilfører smak og variasjon. Bruk små mengder (en teskje).

Friske urter, som hvitløk og gressløk, kan inneholde nok væske til å forstyrre balansen i oppskriften, så juster flytende ingredienser tilsvarende.

nøtter, rosiner osv.

Tørket frukt og nøtter bør finhakkes, ost bør være revet, og sjokoladebiter må være biter, ikke klumper. Ikke tilsett for mye, ellers kan det hende brødet ikke hever.

Ved bruk av frisk frukt og nøtter må du kanskje justere de flytende ingrediensene for å kompensere.

OPPBVARING AV BRØD

Oppbevar brødet et par dager ved romtemperatur, i en plastpose med luften presses ut.

For å fryse brødet må du la det avkjøles, legge det i en plastpose, suge all luft ut av posen og deretter tette den.

Ikke legg brød i kjøleskapet. De kjemiske reaksjonene som er involvert når brød bederves, virker best ved kjøleskaptemperaturer.

KJØKKENTEMPERATUR

Apparatet fungerer best i et kjøkken med en temperatur på 15–34 °C.

STRØMBRUDD

Hvis et strømbrudd varer mindre enn 7 minutter, vil apparatet kompensere for dette.

Hvis stoppen i programmet varer i over 7 minutter, vil apparatet kompensere for dette.

Koble fra, tøm og rengjør apparatet.

FEILMELDINGER

Hvis apparatet er for varmt, vil displayet vise en feilmelding.

Dette vil være et oddetallssett med bokstaver og/eller tall.

For å stoppe apparatet trykker du på ^{start}/_{stop}-knappen og holder den inne i to sekunder.

La apparatet avkjøles, og prøv igjen.

Hvis dette ikke fungerer, er ikke apparatet overopphetet, men ødelagt.

STELL OG VEDLIKEHOLD

1 Koble fra apparatet og la det kjøle seg.

2 Hvis skovlen sitter fast i akselen, kan du fylle brødformen med varmt vann for å mykne opp deigrestene slik at skovlen kan fjernes. Ikke la det stå å trekke inn.

3 Hvis innsiden av skovlen tettes med mel, kan du dyppe den i varmt vann og deretter rengjøre den med en tannpirker.

4 Tørk av alle overflater med en ren fuktig klut.

5 Vask brødformen og skovlen for hånd, skyll og tørk.

 Du kan vaske disse delene i oppvaskmaskinen.

6 Sett skovlen i et eget rom i bestikkurven.

7 Hvis du bruker oppvaskmaskinen, kan maskinens harde omgivelser innvendig skade overflatebehandlingen.

8 Skaden bør kun være kosmetisk, og bør ikke påvirke apparatets drift.

OPPSKRIFTER

1 Mange eksterne faktorer påvirker brødets smak og konsistens (for eksempel gjærtype, meltype, sukkertype, kjøkkentemperatur, lufttrykk og høyde over havet).

2 Oppskriftene som medfølger, har blitt utviklet spesielt for dette apparatet.

3 Hvis du ønsker å eksperimentere, kan du bruke oppskriftene som en veiledning, smake på resultatet og ta notater.

- 4 Det er best bare å endre én ting om gangen, slik at du vet hva som gjør at du får det resultatet du får.
- 5 Hvis du allerede har brøddoppskrifter eller finner oppskrifter andre steder, kan du sammenligne dem med oppskriftene som er gitt her for å finne ut hvilket program du skal prøve først. Deretter kan du eksperimentere til resultatene blir som du vil.
- 6 Vær nøye med mengdene ved bruk av andre oppskrifter. Ved første forsøk må du ikke fylle brødformen mer enn ca. kvartfull, og hvert fall ikke så mye som en tredjedel full. Hvis du overfyller brødformen, kan ingrediensene brenne seg fast i elementet og tette drivverket.
- 7 **Det er viktig at du tilsetter ingrediensene i riktig rekkefølge.**
- 8 Vi har nummerert dem for å gjøre det enklere.

PROBLEMER

brødet falt sammen

Deigen er kanskje for fuktig. Reduser væsken i oppskriften noe. Hvis du brukte frukt, ble den kanskje ikke skikkelig tørket.

Hvis du lar brødet stå i brødformen mens det avkjøles, kan det hende at fuktighet som ble frigjort under bakingen, trekker inn i brødet.

Melet kan ha vært for grovmalt. Prøv å bruke finere mel.

brødet hevet seg ikke

Mengdene av ingredienser var feil – nøyaktighet er helt avgjørende.

Gjæren er bedrevet – sjekk "best før"-datoen.

brødets kjerne er for fuktig

Deigen kan ha vært for fuktig.

Melet kan ha vært for tungt. Dette problemet kan oppstå med rug, kli og sammalt mel. Erstatte noe av det tunge melet med hvitt mel.

brødet har svellet for mye

Du kan ha brukt for mye gjær – prøv å redusere det noe.

For mye sukker kan føre til at gjæren virker for raskt, slik at brødet hever seg for mye. Prøv å redusere sukkermengden. Hvis du tilsetter søte/sukkerholdige ingredienser som tørket frukt, honning eller sirup, må du redusere sukkermengden for å kompensere.

Deigen er kanskje for fuktig. Reduser væsken i oppskriften noe. Hvis du brukte frukt, ble den kanskje ikke skikkelig tørket.

Bruk et grovere mel. Med fint mel trenger du mindre gjær enn med den samme type mel bare grovmalt.

brødet smaker ingenting

Prøv å øke mengden av salt med opptil ¼ av en teskje.

MILJØBESKYTTELSE

For å unngå miljømessige og helserelaterte problemer forbundet til farlige stoffer i elektriske og elektroniske varer, må ikke apparater merket med dette symbolet kastes sammen med vanlig avfall, men gjenvinnes, gjenbrukes eller resirkuleres.

1 vanlig (basic)					
1	lunkent vann	190g	260g	360g	
2	olivenolje	1	1 + 1	2	2
3	salt	1	1	2	2
4	sukker	1	1 + 1	2	2
5	tørrmelkpulver	1	1	2	2
6	sterkt hvitt brødmel	350g	500g	650g	
7	tørrgjær	1 1/2	1 1/4	2	2
2 Fransk (French)					
1	lunkent vann	200g	300g	400g	
2	salt	1	1 1/2	2	
3	sterkt hvitt brødmel	360g	545g	725g	
4	tørrgjær	1	1 1/2	1 1/2	1 1/2

3 heikorn/sammalt (wholewheat/wholemeal)					
1	lunkent vann	200g	300g	400g	
2	olivenolje	1	1	2	2
3	salt	3/4	1 1/4	2	2
4	sukker	2	1	1 1/2 T	2
5	tørrmelkpulver	1	1 1/2	2	
6	sterkt helkornmel	150g	220g	300g	
7	sterkt hvitt brødmel	150g	220g	300g	
8	tørrgjær	1/2	3/4	1 t	

4 kake (cake)					
1	sitronsaft			1	
2	egg, små (opp til 53 gram)			2	
3	vaniljeekstrakt			1/4	
4	smør, smeltet			50g	
5	blandet tørket frukt (våt)			175g	
6	hvetemel			250g	
7	sukker			150g	
8	malt kanel			1/4	
9	malt muskat			1/4	
10	bakepulver			2	
11	brandy (valgfritt)			3	

Hvis smøret ikke er smeltet, vil ikke oppskriften fungere.





spiseskje (15 ml) dråpe
 teskje (5 ml) g gram

pakke (7 g)






5 søtt (sweet)					
1	melk	200g	300g	400g	
2	olivenolje	1	1 1/2	2	2
3	salt	1	1 1/2	2	2
4	sukker	2	3	4	4
5	vaniljeekstrakt	1/2	3/4	1	1
6	sterkt helkornmel	300g	450g	600g	
7	kakao	25g	40g	50g	
8	tørrgjær	1 1/2	2	1 1/2	1 1/2
9	hakkeede hasselnøtter	7	5	3	3
















6 deig (dough)					
1	lunkent vann			250g	
2	olivenolje			1	1
3	salt			1	1
4	sukker			2	2
5	sterkt hvitt brødmel			400g	400g
6	tørrgjær			1	1
7	tørkede blandede urter			1	1








Kna deigen til en ball på et melet bakebord. La det stå i ro i 15 minutter. Rull deigen til sirkler på melet overflate. Plasser sirklene på en stekeplate som ikke kleber. Smør en tomatbasert saus på sirklene, og legg til topping. Stekes i en forvarmet ovn på 190°C i 15-20 minutter. Overflaten skal være gylden brun.





7	syltetøy (jäm)		
1	jordbær	500g	
2	sitronsaft	2 	
3	sukker	100g	
4	vaniljeekstrakt	¼ 	
5	malt kanel	¼ 	
6	likør (valgfritt)	3 	









Mos alle ingrediensene sammen, og legg de deretter i brødformen.

11	hurtigbaking II (fastbake II)		
1	lunkent vann		400g
2	olivenolje	2 	
3	salt	2 	
4	sukker	2 	
5	sterkt hvitt brødmel	630g	
6	tørrmelkpulver	2 	
7	tørrgjær	1 	

8	sandwich (sandwich)			
1	melk	250g	300g	400g
2	olivenolje	1 	½ 	2 
3	salt	1 	½ 	2 
4	sukker	½ 	2 	3 
5	sterkt hvitt brødmel	370g	450g	600g
6	tørrgjær	½ 	2 	1 

12	spesialitet (speciality)		
1	lunkent vann		270g
2	olivenolje		1 
3	salt		1 
4	tørrmelkpulver		1 
5	hvetemel		450g
6	tørrgjær		½ 
7	sultanhustruer		200g
8	honning		1 
9	maltekstrakt		2 
10	svart sirup		½ 




9	glutenfritt (gluten-free)		
1	lunkent vann	350g	
2	olivenolje	½ 	
3	salt	½ 	
4	sukker	1 	
5	glutenfri brødblanding	400g	
6	tørrgjær	1 	

10	hurtigbaking I (fastbake I)		
1	lunkent vann	300g	
2	olivenolje	1  + 1 	
3	salt	½ 	
4	sukker	1  + 1 	
5	sterkt hvitt brødmel	470g	
6	tørrmelkpulver	1  + 1 	
7	tørrgjær	2 	

Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:
















- 1 Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet och kunskap, om personerna i fråga är under uppsikt och har fått anvisningar om hur apparaten fungerar och om de har förstått vilka risker som användningen kan medföra. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn, såvida de inte är över 8 år och är under uppsikt. Håll apparat och elkabel utom räckhåll för barn under 8 år.
 - 2 Anslut inte apparaten genom en extern timer eller fjärrkontroll.
-  Apparatens utsida blir varm.
- 3 Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.
-  Sänk inte ned apparaten i någon vätska.
- 4 Använd inte apparaten nära eller under lättantändligt material (t.ex. gardiner).
 - 5 Täck inte över apparaten och lägg inte heller något ovanpå den.
 - 6 Dra ur sladden när apparaten inte används, innan den flyttas och före rengöring.
 - 7 Använd bara tillbehör och övrig utrustning som företaget tillhandahåller.
 - 8 Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
 - 9 Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.
 - 10 Stäng av apparaten genom att trycka på knappen  och hålla den kvar under 2 sekunder.

endast för hushållsbruk

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Rengör apparaten för att ta bort till exempel fabriksdamm.

SÅ FUNGERAR DET – KORT BESKRIVNING

- 1 Välj ett recept.
 - 2 Det är viktigt att du lägger ned ingredienserna i bakformen i samma ordning som de står i receptet.
 - 3 Ställ in bakformen i apparaten och stäng locket.
 - 4 Välj program (1–12) med knappen .
 - 5 Genom att trycka på knappen färg på brödskorpan    kan du flytta pilen överst på displayen till ljus , medium  eller mörk  färg.
 - 6 Genom att trycka på knappen storlek    kan du flytta pilen nederst på displayen till storlekarna liten  (500 g), medium  (750 g) eller stor  (1 kg).
 - 7 Om du vill ställa in timern kan du göra det med knapparna +/-.
 - 8 Starta programmet genom att trycka in knappen .
 - 9 Displayen börjar nedräkningen, och när det är färdigt hörs en signal.
-  Efter signalen hålls brödet varmt under en timme på programmen 1, 2, 3, 5, 8, 9, 10, och 11.

bilder	5 gångjärn	10 degblandare
1 lock	6 drivenhet	11 bakform
2 handtag	7 fjäderhake	12 drivaxel
3 fönster	8 signallampa	▲ storlek
4 ventilationsöppningar	9 timer	▼ färg på brödskorpan

👁 FÖRBEREDELSE

- 10 Ställ apparaten på en fast, jämn och värmetålig yta.
- 11 Det ska finnas ett utrymme på minst 50 mm runt hela apparaten.
- 12 Öppna locket.
- 13 Lyft upp och ta ut bakformen från apparaten med hjälp av handtaget.
- 14 Placera degblandaren på drivaxeln nere i bakformen.
- 15 Drivaxeln och hålet på degblandaren är D-formade.
- 16 Sätt fram ett bakgaller (för brödet), ett värmetåligt underlägg (för bakformen) samt ugnshandskar.
- 18 Det är viktigt att ingredienserna är exakt uppmätta.**
- 19 Använd samma måttsked för alla ingredienser.
- 20 Jämna till måttskeden med en kniv.
- 21 Använd inte en måttbägare – elektroniska hushållsvågar är mycket mer exakta, därför bör du väga vattnet också.
- 22 1 milliliter (ml) vatten väger 1 gram (g), så vi har angett vattenmängden i recepten i gram i stället för i milliliter.
- 23 Om du i alla fall vill använda en måttbägare kan du bara byta ut gram (g) mot milliliter (ml) eftersom 1 gram=1 milliliter men mätningen kanske inte blir lika exakt.
- 24 Om du använder ditt eget brödrecept bör du helst också väga vattnet och mäta i gram (g) i stället för i milliliter (ml) för ett säkrare resultat.
- 25 Det är viktigt att tillsätta ingredienserna i samma ordning som de står på receptet.**
- 26 Vi har numererat ingredienserna i recepten för att underlätta för dig.
- 27 Tillsätt vattnet först.
- 28 Vanligtvis är det vatten som anges i receptet, men det kan också vara mjölk och/eller ägg.
- 29 Värm vattnet/mjölken till 20–25 °C.(68°F-77°F).
- 30 Alltför varmt eller kallt vatten kan försämra jäsförmågan.
- 31 Tillsätt socker och salt om det står i receptet.
- 32 Tillsätt våta ingredienser – honung, sirap, melass och liknande.
- 33 Tillsätt torra ingredienser – vetemjöl, tormjolk, örter, kryddor och liknande.
- 34 Tillsätt jäsningsmedlet till sist i form av torrjäst (alternativt bakpulver eller bikarbonat).
- 35 Lägg jäsningsmedlet högst upp utan kontakt med degvåtskan så att jäsningsprocessen inte börjar för tidigt.
- ✳ Om du använder timern är det speciellt viktigt att jästen inte kommer i kontakt med vattnet när du tillsätter ingredienserna.


36 Nötter, russin och liknande tillsätts helst när degen knådas för andra gången.

👁 LADDA UPP





- 36 Ta bort alla brödrester från bakformen.
- 37 Sänk ned bakformen i apparaten.
- 38 Drivenheten behöver kanske vridas lite för att passa in.
- 39 Stäng locket.

👁 SLÅ PÅ STRÖMMEN

- 40 Sätt stickproppen i vägguttaget.
- 41 Apparaten ger en signal.
- 42 Displayen visar 1P (program 1, med medium färg på brödskorpan) och sedan 3:20 (programtid).

43 Välj program (1–12) med knappen .

FÄRG PÅ BRÖDSKORPAN

44 Genom att trycka på knappen färg på brödskorpan  kan du flytta pilen överst på displayen till ljus , medium  eller mörk  färg.

★ Ljus  (display = L), medium  (display = M), mörk  (display = H)

45 Denna funktion finns bara för programmen 1, 2, 3 och 5.

STORLEK

46 Genom att trycka på knappen storlek  kan du flytta pilen nederst på displayen till storlekarna liten , medium  (750 g) eller stor  (1 kg).

47 Måtten på storlekarna är ungefärliga – tänk dig att storleken är liten, medium och stor.

48 Denna funktion finns bara för programmen 1, 2, 3, 5 och 8.

TIMERN

49 Hoppa till punkt 63 om du inte använder timer.

50 Använd timern om du vill ställa in sluttid för tidsinställd bakning upp till 13 timmar framåt (inberäknat recepttid).

51 Denna funktion finns bara för programmen 1, 2, 3 och 5.

52 Använd inte timern om receptet innehåller färsk mjölk, yoghurt, ost, ägg, frukt, lök eller någonting annat där kvaliteten skulle kunna försämrans under några timmar i en varm och fuktig omgivning.

53 När man blandar ingredienser och låter de stå under en viss tid går det inte att undvika att de reagerar på varandra, särskilt i en varm och fuktig omgivning.

54 Använd inte frukt eller andra ingredienser med hög fukthalt.

55 Tillsätt nötter och russin efter mjölet.

56 Ställ in önskad sluttid för bakningen, till exempel 1800.

57 Kontrollera vad klockan är när du startar timern., till exempel 0700.

58 Räkna ut skillnaden mellan de båda tiderna, till exempel 11 timmar (hours).


59 Använd knapparna +/- om du vill ändra den tid som visas på displayen och som du just har räknat ut (till exempel 11 timmar).

60 Varje gång du trycker på knapparna +/- ändras tiden på displayen med 10 minuter.

61 Du kan inte minska tiden till mindre än programtiden.

62 Den längsta tiden för timerinställningen är 13 timmar.

STARTA APPARATEN

63 Starta programmet genom att trycka in knappen .

64 Apparaten ger en signal.

65 Displayen börjar nedräkningen, och när det är färdigt hörs en signal.

66 Om du använder program 3 kommer knådningen inte att börja förrän efter 30 minuter eftersom ingredienserna först värms upp.

67 Kontrollera degen (genom apparatens fönster) efter 30 minuters knådning.

68 Om du ser några ingredienser som inte har knådats in utan blivit kvar längs kanterna på bakformen bör du öppna locket, skrapa ned ingredienserna i degen med en degspade och sedan stänga locket igen.

69 Skrapa bara på kanterna för att undvika kontakt med degblandaren.

FÄRDIG?

70 Stäng av apparaten genom att trycka på knappen  och hålla den kvar under 2 sekunder.

71 Ta helst ut brödet så snart som det är färdigt, det ger bäst resultat.

72 Om du inte stänger av apparaten hålls brödet varmt under en timme.

73 Därefter ger apparaten signal 10 gånger innan den stängs av.

74 Dra ur sladden på apparaten.

★ Ånga och varm luft strömmar ut när du tar av locket.

- 75 Använd ugnshandskar.
76 Öppna locket.
77 Lyft upp och ta ut bakformen från apparaten med hjälp av handtaget.
78 Vänd bakformen upp och ned och skaka på den så att brödet lossnar från formen.
79 Du behöver kanske använda ett värmetåligt plastredskap eller en träspade runt insidan på bakformen för att brödet ska lossna.
80 Lägg brödet på ett bakgaller under 20–30 minuter innan du skär upp det.
81 Ställ bakformen på det värmetåliga underlägget.
82 Kontrollera att degblandaren sitter kvar i bakformen.
83 Om degblandaren har fastnat i brödet kan du ta ut den med en plast- eller träspade.
84 Låt apparaten svalna och rengör den innan den används igen.
85 Om apparaten blir för varm visas ett felmeddelande på displayen.

👁 **nötter, russin och liknande**

- 86 Nötter, russin och liknande tillsätts helst när degen knådas för andra gången.
87 Apparaten ger signal 15 gånger när det är dags att tillsätta dem.
88 Signalen hörs ungefär 22 minuter efter det att programmen 1 och 5 har startat och 47 minuter efter det att program 3 har startat.
89 Denna funktion finns bara för programmen 1, 3 och 5.
90 Om du använder färsk frukt eller färska grönsaker bör du först torka av dem med hushållspapper.
91 Apparaten ger signal 15 gånger när det är dags att tillsätta de nya ingredienserna:
92 Öppna locket.
93 Strö ut dem över degen.
94 Stäng locket.

👁 **PROGRAMMEN**

1 basbröd (basic)

För vanligt vitt bröd eller recept som är baserat på deg för vitt bröd.

2 franskbröd (French)

För bröd av fransk typ med lättare konsistens och knaprigare brödskorpa. Recept som passar för detta program innehåller vanligen inte smör (eller margarin) eller mjölk. Ett sådant bröd håller sig bara färskt under några timmar.

3 fullkornsbröd (wholewheat/wholemeal)

Bröd med tyngre mjöl behöver förvärmas under 30 minuter innan det knådas. Brödlimporna blir ofta mindre och kompaktare. Det passar inte särskilt bra att använda timer för sådant bröd.

4 kakor (cake)

För recept på kakor som man bakar av en smet i stället för en deg och där man använder bakpulver eller bikarbonat som jäsningsmedel i stället för jäst.

5 söta bakverk (sweet)

För recept på söta kakor som ofta innehåller frukt eller torkad frukt.

6 deg (dough)

Programmet används för att blanda och knåda deg.

Ta ut degen så fort som programmet är färdigt

Platta till degen för hand, täck över den och låt den vila i ungefär 10 minuter innan du skär eller formar den

7 sylt (jam)

Programmet förvärmer ingredienserna och kokar dem. Lägg inte ner för stor mängd ingredienser åt gången eftersom det behövs mycket utrymme när sylten kokar. Om du får in sylt i apparaten kan det bli svårt att rengöra den.

✳ **Var försiktig! Varm sylt kan orsaka allvarlig brännskada.**

8 sandwichbröd (sandwich)

Programmet bakar bröd med en porösare konsistens och en tunn brödskorpa, ett idealiskt smörgåsbröd.

9 glutenfritt bröd (gluten-free)

Glutenfritt bröd innehåller andra ämnen som gör att brödet ändå blir elastiskt och spänstigt. Det blir ett grövre och kompaktare bröd än sådant som bakas på mjöl med hög proteinhalt.

10 snabbprogram I (fastbake I)

11 snabbprogram II (fastbake II)

Dessa program är varianter på basprogrammet med kortare tid för knådning, jäsnig och utbakning.

Programtiden förkortas till 55 respektive 88 minuter.

Bröden blir mindre, kompaktare och grövre och om du tillsätter andra ingredienser som russin eller nötter kan de krossas eller fördelas ojämnt.

12 specialbröd (speciality)

Detta program passar särskilt bra för recept som innehåller malt.

👁 INGREDIENSER

mjöl

Det är viktigt att använda rätt sorts mjöl. Baka inte bröd på vanligt vetemjöl utan använd mjöl med hög proteinhalt. Bakmjölsorter med hög proteinhalt innehåller mer gluten än vanligt bakmjöl. Gluten är det protein som ger brödet dess struktur och konsistens. Gluten håller kvar koldioxid från jästen och gör degen elastisk och spänstig.

andra typer av bakmjöl

Man kan använda mörkt mjöl med hög proteinhalt, fullkornsmjöl med hög proteinhalt och grovt fullkornsbakmjöl. Dessa mjölsorter har lägre glutenhalt än vetemjöl med hög proteinhalt. Mörkt bröd blir ofta mindre och kompaktare än bröd bakat på vanligt vetemjöl. Du kan också byta ut hälften av det proteinrika vetemjölet mot mörkt mjöl och få ett bröd som smakar som ett mörkt bröd och har samma konsistens som ett vitt bröd.

jäst

- 1 Jäst är en levande organism som under inverkan av fukt, näring och värme avger koldioxid vilket gör att degen jäser upp och höjer sig.
- 2 Vi rekommenderar att du använder torrjäst, t.ex "dry active yeast" och "instant yeast" eller easy blend dried yeast" De säljs vanligen i förpackningar på 7 g och behöver inte lösas upp i vatten först.
- 3 Om du inte använder hela förpackningen bör du kasta bort återstoden.
- 4 Färsk eller konserverad jäst fungerar inte i bakmaskinen.
- 5 Kontrollera datummärkningen på jästförpackningen.
- 6 Det finns också "fast action yeast" eller "bread machine yeast" – det är mycket verksamma jästtyper som får degen att jäsa upp till 50 % snabbare.. Om du använder sådana jästtyper får du pröva dig fram för att få det bästa resultatet och då bör du använda programmen 10 och 11.

degvätska

- 1 Degvätskan består vanligen av vatten eller mjölk eller en blandning av båda.
- 2 Vatten ger en knaprigare brödskorpa och mjölk ger en mjukare brödskorpa.
- 3 Värm vattnet/mjölk till 20–25 °C.(68°F-77°F).
- 4 Några recept rekommenderar att degvätskan ska vara fingervarm, det vill säga 35–50 °C (95°F-122°F) för att jäsnigen ska gå snabbare, men endast vissa jästtyper kan klara en sådan temperatur.
- 5 När du använder mjölk i degvätskan bör du inte använda timern.

smör/matfett

Smör och annat matfett gör degen mjuk, förbättrar smaken och håller kvar fuktighet så att brödet håller sig färskt längre. Margarin eller olivolja kan användas i stället för smör men är mindre effektiva.

Använd inte bredbart, kalorifattigt matfett.

socker

Socker ger näring till jästen, ger brödet smak och konsistens och medverkar till att ge brödskorpan färg. Vissa jästtyper behöver inte socker för att aktiveras.

Man kan använda honung, sirap eller melass i stället för socker om man anpassar mängden på degvätskan för att få rätt proportioner.

Använd inte konstgjorda sötningsmedel.

salt

Salt ger smak, och bidrar till att kontrollera jästen så att brödet inte jäser upp för mycket för att sedan sjunka ihop.

ägg

Ägg ger brödet färg och en fylligare smak. Det gör brödet mer näringsrikt och bidrar till att ge brödet bättre struktur och konsistens. Anpassa vätskemängden om du tillsätter ägg.

örter och kryddor

Örter och kryddor kan tillsättas från början tillsammans med huvudingredienserna.

Torkad kanel, ingefära, oregano, persilja och basilika ger smak och variation. Används i små mängder (en tesked).

Färska örter och växter som vitlök och gräslök kan innehålla så mycket vätska att proportionerna i receptet ändras. Anpassa därför vätskehalten.

nötter, russin och liknande

Torkad frukt och nötter bör finhackas, ost ska rivas och choklad måste delas i mycket små bitar. Tillsätt inte för stor mängd av dessa ingredienser för då jäser inte brödet.

Om du använder färsk frukt eller nötter kan vätskehalten behöva anpassas för att få rätta proportioner.

👁 FÖRVARA BRÖD

Bröd kan förvaras några dagar i rumstemperatur i en plastpåse där man har pressat ur luften. Frysa in bröd – låt brödet svalna, lägg det i en plastpåse, pressa ur all luft från plastpåsen och tillslut den väl.

Förvara inte bröd i kylskåpet. De kemiska reaktionerna i brödet som gör att det härsknar, förstärks i kylskåpstemperatur.

👁 KÖKSTEMPERATUR

Apparaten fungerar bäst i ett kök med en temperatur på 15–34 °C (59°F–93°F).

👁 STRÖMAVBROTT

Om ett strömavbrott varar kortare tid än 7 minuter kommer apparaten att spara programmet.

Om ett strömavbrott varar längre än 7 minuter måste apparaten startas om.

Dra ur sladden, töm apparaten och rengör den.

👁 FELMEDDELANDEN

Om apparaten blir för varm visas ett felmeddelande på displayen.

En uppsättning udda bokstäver och/eller siffror visas.

Stäng av apparaten genom att trycka på knappen ^{start}/_{stop} och hålla den kvar under 2 sekunder.

Låt apparaten svalna och gör sedan ett nytt försök.

Om detta inte fungerar, är apparaten inte överhettad utan trasig.

👁 SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

- 1 Dra ur sladden till apparaten och låt apparaten svalna.
- 2 Om degblandaren har fastnat på drivaxeln – fyll bakformen med varmt vatten för att mjuka upp degrester så att degblandaren kan tas bort. Låt inte degblandaren ligga kvar i vatten.
- 3 Om mjölrester har samlats upp på degblandarens insida – lägg degblandaren i varmt vatten och rengör den sedan med en tandpetare av trä.
- 4 Torka av alla ytor med en ren och fuktig trasa.
- 5 Handdiska bakformen och degblandaren, skölj och torka.

 Dessa delar kan diskas i diskmaskin.

- 6 Lägg degblandaren i ett fack för sig i besticklådan.
- 7 Apparatus ytbehandling kan skadas om man använder diskmaskin.
- 8 Detta kan endast eventuellt medföra ytlig påverkan som inte inverkar på apparatus funktion.

👁 RECEPT

- 1 Många yttre faktorer påverkar smaken och konsistensen på ditt bröd, t.ex. vilken typ av jäst, mjöl och socker du använder, kökstemperatur och till och med lufttryck och höjd över havet.
- 2 Medföljande recept har utarbetats speciellt för denna apparat.
- 3 Om du vill pröva dig fram själv kan du använda recepten som vägledning, pröva dig fram och notera resultatet.
- 4 Det bästa är att bara ändra en sak i taget så du vet vad det är som har påverkat resultatet.
- 5 Om du redan har brödrecept eller hittar nya recept på andra ställen bör du jämföra dem med de recept som medföljer apparaten. Då kan du ta reda på vilket program som skulle kunna passa bäst och sedan pröva dig fram till ett lyckat resultat.
- 6 Tänk speciellt på hur du bäst ska anpassa måttsangivelsen när du använder andra recept. Vid första försöket bör du inte fylla bakformen över en fjärdedel och absolut inte över en tredjedel av utrymmet. Om du överfyller bakformen kan ingredienserna börja brinna, fastna på elementet och blockera drivenheten.
- 7 **Det är viktigt att tillsätta ingredienserna i samma ordning som de står på receptet.**
- 8 Vi har numrerat ingredienserna i recepten för att underlätta för dig.

👁 PROBLEMLÖSNING

brödet sjönk ihop

Degen var kanske för fuktig. Minska vätskemängden något. Om frukt användes hade den kanske inte torkats av tillräckligt.

Om man lämnar brödet kvar i bakformen för att svalna kan den fukt som frisläpptes under bakningen gå tillbaka in i brödet.

Mjölet kanske var för grovmalet. Försök med att använda ett mera finmalet mjöl.

brödet jäste inte upp

Proportionerna på ingredienserna blev kanske fel – det är mycket viktigt med exakta mått.

Jästen var kanske för gammal – kontrollera datummärkningen.

brödskorpan är för fuktig

Degen kanske var för fuktig,

Mjölet kanske var för tungt. Detta problem kan uppstå då man använder rågmjöl, kli och fullkornsmjöl. Byt ut någon av de tunga mjölsorterna mot vetemjöl.

brödet jäste upp för mycket

Du kanske använde för mycket jäst. Minska mängden jäst något nästa gång.

För mycket socker kan göra att jästen arbetar för snabbt och att brödet jäser för mycket. Försök med att minska mängden socker. Om du tillsätter söta/sockerhaltiga ingredienser som torkad frukt, honung eller någon form av sirap bör man anpassa mängden för att få rätta proportioner.

Degen var kanske för fuktig. Minska vätskemängden något. Om frukt användes hade den kanske inte torkats av tillräckligt.

Använd ett grövre mjöl. En mindre mängd jäst behövs till ett mer finalet mjöl av samma typ som det grovmalda mjölet.

brödet är smaklöst

Försök med att öka mängden salt med upp till ¼ tesked.



MILJÖSKYDD

För att undvika miljö- och hälsoproblem som beror på farliga ämnen i elektriska och elektroniska produkter får inte apparater som är märkta med denna symbol kastas tillsammans med osorterat hushållsavfall utan de ska tillvaratagas, återanvändas eller återvinnas.

1	basbröd (basic)				
1	ljust vatten	190g	260g		360g
2	olivolja	1	1 + 1	2	2
3	salt	1	1 + 1	2	2
4	socker	1	1 + 1	2	2
5	tormjölkspulver	1	1	2	2
6	grovt vetemjöl	350g	500g	650g	650g
7	torrjäst	1 1/2	1/4	2	2
2	franskbröd (French)				
1	ljust vatten	200g	300g		400g
2	salt	1	1/2	2	2
3	grovt vetemjöl	360g	545g	725g	725g
4	torrjäst	1	1/2	1 1/2	1 1/2

3	fullkornsbröd (wholewheat/wholemeal)				
1	ljust vatten	200g	300g		400g
2	olivolja	1	1	2	2
3	salt	3/4	1/4	2	2
4	socker	2	1	1 1/2 T	1 1/2 T
5	tormjölkspulver	1	1/2	2	2
6	proteinrikt fullkornsmjöl	150g	220g	300g	300g
7	grovt vetemjöl	150g	220g	300g	300g
8	torrjäst	1/2	3/4	1 t	1 t

4	kakor (cake)				
1	citronjuice			1	1
2	ägg, litet (upp till 53 g)			2	2
3	vaniljsocker			1/4	1/4
4	smör, smält			50g	50g
5	blandad torkad frukt (blötlagd)			175g	175g
6	vanligt vetemjöl			250g	250g
7	socker			150g	150g
8	malen kanel			1/4	1/4
9	malen muskotnöt			1/4	1/4
10	bakpulver			2	2
11	koniak (kan uteslutas)			3	3

Om smöret inte är smält fungerar inte receptet.

matsked (15 ml) droppe
 tesked (5 ml) g gram



smak tillsatser av
olika slag (7 g)

5	söta bakverk (sweet)				
1	mjöl	200g	300g		400g
2	olivolja	1	1 1/2	2	2
3	salt	1	1 1/2	2	2
4	socker	2	3	4	4
5	vaniljsocker	1/2	3/4	1	1
6	proteinrikt fullkornsmjöl	300g	450g	600g	600g
7	kakaopulver	25g	40g	50g	50g
8	torrjäst	1 1/2	2	1 1/2	1 1/2
9	hackade hasselnötter	7	5	3	3

6	deg (dough)				
1	ljust vatten			250g	
2	olivolja			1	1
3	salt			1	1
4	socker			2	2
5	grovt vetemjöl			400g	400g
6	torrjäst			1	1
7	torkade örter kryddor			1	1

Bearbeta degen och forma den till en boll på en mjölad arbetsyta. Låt degen jäsa i 15 minuter. Kavla ut degen till runda bottnar på ett mjölat bakbord. Lägg bottnarna på en bakplåt med nonstick-beläggning. Fördela först tomatås över bottnarna och tillsätt sedan fyllning. Baka i förvärmad ugn vid 190°C (15–20 minuter). Ytan ska vara gyllenbrun.

7	sylt (jam)				
1	jordgubbar	500g			
2	citronjuice	2			
3	socker	100g			
4	vaniljsocker	1/4			
5	malen kanel	1/4			
6	alkoholtillsats (om så önskas)	3			

Blanda samman alla ingredienser och lägg degen i bakformen.

11	snabbprogram II (fastbake II)				
1	ljust vatten	400g			
2	olivolja	2			
3	salt	2			
4	socker	2			
5	grovt vetemjöl	630g			
6	torrmjölkspulver	2			
7	torrjäst	1			

8	sandwichbröd (sandwich)				
1	mjölk	250g	300g		400g
2	olivolja	1	1/2		2
3	salt	1	1/2		2
4	socker	1/2	2		3
5	grovt vetemjöl	370g	450g		600g
6	torrjäst	1/2	2		1

12	specialbröd (speciality)				
1	ljust vatten	270g			
2	olivolja	1			
3	salt	1			
4	torrmjölkspulver	1			
5	vanligt vetemjöl	450g			
6	torrjäst	1/2			
7	russin	200g			
8	honung	1			
9	maltextrakt	2			
10	mörk brödsirap	1/2			



9	glutenfritt bröd (gluten-free)				
1	ljust vatten	350g			
2	olivolja	1/2			
3	salt	1/2			
4	socker	1			
5	glutenfri brödmix	400g			
6	torrjäst	1			

10	snabbprogram I (fastbake I)				
1	ljust vatten	300g			
2	olivolja	1 + 1			
3	salt	1/2			
4	socker	1 + 1			
5	grovt vetemjöl	470g			
6	torrmjölkspulver	1 + 1			
7	torrjäst	2			

Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:













- 1 Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistienvarainen tai henkinen toimintakyky on heikentynyt, tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/ohjeistetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä hoitotoimia, jos he eivät ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alla. Pidä laite ja kaapeli alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.
 - 2 Älä yhdistä laitetta ajastimen tai kauko-ohjausjärjestelmän kautta.
-  Laitteen pinnat tulevat kuumiksi.
- 3 Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.
 - 4 Älä upota laitetta nesteeseen.
 - 4 Älä käytä laitetta lähellä syttyviä materiaaleja (esim. verhot) tai niiden alapuolella.
 - 5 Älä peitä laitetta tai laita mitään sen päälle.
 - 6 Irrota laite sähköverkosta, kun se ei ole käytössä, ennen sen siirtämistä tai puhdistamista.
 - 7 Älä käytä muita kuin valmistajan omia lisälaitteita.
 - 8 Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
 - 9 Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.
 - 10 Pysäytä laita painamalla  -painiketta ja pitämällä sitä alhaalla 2 sekuntia.

vain kotikäyttöön

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Puhdista laite ja poista kaikki valmistuspöly jne.

TOIMINTA – LYHYESTI

- 1 Valitse resepti
 - 2 Laita ainekset leipäastiaan oikeassa järjestyksessä – tämä on tärkeää.
 - 3 Aseta leipäastia laitteeseen ja sulje kansi.
 - 4 Käytä valikko  -painiketta ohjelman valitsemiseen (1–12).
 - 5 Käytä paistoasteen valintapainiketta   ja siirrä nuolta näytön yläosassa vaaleaan , keskitummaan  tai tummaan .
 - 6 Käytä kokopainiketta   siirtääksesi nuolta näytön alareunassa pieneen  (500 g), keskikokoiseen  (750 g) tai suureen  (1 kg).
 - 7 Aseta ajastin (valinnainen) painikkeilla + ja –.
 - 8 Käynnistä ohjelma painamalla painiketta .
 - 9 Näytössä näkyy ajanlasku alaspäin, merkkiäänä ilmaisemaan valmistumisen.
- * Laite pysyy merkkiäänänen jälkeen lämpimänä yhden tunnin ohjelmissa 1, 2, 3, 5, 8, 9, 10 ja 11.

VALMISTELU

- 10 Aseta laite vakaalla, tasaisella ja kuumuutta kestäväälle alustalle.
- 11 Jätä vähintään 50 mm tyhjä tila laitteen ympärille.
- 12 Avaa kansi.

piirroset	5 saranat	10 sekoitin
1 kansi	6 käyttökoneisto	11 leipäastia
2 kahva	7 jousipidike	12 akseli
3 ikkuna	8 valo	▲ koko
4 ilma-aukot	9 ajastin	▼ paistoaste

13 Käytä kahvaa leipäastian nostamiseksi ylös ja pois laitteesta.

14 Kiinnitä sekoitin leipäastian pohjan akseliin.

15 Akseli ja sekoittimen reikä ovat D:n muotoisia.

16 Aseta esille ritilä (leivälle), lämpöä kestävä alusta (leipäastialle) ja patakintaat.

18 On tärkeää mitata ainesosat tarkasti.

19 Käytä kaikissa ainesosissa mittalusikoita.

20 Tasoita mittalusikan pinta veitsen terällä.

21 Älä käytä mittamukia – sähkövaaka on paljon tarkempi, punnitse sillä vesi.

22 1 millilitra vettä painaa 1 gramman, näytämme veden resepteissä grammoina (g) mieluummin kuin millilitroina (ml).

23 Jos haluat käyttää mittamukia, niin 1 millilitra vettä painaa 1 gramman. Voit korvata grammat "g" millilitroilla "ml", mutta tulos ei ehkä ole yhtä hyvä.

24 Jos käytät muita reseptejä, muuta veden millilitrat (ml) grammoiksi (g) tarkkuuden takia.

25 On tärkeää lisätä ainesosat oikeassa järjestyksessä.

26 Tämän helpottamiseksi olemme numeroineet ne.

27 Lisää ensin neste.

28 Se on yleensä vettä, mutta voi sisältää maitoa ja/tai munia.

29 Veden/maidon täytyy olla lämmintä (20 °C–25 °C/68°F–77°F).

30 Sekä kuuma että kylmä vesi estää hiivan toiminnan.

31 Lisää sokeri ja suola, mikäli tarpeen.

32 Lisää kosteat ainesosat – hunaja, siirappi, melassi...

33 Lisää kuivat ainesosat – jauho, kuivamaito, yrtit, mausteet...

34 Lopuksi - lisää kuivahiiva (tai leivinjauhe/ruokasooda).

35 Laita se aineiden päälle, äläkä anna kostua, muuten se alkaa toimia liian aikaisin.

★ Jos käytät ajastinta, on vielä tärkeämpää, että hiiva ja neste ovat erillään.

36 Pähkinät, rusinat jne. lisätään yleensä toisen alustamisen aikana.

👁️ KOKOAMINEN

36 Puhdista leipäastia kaikista roiskeista.

37 Laske leipäastia laitteeseen.

38 Voit joutua kääntämään hieman käyttökoneistoa, jotta saat sen sopimaan.


39 Sulje kansi.

👁️ KYTKE LAITE PÄÄLLE

40 Kytke se sähköpistokkeeseen.

41 Laitteesta kuuluu merkkiäänäni

42 Näytössä näkyy 1P (ohjelma 1, keskitumma), sitten 3:20 (ohjelman kesto).

43 Käytä valikko  -painiketta ohjelman valitsemiseen (1–12).






👁️ PAISTOASTE

44 Käytä paistoasteen valintapainiketta   ja siirrä nuolta näytön yläosassa vaaleaan , keskitummaan  tai tummaan .

★ vaalea  (näyttö = ), keskitumma  (näyttö = ), tumma  (näyttö = )

45 Tämä toiminto on käytössä vain ohjelmissa 1, 2, 3 ja 5.

👁️ KOKO

- 46 Käytä kokopainiketta   siirtääksesi nuolta näytön alareunassa pieneen  (500 g), keskikokoiseen  (750 g) tai suureen  (1 kg).
- 47 Painot ovat likimääräisiä – ajattele leivän koko pienenä, keskikokoisena ja suurena.
- 48 Tämä toiminto on käytössä vain ohjelmissa 1, 2, 3, 5 ja 8.

👁️ AJASTIN

- 49 Jos et käytä ajastinta, siirry kohtaan 63.
- 50 Ajastinta käyttämällä voit asettaa päättymisajan enintään 13 tunnin päähän (mukaan lukien reseptin aika).
- 51 Tämä toiminto on käytössä vain ohjelmissa 1, 2, 3 ja 5.
- 52 Älä käytä ajastinta resepteissä, joissa käytetään maitoa, jogurttia, juustoa, munia, hedelmiä, sipulia tai jotain muuta, joka saattaa pilaantua jäädessään useaksi tunniksi lämpimään ja kosteaan ympäristöön.
- 53 Ainesten jättäminen yhteen sekoitettuna pidemmäksi aikaa aiheuttaa väistämättä yhteisvaikutuksia, etenkin kuumina tai kosteina päivinä
- 54 Älä käytä kosteita ainesosia kuten hedelmiä.
- 55 Lisää mahdolliset pähkinät ja rusinat jauhojen jälkeen
- 56 Päätä milloin haluat leivän olevan valmis, esim. 1800.
- 57 Tarkista nykyinen aika, esim. 0700.
- 58 Laske näiden kahden ajan erotus, esim. 11 tuntia.
- 59 Käytä + ja – painikkeita ja vaihda näytön aika ohjelma-ajasta juuri laskemaasi erotukseen (esim. 11 tuntia).
- 60 Jokainen painikkeen painallus vähentää – tai lisää + näytön aikaa 10 minuutilla
- 61 Et voi vähentää aikaa alle ohjelman kestoajan.
- 62 Näytöllä näkyvä enimmäisaika on 13 tuntia.

👁️ LAITTEEN KÄYNNISTÄMINEN

- 63 Käynnistä ohjelma painamalla painiketta ^{start}/_{stop}.
- 64 Laitteesta kuuluu merkkiäni
- 65 Näytössä näkyy ajanlasku alaspäin, merkkiäni ilmaisemaan valmistumisen.
- 66 Jos käytät ohjelmaa 3, alustaminen ei ala 30 minuuttiin, koska ainesosien täytyy lämmetä.**
- 67 Katso taikinaa (ikkunan läpi) 30 minuutin alustamisen jälkeen.**
- 68 Jos näet sekoittumattomia ainesosia leipäastian reunoilla, avaa kansi ja kaavi ne lastalla taikinan sekaan, sulje sitten kansi.
- 69 Kaavi vain reunoista, vältä sekoitinta.

👁️ VALMISTA?

- 70 Pysäytä laite painamalla ^{start}/_{stop} -painiketta ja pitämällä sitä alhaalla 2 sekuntia.
- 71 Parhaan tuloksen saat, kun poistat leivän heti kun se on valmis.
- 72 Jos et sammuta laitetta, laite pitää leivän lämpimänä yhden tunnin ajan.**
- 73 Sen jälkeen se antaa äänimerkin 10 kertaa ja sammuu.
- 74 Irrota laite sähköverkosta.
- ★ Höyry ja kuuma ilma pääsee ulos kun nostat kantta.
- 75 Käytä patakintaita.
- 76 Avaa kansi.
- 77 Käytä kahvaa leipäastian nostamiseksi ylös ja pois laitteesta.
- 78 Käännä leipäastia ylösalaisin ja ravista sitä leivän irrottamiseksi.
- 79 Voit auttaa pitämällä lämmönkestävää muovista tai puusta lastaa leipäastian sisäpuolella.
- 80 Aseta leipä ritilälle ja anna jäähtyä 20–30 minuuttia ennen leikkaamista.
- 81 Aseta leipäastia lämmönkestävälle alustalle.
- 82 Varmista, että sekoitin on vielä leipäastiassa.

83 Jos sekoitin on leivässä, kaiva se ulos muovisella tai puisella lastalla.

84 Anna laitteen jäähtyä ja puhdistu se ennen uudelleen käyttämistä.

85 Jos laite on liian kuuma, näytössä näkyy virhesanoma.

👁️ **pähkinät, rusinat jne.**

86 Pähkinät, rusinat jne. lisätään yleensä toisen alustamisen aikana.

87 Laite antaa merkkiään 15 kertaa, kun se haluaa nämä.

88 Merkkiäänät kuuluvat noin 22 minuuttia ohjelman 1 ja 5 käynnistymisen jälkeen, mutta 47 minuuttia ohjelman 3 käynnistymisen jälkeen.

89 Tämä toiminto on käytössä vain ohjelmissa 1, 3 ja 5.

90 Jos käytät tuoreita hedelmiä tai vihanneksia, kuivaa ne ensin talouspaperilla.

91 Laite antaa merkkiään 15 kertaa, kun se haluaa nämä:

92 Avaa kansi.

93 Ripottele uudet ainesosat taikinan päälle.

94 Sulje kansi.

👁️ **OHJELMAT**

1 perus (basic)

Vaalealle perusleivälle tai resepteihin, jotka perustuvat vaaleaan leipätaikinaan.

2 ranskalainen (French)

Ranskalaistyyliselle leivälle, ohuempi koostumus ja rapeampi pinta. Tämä ohjelman resepteissä ei yleensä käytetä voita (tai margariinia) tai maitoa. Leipä pysyy tuoreena vain muutamia tunteja.

3 täysjyvävehnä/täysjyväjauho (wholewheat/wholemeal)

Raskaammat jauhot tarvitsevat noin 30 minuutin esilämmityksen ennen alustamista. Leivistä tulee pienempiä ja kiinteämpiä. Ei toimi hyvin ajastimen kanssa.

4 kakku (cake)

Kakuille ja voitaikinoille, ei alustettaville taikinoille, käytetään yleensä leivinjauhetta tai ruokasoodaa ennemmin kuin hiivaa.

5 makeat (sweet)

Makeat leivät, joissa on usein hedelmiä tai kuivahedelmiä.

6 taikina (dough)

Laitetta käytetään sekoittamiseen/alustamiseen.

Poista taikina heti ohjelman päätyttyä.

Painele taikinaa, peitä ja anna seistä noin kymmenen minuuttia ennen leikkaamista/leipomista.

7 hillo (jam)

Tässä ohjelmassa ainesosat esilämmitetään ja keitetään sitten. Jätä paljon tyhjää tilaa, koska hillo laajenee keitetäessä. Jos hilloa pääsee laitteeseen, sen puhdistaminen on vaikeaa.

✳️ **Ole varovainen – kuuma hillo voi aiheuttaa pahoja palovammoja.**

8 voileipä (sandwich)

Tämä tekee leivästä löysemmän ja ohutkuorisemman, soveltuu hyvin voileipiä tekemiseen.

9 gluteeniton (gluten-free)

Gluteenittomassa leivässä käytetään erilaisia ainesosia antamaan taikinalle kimmoisuutta ja ilmavuutta. Leipä on tiiviimpää ja karkeampaa kuin normaaleista jauhoista tehty leipä.

10 pikaleivonta I (fastbake I)

11 pikaleivonta II (fastbake II)

Nämä ovat perusohjelman muunnoksia, joissa alustamis-, nostatus- ja leivonta-aikoja on lyhennetty.

Ne lyhentävät ohjelma-aikoja 55 ja 80 minuuttia vastaavasti

Leivistä tulee pienempiä, kiinteämpiä ja karkeampia kuin normaalisti ja lisäainekset (rusinat, pähkinät jne.) saattavat murskaantua tai jakaantua epätasaisesti.

12 Erikois (speciality)

Tämä ohjelma on erikoissuunniteltu mallasleiville.

AINESOSAT

jauhot

Käytetyn jauhon tyyppi on tärkeä. Et voi käyttää "tavallisia" jauhoja leivän tekemiseen. Osta mieluummin jauhoja, joissa lukee "erikoisvehnäjauhoja" tai "sämpyläjauhoja". Yleisin jauho on erikoisvehnäjauho. Näissä "erikoisvehnäjauhoissa" ja "sämpyläjauhoissa" on tavallisesti enemmän gluteenia kuin tavallisessa leivontajauhossa. Gluteeni on proteiini, joka antaa leivälle sen rakenteen ja koostumuksen. Se säilyttää hiivan tuottaman hiilidioksidin ja antaa taikinalle kimmoisuutta ja ilmavuutta.

muut leipäjauhot

Näihin kuuluvat tummat jauhot, kokojyväjauhot ja täysjyvävehnäjauhot. Niissä on vähemmän gluteenia kuin valkoisissa jauhoissa. Sekaleivät ovat usein pienempiä ja kiinteämpiä kuin valkoiset leivät. Jos korvaat puolet valkoisen jauhon määrästä reseptissä tummemmalla jauholla, saat leipää, jossa on "tummemman leivän" maku ja "vaalean leivän" rakenne.

hiiva

- 1 Hiiva on elävä organismi. Kun hiiva altistetaan kosteudelle ja lämmölle, siitä vapautuu hiilidioksidia, mikä saa taikinan nousemaan.
- 2 Suosittelemme "kuivatun aktiivisen hiivan", joka tunnetaan myös nimillä "aktiivinen kuivahiiva" ja "pikahiiva" tai "helposti sekoittuva kuivattu hiiva", käyttämistä. Kuivahiiva myydään yleensä 7 gramman annospusseissa, joita ei tarvitse liuottaa ensin veteen.
- 3 Jos et käytä koko pussillista, heitä loput pois.
- 4 Älä käytä tuoretta hiivaa – se ei toimi laitteessa.
- 5 Tarkista hiivan "parasta ennen" päiväys.
- 6 Myynnissä voi olla myös "nopeita hiivoja" tai "leipäkonehiivoja", jotka saavat taikinan nousemaan 50 % nopeammin. Jos käytät näitä, sinun täytyy kokeilla millä saat parhaimmat tulokset. Aloita kokeilu ohjelmilla 10 ja 11.

neeste

- 1 Nesteenä käytetään yleensä vettä tai maitoa tai niiden yhdistelmää.
- 2 Vedestä tulee rapea leipä. Maidosta tulee pehmeämpi leipä.
- 3 Veden/maidon täytyy olla lämmintä (20 °C–25 °C/68°F–77°F).
- 4 Joissakin resepteissä käytetään kädenlämpöistä vettä (35 °C–50 °C/95°F–122°F) prosessin nopeuttamiseksi. Vain pikahiivat käyvät näihin lämpötiloihin.
- 5 Älä käytä ajastinta maidon kanssa.

voi/rasva

Nämä tekevät taikinasta pehmeämpää, parantavat makua ja säilyttävät kosteuden, leipä säilyy pidempään tuoreena. Margariinia tai oliiviöljyä voidaan käyttää voinin sijasta, mutta ne eivät ole yhtä tehokkaita.

Älä käytä kevytlevitteitä.

sokeri

Hiiva tarvitsee sokeria, sokeri lisää myös makua, rakennetta ja antaa väriä leivälle. Jotkin hiivat eivät tarvitse sokeria aktivoituaakseen. Voit käyttää hunajaa, siirappia tai melassia sokerin sijasta, mutta silloin sinun täytyy ottaa tämä huomioon muun nesteen määrässä. Älä käytä keinotekoisia makeutusaineita.

suola

Suola lisää makua ja säätelee hiivan toimintaa estäen leipää nousemasta liikaa ja painumasta sitten kokoon.

munat

Munat tekevät leivistä kuohkeampia ja ravintorikkaampia, ne lisäävät väriä ja parantavat rakennetta ja koostumusta. Jos käytät munia, ota se huomioon muun nesteen määrässä.

yrtit ja mausteet

Nämä voidaan lisätä alussa, muiden pääaineiden mukana.

Kuivattu kaneli, inkivääri, oregano, persilja ja basilika lisäävät makua. Käytä pieninä määrinä (teelusikallinen).

Tuoreet yrtit, kuten valkosipuli ja ruohosipuli, saattavat sisältää nestettä, joka sekoittaa reseptin, ota ne huomioon muun nesteen määrässä.

pähkinät, rusinat jne.

Kuivahedelmät ja pähkinät täytyy pilkkoa pienemmiksi; juusto täytyy raastaa; suklaan pitää olla lastuina, ei paloina. Älä käytä liikaa, muutoin taikina ei nouse.

Jos käytät tuoreita hedelmiä ja pähkinöitä, ota se huomioon muun nesteen määrässä.

👁️ LEIVÄN SÄILYTTÄMINEN

Leipä säilyy muutaman päivän huonelämpötilassa, muovipussissa, josta on ilma poistettu.

Jos haluat pakastaa leivän, anna sen jäähtyä ensin, laita leipä muovipussiin, poista kaikki ilma ja sulje pussi tiiviisti.

Älä säilytä leipää jääkaapissa. Kemialliset reaktiot, jotka liittyvät leivän kuivumiseen ja kovettumiseen, toimivat parhaiten jääkaapin lämpötilassa.

👁️ KEITTIÖN LÄMPÖTILA

Laite toimii parhaiten keittiössä, jonka lämpötila on 15–34 °C (59–93°F).

👁️ SÄHKÖKATKOKSET

Jos sähkökatkos on alle 7 minuuttia, laite jatkaa ohjelmaa.

Jos sähkökatkos on yli 7 minuuttia, ohjelma keskeytyy.

Irrota laite sähkövirrasta, tyhjennä ja puhdistista se.

👁️ VIRHESANOMAT

Jos laite on liian kuuma, näytössä näkyy virhesanoma.


Nämä koostuvat kirjaimista ja/tai numeroista.

Pysäytä laita painamalla ^{start}_{stop} -painiketta ja pitämällä sitä alhaalla 2 sekuntia.

Anna laitteen jäähtyä ja yritä sitten uudelleen.

Jos tämä ei auta, eikä laite ole ylikuumentunut, se on rikki.

👁️ HOITO JA HUOLTO

- 1 Irrota laite verkkovirrasta ja anna sen jäähtyä.
- 2 Jos sekoitin on jäänyt kiinni akseliin, täytä leipäastia lämpimällä vedellä, joka pehmentää taikinajäämiä ja irrota sekoitin. Älä jätä sitä likoamaan.
- 3 Jos sekoittimen sisäosa tukkeutuu jauhoista, liota sitä lämpimässä vedessä ja puhdistista hammastikulla.
- 4 Pyyhi kaikki pinnat puhtaalla, kostealla liinalla.
- 5 Pese leipäastia ja sekoitin käsin, huuhtelee ja kuivaa.
-  Voit pestä nämä osat myös pesukoneessa.
- 6 Aseta sekoitin omaan osastoonsa astiakorissa.
- 7 Astianpesukoneen ankara ympäristö voi vaikuttaa pintojen viimeistelyyn.
- 8 Vahinko on vain kosmeettinen eikä sen pitäisi vaikuta laitteen toimintaan.

👁️ RESEPTJÄ

- 1 Monet ulkoiset tekijät vaikuttavat leivän makuun ja rakenteeseen (esim. hiivan tyyppi, jauhojen tyyppi, sokerin tyyppi, keittiön lämpötila, tasainen ilmanpaine ja korkeus merenpinnan yläpuolella).
- 2 Mukana tulevat reseptit on suunniteltu nimenomaan tälle laitteelle.
- 3 Jos haluat kokeilla, käytä ohjeita apuna, maistele tuloksia ja tee muistiinpanoja.
- 4 On parasta muuttaa vain yhtä ainesosaa kerrallaan, jotta tiedät mistä ainesosasta saamasi tulos johtui.

- 5 Jos sinulla on jo leipäreseptejä tai löydät niistä muista julkaisuista, vertaa niitä laitteen mukana tuleviin, jotta löydät oikean ohjelman ja lopputuloksesta tulee haluamasi.
- 6 Ole varovainen määrien kanssa, kun käytät muita reseptejä. Ensimmäisissä kokeiluissa älä täytä leipäastiaa yli neljäsosan, äläkä missään tapauksessa yli kolmannesta. Jos täytät leipäastiaa liikaa, ainesosat voivat polttaa elementin ja tukkia käyttölaitteen.
- 7 **On tärkeää lisätä ainesosat oikeassa järjestyksessä.**
- 8 Tämän helpottamiseksi olemme numeroineet ne.

ONGELMAT

leipä painuu kasaan

Taikina saattaa olla liian kostea. Vähennä nesteen määrää reseptissä. Jos on käytetty hedelmiä, niitä ei ole ehkä pyyhitty kunnolla kuiviksi.

Leivän jättäminen leipäastiaan jäähtymisen ajaksi saattaa aiheuttaa leipomisen aikana vapautuneen kosteuden imeytymisen takaisin leipään.

Jauhot ovat saattaneet olla liian karkeita. Kokeile hienompia jauhoja.

leipä ei nouse

Ainesosien määrät ovat väärät – tarkkuus on olennaista.

Hiiva on vanhaa – tarkista "parasta ennen" päiväys.

leivän ydin on liian kostea

Taikina on saattanut olla liian kostea.

Jauhot ovat saattaneet olla liian karkeita. Tämä ongelma saattaa esiintyä, kun käytetään ruista, leseitä tai kokojyväjauhoja. Korvaa osa näistä valkoisilla jauhoilla.

leipä on paisunut liikaa

Olet ehkä käyttänyt liikaa hiivaa, vähennä sitä hieman.

Liiallinen sokerin määrä saattaa aiheuttaa hiivan toimimisen liian nopeasti ja silloin leipä nousee liikaa. Yritä vähentää sokerin määrää. Jos lisää makeita/sokerisia ainesosia, kuten kuivahedelmiä, hunajaa tai melassia, vähennä vastaavasti sokerin määrää.

Taikina saattaa olla liian kostea. Vähennä nesteen määrää reseptissä. Jos on käytetty hedelmiä, niitä ei ole ehkä pyyhitty kunnolla kuiviksi.

Käytä karkeampia jauhoja. Vaalean hienon jauhon kanssa tarvitaan vähemmän hiivaa kuin karkeampien jauhojen kanssa.

leipä maistuu mitäänsanomattomalle

Lisää suolan määrää enintään ¼ teelusikallista.

YMPÄRISTÖN SUOJELU

Jotta vältettäisiin ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, jotka johtuvat vaarallisista aineista sähkölaitteissa ja elektronisissa laitteissa, tällä symbolilla varustetut laitteet tulee heittää pois erillään lajittelemattomista jätteistä, ne on otettava talteen, käytettävä uudestaan ja kierrätettävä.

1	perus (basic)	☞	☞	☞	☞
1	haaleaa vettä	190g	260g	360g	☞
2	oliiviöljyä	1 ☞	1 ☞ + 1 ☞	2 ☞	2 ☞
3	Suolaa	1 ☞	1½ ☞ + 1 ☞	2 ☞	2 ☞
4	sokeria	1 ☞	1 ☞ + 1 ☞	2 ☞	2 ☞
5	kuiva maitojauhe	1 ☞	1½ ☞	2 ☞	2 ☞
6	valkoisia leipäjauhoja	350g	500g	650g	☞
7	kuivattua hiivaa	1½ ☞	1¼ ☞	2 ☞	2 ☞

2	ranskalainen (French)	☞	☞	☞	☞
1	haaleaa vettä	200g	300g	400g	☞
2	Suolaa	1 ☞	1½ ☞	2 ☞	2 ☞
3	valkoisia leipäjauhoja	360g	545g	725g	☞
4	kuivattua hiivaa	1 ☞	1½ ☞	1½ ☞	1½ ☞

3	täysjyvävehnä/täysjyväjauho (wholewheat/wholemeal)	☞	☞	☞	☞
1	haaleaa vettä	200g	300g	400g	☞
2	oliiviöljyä	1 ☞	1 ☞	2 ☞	2 ☞
3	Suolaa	¾ ☞	1¼ ☞	2 ☞	2 ☞
4	sokeria	2 ☞	1 ☞	1½ T	2 ☞
5	kuiva maitojauhe	1 ☞	1½ ☞	2 ☞	2 ☞
6	kokojyvävehnäjauho	150g	220g	300g	☞
7	valkoisia leipäjauhoja	150g	220g	300g	☞
8	kuivattua hiivaa	½ ☞	¾ ☞	1 t	1 t

4	kakku (cake)	☞	☞	☞	☞
1	sitruunamehua			1 ☞	☞
2	kananmuna, pieni (enintään 53g)			2	☞
3	vaniljauutetta			¼ ☞	☞
4	voi, sulatettu			50g	☞
5	kuivatut sekahedelmat (liotettuina)			175g	☞
6	tavallisia jauhoja			250g	☞
7	sokeria			150g	☞
8	jauhettua kanelia			¼ ☞	☞
9	jauhettua a muskottipähkinä			¼ ☞	☞
10	leivinjauhetta			2 ☞	☞
11	konjakkia (valinnainen)			3 ☞	☞





Jos voi ei ole sulatettua, resepti ei toimi.

☞ ruokalusikka (15ml) ☞ tippa ☞ pussi (7 g)
☞ teelusikka (5ml) ☞ g grammaa






5	makeat (sweet)	☞	☞	☞	☞
1	maitoa	200g	300g	400g	☞
2	oliiviöljyä	1 ☞	1½ ☞	2 ☞	2 ☞
3	Suolaa	1 ☞	1½ ☞	2 ☞	2 ☞
4	sokeria	2 ☞	3 ☞	4 ☞	4 ☞
5	vaniljauutetta	½ ☞	¾ ☞	1 ☞	1 ☞
6	kokojyvävehnäjauho	300g	450g	600g	☞
7	kaakaojauhetta	25g	40g	50g	☞
8	kuivattua hiivaa	1½ ☞	2 ☞	1½ ☞	1½ ☞
9	pilkotut hasselpähkinät	7 ☞	5 ☞	3 ☞	3 ☞
















6	taikina (dough)	☞	☞	☞	☞
1	haaleaa vettä			250g	☞
2	oliiviöljyä			1 ☞	☞
3	Suolaa			1 ☞	☞
4	sokeria			2 ☞	☞
5	valkoisia leipäjauhoja			400g	☞
6	kuivattua hiivaa			1 ☞	☞
7	kuivattuja yrttejä			1 ☞	☞








Muodosta taikinasta pallo jauhotetulle pinnalle. Anna levätä 15 minuuttia. Rullaa taikina auki ympyrän muotoiseksi jauhotetulla pinnalla. Laita ympyrän muotoiset taikinat tarttumista hyödyksi paistopinnalle.. Levitä taikinoilla tomaattipohjaista kastiketta ja lisää täyte. Paista esilämmitetyssä uunissa 190°C:ssa 15-20 minuuttia. Pinnan tulee olla kullan keltainen.





7	hillo (jam)			
1	mansikoita	500g		
2	sitruunamehua	2 		
3	sokeria	100g		
4	vaniljauutetta	1/4 		
5	jauhettua kanelia	1/4 		
6	likööri (valinnainen)	3 		









Sekoita kaikki aineet yhteen ja lisää sitten leipään.

11	pikaleivonta II (fastbake II)		
1	haaleaa vettä	400g	
2	oliiviöljyä	2 	
3	Suolaa	2 	
4	sokeria	2 	
5	valkoisia leipäjauhoja	630g	
6	kuiva maitojauhe	2 	
7	kuivattua hiivaa	1 	

8	voileipä (sandwich)			
1	maitoa	250g	300g	400g
2	oliiviöljyä	1 	1/2 	2 
3	Suolaa	1 	1/2 	2 
4	sokeria	1/2 	2 	3 
5	valkoisia leipäjauhoja	370g	450g	600g
6	kuivattua hiivaa	1/2 	2 	1 

12	Erikois (speciality)		
1	haaleaa vettä	270g	
2	oliiviöljyä	1 	
3	Suolaa	1 	
4	kuiva maitojauhe	1 	
5	tavallisia jauhoja	450g	
6	kuivattua hiivaa	1/2 	
7	rusinat	200g	
8	hunajaa	1 	
9	mallasuute	2 	
10	tumma siirappi	1/2 	

9	gluteeniton (gluten-free)		
1	haaleaa vettä	350g	
2	oliiviöljyä	1/2 	
3	Suolaa	1/2 	
4	sokeria	1 	
5	gluteeniton leipäseos	400g	
6	kuivattua hiivaa	1 	




10	pikaleivonta I (fastbake I)		
1	haaleaa vettä	300g	
2	oliiviöljyä	1  + 1 	
3	Suolaa	1/2 	
4	sokeria	1  + 1 	
5	valkoisia leipäjauhoja	470g	
6	kuiva maitojauhe	1  + 1 	
7	kuivattua hiivaa	2 	

nákresy	5 panty	10 hnětač
1 víko	6 pohon	11 pečicí nádoba
2 držadlo	7 pružná příchytka	12 hřidel
3 průzor	8 kontrolka	▲ velikost
4 větrací otvory	9 časovač	▼ barva kůrky

Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem. Před použitím odstraňte všechny obaly.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:













- 1 Tento přístroj mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, sensorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům. S přístrojem si nesmějí hrát děti. Děti nesmějí provádět čištění a běžnou údržbu, pokud nedosáhly věku alespoň 8 let a nejsou-li pod dozorem. Přístroj i kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- 2 Přístroj nepřipojujte přes časovač nebo systém dálkového ovládání.
-  Povrchy přístroje budou pálit.
- 3 Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.
-  Neponořujte přístroj do kapaliny.
- 4 Přístroj nepoužívejte blízko či pod hořlavými materiály (např. záclonami).
- 5 Nezakrývejte spotřebič a nic na něj nestavte.
- 6 Když spotřebič nepoužíváte, před přesunem a čištěním jej odpojte.
- 7 Nepoužívejte příslušenství nebo přídatné prvky mimo těch, které dodáváme my.
- 8 Nepoužívejte spotřebič pro jiný účel, než je uvedeno v těchto pokynech.
- 9 Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.
- 10 Chcete-li pekárnou zastavit, stiskněte tlačítko  a přidržte je stisknuté po dobu 2 sekund.

jen pro domácí použití

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Pekárnou očistěte, abyste odstranili prach z výroby apod.

JAK PRACUJE – STRUČNĚ

- 1 Vyberte recept.
- 2 Do pečicí nádoby vložte přísady ve správném pořadí – to je velmi důležité.
- 3 Pečicí nádobu vložte do pekárně a uzavřete víko.
- 4 Pro výběr programu použijte tlačítko menu  (1-12).
- 5 Pomocí tlačítka barvy kůrky   posuňte šipku do horní části displeje, aby se rozsvítila světlá , střední  nebo tmavá .
- 6 Pomocí tlačítka velikosti   posuňte šipku do spodní části displeje na malý  (500g), střední  (750g) nebo velký  (1kg).
- 7 Pomocí tlačítek + a – nastavte časovač (volitelné).
- 8 Stiskněte tlačítko  a program se spustí.
- 9 Displej bude odpočítávat, a když bude hotovo, pípane.

★ Po pípnutí bude pekárna u programů 1, 2, 3, 5, 8, 9, 10, a 11 asi hodinu teplá.

👁 PŘÍPRAVA

10 Umístěte spotřebič na stabilní, rovnou plochu odolnou vůči teplotě.

11 Kolem přístroje mějte volný prostor alespoň 50 mm do všech stran.

12 Otevřete víko.

13 Pomocí držadla vytáhněte pečicí nádobu nahoru a ven z pekárny.

14 Hnětač nasadte na hřídel na dně pečicí nádoby.

15 Hřídel a otvor v hnětači mají tvar D.

16 Nachystejte si drátěný podnos (na chléb), žáruvzdornou podložku odolnou (pod pečicí nádobu) a chňapky.

18 Je důležité, aby byly přísady přesně odměřeny.

19 Na všechny přísady používejte stejné odměrné lžíce.

20 Odměrné lžíce zarovnejte pomocí tupé strany nože.

21 Nepoužívejte odměrku – elektronická váha je mnohem přesnější, proto vodu odvažte.

22 1 mililitr vody váží 1 gram, proto jsme v receptech uváděli vodu spíše v gramech (g) než mililitrech (ml).

23 Pokud přesto chcete používat odměrku, 1 mililitr vody váží 1 gram, můžete tedy nahradit gramy „g“ za mililitry „ml“, ale výsledky nemusí být vždy stejné.

24 Pokud používáte recept odjinud, nahradte kvůli přesnosti mililitry (ml) vody gramy (g).

25 Je důležité, abyste přísady přidávali ve správném pořadí.

26 Abychom to usnadnili, očíslovali jsme je.

27 Nejdříve vložte tekutinu.

28 Obvykle se jedná o vodu, ale může to být i mléko anebo vejce.

29 Voda/mléko musí být teplé (20 °C-25 °C/68 °F-77 °F).

30 Horká i studená voda zpomalují účinky droždí.

31 Pokud třeba, přidejte cukr a sůl.

32 Přidejte vlhké přísady – med, sirup, melasu...

33 Přidejte suché přísady – mouku, sušené mléko, bylinky, koření...

34 Nakonec – přidejte sušené droždí (nebo prášek do pečiva/jedlou sodu).

35 Vysypte ho na přísady a nedovolte, aby se smočilo, protože by začalo působit příliš brzy.

★ Pokud používáte časovač, je ještě důležitější, aby bylo droždí od vody řádně odděleno.

36 Ořechy, rozinky atd. se obvykle přidávají během druhého hnětení.

👁 VLOŽENÍ

36 Očistěte jakékoli uniklé materiály z pečicí nádoby.

37 Pečicí nádobu vložte do spotřebiče.

38 Možná budete muset pohon trochu pootočít, aby nádoba zapadla.


39 Víko uzavřete.

👁 ZAPÍNÁNÍ







40 Zasuňte zástrčku do zásuvky.

41 Spotřebič pípne.

42 Na displeji se zobrazí 1P (program 1 se střední kůrkou), potom 3:20 (trvání programu).

43 Pro výběr programu použijte tlačítko menu  (1-12).






👁 BARVA KŮRKY

44 Pomocí tlačítka barvy kůrky    posuňte šipku do horní části displeje, aby se rozsvítila světlá , střední  nebo tmavá .

★ světlá  (displej = ) , střední  (displej = ) , tmavá  (displej = )

45 Tato funkce je aktivní jen u programů 1, 2, 3 a 5.


👁️ VELIKOST

- 46 Pomocí tlačítka velikosti   posuňte šipku do spodní části displeje na malý  (500g), střední  (750g) nebo velký  (1kg).
- 47 Tyto velikosti jsou přibližné – považujte je za malou, střední a velkou.
- 48 Tato funkce je aktivní jen u programů 1, 2, 3, 5 a 8.


👁️ ČASOVAČ

- 49 Pokud nepoužíváte časovač, přejděte k bodu 63.
- 50 Časovač používejte na nastavení času dokončení až na 13 hodin dopředu (včetně času receptu).
- 51 Tato funkce je aktivní jen u programů 1, 2, 3 a 5.
- 52 Časovač nepoužívejte s receptem, který obsahuje čerstvé mléko, jogurt, sýr, vejce, ovoce, cibuli nebo cokoli, co by se mohlo zkazit, pokud se to ponechá několik hodin ve vlhkém a teplém prostředí.
- 53 Když se nechají přísady delší dobu společně, samozřejmě dojde k určité vzájemné reakci, zejména v horkých nebo deštivých dnech
- 54 Nepoužívejte vlhké přísady jako je ovoce.
- 55 Jakékoli ořechy nebo rozinky přidávejte až po mouce
- 56 Rozhodněte, kdy chcete, aby byl chléb hotový, např. v 18.00.
- 57 Podívejte se, kolik je teď hodin, např. 7.00.
- 58 Vypočítejte rozdíl mezi těmito dvěma časy, např. 11 hodin.
- 59 Pomocí tlačítek + a – změňte čas zobrazený na displeji z času programu na čas, který jste právě vypočítali (např. 11 hodin).
- 60 Každým stisknutím - se zobrazený čas sníží nebo stisknutím + zvýší o 10 minut
- 61 Čas nemůžete snížit na dobu kratší, než je čas programu.
- 62 Maximální čas, který lze na displeji zobrazit, je 13 hodin.

👁️ ZAPNĚTE PEKÁRNU

- 63 Stiskněte tlačítko  a program se spustí.
- 64 Spotřebič pípne.
- 65 Displej bude odpočítávat, a když bude hotovo, pípne.
- 66 Pokud používáte program 3, hnětení začne až po 30 minutách, po dobu kterých se přísady zahřívají.**
- 67 Po 30 minutách hnětení se na těsto podívejte (průzorem).**
- 68 Pokud uvidíte nezpracované přísady okolo stěn pečicí nádoby, víko otevřete, špachtlí je setřete do těsta a potom víko zavřete.
- 69 Setřete jen stěny, abyste se nedotkli hnětače.

👁️ HOTOVO?

- 70 Chcete-li pekárnou zastavit, stiskněte tlačítko  a přidržte ho po dobu 2 sekund.
- 71 Nejlepšího výsledku dosáhnete, když chléb vytáhnete hned, jakmile je hotový.
- 72 Pokud pekárnou nezastavíte, bude udržovat chléb teplý po dobu jedné hodiny.**
- 73 Potom 10krát pípne a vypne se.
- 74 Vytáhněte přístroj ze zásuvky.
- ✳️ Po zvednutí poklice bude unikat pára a horký vzduch.
- 75 Používejte chňapky.
- 76 Otevřete víko.
- 77 Pomocí držadla vytáhněte pečicí nádobu nahoru a ven z pekárnou.
- 78 Pečicí nádobu obraťte dnem vzhůru a zatřepejte s ní, aby se chléb uvolnil.
- 79 Možná budete muset chléb uvolnit od stěn uvnitř pečicí nádoby žáruvzdornou plastovou nebo dřevěnou špachtlí.
- 80 Chléb položte na drátěný podnos, aby se před krájením po dobu 20-30minut chladil.
- 81 Pečicí nádobu položte na žáruvzdornou podložku.

82 Zkontrolujte, jestli je hnětač stále v pečicí nádobě.

83 Pokud je hnětač v chlebu, vytáhněte jej pomocí plastové nebo dřevěné špachtle.

84 Před dalším použitím nechte pekárnu zchladnout a očistěte ji.

85 Pokud je pekárna příliš horká, na displeji se bude zobrazovat chybové hlášení.

ořechy, rozinky atd.

86 Ořechy, rozinky atd. se obvykle přidávají během druhého hnětení.

87 Když bude pekárna vyžadovat jejich přidání, 15krát zapípá.

88 Pípání se ozve přibližně 22 minut po spuštění programů 1 a 5, ale 47 minut po spuštění programu 3.

89 Tato funkce je aktivní jen u programů 1, 3 a 5.

90 Pokud používáte čerstvé ovoce nebo zeleninu, osušte je kuchyňským papírem.

91 Když bude pekárna vyžadovat jejich přidání, 15krát zapípá:

92 Otevřete víko.

93 Nové přísady rozprostřete na těsto.

94 Víko uzavřete.

PROGRAMY

1 základní (basic)

Pro základní bílý chléb nebo recepty z bílého chlebového těsta.

2 francouzský (French)

Pro pečení chleba francouzského typu, s lehčí texturou a křupavější kůrkou. Recepty vhodné pro tento program obvykle nepoužívají máslo (nebo margarín) nebo mléko. Chléb zůstane čerstvý jen několik hodin.

3 celozrnný (wholewheat/wholemeal)

Těžší mouka se musí před hnětením přibližně 30 minut předehtvat. Bochníky bývají menší a hustší. S časovačem příliš dobře nefungují.

4 koláč (cake)

Na recepty na koláče a pečivo z hněteného těsta se na rozdíl od kynutého těsta obvykle používají jako kypřidlo spíše kypřicí prášek do pečiva nebo jedlá soda než droždí.

5 sladké (sweet)

Pro sladké recepty na pečivo, často obsahující ovoce nebo sušené ovoce.

6 těsto (dough)

Tento program pekárnu využívá jako míchací/hnětací stroj.

Těsto vyjměte, jakmile program skončí.

Promačkejte je klouby na prstech, zakryjte a než je začnete krájet/tvarovat, nechte je deset minut odpočívat.

7 džem (jam)

Tento program přísady předehtře a uvaří. Pro vaření nechte džemu hodně místa, aby mohl zvětšit objem. Pokud se džem dostane do pekárny, bude se těžko čistit.

*** Budte opatrní – horký džem může způsobit ošklivou popáleninu.**

8 sendvič (sandwich)

Tento program vyrábí bochník s volnou texturou a tenkou kůrkou, ideální na sendviče.

9 bezlepkový (gluten-free)

Bezlepkový chléb používá na zajištění pružnosti a vykynutí těsta jiné látky. Tento chléb je hustší a hrubší než chléb vyrobený z chlebové mouky.

10 rychlé pečení I (fastbake I)

11 rychlé pečení II (fastbake II)

Jedná se o variace základního programu s kratší dobou hnětení, kynutí a pečení.

Čas programu zkracují na 55 resp. 80 minut.

Bochníky budou menší, hustší a hrubší než normálně a jakékoli přísady (rozinky, ořechy atd.) mohou být rozmačkány nebo nerovnoměrně rozloženy

12 specialita (speciality)

Tento program je speciálně určen pro recept na sladový chléb.

👁 PŘÍSADY

mouka

Typ použité mouky je důležitý. Na pečení chleba nemůžete používat „obyčejnou“ hladkou mouku. Kupujte mouku, která má v názvu „tvrdá“ nebo „chlebová“. Nejběžnější se obvykle prodává jako tvrdá bílá mouka. Tyto „tvrdé“ nebo „chlebové“ mouky obsahují větší množství lepku než běžná mouka na pečení. Lepek je bílkovina, která chlebu dodává jeho strukturu a texturu. Uchovává oxid uhličitý vytvářený droždím, čímž dodává těstu elasticitu a zabraňuje spadnutí chleba po nakynutí.

jiné chlebové mouky

Jedná se o tvrdou hnědou mouku, tvrdou celozrnnou a celozrnnou pšeničnou chlebovou mouku. Tyto mouky mají menší obsah lepku než tvrdá bílá mouka. Hnědé bochníky bývají menší a hustší než bílé. Obecně platí, že jestliže v receptu nahradíte tvrdou bílou mouku polovinou hnědé mouky, můžete vyrobit chléb s příchutí „hnědého chleba“ a texturou „bílého chleba“.

droždí

- 1 Droždí jsou živé organismy. Když se droždí dodá vlhkost, potrava a teplo, uvolňuje oxid uhličitý, který způsobuje kynutí těsta.
- 2 Doporučujeme používat „sušené aktivní droždí“ známé jako „suché aktivní droždí“, „instantní droždí“ nebo „snadno smísitelné sušené droždí“. Obvykle se prodává v sáčkích o hmotnosti 7 gramů a nemusí se předem rozpouštět ve vodě.
- 3 Pokud droždí ze sáčku nespoteřebujete, zbytek vyhoďte.
- 4 Nepoužívejte čerstvé nebo konzervované droždí – s vaší pekárnou nebude působit.
- 5 Na sáčku s droždím zkontrolujte „datum doporučené spotřeby“.
- 6 Můžete se setkat i s droždím „rychle působícím“ nebo „pekárenským“ droždím – skutečně silným droždím, které může urychlit kynutí těsta až o 50 %. Pokud je budete používat, budete muset pro dosažení nejlepšího výsledku experimentovat. Mohli byste je začít zkoušet s programy 10 a 11.

tekutina

- 1 Tekutou přísadou je obvykle voda nebo mléko nebo jejich směs.
- 2 Díky vodě je kůrka křupavá. Při použití mléka je kůrka jemnější.
- 3 Voda/mléko musí být teplé (20 °C-25 °C/68 °F-77 °F).
- 4 Některé recepty vyžadují vlažnou vodu (tj. 35 °C –50 °C/95 °F – 122 °F), aby se proces urychlil. Tuto teplotu snese jen rychlé droždí.
- 5 Mléko nepoužívejte s časovačem.

máslo/tuk

Tyto přísady těsto zjemňují, zlepšují chuť a uchovávají vlhkost, takže chléb bude déle čerstvý. Místo másla lze použít margarín nebo olivový olej, ale ty jsou méně účinné.

Nepoužívejte tuk s nízkým obsahem tuku.

cukr

Cukr je pro droždí potravou, zlepšuje chuť, texturu a pomáhá při hnědnutí kůrky. Některé sáčky s droždím cukr k aktivaci nepotřebují.

Místo cukru můžete použít med, sirup nebo melasu, pokud však snížíte obsah tekuté složky.

Nepoužívejte umělá sladidla.

sůl

Sůl zlepšuje chuť a pomáhá regulovat droždí, aby chléb příliš nevykynul a potom nespádl.

vejce

Vejce chléb obohacují, dodávají mu živiny, barvu a pomáhají se strukturou a texturou. Pokud přidáváte vejce, upravte ostatní tekuté přísady.

bylinky a koření

Mohou se přidávat na počátku spolu s hlavními přísadami.

Sušená skořice, zázvor, oregano, petržel a bazalka zlepšují chuť a aroma. Používejte je v malém množství (čajová lžička).

Čerstvé bylinky, jako je česnek a pažitka, mohou obsahovat dost tekutin, a tím narušit rovnováhu receptu, proto obsah tekutin upravte.

ořechy, rozinky atd.

Suché ovoce a ořechy by se měly jemně nasekat; sýr by se měl nastrouhat; čokoládové chipsy musí být chipsy, ne hrudky. Nepřidávejte jich mnoho, jinak chléb nemusí vykynout.

Při použití čerstvého ovoce a ořechů možná budete muset snížit množství tekutých přísad.

👁 SKLADOVÁNÍ CHLEBA

Chléb uchovávejte několik dnů při teplotě místnosti v mikrotenovém sáčku s vytlačeným vzduchem.

Chcete-li chléb zamrazit, nechejte ho zchladnout, vložte do mikrotenového sáčku, ze sáčku odsajte všechnu vzduch a potom ho těsně uzavřete.

Chléb nekládejte do chladničky. Chemické reakce působící při stárnutí chleba probíhají nejlépe při teplotách v chladničce.

👁 TEPLOTA KUCHYNĚ

Pekárna funguje nejlépe v kuchyni s teplotou 15–34 °C (59–93 °F).

👁 VÝPADKY PROUDU

Pokud trvá výpadek proudu méně než 7 minut, pekárna ho vyrovná.

Pokud trvá výpadek proudu déle než 7 minut, program bude zrušen.

Pekárnu odpojte ze zásuvky, vyprázdněte a očistěte.

👁 CHYBOVÁ HLÁŠENÍ

Pokud je pekárna příliš horká, na displeji se bude zobrazovat chybové hlášení.

Bude se jednat o podivný sled písmen anebo číslic.

Chcete-li pekárnu zastavit, stiskněte tlačítko ^{start}stop a přidržte je stisknuté po dobu 2 sekund.

Pekárnu nechejte zchladnout a znovu ji vyzkoušejte.

Pokud to nepomůže, pekárna neohřívá, je pokazená.

👁 PÉČE A ÚDRŽBA


1 Přístroj vypojte ze sítě a nechte vychladnout.

2 Pokud se hnětač přilepil ke svému hřídeli, naplňte pečicí nádobu teplou vodou, aby se změkčily zbytky těsta a umožnilo vytažení hnětače. Nenechávejte ji promočit.

3 Pokud se vnitřek hnětače ucpe moukou, namočte ho teplou vodou a potom vyčistěte dřevěným párátkem.

4 Všechny plochy otřete čistým vlhkým hadrem.

5 Pečicí nádobu a hnětač ručně umyjte, opláchněte a osušte.

 Tyto díly můžete umýt v myčce na nádobí.

6 Hnětač umístěte samostatně do přihrádky košíku na příbory.

7 Extrémní prostředí uvnitř myčky může ovlivnit povrchovou úpravu zařízení.

8 Poškození je pak pouze kosmetického rázu, čili nemělo by dojít k ovlivnění provozu přístroje.

👁 RECEPTY

1 Chuť a texturu chleba ovlivňuje mnoho vnějších faktorů (např. typ droždí, typ mouky, typ cukru, teplota v kuchyni, dokonce i tlak vzduchu a nadmořská výška).

2 Dodávané recepty jsou určeny speciálně pro tuto pekárnu.

3 Pokud chcete experimentovat, používejte recepty jako návod, ochutnávejte výsledky a veďte si poznámky.

4 Nejlepší je ve stejnou dobu změnit jen jednu věc, abyste věděli, co způsobuje výsledek, který dostáváte.

- 5 Pokud již recepty na chléb máte nebo je hledáte v jiných publikacích, porovnejte je s recepty uvedenými zde, abyste nejdříve zjistili, který program zkusit, a potom experimentujte, dokud výsledek neodpovídá vašim představám.
- 6 Při použití jiných receptů buďte opatrní s množstvím. Při prvním pokusu nenaplňujte pečicí nádobu více než jednu čtvrtinu objemu, určitě maximálně do jedné třetiny. Pokud pečicí nádobu naplníte příliš, mohou se přísady připálit na topné těleso a zablokovat pohon.
- 7 **Je důležité, abyste přísady přidávali ve správném pořadí.**
- 8 Abychom to usnadnili, očíslovali jsme je.

PROBLÉMY

chléb spadl

Těsto může být příliš vlhké. Mírně snižte obsah tekutin v receptu. Pokud jste použili ovoce, možná že nebylo řádně osušené.

Když ponecháte chléb při chlazení v pečicí nádobě, může to způsobit, že se vlhkost uvolňovaná v průběhu pečení nasaje zpět do chleba.

Mouka byla možná příliš hrubě pomletá. Zkuste použít jemnější mouku.

chléb nenakynul

Množství přísad bylo chybné – přesnost je velmi důležitá.

Droždí je staré – zkontrolujte „datum doporučené spotřeby“.

střed chleba je příliš vlhký

Těsto bylo možná příliš vlhké.

Mouka byla možná příliš těžká. Tento problém může vzniknout s rýžovou, otrubovou a celozrnnou moukou. Určité množství těžké mouky nahradte bílou moukou.

chléb příliš nakynul

Možná, že jste použili příliš mnoho droždí; zkuste množství trochu snížit.

Příliš mnoho cukru může způsobit, že droždí působí příliš rychle a chléb příliš vykyne. Zkuste snížit množství cukru. Pokud přidáváte sladké/cukrové přísady, jako je sušené ovoce, med nebo melasa, snižte objem cukru, abyste množství cukru vyrovnali.

Těsto může být příliš vlhké. Mírně snižte obsah tekutin v receptu. Pokud jste použili ovoce, možná že nebylo řádně osušené.

Použijte hrubší mouku. S hladkou moukou je potřeba méně droždí než se stejným typem hruběji mleté mouky.

chléb má nevýraznou chuť

Zkuste zvýšit obsah soli až o ¼ čajové lžičky.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Aby nedošlo k ohrožení zdraví a životního prostředí vlivem nebezpečných látek obsažených v elektrických a elektronických produktech, spotřebiče označené tímto symbolem nesmějí být vyhazovány do smíšeného odpadu, ale je nutno je obnovit, znovu použít nebo recyklovat.

1	základní (basic)	☐	☐	☐	☐
1	vlažná voda	190g	260g	360g	☐
2	olivový olej	1	1 + 1	2	☐
3	sůl	1	1½	2	☐
4	cukr	1	1 + 1	2	☐
5	sušené mléko	1	1½	2	☐
6	silná bílá chlebová mouka	350g	500g	650g	☐
7	sušené kvasnice	1½	1¼	2	☐
2	francouzský (French)	☐	☐	☐	☐
1	vlažná voda	200g	300g	400g	☐
2	sůl	1	1½	2	☐
3	silná bílá chlebová mouka	360g	545g	725g	☐
4	sušené kvasnice	1	1½	1½	☐
3	celozrnný (wholewheat/wholemeal)	☐	☐	☐	☐
1	vlažná voda	200g	300g	400g	☐
2	olivový olej	1	1	2	☐
3	sůl	¾	1¼	2	☐
4	cukr	2	1	1½	T
5	sušené mléko	1	1½	2	☐
6	chlebová celozrnná mouka	150g	220g	300g	☐
7	silná bílá chlebová mouka	150g	220g	300g	☐
8	sušené kvasnice	½	¾	1	t
4	koláč (cake)				
1	citronová šťáva			1	☐
2	vejce, malé (do 53 g)			2	☐
3	výtažek z vanilky			¼	☐
4	máslu, rozpuštěné			50g	☐
5	smíšené sušené ovoce (namočené)			175g	☐
6	jemná pšeničná mouka			250g	☐
7	cukr			150g	☐
8	mletá skořice			¼	☐
9	mletý muškátový oříšek			¼	☐
10	prášek do pečiva			2	☐
11	brandy (volitelné)			3	☐

Pokud nebude máslu rozpuštěné, recept nebude fungovat.

☐ polévková lžice (15 ml) ☐ kapka ☐ sáček (7 g)
☐ čajová lžička (5 ml) ☐ gramy ☐ g

5	sladké (sweet)	☐	☐	☐	☐
1	mléko	200g	300g	400g	☐
2	olivový olej	1	1½	2	☐
3	sůl	1	1½	2	☐
4	cukr	2	3	4	☐
5	výtažek z vanilky	½	¾	1	☐
6	chlebová celozrnná mouka	300g	450g	600g	☐
7	kakaový prášek	25g	40g	50g	☐
8	sušené kvasnice	1½	2	1½	☐
9	nasekané lískové ořechy	7	5	3	☐

6	těsto (dough)				
1	vlažná voda			250g	☐
2	olivový olej			1	☐
3	sůl			1	☐
4	cukr			2	☐
5	silná bílá chlebová mouka			400g	☐
6	sušené kvasnice			1	☐
7	sušená směs bylin			1	☐

Těsto vypracujte na pomůčeném podkladu do kulatého bochníku.
Nechte 15 minut odpočívat. Těsto na ploše posypané moukou uváležte do tvaru dvou kruhů. Kruhy umístěte na pečící plech, který se nelepí.
Kruhy potřete omáčkou, která bude mít jako základ rajčata, a přidejte ozdoby. Pečte v předehřáté troubě na 190°C po dobu 15-20 minut.
Povrch by měl získat zlatohnědou barvu.

7	džem (jam)		
1	jahody	500g	
2	citronová šťáva	2	
3	cukr	100g	
4	výtažek z vanilky	¼	
5	mletá skořice	¼	
6	likér (volitelné)	3	

Všechny přísady smíchejte a potom je přidejte do nádoby na bochník.

8	sendvič (sandwich)			
1	mléko	250g	300g	400g
2	olivový olej	1	½	2
3	sůl	1	½	2
4	cukr	½	2	3
5	silná bílá chlebová mouka	370g	450g	600g
6	sušené kvasnice	½	2	1

9	bezlepkový (gluten-free)	
1	vlažná voda	350g
2	olivový olej	½
3	sůl	½
4	cukr	1
5	směs na přípravu bezlepkového chleba	400g
6	sušené kvasnice	1

10	rychlé pečení I (fastbake I)	
1	vlažná voda	300g
2	olivový olej	1 + 1
3	sůl	½
4	cukr	1 + 1
5	silná bílá chlebová mouka	470g
6	sušené mléko	1 + 1
7	sušené kvasnice	2




11	rychlé pečení II (fastbake II)	
1	vlažná voda	400g
2	olivový olej	2
3	sůl	2
4	cukr	2
5	silná bílá chlebová mouka	630g
6	sušené mléko	2
7	sušené kvasnice	1

12	specialita (speciality)	
1	vlažná voda	270g
2	olivový olej	1
3	sůl	1
4	sušené mléko	1
5	jemná pšeničná mouka	450g
6	sušené kvasnice	½
7	rozinky sultanky	200g
8	med	1
9	sladový extrakt	2
10	černá melasa	½

Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržiujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:
















- 1 Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí ak sú pod dozorom/poučením a sú si vedomí s tým spojených rizík. Deti sa s prístrojom nemajú hrať. Čistenie a používateľská údržba nemajú byť vykonávané deťmi ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Prístroj a elektrickú šnúru uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
 - 2 Nepripájajte prístroj pomocou časovača alebo systému diaľkového ovládania.
-  Povrchy spotrebiča budú horúce.
- 3 Ak je prírodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.
-  Neponárajte spotrebič do tekutiny.
- 4 Nepoužívajte spotrebič v blízkosti alebo pod horľavými materiálmi (napr. záclonami).
 - 5 Spotrebič neprikrývajte a na jeho vrchnú časť nedávajte žiadne predmety.
 - 6 Spotrebič odpojte od prívodu elektrickej energie, keď ho nepoužívate, premiestňujete alebo čistíte.
 - 7 Nepoužívajte iné doplnky alebo vybavenie ako tie, ktoré boli dodané.
 - 8 Spotrebič nepoužívajte na iný účel než na ten, ktorý je popísaný v týchto pokynoch.
 - 9 Nepoužívajte tento spotrebič, keď je poškodený alebo má poruchu.
 - 10 Ak chcete prístroj zastaviť, stlačte tlačidlo  a podržte ho 2 sekundy.

len na domáce použitie

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Prístroj očistite, aby ste odstránili prach z výroby atď.

AKO FUNGUJE – V SKRATKE

- 1 Vyberte recept.
 - 2 Prísady vložte do nádoby na pečenie v správnom poradí – to je nevyhnutné.
 - 3 Nádobu na pečenie vložte do prístroja a zatvorte veko.
 - 4 Pomocou tlačidla menu  vyberte program (1-12).
 - 5 Pomocou tlačidla stupeň zhnednutia    posuňte šípku vo vrchnej časti displeja na svetlý , stredne tmavý , alebo tmavý .
 - 6 Pomocou tlačidla veľkosti    posuňte šípku v spodnej časti displeja na malý  (500g), stredne veľký  (750g), alebo veľký  (1 kg) bochník.
 - 7 Pomocou tlačidiel + a – nastavte časovač (voliteľné).
 - 8 Stlačením tlačidla  spustíte program.
 - 9 Displej bude odpočítavať, potom pri ukončení zapípa.
-  Po zapípaní bude prístroj držať teplo jednu hodinu pri programoch 1, 2, 3, 5, 8, 9, 10 a 11.

nákresy	5 pánty	10 hnetací hák
1 veko	6 pohon	11 nádoba na pečenie
2 rúčka	7 pružná spona	12 hnací hriadeľ
3 okienko	8 svetelná kontrolka	▲ veľkosť
4 vetracie otvory	9 časovač	▼ stupeň zhnednutia


👁️ PRÍPRAVA

- 10 Spotřebič postavte na stabilný, vodorovný a teplu odolný povrch.
- 11 Okolo celého spotřebiča nechajte voľný priestor aspoň 50 mm.
- 12 Otvorte veko.
- 13 Pomocou rúčky vytiahnite nádobu na pečenie z prístroja.
- 14 Hnetací hák založte na hnací hriadeľ na dne nádoby na pečenie.
- 15 Hnetací hriadeľ a otvor na hnetacom háku sú v tvare D.
- 16 Pripravte si kovovú mriežku (na chlieb), tepelne odolnú podložku (na nádobu na pečenie) a kuchynské chňapky.
- 18 Je dôležité, aby boli prísady odmerané presne.**
- 19 Na odmeranie jednotlivých prísad používajte rovnaké odmerné lyžice.
- 20 Plné lyžice zarovnajete tupou stranou noža.
- 21 Nepoužívajte odmerku – elektronická váha je oveľa presnejšia, takže vodu odvážte.
- 22 1 mililiter vody váži 1 gram, takže vodu v receptoch uvádzame v gramoch (g), a nie v mililitroch (ml).
- 23 Ak chcete napriek tomu použiť odmerku, 1 mililiter vody váži 1 gram, môžete nahradiť gramy „g“ mililitrami „ml“, ale výsledky nemusia byť vždy rovnaké.
- 24 Ak používate recept z iného zdroja, kvôli presnosti nahradte mililitre (ml) vody gramami (g).
- 25 Je dôležité, aby boli prísady pridávané v správnom poradí.**
- 26 Kvôli zjednodušeniu sme ich očíslovali.
- 27 Ako prvú pridajte tekutinu.
- 28 Obyčajne je to voda, ale môže obsahovať mlieko a/alebo vajčka.
- 29 Voda/mlieko musia byť teplé (20°C – 25°C/68°F – 77°F).
- 30 Horúca aj studená voda zastavia rast kvasníc.
- 31 V prípade potreby pridajte cukor a soľ.
- 32 Pridajte mokré prísady – med, sirup, melasu...
- 33 Pridajte suché prísady – múku, sušené mlieko, bylinky, koreniny...
- 34 Nakoniec – pridajte sušené kvasnice (alebo prášok do pečiva/sódu bikarbónu).
- 35 Nasypťe ich na vrch a nenamáčajte ich, aby nezačali pôsobiť príliš skoro.
- ★ Ak používate časovač, je ešte dôležitejšie, aby boli kvasnice a voda dobre oddelené.
- 36 Orechy, hrozienka, atď. sa obyčajne pridávajú počas druhého hnetenia.**

👁️ NALOŽENIE

- 36 Očistite akékoľvek zvyšky z povrchu nádoby na pečenie.
- 37 Nádobu na pečenie vložte do prístroja.
- 38 Možno bude potrebné pootočiť pohonom, aby bolo možné ju založiť.
- 39 Zatvorte veko.

👁️ ZAPNUTIE

- 40 Vložte zástrčku do zásuvky na stene.
- 41 Prístroj zapípa.
- 42 Na displeji sa zobrazí 1P (program 1, so stredne tmavým zhnednutím), potom 3:20 (trvanie programu).
- 43 Pomocou tlačidla menu  vyberte program (1-12).






👁️ STUPEŇ ZHNEDNUTIA

44 Pomocou tlačidla stupeň zhnednutia   posuňte šípku vo vrchnej časti displeja na svetlý , stredne tmavý , alebo tmavý .

★ svetlý  (displej = !), stredne tmavý  (displej = □), tmavý  (displej = H)

45 Táto funkcia funguje len pri programoch 1, 2, 3 a 5.

👁️ VEĽKOSŤ

46 Pomocou tlačidla veľkosti   posuňte šípku v spodnej časti displeja na malý  (500g), stredne veľký  (750g), alebo veľký  (1 kg) bochník.

47 Tieto veľkosti sú približné – berte ich ako malý, stredne veľký a veľký.

48 Táto funkcia funguje len pri programoch 1, 2, 3, 5 a 8.

👁️ ČASOVAČ

49 Ak nepoužívate časovač, preskočte na bod 63.

50 Pomocou časovača nastavte čas ukončenia až do 13 hodín vopred (vrátane času podľa receptu).

51 Táto funkcia funguje len pri programoch 1, 2, 3 a 5.

52 Nepoužívajte časovač pri receptoch s čerstvým mliekom, jogurtom, syrom, vajíčkami, ovocím, cibuľou alebo čímkoľvek, čo sa môže pokaziť, ak to necháte niekoľko hodín v teplom a vlhkom prostredí.

53 Ponechanie prísad pokope na dlhšiu dobu nevyhnutne spôsobí nejakú interakciu, najmä v horúci a sparný deň.

54 Nepoužívajte vlhké prísady, ako je ovocie.

55 Akékoľvek orechy alebo hrozienka pridávajúte po múke.

56 Rozhodnite sa, kedy chcete mať chlieb hotový, napr. o 18:00.

57 Pozrite sa, koľko je hodín, napr. 07:00.

58 Vypočítajte rozdiel medzi týmito dvoma časmi, napr. 11 hodín.

59 Pomocou tlačidiel + a - a zmeňte čas zobrazený na displeji z naprogramovaného času na čas, ktorý ste práve vypočítali (napr. 11 hodín).

60 Každé stlačenie zníži - alebo zvýši + zobrazený čas o 10 minút

61 Čas nemôžete znížiť na menej, ako je naprogramovaný čas.

62 Maximálny čas, ktorý je možné zobraziť na displeji je 13 hodín.

👁️ ZAPNITE PRÍSTROJ

63 Stlačením tlačidla  spustíte program.

64 Prístroj zapípa.

65 Displej bude odpočítavať, potom pri ukončení zapípa.

66 Ak používate program 3, hnetenie začne až o 30 minút, keď sa prísady zohrejú.

67 Pozrite sa na cesto (cez okienko) po 30 minútach hnetenia.

68 Ak uvidíte akékoľvek nezpracované prísady na stenách nádoby na pečenie, otvorte veko, zoškrabte ich do cesta stierkou, potom veko zavrite.

69 Zoškrabte iba steny, aby ste sa vyhli hnetaciemu háku.

👁️ HOTOVO?

70 Ak chcete prístroj zastaviť, stlačte tlačidlo  a podržte ho 2 sekundy.

71 Pre dosiahnutie najlepších výsledkov vyberte chlieb čo najskôr po upečení.

72 Ak prístroj nezastavíte, bude udržiavať chlieb teplý jednu hodinu.

73 Potom desať krát zapípa a vypne sa.

74 Odpojte prístroj z elektrickej siete.

★ Keď zdvihnete vrchnák, začne unikať para a horúci vzduch.

75 Použite chňapky.

76 Otvorte veko.

77 Pomocou rúčky vytiahnite nádobu na pečenie z prístroja.

78 Otočte nádobu na pečenie hore dnom a zatrasťe ňou, aby ste uvoľnili chlieb.

79 Možno budete musieť prejsť po okrajoch nádoby na pečenie tepelne odolnou plastovou alebo drevenou stierkou.

80 Pred pokrúpaním položte chlieb vychladnúť na 20 – 30 minút na kovovú mriežku.

81 Nádobu na pečenie položte na tepelne odolnú podložku.

82 Skontrolujte, či je hnetací hák stále v nádobe na pečenie.

83 Ak je hnetací hák v chlebe, vyberte ho von z chleba pomocou plastovej alebo drevenej stierky.

84 Pred opätovným použitím nechajte prístroj vychladnúť a vyčistite ho.

85 Ak je prístroj príliš horúci, na displeji sa zobrazí chybové hlásenie.

orechy, hrozienka a pod.

86 Orechy, hrozienka, atď. sa obyčajne pridávajú počas druhého hnetenia.

87 Prístroj zapípa 15 krát, keď ich bude chcieť pridať.

88 Tieto zapípania prídu asi 22 minút po začatí programu 1 a 5, ale 47 minút po začatí programu 3.

89 Táto funkcia funguje len pri programoch 1, 3 a 5.

90 Ak používate čerstvé ovocie alebo zeleninu, vysušte ich kuchynskými papierovými utierkami.

91 Prístroj zapípa 15 krát, keď ich bude chcieť pridať.

92 Otvorte veko.

93 Novými prísadami jemne posypte cesto.

94 Zatvorte veko.

PROGRAMY

1 základný (basic)

Na normálny biely chlieb, alebo recepty používajúce cesto na biely chlieb.

2 francúzsky (French)

Na chlieb francúzskeho typu, s ľahšou štruktúrou a chrumkavejšou kôrkou. V receptoch vhodných na tento program sa obyčajne nepoužíva maslo (alebo margarín), ani mlieko. Zostáva čerstvý iba niekoľko hodín.

3 celozrnný (wholewheat/wholemeal)

Ťažšia múka potrebuje pred hnetením asi 30 minút predhriať. Bochníky sú obyčajne menšie a hustejšie. Tieto recepty nefungujú veľmi dobre pri používaní časovača.

4 koláč (cake)

Na koláče a cestička, nie na cesto, obyčajne s použitím prášku do pečiva alebo sódy bikarbóny ako kypriaceho prostriedku, nie droždia.

5 sladké (sweet)

Na sladšie chleby, často s obsahom ovocia alebo suchého ovocia.

6 cesto (dough)

Tento program využíva prístroj ako miešací/hnetací stroj.

Cesto vyberte hneď po ukončení programu.

Premieste a preložte ho, prikryte a nechajte pred rozdelením a vytvarovaním asi 10 minút oddýchnuť.

7 džem (jam)

Tento program zohreje prísady a potom ich prevarí. Nechajte dostatok miesta na zväčšenie objemu džemu pri varení. Ak sa džem dostane do prístroja, bude veľmi ťažké ho očistiť.

*** Dávajte pozor – horúci džem vám môže spôsobiť nepekne popálenie.**

8 sendvič (sandwich)

Tento program pripraví bochník s voľnou štruktúrou a tenkou kôrkou, ktorý je ideálny na prípravu sendvičov.

9 bezlepkový (gluten-free)

Bezlepkový chlieb používa iné prísady, ktoré zabezpečujú elasticitu a pružnosť cesta. Chlieb je hustejší (kompaktnejší) a nie je taký jemný ako chlieb pripravený z hrubej múky (s vysokým obsahom gluténu – lepku).

10 rýchle pečenie I (fastbake I)

11 rýchle pečenie II (fastbake II)

Toto sú verzie základného programu s kratším časom hnetenia, kysnutia a pečenia.

Časy programov skrátiť v prvom prípade na 55 minút a v druhom prípade na 80 minút.

Bochníky budú menšie, hustejšie a menej jemné ako obyčajne, a akékoľvek dodatočné prísady (hrozienka, orechy a pod.) môžu byť rozpučené alebo nerovnomerne rozložené.

12 špecialita (speciality)

Tento program je špeciálne navrhnutý pre recept na sladový bochník.

PRÍSADY

múka

Typ použitej múky je dôležitý. Na výrobu chleba nemôžete použiť „obyčajnú“ bielu múku. Kúpte si múku, ktorá je určená na chlieb. Najbežnejšia na trhu je silnejšia pšeničná hladká múka T602. „Silnejšie“ alebo múky na „chlieb“ obsahujú viac lepku ako bežné múky na pečenie. Lepok (glutén) je bielkovina, ktorá dodáva chlebu štruktúru a textúru. Zadržíava oxid uhličitý produkovaný kvasnicami a dodáva tak cestu elasticitu a pružnosť.

iné múky na chlieb

Tieto zahŕňajú silnejšiu tmavú múku, silnejšiu celozrnnú múku a celozrnnú pšeničnú múku. Tieto múky majú nižší obsah lepku ako silnejšia biela múka. Tmavé bochníky sú obyčajne menšie a hustejšie ako biele bochníky. Vo všeobecnosti platí, že ak nahradíte v recepte silnejšiu bielu múku polovicou tmavej múky, môžete napiecť chlieb s chuťou „tmavého“ chleba a textúrou „bieleho chleba“.

kvasnice

- 1 Kvasnice sú živý organizmus. Pri dodaní vlhkosti, potravy a tepla kvasnice vylučujú oxid uhličitý, ktorý spôsobuje kysnutie cesta.
- 2 Odporúčame používanie „sušených aktívnych kvasníc“, známych tiež ako „suché aktívne kvasnice“ a „instantné kvasnice“ alebo „sušené kvasnice na ľahké spracovanie“. Obyčajne sa predávajú v 7 gramových vrecúškach a netreba ich najskôr rozpúšťať vo vode.
- 3 Ak nepoužijete všetky kvasnice z vrecúška, zvyšok vyhodte.
- 4 Nepoužívajte čerstvé kvasnice alebo kvasnice z konzervy – vo vašom prístroji nebudú fungovať.
- 5 Skontrolujte dátum spotreby na vrecúšku s kvasnicami.
- 6 Môžete tiež nájsť kvasnice „s rýchlym účinkom“ alebo pre „pekárničky na chlieb“ – naozaj silné kvasnice, ktoré môžu spôsobiť až o 50% rýchlejšie kysnutie cesta. Ak použijete tieto, budete musieť experimentovať, kým dosiahnete najlepší možné výsledky. Môžete ich najskôr vyskúšať s programami 10 a 11.

tekutiny

- 1 Tekutá prísada je obyčajne voda alebo mlieko, alebo zmes týchto dvoch.
- 2 Voda robí kôrku chrumkavejšou, mlieko mäkšou.
- 3 Voda/mlieko musia byť teplé (20°C – 25°C/68°F – 77°F).
- 4 Niektoré recepty požadujú vlažnú vodu (to je 35°C – 50°C/95°F-122°F), aby došlo k urýchleniu procesu. Iba tzv. rýchle kvasnice dokážu zniesť túto teplotu.
- 5 Pri použití časovača nepoužívajte mlieko.

maslo/tuk

Tieto prísady robia cesto jemnejším, zlepšujú chuť a zadržávajú vlhkosť, takže chlieb vydrží dlhšie čerstvý. Namiesto masla je možné použiť margarín alebo olivový olej, ale tie sú menej účinné.

Nepoužívajte nízkotučnú nátierku.

cukor

Cukor slúži ako potrava pre kvasnice, dodáva chuť, textúru a pomáha pri hnutí kôrky. Niektoré typy vrecúšok s kvasnicami cukor na aktiváciu nevyžadujú.

Namiesto cukru môžete použiť med, sirup, alebo melasy za predpokladu, že prispôbíte obsah tekutej zložky týmto prísadám.

Nepoužívajte umelé sladidlá.

sol'

Soľ dodáva chuť a pomáha kontrolovať kvasnice, aby sa zabránilo prílišnému vykysnutiu a následnému splasnutiu chleba.

vajcia

Vajčička robia chlieb výdatnejším a výživnejším, dodávajú farbu, a zlepšujú štruktúru a textúru.

Ak pridáte vajcia, prispôbte tomu obsah ostatných tekutých prísad.

bylinky a koreniny

Môžu sa pridať na začiatku, spolu s hlavnými prísadami.

Sušená škoricca, zázvor, oregano, petržlen a bazalka dodávajú príchúť a zvláštnosť. Používajte v malých množstvách (lyžička)

Čerstvé bylinky, ako cesnak a pažitka môžu obsahovať toľko tekutiny, že narušia rovnováhu receptu, preto tomu prispôbte aj obsah pridaných tekutín.

orechy, hrozienka a pod.

Sušené ovocie a orechy by mali byť na jemno nakrájané; syr by mal byť nastrúhaný; kúsky čokolády musia byť malé kúsky, nie kocky. Nepridávajte ich príliš veľa, inak chlieb nemusí vykysnúť.

Pri použití čerstvého ovocia a orechov možno bude potrebné prispôsobiť množstvo pridávaných tekutín.

👁️ USKLADNENIE CHLEBA

Chlieb skladujte niekoľko dní pri izbovej teplote v polyetylénovom vrecku s vytlačeným vzduchom.

Pri zmrazovaní ho nechajte vychladnúť, vložte ho do polyetylénového vrecka, vysajte z neho všetok vzduch, potom ho tesne uzatvorte.

Nedávajte chlieb do chladničky. Chemické reakcie, ktoré spôsobujú oschnutie chleba, prebiehajú najrýchlejšie pri teplotách, ktoré sú v chladničke.

👁️ KUCHYNSKÁ TEPLOTA

Prístroj funguje najlepšie v kuchyni s teplotou 15-34°C (59-93°F).

👁️ VÝPADOK EL. ENERGIE

Ak je výpadok elektrickej energie kratší ako 7 minút, prístroj to vykompenzuje.

Ak je výpadok elektrickej energie dlhší ako 7 minút, program skončí.

Vytiahnite zo zásuvky, vyprázdňte a vyčistite prístroj.

👁️ CHYBOVÉ HLÁSENIA

Ak je prístroj príliš horúci, na displeji sa zobrazí chybové hlásenie.

Bude to nezvyčajná kombinácia písmen a/alebo číslíc.

Ak chcete prístroj zastaviť, stlačte tlačidlo ^{stop} a podržte ho 2 sekundy.

Nechajte prístroj vychladnúť a potom skúste znova.

Ak to nefunguje, potom prístroj nie je prehriaty, ale pokazený.

👁️ STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

- 1 Spotrebič vytiahnite zo zásuvky a nechajte vychladnúť.
- 2 Ak sa hnetací hák prilepil na hnací hriadeľ, naplňte nádobu na pečenie teplou vodou, aby ste zmäkčili zvyšky cesta a mohli hnetací hák vytiahnuť. Nenechávajte ho namáčať.
- 3 Ak sa vnútro hnetacieho háku upchá múkou, nechajte ho namočený v teplej vode a potom ho vyčistite dreveným špáradlom.
- 4 Všetky povrchy utrite čistou vlhkou utierkou.
- 5 Nádobu na pečenie a hnetací hák ručne umyte, opláchnite a vysušte.

 Tieto časti môžete umývať v umývačke riadu.

- 6 Hnetací hák odložte samostatne v priechínku košíka na príbor.
- 7 Extrémne prostredie v umývačke riadu môže zmeniť povrchovú úpravu príslušenstva.
- 8 Prípadné poškodenie by malo byť iba kozmetické, a nemalo by ovplyvniť fungovanie prístroja.

RECEPTY

- 1 Chuť a textúru chleba ovplyvňuje veľa externých faktorov (napr. typ kvasníc, typ múky, typ cukru, kuchynská teplota, rovnomerný tlak vzduchu a nadmorská výška).
- 2 Recepty dodávané s prístrojom boli navrhnuté špeciálne pre tento prístroj.
- 3 Ak chcete experimentovať, použite recepty ako sprievodcu, ochutnajte výsledky a robte si poznámky.
- 4 Najlepšie je zmeniť zakaždým iba jednu vec, aby ste vedeli, čo spôsobilo dosiahnutý výsledok.
- 5 Ak už máte recepty na chlieb, alebo nájdete recepty v iných publikáciách, porovnajte ich s receptami poskytnutými tu, aby ste zistili, ktorý program treba vyskúšať najskôr a potom experimentujte, kým sa výsledky nebudú zhodovať s vašimi očakávaniami.
- 6 Pri používaní receptov buďte opatrní ohľadom množstiev. Na prvý pokus nenaplnajte nádobu na pečenie viac ako do štvrtiny, určite nie do tretiny. Ak nádobu na pečenie príliš naplníte, prísady môžu prihorieť na ohrievacom telese a upchať pohon.
- 7 **Je dôležité, aby boli prísady pridávané v správnom poradí.**
- 8 Kvôli zjednodušeniu sme ich očíslovali.

PROBLÉMY

chlieb splasol

Cesto je možno príliš vlhké. Uberte trochu z tekutín udávaných v recepte. Ak ste použili ovocie, možno nebolo riadne osušené.

Ponechanie chleba v nádobe na pečenie počas ochladzovania môže spôsobiť, že vlhkosť uvoľnená počas pečenia vsiakne späť do chleba.

Múka bola možno zomletá príliš nahrubo. Skúste použiť jemnejšiu múku.

chlieb nevykysol

Množstvá prísad neboli správne – presnosť je nevyhnutná.

Kvasnice sú staré – skontrolujte dátum spotreby.

stred chleba je príliš vlhký

Cesto možno bolo príliš vlhké.

Múka mohla byť príliš ťažká. Tento problém sa môže vyskytnúť s ražnou, otrubovou a celozrnnou múkou. Nahraďte časť ťažkej múky bielou múkou.

chlieb vykysol príliš veľký

Možno ste použili príliš veľa kvasníc, skúste použiť o niečo menšie množstvo.

Príliš veľa cukru môže spôsobiť, že kvasnice pracujú príliš rýchlo a chlieb príliš narastie. Skúste znížiť množstvo cukru. Ak pridávate sladké/cukornaté prísady ako sušené ovocie, med alebo melasy, znížte množstvo cukru ako kompenzáciu.

Cesto je možno príliš vlhké. Uberte trochu z tekutín udávaných v recepte. Ak ste použili ovocie, možno nebolo riadne osušené.

Použite hrubšiu múku. Pri jemne zomletej múke je potrebných menej kvasníc ako pri rovnakom množstve múky zomletej na hrubšie.

chlieb je bez chuti

Skúste zvýšiť množstvo soli až o ¼ lyžičky.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Abyste nedošlo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok v elektrických a elektronických produktoch, nesmú byť spotrebiče označené týmto symbolom likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Je nutné ich triediť, znova použiť alebo recyklovať.

1	základný (basic)	☐	☐	☐	☐
1	vlažnej vody	190g	260g	360g	☐
2	olivový olej	1	1 + 1	2	☐
3	soľ	1	1½	2	☐
4	cukor	1	1 + 1	2	☐
5	sušené mlieko	1	1½	2	☐
6	múka na chlieb	350g	500g	650g	☐
7	sušené drożdžie	1½	1¼	2	☐

2	francúzsky (French)	☐	☐	☐	☐
1	vlažnej vody	200g	300g	400g	☐
2	soľ	1	1½	2	☐
3	múka na chlieb	360g	545g	725g	☐
4	sušené drożdžie	1	1½	1¾	☐

3	celozrnný (wholewheat/wholemeal)	☐	☐	☐	☐
1	vlažnej vody	200g	300g	400g	☐
2	olivový olej	1	1	2	☐
3	soľ	¾	1¼	2	☐
4	cukor	2	1	1½	T
5	sušené mlieko	1	1½	2	☐
6	silnejšia celozrnná pšeničná múka	150g	220g	300g	☐
7	múka na chlieb	150g	220g	300g	☐
8	sušené drożdžie	½	¾	1	t

4	koláč (cake)				
1	citronová šťava			1	☐
2	vajce, malé (do 53g)			2	☐
3	vanilkový extrakt			¼	☐
4	mасlo, rozpustené			50g	☐
5	miešané suché ovocie (namočené)			175g	☐
6	čistá múka			250g	☐
7	cukor			150g	☐
8	mletej škorice			¼	☐
9	mletého muškátového orieška			¼	☐
10	prášok do pečiva			2	☐
11	koňak (nemusi byť)			3	☐

Ak maslo nie je rozpustené, recept sa nevydarí.

☐ polievková lyžica (15ml) ☐ kvapka
☐ čajová lyžička (5ml) ☐ g gramov

5	sladké (sweet)	☐	☐	☐	☐
1	mlieko	200g	300g	400g	☐
2	olivový olej	1	1½	2	☐
3	soľ	1	1½	2	☐
4	cukor	2	3	4	☐
5	vanilkový extrakt	½	¾	1	☐
6	silnejšia celozrnná pšeničná múka	300g	450g	600g	☐
7	kakaový prášok	25g	40g	50g	☐
8	sušené drożdžie	1½	2	1¾	☐
9	nasekané lieskovce	7	5	3	☐

6	cesto (dough)				
1	vlažnej vody			250g	☐
2	olivový olej			1	☐
3	soľ			1	☐
4	cukor			2	☐
5	múka na chlieb			400g	☐
6	sušené drożdžie			1	☐
7	sušenej bylínkovej zmesi			1	☐

Vypracujte cesto do gule na zamučenej podložke. Nechajte 15 minút odležať. Vyvalkajte cestá na pomúčenej doske do kruhu. Kruhové cestá položte na neprílnavé plechy na pečenie. Potrite kruhy paradajkovým základom a pridajte prílohy. Pečte v predhriatej rúre pri teplote 190°C 15-20 minút. Povrch by mal byť upечený do zlatohneda.

7	džem (jam)		
1	jahody	500g	
2	citónová šťava	2	
3	cukor	100g	
4	vanilkový extrakt	1/4	
5	mletej škorice	1/4	
6	likér (nemusí byť)	3	

Všetky přísady spolu zmiešajte a vlejte do formy na bochník.

11	rýchle pečenie II (fastbake II)	
1	vlažnej vody	400g
2	olivový olej	2
3	soľ	2
4	cukor	2
5	múka na chlieb	630g
6	sušené mlieko	2
7	sušené drożdžie	1

8	sandvič (sandwich)		
1	mlieko	250g	300g
2	olivový olej	1	1/2
3	soľ	1	1/2
4	cukor	1/2	2
5	múka na chlieb	370g	450g
6	sušené drożdžie	1/2	2

12	špecialita (speciality)	
1	vlažnej vody	270g
2	olivový olej	1
3	soľ	1
4	sušené mlieko	1
5	čistá múka	450g
6	sušené drożdžie	1/2
7	sultánky (hrozienka)	200g
8	med	1
9	sladový extrakt	2
10	čierny cukrový sirup (melasa)	1/2

9	bezlepkový (gluten-free)	
1	vlažnej vody	350g
2	olivový olej	1/2
3	soľ	1/2
4	cukor	1
5	bezlepková zmes na prípravu chleba	400g
6	sušené drożdžie	1

10	rýchle pečenie I (fastbake I)	
1	vlažnej vody	300g
2	olivový olej	1 + 1
3	soľ	1/2
4	cukor	1 + 1
5	múka na chlieb	470g
6	sušené mlieko	1 + 1
7	sušené drożdžie	2

risbe	5 tečaji	10 lopatica
1 pokrov	6 pogon	11 posoda za kruh
2 ročaj	7 vzmetna sponka	12 gred
3 okno	8 lučka	▲ velikost
4 zračniki	9 časovnik	▼ barva skorje

Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.

POMEMBNA VAROVALA


Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

- 1 To napravo smejo uporabljati otroci, stari najmanj 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave, če niso starejši od 8 let ter pod nadzorom. Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok, mlajših od 8 let.
- 2 Te naprave ne smete priključite na časovnik ali sistem za daljinsko upravljanje.

 Površine naprave se segrejejo.

- 3 Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.

 Naprave ne potaplajte v tekočino.










- 4 Naprave ne uporabljajte v bližini ali pod vnetljivimi materiali (npr. zavesami).
- 5 Naprave ne pokrivajte in nanjo ne dajajte drugih predmetov.
- 6 Napravo odklopite, kadar je ne uporabljate, preden jo premaknete in pred čiščenjem.
- 7 Ne uporabljajte nobene druge opreme ali priključka, razen priloženih.
- 8 Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- 9 Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.
- 10 Če želite napravo ustaviti, pritisnite gumb  in ga držite 2 sekundi.

samo za gospodinjsko uporabo

PRED PRVO UPORABO

Napravo očistite, da odstranite prah zaradi proizvodnje itd.

KAKO DELUJE – NA KRATKO

- 1 Izberite recept.
- 2 Sestavine dajte v posodo za kruh v pravilnem zaporedju – to je ključno.
- 3 Posodo za kruh vstavite v napravo in zaprite pokrov.
- 4 Uporabite menijski gumb , da izberete program (1–12).
- 5 Uporabite gumb za barvo skorje , da premaknete puščico na vrhu prikazovalnika na znak za svetlo , srednjo  ali temno  skorjo.
- 6 Uporabite gumb za velikost , da premaknete puščico na dnu prikazovalnika na znak za malo  (– 500 g), srednjo  (– 750 g) ali veliko  (– 1 kg) štruco.
- 7 Nastavite časovnik z gumboma + in – (dodatna možnost).

8 Pritisnite gumb ^{start}/_{stop}, da začnete program.

9 Na prikazovalniku se odšteva čas, na koncu pa se vklopi piskanje.

✱ Po pisku naprava pri programih 1, 2, 3, 5, 8, 9, 10 in 11 za eno uro vklopi ohranjanje toplote.

👁️ PRIPRAVA

10 Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, ki je odporna proti vročini.

11 Okoli naprave pustite najmanj 50 mm prostora.

12 Odprite pokrov.

13 Posodo za kruh potegnite navzgor in iz naprave za ročaj.

14 Lopatico natakните na gred na dnu posode za kruh.

15 Gred in luknja v lopatici sta v obliki črke D.

16 Pripravite žični pladenj (za kruh), ognjevarno podlogo (za posodo za kruh) in rokavice za pečico.

18 Pomembno je, da sestavine natančno odmerite.

19 Za vse sestavine uporabite iste merilne žlice.

20 Žlice poravnajte s hrbtom noža.

21 Ne uporabljajte merilnega vrča – elektronska tehtnica je veliko bolj natančna, tako da vodo stehtajte.

22 1 mililiter vode tehta 1 gram, zato smo vodo v receptih navedli v gramih (g) in ne mililitrih (ml).

23 Če še vedno želite uporabljati merilni vrč, tehta 1 ml vode 1 gram in lahko nadomestite grame »g« z mililitri »ml«, vendar morda ne boste dosegali stalnih rezultatov.

24 Če boste uporabljali recepte od drugod, namesto mililitrov (ml) vode zaradi natančnosti uporabljajte grame (g).

25 Pomembno je, da sestavine dodate v pravem zaporedju.

26 Da bi vam delo olajšali, smo jih oštevilčili.

27 Najprej dodajte tekočino.

28 To je običajno voda, vendar so lahko tudi mleko in/ali jajca.

29 Voda/mleko morata biti topla (20–25 °C/68°F–77°F).

30 Prevroča ali prehladna voda prepreči delovanje kvasa.

31 Po potrebi dodajte sladkor in sol.

32 Dodajte mokre sestavine – med, sirup, melasa ...

33 Dodajte suhe sestavine – moka, mleko v prahu, zelišča, začimbe ...

34 Na koncu – dodajte suh kvas (ali pecilni prašek/sodo bikarbono).

35 Dodajte ga na vrh in pazite, da se ne zmoči, sicer začne delovati prezgodaj.

✱ Če uporabljate časovnik, je še toliko pomembneje, da sta kvas in voda dobro ločena.

36 Orehe, rozine itd. navadno dodamo med drugim gnetenjem.

👁️ POLNJENJE

36 S posode za kruh očistite morebitno razlito tekočino.

37 Posodo za kruh spustite v napravo.

38 Pri vstavljanju boste morda morali malo obrniti pogon, da boste lahko vstavili posodo.


39 Zaprite pokrov.

👁️ VKLOP







40 Vtič vstavite v električno vtičnico.

41 Naprava zapiska.

42 Na prikazovalniku se prikaže 1P (program 1, srednja skorja) in 3:20 (trajanje programa).

43 Uporabite menijski gumb , da izberete program (1–12).






👁️ BARVA SKORJE

44 Uporabite gumb za barvo skorje   , da premaknete puščico na vrhu prikazovalnika na znak za svetlo () , srednjo () ali temno () skorjo.

✱ svetla  (prikaz = ) , srednja  (prikaz = ) , temna  (prikaz = )

45 Ta funkcija deluje samo s programi 1, 2, 3 in 5.

👁 VELIKOST

- 46 Uporabite gumb za velikost  , da premaknete puščico na dnu prikazovalnika na znak za malo ( – 500 g), srednjo ( – 750 g) ali veliko ( – 1 kg) štruco.
- 47 Te velikosti so približne – majhna, srednja in velika.
- 48 Ta funkcija deluje samo s programi 1, 2, 3, 5 in 8.

👁 ČASOVNIK

- 49 Če ne uporabljate časovnika, skočite na točko 63.
- 50 S časovnikom lahko nastavite čas zaključka za do 13 ur naprej (to vključuje čas priprave).
- 51 Ta funkcija deluje samo s programi 1, 2, 3 in 5.
- 52 Časovnika ne uporabljajte za recepte, ki vsebujejo sveže mleko, jogurt, sir, jajca, sadje, čebulo ali kar koli drugega, kar bi se lahko pokvarilo, če je nekaj ur v toplem vlažnem okolju.
- 53 Če sestavine pustite skupaj dalj časa, bo v vsakem primeru prišlo do medsebojnih vplivov, zlasti ob vročih in vlažnih dneh.
- 54 Ne uporabljajte vlažnih sestavin, kot je sadje.
- 55 Morebitne oreške ali rozine dodajte po moki.
- 56 Odločite se, kdaj naj bo pripravljen kruh, na primer ob 18.00.
- 57 Preverite trenutni čas, na primer 7.00.
- 58 Izračunajte razliko med časoma, na primer 11 ur.
- 59 Z gumboma + in – spremenite na prikazovalniku prikazani čas v območju od trajanja programa do ravno izračunanega časa (npr. 11 ur).
- 60 Z vsakim pritiskom na – zmanjšate, na + pa povečate prikazani čas za 10 minut.
- 61 Časa ne morete zmanjšati na manj kot čas programa.
- 62 Največji čas, ki ga je mogoče prikazati na prikazovalniku, je 13 ur.

👁 ZAGON NAPRAVE

- 63 Pritisnite gumb ^{start}/_{stop}, da začnete program.
- 64 Naprava zapiska.
- 65 Na prikazovalniku se odšteva čas, na koncu pa se vklopi piskanje.
- 66 Če uporabljate program 3, se gnetenje ne začne še 30 minut, saj se morajo sestavine segreti.**
- 67 Poglejte testo (skozi okno) po 30 minutah gnetenja.**
- 68 Če na stenah posode za kruh vidite nevmešane sestavine, odprite pokrov, postrgajte testo z lopatico in zaprite pokrov.
- 69 Ostrgajte le stene, da se izognete lopatici.

👁 KONČANO?

- 70 Če želite napravo ustaviti, pritisnite gumb ^{start}/_{stop} in ga držite 2 sekundi.
- 71 Za najboljše rezultate kruh odstranite, takoj ko je končan.
- 72 Če naprave ne ustavite, vzdržuje kruh topel še eno uro.**
- 73 Takrat 10-krat zapiska in se izklopi.
- 74 Napravo odklopite.
- ✳️ Ko dvignete pokrov, uideta para in vroč zrak.
- 75 Nosite rokavice za pečico.
- 76 Odprite pokrov.
- 77 Posodo za kruh potegnite navzgor in iz naprave za ročaj.
- 78 Posodo za kruh obrnite na glavo in jo stresite, da sprostite kruh.
- 79 Po notranjosti posode za kruh boste morda morali podrgniti s proti vročini odporno lopatico iz umetne mase ali lesa.
- 80 Pred rezanjem dajte kruh na žični pladenj, da se 20–30 minut hladi.
- 81 Posodo za kruh dajte na ognjevarno podlogo.
- 82 Preverite, ali je lopatica še vedno v posodi za kruh.

83 Če je lopatica v kruhu, jo zbečajte iz kruha z lopatico iz umetne mase ali lesa.

84 Preden napravo znova uporabite, pustite, da se ohladi, in jo očistite.

85 Če je naprava prevroča, se na prikazovalniku prikaže obvestilo o napaki.

oreški, rozine itd.

86 Orehe, rozine itd. navadno dodamo med drugim gnetenjem.

87 Naprava 15-krat zapiska, ko je čas zanje.

88 Piski se začnejo približno 22 minut po začetku programov 1 in 5 ter 47 minut po začetku programa 3.

89 Ta funkcija deluje samo s programi 1, 3 in 5.

90 Če uporabljate sveže sadje ali zelenjavo, jo osušite s papirnato brisačo.

91 Naprava 15-krat zapiska, ko je čas zanje.

92 Odprite pokrov.

93 Nove sestavine raztresite po testu.

94 Zaprite pokrov.

PROGRAMI

1 osnovni (basic)

Za osnovni beli kruh ali recepte, ki temeljijo na testu za beli kruh.

2 francoski (French)

Za francoski kruh, ki je rahlejši in ima bolj hrustljivo skorjo. Recepti za ta program običajno ne vključujejo masla (ali margarine) ali mleka. Tak kruh ostane svež le nekaj ur.

3 polnozrnat (wholewheat/wholemeal)

Težjo moko je treba pred gnetenjem predgrevati približno 30 minut. Štruce so običajno manjše in gostejše. Ta program običajno ne deluje najbolje s časovnikom.

4 pecivo (cake)

Za recepte za pecivo in tekoče testo, ne za krušno testo, običajno se za vzhajanje namesto kvasa uporablja pecilni prašek ali soda bikarbena.

5 sladko (sweet)

Za recepte za slajši kruh, ki pogosto vsebujejo sadje ali suho sadje.

6 testo (dough)

S tem programom napravo uporabite za mešanje/gnetenje testa.

Testo odstranite, takoj ko se program konča.

Pred rezanjem/oblikovanjem ga udarite ob podlago, pokrijte in pustite počivati približno deset minut.

7 marmelada (jam)

To predgreje sestavine in jih zavre. Pustite dovolj prostora za raztezanje marmelade, ko se kuha.

Če pride marmelada v napravo, jo bo težko očistiti.

*** Bodite pozorni – vroča marmelada vas lahko grdo opeče.**

8 sendvič (sandwich)

To naredi štruco z rahlo teksturo in tanko skorjo, kar je idealno za izdelavo sendvičev.

9 brez glutena (gluten-free)

Kruh brez glutena uporablja druge snovi, ki zagotavljajo elastičnost testa. Kruh je gostejši in bolj grob kot kruh z močno moko.

10 hitra peka I (fastbake I)

11 hitra peka II (fastbake II)

To so variacije osnovnega programa s skrajšanimi časi gnetenja, vzhajanja in peke.

Čas programa se skrajša na 55 ali 80 minut.

Štruce bodo manjše, gostejše in bolj grobe od običajnih, morebitne dodatne sestavine (rozine, oreški itd.) pa se lahko zmečkajo ali neenakomerno porzdelijo.

12 specialiteta (speciality)

Ta program je posebej zasnovan za recept za sladno štruco.

SESTAVINE

moka

Uporabljena vrsta moke je pomembna. Za kruh ni primerna »navadna« moka. Kupite moko, ki ima v imenu besedo »ostra« ali »krušna«. Najpogosteje jo tržijo kot ostro belo moko. »Ostre« oziroma »krušne« moke vsebujejo več glutena kot običajne moke za peko. Gluten je beljakovina, ki daje kruhu njegovo zgradbo in teksturo. To zadrži ogljikov dioksid, ki ga oddaja kvas, kar daje testu elastičnost.

druge moke za kruh

To vključuje ostro črno moko, ostro polnozrnato moko in polnozrnato moko za kruh. Te moke imajo manj glutena kot ostra bela moka. Črne štruce so običajno manjše in gostejše od belih. Na splošno velja, da lahko, če zamenjate pol črne moke v receptu z ostro belo moko, naredite kruh z okusom črnega kruha in teksturo belega kruha.

kvas

- 1 Kvas je živ organizem. Če ima kvas dovolj vlage, hrane in toplote, oddaja ogljikov dioksid, kar vzhaja testo.
- 2 Priporočamo uporabo posušenega aktivnega kvasa, ki mu pravijo tudi instantni kvas. Običajno se prodaja v 7-gramskih vrečkah, ki jih pred uporabo ni treba raztopiti v vodi.
- 3 Če ne porabite vsega kvasa iz vrečke, ostanek zavrzite.
- 4 Ne uporabljajte svežega ali konzerviranega kvasa – z vašo napravo ne bo deloval.
- 5 Preverite datum uporabnosti na vrečki s kvasom.
- 6 Dobi se tudi hitri kvas za kruhomate – ta kvas je zelo močan in zagotavlja do 50 % hitrejšo vzhajanje kruha. Če uporabite takšen kvas, boste morali za dobre rezultate poskrbeti s poskušanjem. Poskusite ga uporabiti s programoma 10 in 11.

tekočina

- 1 Tekoča sestavina je običajno voda ali mleko ali njuna zmes.
- 2 Voda naredi trdno skorjo. Mleko naredi mehkejšo skorjo.
- 3 Voda/mleko morata biti topla (20–25 °C/68°F–77°F).
- 4 Nekateri recepti zahtevajo toplo vodo (to je 35–50 °C/95°F–122°F), kar pospeši postopek. To temperaturo prenese samo hiter kvas.
- 5 Mleka ne uporabljajte s časovnikom.

maslo/maščoba

To naredi testo mehko, izboljša okus in zadrži vlago, kar pomeni, da ostane kruh svež dalj časa. Namesto masla lahko uporabite margarino ali olivno olje, vendar sta manj učinkovita.

Ne uporabljajte namazov z malo maščobami.

sladkor

Sladkor hrani kvas, doda okus, okrepi teksturo in pomaga pri zapečenosti skorje. Nekatere vrečke kvasa za aktiviranje ne potrebujejo sladkorja.

Namesto sladkorja lahko uporabite med, sirup ali melaso, vendar morate prilagoditi tekočo sestavino.

Ne uporabljajte umetnih sladil.

sol

Sol doda okus in pomaga uravnati kvas, da kruh ne naraste preveč in nato pade.

jajca

Jajca naredijo kruh bogatejši in bolj hranljiv, dodajo barvo ter pomagajo doseči boljšo zgradbo in teksturo. Če dodate jajca, prilagodite druge tekoče sestavine.

zelišča in začimbe

To lahko dodate na začetku skupaj z glavnimi sestavinami.

Posušen cimet, ingver, origano, petersilj in bazilika dodajo okus ter naredijo kruh bolj zanimiv. Uporabite jih v majhnih količinah (čajna žlička).

Sveža zelišča, kot so česen in drobnjak, lahko vsebujejo dovolj tekočine, da pokvarijo ravnovesje recepta, zato prilagodite količino tekočine.

oreški, rozine itd.

Suho sadje in oreščke je treba fino sesekljati, sir mora biti nariban, koščki čokolade pa morajo biti drobni. Ne dodajte preveč dodatkov, sicer kruh morda ne bo vzhajal.

Pri uporabi svežega sadja in orešchkov boste morda morali prilagoditi tekočo sestavino.

SHRANJEVANJE KRUHA

Kruh lahko nekaj dni hranite na sobni temperaturi v polietilenski vrečki, iz katere ste iztisnili zrak. Če želite zamrzniti kruh, pustite, da se ohladi, ga dajte v polietilensko vrečko, iztisnite zrak iz vrečke in jo zaprite.

Kruha ne hranite v hladilniku. Kemijske reakcije, ki naredijo kruh postan, delujejo najbolje pri temperaturah v hladilniku.

TEMPERATURA KUHINJE

Naprava deluje najbolje v kuhinji s temperaturo 15–34 °C (59–93°F).

IZPADI ELEKTRIKE

Če izpad elektrike traja manj kot 7 minut, se naprava prilagodi.

Če izpad elektrike traja več kot 7 minut, program ne uspe.

Napravo odklopite, izpraznite in očistite.

OBVESTILA O NAPAKAH

Če je naprava prevroča, se na prikazovalniku prikaže obvestilo o napaki.


To bo nenavaden niz črk in/ali števil.

Če želite napravo ustaviti, pritisnite gumb ^{start}/_{stop} in ga držite 2 sekundi.

Pustite, da se naprava ohladi, in poskusite znova.

Če to ne deluje, se naprava ne pregreva, ampak je pokvarjena.

NEGA IN VZDRŽEVANJE

- 1 Odklopite napravo in pustite, da se ohladi.
- 2 Če se lopatica zatakne na gred, napolnite posodo za kruh s toplo vodo, da zmehčate ostanke testa in lahko odstranite lopatico. Ne pustite je namočene.
- 3 Če se notranjost lopatice zamaši z moko, jo namočite v toplo vodo in očistite z lesenim zobotrebcom.
- 4 Vse površine obrišite s čisto vlažno krpo.
- 5 Posodo za kruh in lopatico ročno pomijte, sperite ter posušite.
-  6 Te dele lahko pomivate v pomivalnem stroju.
- 7 Lopatico dajte ločeno v prostor v košari za jedilni pribor.
- 8 Izredno zahtevni pogoji v pomivalnem stroju lahko vplivajo na videz površin.
- 8 Morebitne poškodbe bodo vplivale samo na videz in ne na delovanje naprave.

RECEPTI

- 1 Na okus in teksturo vašega kruha vplivajo številni zunanji dejavniki (npr. vrsta kvasa, vrsta moke, vrsta sladkorja, temperatura kuhinje, celo zračni tlak in nadmorska višina).
- 2 Priloženi recepti so namenjeni posebej za to napravo.
- 3 Če želite eksperimentirati, uporabite recepte kot vodilo, pokusite rezultate in vodite zapiske.
- 4 Najbolje je, da spreminjate samo po en dejavnik, da boste vedeli, kaj je odgovorno za vaš rezultat.
- 5 Če že imate recepte za kruh ali jih najdete v drugih publikacijah, jih primerjajte s tukaj navedenimi recepti, da izveste, kateri program bi poskusili najprej, nato pa poskušajte, dokler se rezultati ne ujemajo z vašimi željami.
- 6 Pri uporabi drugih receptov bodite pazljivi pri količinah. Pri prvem poskusu posode za kruh ne napolnite nad četrtino, prav gotovo pa ne nad tretjino. Če prenapolnite posodo za kruh, se lahko sestavine zažgejo na grelniku in zlepijo pogon.

7 Pomembno je, da sestavine dodate v pravem zaporedju.

8 Da bi vam delo olajšali, smo jih oštevilčili.

TEŽAVE

kruh se je sesedel

Testo je morda prevlažno. Malo zmanjšajte količino tekočine v receptu. Če ste uporabili sadje, ni bilo pravilno posušeno.

Če kruh med hlajenjem pustite v posodi za kruh, se lahko vlaga, ki se sprosti med peko, znova vpije v kruh.

Moka je morda preveč grobo mleta. Poskusite z bolj drobno moko.

kruh ni vzhajal

Količine sestavin so bile napačne – natančnost je bistvenega pomena.

Kvas je postan – preverite datum uporabnosti.

sredica kruha je prevlažna

Testo je morda bilo prevlažno.

Moka je morda bila pretežka. Ta težava se lahko pojavi pri rži, otrobih in polnozrnatih moki. Del težke moke zamenjajte z belo.

kruh je preveč vzhajal

Morda ste uporabili preveč kvasa, poskusite ga dodati malo manj.

Preveč sladkorja lahko povzroči, da kvas deluje prehitro in da kruh preveč vzhaja. Poskusite zmanjšati količino sladkorja. Če dodate sladke sestavine, kot so suho sadje, med ali melasa, zmanjšajte količino sladkorja.

Testo je morda prevlažno. Malo zmanjšajte količino tekočine v receptu. Če ste uporabili sadje, ni bilo pravilno posušeno.

Uporabite bolj grobo moko. Pri fino mleti moki je treba uporabiti manj kvasa kot pri grobo mleti moki.

kruh nima okusa

Količino soli povečajte za največ ¼ žličke.



ZAŠČITA OKOLJA

V izogib onesnaževanju okolja in ogrožanju zdravja zaradi nevarnih snovi v električnih ter elektronskih napravah, naprave s to oznako ni dovoljeno zavreči med nesortirane odpadke.

Namesto tega jih je treba oddati na zbirno mesto, znova uporabiti ali reciklirati.

1	osnovni (basic)				
1	mlačna voda	190g	260g		360g
2	oljčno olje	1	1 + 1	2	2
3	sol	1	1½	2	2
4	sladkor	1	1 + 1	2	2
5	mleko v prahu	1	1½	2	2
6	močna bela moka za kruh	350g	500g		650g
7	suhi kvas	1½	1¼	2	2

2	francoski (French)				
1	mlačna voda	200g	300g		400g
2	sol	1	1½	2	2
3	močna bela moka za kruh	360g	545g		75g
4	suhi kvas	1	1½	1½	1½

3	polnozrnati (wholewheat/wholemeal)				
1	mlačna voda	200g	300g		400g
2	oljčno olje	1	1	2	2
3	sol	¾	1¼	2	2
4	sladkor	2	1	1½	1½
5	mleko v prahu	1	1½	2	2
6	ostra polnozrnata moka	150g	220g		300g
7	močna bela moka za kruh	150g	220g		300g
8	suhi kvas	½	¾	1	1

4	pecivo (cake)				
1	limonin sok			1	1
2	jajce, majhno (do 53 g)			2	2
3	izvleček vanilje			¼	¼
4	maslo, staljeno			50g	50g
5	mešano suho sadje (namočeno)			175g	175g
6	gladka moka			250g	250g
7	sladkor			150g	150g
8	mleti cimet			¼	¼
9	mleti muškatni orešček			¼	¼
10	pecilni prašek			2	2
11	brandi (neobvezno)			3	3

Če maslo ni staljeno, recept ne bo uspel.

☞ žlica (15 ml)

♻ kaplja

♻ čajna žlička (5 ml)

♻ g




♻ grami

☞ vrečka (7 g)






5	sladko (sweet)				
1	mleko	200g	300g		400g
2	oljčno olje	1	1½	2	2
3	sol	1	1½	2	2
4	sladkor	2	3	4	4
5	izvleček vanilje	½	¾	1	1
6	ostra polnozrnata moka	300g	450g		600g
7	kakav v prahu	25g	40g		50g
8	suhi kvas	1½	2	1½	1½
9	sesekljani lešniki	7	5	3	3
















6	testo (dough)				
1	mlačna voda			250g	
2	oljčno olje			1	1
3	sol			1	1
4	sladkor			2	2
5	močna bela moka za kruh			400g	
6	suhi kvas			1	1
7	posušena mešanica zelišč			1	1








Testo oblikujte v kroglu na pomokani površini. Počakajte 15 minut. Testo razvaljajte v kroge na pomokani površini. Kroge položite na pomашčen pekač. Na kroge namažite paradiznikovo omako in dodajte nadev. Pecite jih v predhodno ogreti pečici 15-20 minut pri 190°C. Površina mora biti zlatorjava.





7	marmelada (jam)		
1	jagode	500g	
2	limonin sok	2 	
3	sladkor	100g	
4	izvleček vanilije	1/4 	
5	mleti cimret	1/4 	
6	likier (neobvezno)	3 	









Sestavine zmešajte in dajte v pekača za štruco.

11	hitra peka II (fastbake II)		
1	mlačna voda	400g	
2	oljčno olje	2 	
3	sol	2 	
4	sladkor	2 	
5	močna bela moka za kruh	630g	
6	mleko v prahu	2 	
7	suhi kvas	1 	

8	sendvič (sandwich)			
1	mleko	250g	300g	400g
2	oljčno olje	1 	1/2 	2 
3	sol	1 	1/2 	2 
4	sladkor	1/2 	2 	3 
5	močna bela moka za kruh	370g	450g	600g
6	suhi kvas	1/2 	2 	1 

12	specialiteta (speciality)		
1	mlačna voda	270g	
2	oljčno olje	1 	
3	sol	1 	
4	mleko v prahu	1 	
5	gladka moka	450g	
6	suhi kvas	1/2 	
7	sultanine	200g	
8	med	1 	
9	izvleček slada	2 	
10	melasa	1/2 	




9	brez glutena (gluten-free)		
1	mlačna voda	350g	
2	oljčno olje	1/2 	
3	sol	1/2 	
4	sladkor	1 	
5	zmes za kruh brez glutena	400g	
6	suhi kvas	1 	

10	hitra peka I (fastbake I)		
1	mlačna voda	300g	
2	oljčno olje	1  + 1 	
3	sol	1/2 	
4	sladkor	1  + 1 	
5	močna bela moka za kruh	470g	
6	mleko v prahu	1  + 1 	
7	suhi kvas	2 	

Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией. Перед применением изделия снимите с него упаковку.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:













- 1 Использование данного устройства детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков. Детям запрещено играть с устройством. Очистку и обслуживание устройства могут выполнять дети старше 8 лет при условии наблюдения взрослыми. Храните устройство и кабель в недоступном для детей до 8 лет месте.
 - 2 Не подсоединяйте прибор через таймер или систему дистанционного управления.
-  Поверхности прибора нагреваются.
- 3 Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.
-  Не погружайте прибор в жидкость.
- 4 Не используйте прибор рядом с горючими материалами (например, занавесками) или под ними.
 - 5 Не накрывайте прибор и не размещайте ничего на его поверхности.
 - 6 Отключайте прибор от сети, когда не используете ее, перед переноской или чисткой.
 - 7 Используйте только принадлежности и насадки от производителя.
 - 8 Используйте прибор только по назначению.
 - 9 Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.
 - 10 Чтобы остановить работу прибора, нажмите кнопку  и удерживайте ее в течение 2 секунд.

только для бытового использования

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

Очистите прибор, чтобы удалить заводскую пыль и т. п.

ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ — КРАТКИЙ ОБЗОР

- 1 Выберите рецепт.
- 2 Положите ингредиенты в форму для хлеба в нужном порядке — это важно.
- 3 Поставьте форму для хлеба в прибор и накройте крышкой.
- 4 Для выбора программы (1—12) используйте кнопку меню .
- 5 Используйте кнопки цвета корочки   для перемещения стрелки в верхней части дисплея, указывающей на «светлая» , «средняя»  или «темная» .
- 6 Используйте кнопки размера   для перемещения стрелки в нижней части дисплея, указывающей на «небольшой»  (500 г), «средний»  (750 г) или «большой»  (1 кг).
- 7 Для установки таймера используйте кнопки «+» и «-» (при необходимости).
- 8 Для запуска программы нажмите кнопку .

иллюстрации	5 петли	10 лопатка для замеса
1 крышка	6 привод	11 форма для хлеба
2 ручка	7 стопор	12 вал привода
3 окошко	8 подсветка	▲ размер
4 вентиляционные отверстия	9 таймер	▼ цвет корочки

9 На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени, по окончании раздастся звуковой сигнал.

✱ После звукового сигнала при работе по программам 1, 2, 3, 5, 8, 9, 10, и 11 прибор будет находиться в режиме подогрева в течение часа.

👁 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

10 Устанавливайте прибор на устойчивую, горизонтальную, термостойкую поверхность.

11 Оставьте по меньшей мере 50 мм пространства вокруг устройства.

12 Откройте крышку.

13 При помощи ручки вытащите форму для хлеба из прибора.

14 Укрепите лопатку для замеса на валу привода, находящемся на дне формы для хлеба.

15 Вал привода и отверстие в лопатке для замеса имеют D-образную форму.

16 Приготовьте решетку (для хлеба), термостойкую подставку (для формы для хлеба) и кухонные рукавицы.

18 Важно точно отмерять ингредиенты.

19 Для всех ингредиентов используйте одинаковые мерные ложки.

20 Тыльной стороной ножа сровняйте содержимое ложки с ее краями.

21 Не используйте мерные стаканчики — электронные весы гораздо точнее, поэтому взвешивайте воду.

22 1 миллилитр воды весит 1 грамм, поэтому мы указываем в наших рецептах воду в граммах (г), а не в миллилитрах (мл).

23 Если вы все-таки хотите использовать мерный стаканчик, то, с учетом того, что 1 миллилитр воды весит 1 грамм, вы можете заменить граммы «г» на миллилитры «мл», однако результаты могут отличаться.

24 Если вы пользуетесь не нашим рецептом, замените для точности миллилитры (мл) воды на граммы (г).

25 Важно добавлять ингредиенты в нужном порядке.

26 Чтобы облегчить вам работу, мы пронумеровали их.

27 Во-первых, налейте жидкость.

28 Обычно это вода, но также жидкость может включать молоко и/или яйца.

29 Вода/молоко должны быть теплыми (20°C—25°C).

30 Горячая или холодная вода подавляет рост дрожжей.

31 При необходимости добавьте сахар и соль.

32 Добавьте влажные ингредиенты: мед, сироп, патоку...

33 Добавьте сухие ингредиенты: муку, сухое молоко, пряные травы, пряности...

34 И наконец добавьте сухие дрожжи (или пекарский порошок/пищевую соду).

35 Положите их сверху и не увлажняйте их, иначе они начнут работать слишком быстро.

✱ Если вы используете таймер, тем более важно разделить дрожжи и воду.

36 Орехи, изюм и т. п. обычно добавляются во время второго замеса.

👁 ЗАГРУЗКА


36 Удалите любую жидкость из формы для хлеба.

37 Опустите форму для хлеба в прибор.













38 Возможно, вам придется немного повернуть привод, чтобы форма встала на место.

39 Закройте крышку.






ВКЛЮЧЕНИЕ

- 40 Вставьте вилку в розетку.
- 41 Прибор издаст звуковой сигнал.
- 42 На дисплее будет отображаться 1P (программа 1, с корочкой средней поджаристости), а также 3:20 (длительность программы).
- 43 Для выбора программы (1—12) используйте кнопку меню .

ЦВЕТ КОРОЧКИ

- 44 Используйте кнопки цвета корочки    для перемещения стрелки в верхней части дисплея, указывающей на «светлая» , «средняя»  или «темная» .
- ★ «светлая»  (отображается , «средняя»  (отображается , «темная»  (отображается )
- 45 Данная функция работает только в программах 1, 2, 3 и 5.


РАЗМЕР

- 46 Используйте кнопки размера   для перемещения стрелки в нижней части дисплея, указывающей на «небольшой»  (500 г), «средний»  (750 г) или «большой»  (1 кг).
- 47 Эти размеры приблизительны – рассматривайте их как «небольшой», «средний» и «большой».
- 48 Данная функция работает только в программах 1, 2, 3, 5 и 8.

ТАЙМЕР

- 49 Если вы не используете таймер, перейдите к пункту 63.
- 50 Для установления времени окончания готовки (включая время приготовления) используйте таймер, где можно задать интервал времени до 13 часов.
- 51 Данная функция работает только в программах 1, 2, 3 и 5.
- 52 Не используйте таймер, если в рецепт входит свежее молоко, йогурт, сыр, яйца, фрукты, лук или что-либо еще, что может испортиться, находясь в теплой влажной среде несколько часов.
- 53 Будучи смешанными в течение длительного времени, ингредиенты неизбежно начнут взаимодействовать определенным образом, особенно в жаркий или влажный день.
- 54 Не используйте влажные ингредиенты, например фрукты.
- 55 После муки добавьте орехи или изюм.
- 56 Определите, к какому часу вы хотите иметь готовый хлеб, например к 18:00.
- 57 Посмотрите текущее время, например 07:00.
- 58 Вычислите разницу, например 11 часов.
- 59 Используйте кнопки + и -, чтобы изменить время программы, указанное на дисплее, на время, которое вы только что вычислили (например, 11 часов).
- 60 Каждое нажатие - уменьшит, а нажатие + увеличит отображаемое время на 10 минут.
- 61 Невозможно установить время меньше, чем время, заданное в программе.
- 62 Максимальное время, отображаемое на дисплее, составляет 13 часов.

НАЧАЛО РАБОТЫ ПРИБОРА

- 63 Для запуска программы нажмите кнопку  ^{start}_{stop}.
- 64 Прибор издаст звуковой сигнал.
- 65 На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени, по окончании раздастся звуковой сигнал.
- 66 При использовании программы 3 замес начнется только через 30 минут, которые отводятся на подогрев ингредиентов.
- 67 Через 30 минут замеса посмотрите на тесто (через окошко).
- 68 Если вы увидите неперемешанные ингредиенты на стенках формы для хлеба, откройте крышку, соскребите их кулинарной лопаткой в тесто, затем закройте крышку.
- 69 Соскребайте ингредиенты только со стенок, не с лопатки для замеса.

ЗАКОНЧИЛИ?

- 70 Чтобы остановить работу прибора, нажмите кнопку start/stop и удерживайте ее в течение 2 секунд.
- 71 Для получения отличного результата вытащите хлеб, как только он будет готов.
- 72 Если вы не остановите работу прибора, он будет подогревать хлеб еще в течение часа.**
- 73 Затем прибор издаст 10 звуковых сигналов и отключится.
- 74 Отключите прибор от электросети.
- *** При снятии крышки возможен выброс пара и горячего воздуха.
- 75 Наденьте кухонные рукавицы.
- 76 Откройте крышку.
- 77 При помощи ручки вытащите форму для хлеба из прибора.
- 78 Переверните форму для хлеба вверх дном и потрясите ее, чтобы вынуть хлеб.
- 79 Возможно, вам придется провести пластиковой или деревянной кулинарной лопаткой по внутренней поверхности формы для хлеба.
- 80 Перед нарезкой дайте хлебу остыть на решетке в течение 20-30 минут.
- 81 Поставьте форму для хлеба на термостойкую подставку.
- 82 Убедитесь, что лопатка для замеса находится в форме для хлеба.
- 83 Если лопатка для замеса находится в хлебе, вытащите ее оттуда с помощью пластиковой или деревянной кулинарной лопатки.
- 84 Перед тем как использовать прибор повторно, дайте ему остыть, а затем очистите его.
- 85 Если температура прибора слишком велика, на дисплее отобразится сообщение об ошибке.

орехи, изюм и т. д.

- 86 Орехи, изюм и т. п. обычно добавляются во время второго замеса.
- 87 Прибор издаст 15 звуковых сигналов, когда их нужно будет добавить.
- 88 Сигналы прозвучат приблизительно через 22 минуты после начала программ 1 и 5 и через 47 минут после начала программы 3.
- 89 Данная функция работает только в программах 1, 3 и 5.
- 90 Если вы используете свежие фрукты или овощи, вытрите их насухо бумажным полотенцем.
- 91 Прибор издаст 15 звуковых сигналов, когда их нужно будет добавить:
- 92 Откройте крышку.
- 93 высыпьте новые ингредиенты на тесто.
- 94 Закройте крышку.

ПРОГРАММЫ

1 обычный (basic)

Для выпечки обычного белого хлеба или для рецептов на основе теста для белого хлеба.

2 французский (French)

Для французского хлеба с более легкой текстурой и более хрустящей корочкой. В рецептах, подходящих для этой программы, обычно не используется сливочное масло (или маргарин) или молоко. Этот хлеб остается свежим только несколько часов.

3 из цельнозерновой пшеничной муки/цельнозерновой муки грубого помола (wholewheat/wholemeal)

Более «тяжелая» мука требует перед замесом предварительного нагрева в течение 30 минут. Буханки обычно бывают меньшего размера с более плотным мякишем. При выпечке такого хлеба не стоит использовать таймер.

4 кекс (cake)

Для кексового и более жидкого, чем хлебное, теста в качестве разрыхлителя обычно используют пекарский порошок или соду, а не дрожжи.

5 сладкий (sweet)

Для рецептов более сладкого хлеба, часто содержащего фрукты или сухофрукты.

6 тесто (dough)

Прибор при этом используется в качестве миксера/тестомеса.

Вытаскивайте тесто сразу же по завершении программы.

Вымесите тесто кулаками и накройте на десять минут, затем можно приступить к разрезке/формовке.

7 джем (jam)

В этой программе происходит нагрев ингредиентов с последующим кипением.

Необходимо оставить достаточно места для расширения джема при кипении. Если джем попадет внутрь прибора, его будет трудно очистить.

✳ **Соблюдайте осторожность — горячий джем может стать причиной серьезных ожогов.**

8 бутербродный (sandwich)

Эта программа позволяет выпечь хлеб с более рыхлым мякишем и тонкой корочкой, идеально подходящий для бутербродов.

9 безглютеновый (gluten-free)

Для безглютенового хлеба используются другие ингредиенты, придающие тесту эластичность и упругость. Этот хлеб более плотный и грубый, чем хлеб, изготовленный из «сильной» муки.

10 быстрая выпечка I (fastbake I)

11 быстрая выпечка II (fastbake II)

Это варианты программы выпечки обычного хлеба с уменьшенным временем замеса, подъема и выпечки.

Время выполнения программы сокращено до 55 и 80 минут, соответственно.

Буханки будут меньше, плотнее и грубее, чем обычно, а любые дополнительные ингредиенты (изюм, орехи и т. д.) могут быть размяты или неравномерно распределены.

12 особый (speciality)

Данная программа разработана специально для выпечки хлеба с солодом.

👁 ИНГРЕДИЕНТЫ

мука

Тип используемой муки имеет большое значение. Для изготовления хлеба нельзя использовать «обычную» муку. Покупайте муку, которая называется «сильной» или «хлебной». Чаще всего она продается под маркировкой «пшеничная мука для выпечки хлеба». Эта «сильная» или «хлебная» мука содержит больше глютена, чем обычная мука для выпечки. Глютен — это белок, придающий хлебу структуру и текстуру. Он удерживает углекислый газ, производимый дрожжами, что придает тесту эластичность, упругость.

другие виды муки для хлеба

Сюда входит «сильная» непросеянная мука, «сильная» мука грубого помола и цельнозерновая хлебная пшеничная мука. Эти виды муки имеют более низкое содержание глютена, чем «сильная» мука высшего сорта. Буханки из такой муки обычно меньше и плотнее, чем из муки высшего сорта. Как правило, если вы заменяете в рецепте половину «сильной» муки высшего сорта непросеянной мукой, можно получить хлеб с ароматом цельнозернового хлеба и мякишем белого.

дрожжи

- 1 Дрожжи — это живой организм. Во влажной и теплой среде при наличии пищи дрожжи выделяют углекислый газ, который способствует подъему теста.
- 2 Рекомендуем использовать сухие активные дрожжи и быстродействующие дрожжи. Они обычно продаются в пакетиках по 7 граммов и не нуждаются в предварительном растворении в воде.

- 3 Если вы не используете все дрожжи из пакетика, выбросите остаток.
- 4 Не используйте свежие или консервированные дрожжи, они не будут действовать в вашем приборе.
- 5 Проверьте срок годности, указанный на пакетике с дрожжами.
- 6 Вы можете также встретить дрожжи для хлебопечки: это действительно «сильные» дрожжи, которые могут обеспечить подъем теста на 50% быстрее. При использовании таких дрожжей вам придется поэкспериментировать для получения оптимальных результатов. Пробовать их действие можно начать с программ 10 и 11.

жидкость

- 1 Жидкие ингредиенты — это чаще всего вода или молоко или их смесь.
- 2 Вода дает более хрустящую корочку. Молоко — более мягкую.
- 3 Вода/молоко должны быть теплыми (20°C—25°C).
- 4 Некоторые рецепты требуют добавления довольно теплой воды (35—50 °C) для ускорения процесса. Такую температуру выдерживают только быстродействующие дрожжи.
- 5 Не используйте молоко для программ с таймером.

сливочное масло/жир

Жиры смягчают тесто, придают ему аромат и удерживают влагу, что позволяет дольше сохранять хлеб свежим. Вместо сливочного масла можно использовать маргарин или оливковое масло, однако они менее эффективны.

Не используйте спред с низким содержанием жира.

сахар

Сахар является пищей для дрожжей, придает вкус и текстуру тесту и способствует образованию более темной корочки. В некоторых упаковках дрожжей сахар для активации не содержится.

Вместо сахара вы можете использовать мед, сироп или патоку, при условии, что вы скорректируете количество жидких ингредиентов.

Не используйте искусственные подсластители.

соль

Соль способствует созданию аромата и помогает контролировать рост дрожжей, чтобы хлеб не поднимался слишком быстро, а затем опадал.

яйца

Яйца обогащают хлеб и делают его более питательным, придают хлебу цвет и улучшают структуру и текстуру. При добавлении яиц скорректируйте количество других жидких ингредиентов.

травы и пряности

Их можно добавлять в начале вместе с остальными ингредиентами.

Сухая корица, имбирь, орегано, петрушка и базилик придают хлебу аромат и «изюминку». Используйте их в небольших количествах (чайная ложка).

Свежие пряные травы, например чеснок и зеленый лук, могут содержать достаточно жидкости, чтобы нарушить баланс рецепта, поэтому скорректируйте количество жидкости.

орехи, изюм и т. д.

Сухофрукты и орехи необходимо мелко нарезать; сыр следует натереть; кусочки шоколада должны быть маленькими. Не добавляйте их слишком много, иначе хлеб может не подняться.

При использовании свежих фруктов и орехов вам может понадобиться скорректировать количество жидкости.

ХРАНЕНИЕ ХЛЕБА

Храните хлеб в течение двух дней при комнатной температуре в полиэтиленовом пакете, из которого необходимо выпустить воздух.

Для заморозки хлеба дайте ему остыть, поместите его в полиэтиленовый пакет, выпустите из пакета весь воздух и плотно запечатайте пакет.

Не кладите хлеб в холодильник. Температура в холодильнике является оптимальной для протекания химических реакций, отвечающих за черствение хлеба.

ТЕМПЕРАТУРА В КУХНЕ

Оптимальная для работы прибора температура в кухне — от 15 до 34 °С.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

Если электроэнергия отключается менее чем на 7 минут, прибор продолжает работу.


Если электроэнергия отключается более чем на 7 минут, программа работать не будет.

Отключите прибор от сети, выньте содержимое и очистите прибор.

СООБЩЕНИЯ ОБ ОШИБКЕ

Если температура прибора слишком велика, на дисплее отобразится сообщение об ошибке.

Эти сообщения выглядят как странный набор букв и/или цифр.

Чтобы остановить работу прибора, нажмите кнопку  и удерживайте ее в течение 2 секунд.

Дайте прибору остыть и попробуйте снова.

Если прибор не работает, то он не перегрелся, а сломался.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1 Отключите прибор от розетки и дайте ему остыть.

2 Если лопатка для замеса прилипла к валу, наполните форму для хлеба теплой водой, чтобы размочить остатки теста и удалить лопатку. Не оставляйте ее замоченной.

3 Если лопатка забилась изнутри мукой, замочите ее в теплой воде, а затем почистите деревянной зубочисткой.

4 Протрите поверхность чистой влажной тканью.

5 Форму для хлеба и лопатку для замеса следует вымыть вручную, а затем сполоснуть и высушить.

 Эти детали можно мыть в посудомоечной машине.

6 Положите лопатку для замеса отдельно в секцию для столовых приборов.

7 Экстремальная среда внутри прибора может влиять на покрытие.

8 Повреждения могут быть только внешними, не влияющими на работу прибора.

РЕЦЕПТЫ

1 На вкус и текстуру хлеба влияет множество внешних факторов (например, тип дрожжей, тип муки, тип сахара, температура в кухне, даже атмосферное давление и высота над уровнем моря).

2 Прилагаемые рецепты разработаны специально для данного прибора.

3 Если вы хотите поэкспериментировать, пользуйтесь рецептами как основой, пробуйте результаты и делайте заметки.

4 Лучше всего менять что-то одно за раз, чтобы вы понимали, что повлияло на полученный вами результат.

5 Если у вас уже есть рецепты хлеба или вы нашли рецепт в другом месте, сравните их с приведенными здесь рецептами, чтобы выяснить, какую программу попробовать сначала, а затем экспериментируйте, пока не добьетесь нужных вам результатов.

6 Будьте осторожны с количеством ингредиентов при использовании других рецептов. В первый раз не наполняйте форму для хлеба более чем на четверть и ни в коем случае более чем на треть. Если форма будет переполнена, содержимое может подгореть на нагревательном элементе и застопорить привод.

7 Важно добавлять ингредиенты в нужном порядке.

8 Чтобы облегчить вам работу, мы пронумеровали их.

ПРОБЛЕМЫ

хлеб опал

Тесто слишком влажное. Немного уменьшите количество жидкости в рецепте. Если вы использовали фрукты, возможно, вы не высушили их как следует.

Если оставить хлеб в форме во время остывания, это может привести к тому, что влага, выделяющаяся во время выпечки, впитается обратно в хлеб.

Возможно, мука имеет слишком грубый помол. Попробуйте взять муку более тонкого помола.

хлеб не поднимается

Количество ингредиентов неверное — крайне важна точность.

Дрожжи несвежие — проверьте срок годности.

хлеб в середине слишком влажный

Возможно, тесто слишком влажное.

Возможно, мука слишком «тяжелая». Эта проблема может возникнуть с ржаной и цельнозерновой мукой грубого помола и отрубями. Замените часть «тяжелой» муки мукой высшего сорта.

хлеб поднялся слишком сильно

Возможно, вы использовали слишком много дрожжей, попробуйте немного уменьшить их количество.

Слишком большое количество сахара может заставить дрожжи работать слишком быстро, и хлеб поднимется слишком сильно. Попробуйте уменьшить количество сахара. При добавлении сладких/сахаристых ингредиентов, таких как сухофрукты, мед или патока, для компенсации уменьшите количество сахара.

Тесто слишком влажное. Немного уменьшите количество жидкости в рецепте. Если вы использовали фрукты, возможно, вы не высушили их как следует.

Используйте муку более грубого помола. При использовании муки тонкого помола требуется меньше дрожжей, чем при использовании той же муки более грубого помола.

хлеб имеет пресный вкус

Попробуйте увеличить количество соли на $\frac{1}{4}$ чайной ложки.



ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Для того чтобы избежать угроз для здоровья и окружающей среды из-за вредных веществ в электрических и электронных товарах, приборы, отмеченные данным символом, должны утилизироваться не как не отсортированные бытовые отходы, а как восстановленные или повторно использованные.

1	обычный (basic)				
1	слегка теплая вода	190g	260g		360g
2	оливковое масло	1	1 + 1	2	2
3	соль	1	1 1/2	2	2
4	сахар	1	1 + 1	2	2
5	сухое молоко	1	1 1/2	2	2
6	белая хлебная мука	350g	500g	650g	650g
7	сухие дрожжи	1 1/2	1 1/4	2	2
2	французский (French)				
1	слегка теплая вода	200g	300g	400g	400g
2	соль	1	1 1/2	2	2
3	белая хлебная мука	360g	545g	725g	725g
4	сухие дрожжи	1	1 1/2	1	1
3	из цельнозерновой пшеничной муки/ цельнозерновой муки грубого помола (wholewheat/wholemeal)				
1	слегка теплая вода	200g	300g	400g	400g
2	оливковое масло	1	1	2	2
3	соль	3/4	1 1/4	2	2
4	сахар	2	1	1 1/2	1 1/2
5	сухое молоко	1	1 1/2	2	2
6	сильная пшеничная цельнозерновая мука	150g	220g	300g	300g
7	белая хлебная мука	150g	220g	300g	300g
8	сухие дрожжи	1/2	3/4	1	1 t
4	кекс (cake)				
1	лимонный сок		1		
2	яйцо, маленькое (до 53 г)		2		
3	ванильный экстракт		1/4		
4	растопленное масло		50g		
5	смесь сухофруктов (замоченных)		175g		
6	мука		250g		
7	сахар		150g		
8	молотая корица		1/4		
9	молотый мускатный орех		1/4		
10	пекарский порошок		2		
11	бренди (по желанию)		3		

Если масло не растоплено, изделие не удастся.

столовая ложка (15 мл) капля пакетик (7 г)
 чайная ложка (5 мл) 9 граммы

5	сладкий (sweet)				
1	молоко	200g	300g	400g	400g
2	оливковое масло	1	1 1/2	2	2
3	соль	1	1 1/2	2	2
4	сахар	2	3	4	4
5	ванильный экстракт	1/2	3/4	1	1
6	сильная пшеничная цельнозерновая мука	300g	450g	600g	600g
7	порошок какао	25g	40g	50g	50g
8	сухие дрожжи	1 1/2	2	1	1
9	нарезанный фундук	7	5	3	3

6	тесто (dough)				
1	слегка теплая вода		250g		
2	оливковое масло		1		
3	соль		1		
4	сахар		2		
5	белая хлебная мука		400g		
6	сухие дрожжи		1		
7	смесь сушеных трав		1		

Сформируйте шар из теста на подпыленной мукой поверхности. Оставьте на 15 минут. Положите тесто на ровную, посыпанную мукой поверхность и раскатайте в круг. Выложите полученные лепешки на противень с негригающим покрытием. Намажьте лепешки томатным соусом и добавьте топинги. Выпекайте в предварительно разогретой духовке при 190°C в течение 15-20 минут. Поверхность должна иметь золотисто-коричневый оттенок.

7	Джем (jam)			
1	клубника	500g		
2	лимонный сок	2		
3	сахар	100g		
4	ванильный экстракт	1/4		
5	молотая корица	1/4		
6	ликер (по желанию)	3		
Смешайте все ингредиенты вместе, затем добавьте в форму для хлеба.				

8	бутербродный (sandwich)			
1	молоко	250g	300g	400g
2	оливковое масло	1	1 1/2	2
3	соль	1	1 1/2	2
4	сахар	1 1/2	2	3
5	белая хлебная мука	370g	450g	600g
6	сухие дрожжи	1 1/2	2	1

9	безглютеновый (gluten-free)		
1	слегка теплая вода	350g	
2	оливковое масло	1 1/2	
3	соль	1/2	
4	сахар	1	
5	смесь для безглютенового хлеба	400g	
6	сухие дрожжи	1	

10	быстрая выпечка I (fastbake I)		
1	слегка теплая вода	300g	
2	оливковое масло	1 + 1	
3	соль	1 1/2	
4	сахар	1 + 1	
5	белая хлебная мука	470g	
6	сухое молоко	1 + 1	
7	сухие дрожжи	2	




11	быстрая выпечка II (fastbake II)		
1	слегка теплая вода	400g	
2	оливковое масло	2	
3	соль	2	
4	сахар	2	
5	белая хлебная мука	630g	
6	сухое молоко	2	
7	сухие дрожжи	1	

12	особый (speciality)		
1	слегка теплая вода	270g	
2	оливковое масло	1	
3	соль	1	
4	сухое молоко	1	
5	мука	450g	
6	сухие дрожжи	1 1/2	
7	изюм	200g	
8	мед	1	
9	солодовый экстракт	2	
10	черная патока	1 1/2	

Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:














- 1 Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
 - 2 Nie podłączaj urządzenia za pomocą regulatora czasowego lub zdalnego sterowania.
-  Powierzchnie urządzenia rozgrzewają się.
- 3 Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.
-  Nie zanurzaj urządzenia w cieczy.
- 4 Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych (np. firanek).
 - 5 Nie przykrywaj urządzenia i niczego na nim nie stawiaj.
 - 6 Jeśli urządzenie nie jest używane, przed przestawieniem w inne miejsce i przed czyszczeniem, wyjmij wtyczkę zasilania.
 - 7 Nie używaj innych akcesoriów niż te, które są dostarczone z urządzeniem.
 - 8 Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
 - 9 Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.
- 10 Aby wyłączyć urządzenie, naciśnij przycisk  i przytrzymaj go przez 2 sekundy.

tylko do użytku domowego

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Oczyść urządzenie, aby usunąć zanieczyszczenia produkcyjne, itp.

JAK TO DZIAŁA - W SKRÓCIE

- 1 Wybierz przepis.
- 2 Do pojemnika do wypieku włóż w odpowiedniej kolejności składniki - kolejność jest istotna.
- 3 Umieść pojemnik do wypieku w urządzeniu i zamknij pokrywę.
- 4 Za pomocą przycisku MENU  wybierz żądany program (1-12).
- 5 Za pomocą przycisku poziomego przyrównienia    przesunij strzałkę na górze ekranu, aby wybrać poziom słaby , średni  lub mocny .
- 6 Za pomocą przycisku wagi chleba   przesunij strzałkę na dole ekranu na mały  (500g), średni  (750g), lub duży  (1kg).
- 7 Za pomocą przycisków + i - nastaw regulator czasowy (opcjonalnie).
- 8 Naciśnij przycisk  aby uruchomić program.
- 9 Na wyświetlaczu będzie odliczany pozostały czas, a po zakończeniu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

rysunki	5 zawiasy	10 łopatką mieszająca
1 pokrywa	6 napęd	11 pojemnik do wypieku
2 uchwyt	7 zatrzask sprężynowy	12 trzpień
3 okienko	8 lampka	▲ waga
4 odpowietrzniki	9 regulator czasowy	▼ poziom przyrumienienia

✳ Po sygnale, urządzenie jeszcze przez godzinę utrzymuje ciepło, na programach 1, 2, 3, 5, 8, 9, 10 i 11.

👁 PRZYGOTOWANIE

10 Ustaw urządzenie na stabilnej, równej i termoodpornej powierzchni.

11 Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić, co najmniej 50mm wolnej przestrzeni.

12 Otwórz pokrywę.

13 Chwytając za uchwyt wyciągnij pojemnik do wypieku z urządzenia.

14 Osadź łopatkę mieszającą na trzpień w dolnej części pojemnika do wypieku.

15 Trzpień i otwór w łopatkce mają kształt litery D.

16 Przygotuj tackę z drutu (na chleb), podkładkę żaroodporną (na pojemnik do wypieku) i rękawice kuchenne.

18 **Bardzo ważne jest dokładne odmierzanie ilości składników.**

19 Odmierzaj wszystkie składniki za pomocą tych samych łyżek pomiarowych.

20 Wyrównaj nożem poziom składnika na łyżce.

21 Nie używaj naczyń pomiarowych - wagi elektroniczne są znacznie bardziej dokładne, wodę należy ważyć.

22 1 mililitr wody waży 1 gram, w przepisach podajemy wodę w gramach (g), a nie mililitrach (ml).

23 Jeśli chcesz jednak używać naczynia pomiarowego, 1 mililitr wody waży 1 gram; można zastąpić gramy "g" mililitrami "ml", ale wyniki mogą nie być dokładne.

24 Jeśli masz inny przepis, dla dokładności zamień mililitry (ml) wody na gramy (g).

25 **Ważne, aby składniki były dodawane w odpowiedniej kolejności.**

26 Dla ułatwienia, ponumerowaliśmy je.

27 Najpierw, wlewaj płyn.

28 Zazwyczaj jest to woda, ale może być z mlekiem i/lub jajami.

29 Woda/mleko powinny być ciepłe (20°C-25°C/68°F-77°F).

30 Zarówno gorąca jak i zimna woda hamują działanie drożdży.

31 Dodaj cukier i sól, jeśli trzeba.

32 Dodaj mokre składniki - miód, syrop, melasę ...

33 Dodaj suche składniki - mąkę, mleko w proszku, zioła, przyprawy ...

34 Dopiero na końcu - dodaj drożdże (lub proszek do pieczenia/sodę oczyszczoną).

35 Drożdże powinny znaleźć się na górze, nie należy ich moczyć, bo swoją pracę rozpoczną za szybko.

✳ Jeśli zastosujesz regulator czasowy, jest bardzo ważne, aby drożdże i woda były odseparowane.

36 **Orzechy, rodzynki, itp. są zazwyczaj dodawane podczas drugiego zagniatania.**

👁 ŁADOWANIE

36 Oczyszczyć pojemnik do wypieku z pozostałości.

37 Włóż pojemnik do wypieku.

38 Można trochę obrócić napędem, żeby go dopasować do pojemnika.

39 Zamknij pokrywę.

👁 WŁĄCZENIE







40 Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.

41 Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy.

42 Wyświetlacz pokazuje 1P (program 1, średnie przyrumienienie), oraz 3:20 (czas trwania programu).

43 Za pomocą przycisku MENU  wybierz żądany program (1-12).






POZIOM PRZYRUMIENIENIA

44 Za pomocą przycisku poziomego przyrumienienia    przesunij strzałkę na górze ekranu, aby wybrać poziomy słaby , średni  lub mocny .

☀️ słaby  (wyświetlacz = ), średni  (wyświetlacz = ), mocny  (wyświetlacz = )

45 Funkcja ta działa tylko w programach 1, 2, 3 i 5.

WAGA

46 Za pomocą przycisku wagi chleba   przesunij strzałkę na dole ekranu na mały  (500g), średni  (750g), lub duży  (1kg).

47 Podane wagi są przybliżone - należy traktować je jako małe, średnie i duże.

48 Funkcja ta działa tylko w programach 1, 2, 3, 5 i 8.

REGULATOR CZASOWY

49 Jeśli nie używasz regulatora czasowego, przejdź do punktu 63.

50 Maksymalny czas ustawienia regulatora czasowego wynosi 13 godzin (w tym czas przygotowania przepisu).

51 Funkcja ta działa tylko w programach 1, 2, 3 i 5.

52 Nie używaj regulatora czasowego w przepisach zawierających mleko, jogurt, ser, jaja, owoce, cebulę, lub inne składniki, które pozostawione na kilka godzin w ciepłym wilgotnym środowisku mogłyby zmienić swoje właściwości.

53 Pozostawienie zmieszanych składników przez dłuższy okres czasu, nieuchronnie prowadzi do ich interakcji, szczególnie w dni ciepłe i wilgotne.

54 Nie używaj składników wilgotnych, takich jak owoce.

55 Orzechy lub rodzynki dodawaj po mące.

56 Ustal, kiedy chleb ma być gotowy, np. 1800.

57 Sprawdź, jaki teraz jest czas, np. 0700.

58 Oblicz różnicę pomiędzy tymi czasami, np. 11 godzin.


59 Za pomocą przycisków + i - zmień czas pokazywany na wyświetlaczu na czas obliczony (np. 11 godzin).

60 Każde naciśnięcie przycisku będzie się zmniejszać - lub zwiększać + wyświetlany czas o 10 minut

61 Nie można zmniejszyć czasu na krótszy niż czas programu.

62 Maksymalny czas, który może być pokazany na wyświetlaczu wynosi 13 godzin.

URUCHOMIENIE URZĄDZENIA

63 Naciśnij przycisk  aby uruchomić program.

64 Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy.

65 Na wyświetlaczu będzie odliczany pozostały czas, a po zakończeniu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

66 W programie 3, zagniatanie ciasta nie uruchomi się przez 30 minut, podczas gdy składniki są podgrzewane.

67 Obejrzyj ciasto (przez okienko) po 30 minutach zagniatania.

68 Jeśli do ścianek pojemnika do wypieku przykleiły się jakieś składniki, należy otworzyć pokrywę, zeszkrobać je do ciasta łopatką, a następnie zamknąć pokrywę.

69 Można zeszkrobywać tylko ze ścianek pojemnika, nie z łopatki mieszającej.

SKOŃCZONE?

70 Aby wyłączyć urządzenie, naciśnij przycisk  i przytrzymaj go przez 2 sekundy.

71 Najlepiej jest wyjmować chleb od razu po upieczeniu.

72 Jeśli nie zatrzymasz urządzenia, pieczywo będzie ciepłe jeszcze przez godzinę.

- 73 Po tym czasie rozlegnie się 10 sygnałów dźwiękowych i urządzenie się wyłączy.
- 74 Wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- ✳ Po podniesieniu pokrywy ujdzie para i gorące powietrze.
- 75 Zakładaj rękawice kuchenne.
- 76 Otwórz pokrywę.
- 77 Chwytając za uchwyt wyciągnij pojemnik do wypieku z urządzenia.
- 78 Obróć pojemnik do wypieku do góry nogami i potrząśnij nim, aż chleb wypadnie.
- 79 Jeśli nie chce wypaść, do oderwania pieczywa od ścianki pojemnika możesz użyć łopatką z żaroodpornego tworzywa lub drewna.
- 80 Na 20-30 minut przed krojeniem połóż chleb do schłodzenia na tacce z drutu.
- 81 Pojemnik do wypieku połóż na żaroodpornej podkładce.
- 82 Sprawdź, czy łopatką mieszająca znajduje w pojemniku do wypieku.
- 83 Jeśli łopatką mieszająca została wewnątrz chleba, wyciągnij ją za pomocą łopatką z tworzywa lub drewna.
- 84 Przed ponownym użyciem trzeba urządzenie ostudzić i oczyścić.
- 85 Jeżeli urządzenie jest zbyt gorące, na wyświetlaczu pojawi się komunikat o błędzie.

👁 **orzechy, rodzyнки, itp.**

- 86 Orzechy, rodzyнки, itp. są zazwyczaj dodawane podczas drugiego zagniatania.
- 87 Urządzenie wyemituje 15 sygnałów dźwiękowych, gdy jest pora, aby je dodać.
- 88 Sygnały dźwiękowe rozlegną się około 22 minut po rozpoczęciu programów 1 i 5, oraz 47 minut po rozpoczęciu programu 3.
- 89 Funkcja ta działa tylko w programach 1, 3 i 5.
- 90 Jeśli dodajesz świeże owoce lub warzywa, osusz je papierowym ręcznikiem.
- 91 Urządzenie wyemituje 15 sygnałów dźwiękowych, gdy jest pora, aby składniki dodać.
- 92 Otwórz pokrywę.
- 93 Wysyp te nowe składniki na wierzch ciasta.
- 94 Zamknij pokrywę.

👁 **PROGRAMY**

1 podstawowy (basic)

Do przygotowania białego pieczywa lub przepisów na bazie białego ciasta chlebowego.

2 ciasto francuskie (French)

Do przygotowywania szczególnie lekkiego kruchego białego pieczywa. W przepisach do tego programu, zwykle nie używa się masła (lub margaryny) ani mleka. Pieczywo zachowuje świeżość przez kilka godzin.

3 pieczywo razowe (wholewheat/wholemeal)

Cięższe mąki wymagają podgrzewania przez około 30 minut przed zagniataniem. Bochenki są mniejsze i cięższe. Pieczywo nie udaje się przy stosowaniu regulatora czasowego.

4 ciasta (cake)

Do przygotowywania ciast, zwykle przy użyciu proszku do pieczenia lub sody, jako środka spulchniającego, zamiast drożdży.

5 słodkie pieczywo (sweet)

Do przygotowywania słodszyego pieczywa, przepisy często zawierają owoce lub suszone owoce.

6 ciasto chlebowe (dough)

Urządzenie jest w tym programie wykorzystywane tylko do mieszania/zagniatania ciasta chlebowego.

Wymij ciasto zaraz po zakończeniu programu.

Ugnieć ciasto, przykryj i pozwól mu odpocząć przez dziesięć minut, przed formowaniem/cięciem.

7 dżem (jam)

Składniki są podgrzewane i następnie gotowane. W pojemniku do wypieku powinno być sporo wolnego miejsca, dżem zwiększa objętość w trakcie gotowania. Jeśli dżem przedostanie się do wnętrza urządzenia, będzie trudno je wyczyścić.

✳ **Uważaj - gorący dżem może paskudnie poparzyć.**

8 kanapki (sandwich)

Do przygotowywania pieczywa o luźnej konsystencji z cienką skórką, idealnego na kanapki.

9 bezglutenowe (gluten-free)

W pieczywie bezglutenowym do nadania ciastu elastyczności używane są inne składniki. Chleb jest gęstszy i twardszy niż chleb z pełnej mąki.

10 szybki I (fastbake I)

11 szybki II (fastbake II)

Odmiany programu podstawowego do szybkiego przygotowania pieczywa ze skróconymi czasami ugniatania, wzrostu i wypieku.

Czasy programu są krótsze odpowiednio o 55 i 80 minut.

Bochenki będą mniejsze, gęstsze i twardsze niż normalnie, a dodatkowe składniki (rodzynki, orzechy, itp.) mogą okazać się zmielone i nierównomiernie rozłożone.

12 specjalność (speciality)

Program ten jest specjalnie zaprojektowany do pieczywa słodowego.

👁 SKŁADNIKI

mąka

Ważny jest rodzaj użytej mąki. Do wypieku chleba nie należy używać "zwykłej" mąki. Mąki powinny być określone jako "wysoka zawartość glutenu" lub "chlebowa". Najczęściej jest sprzedawana mąka pszenna wysokoglutenu. Mąki wysokoglutenu lub chlebowe zawierają więcej glutenu niż zwyczajne mąki. Gluten jest białkiem, które nadaje pieczywu strukturę i konsystencję. Gluten zatrzymuje dwutlenek węgla produkowany przez drożdże, nadając ciastu elastyczność.

inne mąki na chleb

Są to mąki razowe, pełnoziarniste i razowe chlebowe. Zawartość glutenu jest w nich niższa niż w mące pszennej wysokoglutenu. Bochenki są brązowe, mniejsze i bardziej gęste niż w chlebach białych. Generalnie, jeśli w przepisie mąkę pszenną wysokoglutenu zastąpić w połowie mąką razową, można uzyskać ciemniejszy chleb o konsystencji chleba białego.

drożdże

- 1 Drożdże są organizmem żywym. W warunkach wilgotności i ciepła drożdże uwalniają dwutlenek węgla, który sprawia, że ciasto rośnie.
- 2 Zaleca się stosować "suszone drożdże" aktywne, znane również "aktywne suche drożdże", "drożdże instant" lub "prostą mieszankę suszonych drożdży". Zwykle drożdże są sprzedawane w 7 gramowych torebkach i nie wymagają wcześniejszego rozpuszczenia w wodzie.
- 3 Jeśli nie wykorzystasz wszystkich drożdży z torebki, wyrzuć pozostałość.
- 4 Nie używaj drożdży świeżych lub z puszki - nie zadziałają w urządzeniu.
- 5 Sprawdź datę "najlepiej spożyć przed" na torebce.
- 6 Istnieją także drożdże szybko działające lub do wypiekacza do chleba - są to naprawdę silne drożdże, które mogą spowodować nawet o 50% szybszy wzrost ciasta. Jeśli masz drożdże tego rodzaju, należy poeksperymentować dla znalezienia najlepszych ustawień. Można zacząć od próby w programach 10 i 11.

płyny

- 1 Składnikiem płynnym jest zwykle woda lub mleko, albo ich mieszanina.
- 2 Woda sprawia, że skórka jest bardziej chrupiąca. Mleko sprawia, że skórka jest bardziej miękka.
- 3 Woda/mleko powinny być ciepłe (20°C-25°C/68°F-77°F).

4 Niektóre przepisy, aby przyspieszyć proces, wymagają wody w temperaturze skóry ręki (to jest 35°C-50°C/95°F-122°F). W tej temperaturze dobrze się zachowują tylko drożdże szybko działające.

5 W przypadku stosowania regulatora czasowego, nie należy używać mleka.

masło/tłuszcz

Sprawiają one, że ciasto jest delikatne, poprawiają smak i zatrzymują wilgoć, co sprawia, że chleb zachowuje dłużej świeżość. Zamiast masła można użyć margaryny lub oliwy, ale są one mniej skuteczne.

Nie używaj niskotłuszczowych mas do smarowania.

cukier

Cukier odżywia drożdże, dodaje smaku, struktury i wpływa na brązowienie skórki. Niektóre drożdże do aktywacji nie potrzebują cukru.

Można używać miód, syrop lub melasę, zamiast cukru, pod warunkiem odpowiedniego zrównoważenia składników płynnych.

Nie używaj słodzików.

sól

Sól dodaje smaku, reguluje tempo działania drożdży, zapobiega zjawisku, że ciasto rośnie zbyt szybko i potem opada.

jaja

Jaja czynią pieczywo bogatsze i pożywniejsze, dodają koloru i dobrze wpływają na jego strukturę i konsystencję. Jeśli dodajesz jaja, dostosuj pozostałe płynne składniki.

zioła i przyprawy

Mogą być dodawane na początku, razem z głównymi składnikami.

Suszone cynamon, imbir, oregano, pietruszka i bazylija dodają smaku i charakteru. Stosuj je w małych ilościach (łyżeczka).

Świeże zioła, takie jak czosnek i szczypiorek mogą zawierać wystarczającą ilość płynu, aby zakłócić równowagę receptury. Dostosuj zawartość płynu.

orzechy, rodzynki, itp.

Suszone owoce i orzechy powinny być drobno posiekane, ser powinien być starty; czekolada w postaci wiórków nie grudek. Nie dodawaj za dużo, mogą powstrzymać wzrost ciasta.

Jeśli dodajesz świeże owoce i orzechy, odpowiednio zrównoważ składniki płynne.

👁️ PRZECHOWYWANIE CHLEBA

Chleb może być przechowywany w temperaturze pokojowej przez kilka dni, w torbie polietylenowej, z której usunięto powietrze.

Aby zamrozić chleb, ostudź go, umieść w torbie polietylenowej, wyssij całe powietrze z torby, a następnie zamknij.

Nie wkładaj chleba do lodówki. Reakcje chemiczne powodujące czerstwienie chleba zachodzą najszybciej w temperaturze lodówki.

👁️ TEMPERATURA W KUCHNI

Urządzenie działa najlepiej w kuchni o temperaturze 15-34°C (59-93°F).

👁️ PRZERWA W ZASILANIU

Jeśli przerwa w zasilaniu trwa krócej niż 7 minut, urządzenie samo koryguje czas i kontynuuje działanie.

Jeśli przerwa w zasilaniu trwa dłużej niż 7 minut, program nie zadziała.

Odłącz, opróżnij i oczyść urządzenie.

👁️ KOMUNIKATY BŁĘDU

Jeżeli urządzenie jest zbyt gorące, na wyświetlaczu pojawi się komunikat o błędzie.


Mają postać wyrazów z liter i/lub cyfr.

Aby wyłączyć urządzenie, naciśnij przycisk start/stop i przytrzymaj go przez 2 sekundy.

Pozwól urządzeniu ostygnąć i uruchom ponownie.
Jeśli to nie zadziała, znaczy, że urządzenie nie przegrzewa się, jest zepsute.

KONSERWACJA I OBSŁUGA

- 1 Wyjmij wtyczkę z gniazdka i ostudź urządzenie.
- 2 Jeśli łożatka mieszająca utknęła na trzpieniu, napełnij pojemnik do wypieku ciepłą wodą, aby rozmiękczyć resztki ciasta i umożliwić wyjęcie łożatki. Nie należy łożatki pozostawiać w pojemniku do wyschnięcia.
- 3 Jeśli w otworze łożatki nagromadziła się mąka, namocz łożatkę w ciepłej wodzie, a następnie przepchaj drewnianą wykałaczką.
- 4 Wytrzyj wszystkie powierzchnie czystą wilgotną szmatką.
- 5 Umyj pod kranem pojemnik do wypieku, łożatkę, wypłucz i osusz.

 Te części można myć w zmywarce.

- 6 łożatkę mieszającą umieść oddzielnie w przedziale koszyka na sztućce.
- 7 Środki używane w zmywarkach mogą źle wpłynąć na wykończenie powierzchni urządzenia.
- 8 Szkody po wyjęciu ze zmywarki mogą być tylko kosmetyczne i nie powinny wpływać na działanie urządzenia.

PRZEPISY KULINARNE

- 1 Na strukturę i smak pieczywa wpływa wiele czynników zewnętrznych (np. rodzaj drożdży, typ mąki, rodzaj cukru, temperatura w kuchni, nawet ciśnienie powietrza i wysokość nad poziomem morza).
- 2 Dostarczone przepisy zostały opracowane specjalnie dla tego urządzenia.
- 3 Jeśli chcesz eksperymentować, korzystać z przepisów jako przewodnika, smakuj i rób notatki.
- 4 Najlepiej jest zmieniać tylko jeden element na raz, wtedy można wyodrębnić czynnik, który wpływa na rezultat.
- 5 Jeśli masz już swoje przepisy na chleb, lub znajdujesz przepisy w innych publikacjach, porównaj je z przepisami podanymi tutaj, aby ustalić, który program zastosować najpierw, a następnie w drodze eksperymentu znaleźć najlepszy smak.
- 6 Jeśli korzystasz z innych przepisów, zwróć uwagę na ilości. W pierwszej próbie nie napełniaj pojemnika do wypieku więcej jak w jednej czwartej, a na pewno nie więcej jak w jednej trzeciej. Jeśli masa składników będzie za duża, ciasto może się wylać na grzałkę, spalić się i zablokować napęd.
- 7 **Ważne, aby składniki były dodawane w odpowiedniej kolejności.**
- 8 Dla ułatwienia, ponumerowaliśmy je.

PROBLEMY

chleb opadł

Ciasto zbyt wilgotne. Zmniejsz trochę ilość płynu w przepisie. Jeśli użyto owoce, mogły nie zostać odpowiednio osuszone.

Pozostawienie upieczonego chleba w pojemniku do wypieku, aby ostygł, może spowodować, że uwalniana w trakcie pieczenia wilgoć przejdzie z powrotem do chleba.

Mąka może być zbyt grubo mielona. Spróbuj użyć mąki drobniejszej.

chleb nie rośnie

Nieodpowiednie ilości składników - niezbędna jest dokładność.

Drożdże są przeterminowane - sprawdź datę "najlepiej spożyć przed".

chleb jest zbyt wilgotny w środku

Ciasto było zbyt wilgotne.

Mąka mogła być zbyt grubo mielona. Problem może wystąpić przy pieczywie z żyta, otrębów i razowej mąki. Zastąp część mąki razowej białą mąką.

chleb wyrósł na bardzo

Mogło być za dużo drożdży, zmniejsz trochę ilość drożdży.

Nadmiar cukru może powodować, że drożdże pracują zbyt szybko i chleb za bardzo rośnie.

Należy zmniejszyć ilość cukru. Jeśli dodajesz słodkie składniki, takie jak suszone owoce, miód lub melasa, zmniejsz dla zrównoważenia ilość cukru.

Ciasto zbyt wilgotne. Zmniejsz trochę ilość płynu w przepisie. Jeśli użyto owoce, mogły nie zostać odpowiednio osuszone.

Zastosuj grubszą mąkę. Do białej mąki dodajemy mniej drożdży niż do mąki grubo mielonej tego samego rodzaju.

chleb smakuje mdło

Spróbuj zwiększyć ilość soli nawet o ¼ łyżeczki.



OCHRONA ŚRODOWISKA

Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki elektryczne i elektroniczne mogą być zagrożeniem dla środowiska. Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi.

1 podstawowy (basic)				
1 ciepła woda	190g	260g		360g
2 oliwa z oliwek	1	1 + 1	2	2
3 sól	1	1 1/2	2	2
4 cukier	1	1 + 1	2	2
5 mleko w proszku	1	1 1/2	2	2
6 mąka pszenna typ 600-650	350g	500g	650g	
7 suszone drożdże	1 1/2	1 1/4	2	
2 ciasto francuskie (French)				
1 ciepła woda	200g	300g		400g
2 sól	1	1 1/2	2	2
3 mąka pszenna typ 600-650	360g	545g	725g	
4 suszone drożdże	1	1 1/2	1 1/2	1 1/2

3 pieczywo razowe (wholewheat/wholemeal)				
1 ciepła woda	200g	300g		400g
2 oliwa z oliwek	1	1	2	2
3 sól	3/4	1 1/4	2	2
4 cukier	2	1	1 1/2	1 1/2
5 mleko w proszku	1	1 1/2	2	2
6 mąka pełnoziarnista	150g	220g	300g	300g
7 mąka pszenna typ 600-650	150g	220g	300g	300g
8 suszone drożdże	1/2	3/4	1 t	1 t

4 ciasta (cake)				
1 sok z cytryny			1	
2 jajo, małe (do 53g)			2	
3 ekstrakt z wanilii			1/4	
4 masło, stopione			50g	
5 mieszanka suszonych owoców (namoczona)			175g	
6 mąka pszenna			250g	
7 cukier			150g	
8 mielony cynamon			1/4	
9 gałka muskatowa zmielona			1/4	
10 proszek do pieczenia			2	
11 brandy (opcjonalnie)			3	

W tym przepisie masło musi być stopione.

łyżka stołowa (15ml) kropla torebka (7g)
 łyżeczka (5 ml) g

5 słodkie pieczywo (sweet)				
1 mleko	200g	300g		400g
2 oliwa z oliwek	1	1 1/2	2	2
3 sól	1	1 1/2	2	2
4 cukier	2	3	4	4
5 ekstrakt z wanilii	1/2	3/4	1	1
6 mąka pełnoziarnista	300g	450g	600g	600g
7 kakao w proszku	25g	40g	50g	50g
8 suszone drożdże	1 1/2	2	1 1/2	1 1/2
9 posiekane orzechy laskowe	7	5	3	3

6 ciasto chlebowe (dough)				
1 ciepła woda			250g	
2 oliwa z oliwek			1	
3 sól			1	
4 cukier			2	
5 mąka pszenna typ 600-650			400g	
6 suszone drożdże			1	
7 suszone zioła			1	

Uformuj ciasto w kulę na powierzchni posypanej mąką. Pozostaw na 15 minut. Rozwałkuj na koła na powierzchni posypanej mąką. Ułóż na nieprzylegającej blasze. Rozłóż na cieście sos na bazie pomidorów i dodatki. Piec w piekarniku nagrzanym do 190°C przez 15-20 minut. Powierzchnia ciasta powinna być koloru złotego.

7	dżem (jam)			
1	truskawki	500g		
2	sok z cytryny	2		
3	cukier	100g		
4	ekstrakt z wanilii	1/4		
5	mielony cynamon	1/4		
6	likier (opcjonalnie)	3		
Zmieszaj wszystkie składniki i przelóż do formy na chleb.				

11	szybki III (fastbake II)		
1	ciepła woda	400g	
2	oliwa z oliwek	2	
3	sól	2	
4	cukier	2	
5	mąka pszenna typ 600-650	630g	
6	mleko w proszku	2	
7	suszone drożdże	1	

8	kanapki (sandwich)			
1	mleko	250g	300g	400g
2	oliwa z oliwek	1	1/2	2
3	sól	1	1/2	2
4	cukier	1/2	2	3
5	mąka pszenna typ 600-650	370g	450g	600g
6	suszone drożdże	1/2	2	1

12	specjalność (speciality)		
1	ciepła woda	270g	
2	oliwa z oliwek	1	
3	sól	1	
4	mleko w proszku	1	
5	mąka pszenna	450g	
6	suszone drożdże	1/2	
7	rodzynki sułtańskie	200g	
8	miód	1	
9	ekstrakt słodowy	2	
10	czarna melasa	1/2	

9	bezglutenowe (gluten-free)		
1	ciepła woda	350g	
2	oliwa z oliwek	1/2	
3	sól	1/2	
4	cukier	1	
5	mieszanka na chleb bezglutenowy	400g	
6	suszone drożdże	1	

10	szybki I (fastbake I)		
1	ciepła woda	300g	
2	oliwa z oliwek	1 + 1	
3	sól	1/2	
4	cukier	1 + 1	
5	mąka pszenna typ 600-650	470g	
6	mleko w proszku	1 + 1	
7	suszone drożdże	2	

Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ


Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

1 Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα που δεν διαθέτουν επαρκή εμπειρία ή γνώση, υπό την προϋπόθεση ότι θα βρίσκονται υπό επίβλεψη ή θα λάβουν σχετικές οδηγίες και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής. Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός κι αν είναι άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επίβλεψη. Να διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

2 Μη συνδέετε τη συσκευή με χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.

 Οι επιφάνειες της συσκευής θερμαίνονται υπερβολικά.

3 Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.

 Μη βυθίζετε τη συσκευή σε υγρά.

4 Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πλησίον ή κάτω από εύφλεκτα υλικά (π.χ. κουρτίνες).


5 Μην καλύπτετε τη συσκευή ή τοποθετείτε τίποτα πάνω σε αυτή.

6 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε, πριν τη μετακινήσετε και πριν από τον καθαρισμό.

7 Μη χρησιμοποιείτε εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που παρέχονται από την εταιρεία μας.

8 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.

9 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.

10 Για να σταματήσετε τη συσκευή, πατήστε το κουμπί  και κρατήστε το πατημένο για 2 δευτερόλεπτα.

αποκλειστικά για οικιακή χρήση

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ


Καθαρίστε τη συσκευή, για να αφαιρέσετε τη σκόνη από τη φάση κατασκευής, κλπ.



ΠΩΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ - ΕΝ ΣΥΝΤΟΜΙΑ

1 Διαλέξτε συνταγή.

2 Βάλτε τα υλικά μέσα στο σκεύος ψωμιού με τη σωστή σειρά – αυτό είναι πολύ σημαντικό.

3 Τοποθετήστε το σκεύος ψωμιού μέσα στη συσκευή και κλείστε το καπάκι.

4 Χρησιμοποιήστε το κουμπί μενού  για να επιλέξετε πρόγραμμα (1-12).

5 Χρησιμοποιήστε το κουμπί χρώματος κόρας  για να μετακινήσετε το βέλος στο πάνω τμήμα της οθόνης στην επιλογή ανοιχτό , μέτριο , ή σκούρο .

σχέδια	5 αρθρώσεις	10 αναδευτήρας
1 καπάκι	6 μηχανισμός κίνησης	11 σκεύος ψωμιού
2 χειρολαβή	7 ελατηριωτό άγκιστρο	12 στέλεχος
3 παράθυρο	8 λυχνία	▲ μέγεθος
4 οπές αερισμού	9 χρονοδιακόπτης	▼ χρώμα κόρας

- 6 Χρησιμοποιήστε το κουμπί μεγέθους για να μετακινήσετε το βέλος στο κάτω τμήμα της οθόνης στην επιλογή μικρό (500g), μεσαίο (750g), ή μεγάλο (1kg).
- 7 Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά + και - για να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη (προαιρετικός).
- 8 Πατήστε το κουμπί ^{start} για να ξεκινήσετε το πρόγραμμα.
- 9 Η οθόνη αρχίζει την αντίστροφη μέτρηση, και μετά, όταν ολοκληρωθεί, ακούγεται τόνος (μπιπ).
- * Μετά από τον τόνο, η συσκευή παραμένει ζεστή για μία ώρα, στα προγράμματα 1, 2, 3, 5, 8, 9, 10, και 11.

👁 ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

- 10 Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, πυράντοχη επιφάνεια.
- 11 Αφήστε ελεύθερο χώρο 50 mm τουλάχιστον γύρω από τη συσκευή.
- 12 Ανοίξτε το καπάκι.
- 13 Χρησιμοποιήστε τη χειρολαβή για να τραβήξετε προς τα πάνω το σκεύος ψωμιού και να το βγάλετε έξω από τη συσκευή.
- 14 Τοποθετήστε τον αναδευτήρα στο στέλεχος στον πάτο του σκεύους ψωμιού.
- 15 Το στέλεχος και η οπή στον αναδευτήρα έχουν ημικυκλικό σχήμα (D).
- 16 Ετοιμάστε σχάρα (για το ψωμί), επιφάνεια θερμοκικής προστασίας (για το σκεύος ψωμιού) και γάντια φούρνου.
- 18 Τα υλικά θα πρέπει οπωσδήποτε να μετρηθούν ακριβώς.**
- 19 Χρησιμοποιήστε τα ίδια κουτάλια μέτρησης για όλα τα υλικά.
- 20 Χρησιμοποιήστε την πίσω πλευρά ενός μαχαιριού για να είναι οι κουταλιές κοφτές.
- 21 Μη χρησιμοποιείτε κανάτα μέτρησης – οι ηλεκτρονικές ζυγαριές είναι πολύ μεγαλύτερης ακρίβειας, για αυτό ζυγίστε το νερό.
- 22 1 χιλιοστόλιτρο νερό ζυγίζει 1 γραμμάριο, γι' αυτό δείχνουμε το νερό στις συνταγές σε γραμμάρια (g), και όχι σε χιλιοστόλιτρα (ml).
- 23 Αν επιμένετε να χρησιμοποιήσετε κανάτα μέτρησης, 1 χιλιοστόλιτρο νερό ζυγίζει 1 γραμμάριο, οπότε μπορείτε να αντικαταστήσετε τα γραμμάρια «g» με τα χιλιοστόλιτρα «ml», αλλά τα αποτελέσματα μπορεί να διαφέρουν.
- 24 Αν χρησιμοποιείτε συνταγή από αλλού, αντικαταστήστε τα χιλιοστόλιτρα (ml) νερό με γραμμάρια (g) για ακρίβεια.
- 25 Θα πρέπει οπωσδήποτε να προσθέσετε τα υλικά με τη σωστή σειρά.**
- 26 Τα έχουμε αριθμήσει για να σας διευκολύνουμε.
- 27 Πρώτα, προσθέστε το υγρό.
- 28 Συνήθως είναι νερό, αλλά μπορεί να περιλαμβάνει γάλα ή/και αυγά.
- 29 Το νερό/γάλα θα πρέπει να είναι ζεστό (20°C-25°C/68°F-77°F).
- 30 Τόσο το καυτό όσο και το κρύο νερό εμποδίζουν το φούσκωμα της μαγιάς.
- 31 Προσθέστε ζάχαρη και αλάτι, εφόσον χρειάζονται.
- 32 Προσθέστε τα υγρά υλικά – μέλι, σιρόπι, μελάσα ...
- 33 Προσθέστε τα στεγνά υλικά – αλεύρι, γάλα σε σκόνη, βότανα, μπαχαρικά ...
- 34 Τέλος – προσθέστε τη μαγιά σε σκόνη (ή το μπέικιν πάουντερ/μαγειρική σόδα).
- 35 Απλώστε την από πάνω, και μην τη βρέξετε γιατί αλλιώς θα αρχίσει να φουσκώνει νωρίτερα απ' ό,τι πρέπει.
- * Αν χρησιμοποιείτε τον χρονοδιακόπτη, έχει ακόμα μεγαλύτερη σημασία να διαχωρίσετε τη μαγιά από το νερό.
- 36 Οι ξηροί καρποί, οι σταφίδες κλπ. κατά κανόνα προστίθενται κατά το δεύτερο ζύμωμα.**

👁 ΦΟΡΤΩΣΗ

36 Σκουπίστε τα υλικά που μπορεί να έχουν χυθεί έξω από το σκεύος ψωμιού.

37 Κατεβάστε το σκεύος ψωμιού μέσα στη συσκευή.

38 Ίσως χρειαστεί να ενεργοποιήσετε για λίγο τον μηχανισμό κίνησης για να μπορέσει το σκεύος ψωμιού να μπει στη θέση του.

39 Κλείστε το καπάκι.

👁 ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

40 Συνδέστε το φις στην πρίζα.

41 Η συσκευή θα ηχήσει.

42 Η οθόνη εμφανίζει την ένδειξη 1P (πρόγραμμα 1, με μέτρια κόρα), και μετά 3:20 (τη διάρκεια του προγράμματος).

43 Χρησιμοποιήστε το κουμπί μενού  για να επιλέξετε πρόγραμμα (1-12).







👁 ΧΡΩΜΑ ΚΟΡΑΣ

44 Χρησιμοποιήστε το κουμπί χρώματος κόρας    για να μετακινήσετε το βέλος στο πάνω τμήμα της οθόνης στην επιλογή ανοιχτό , μέτριο , ή σκούρο .

★ ανοιχτό  (ένδειξη = ), μέτριο  (ένδειξη = ), σκούρο  (ένδειξη = )

45 Αυτή η λειτουργία ισχύει μόνο για τα προγράμματα 1, 2, 3, και 5.

👁 ΜΕΓΕΘΟΣ

46 Χρησιμοποιήστε το κουμπί μεγέθους    για να μετακινήσετε το βέλος στο κάτω τμήμα της οθόνης στην επιλογή μικρό  (500g), μεσαίο  (750g), ή μεγάλο  (1kg).

47 Τα μεγέθη αυτά δίνονται κατά προσέγγιση – σκεφτείτε τα ως μικρό, μεσαίο και μεγάλο.

48 Αυτή η λειτουργία ισχύει μόνο για τα προγράμματα 1, 2, 3, 5, και 8.

👁 Ο ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

49 Αν δεν χρησιμοποιείτε τον χρονοδιακόπτη, μεταβείτε απευθείας στο σημείο 63.

50 Χρησιμοποιήστε τον χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε τον χρόνο λήξης έως και 13 ώρες νωρίτερα (μαζί με τον χρόνο της συνταγής).

51 Αυτή η λειτουργία ισχύει μόνο για τα προγράμματα 1, 2, 3, και 5.

52 Μην χρησιμοποιείτε τον χρονοδιακόπτη με συνταγές που περιέχουν φρέσκο γάλα, γιαούρτι, τυρί, αυγά, φρούτα, κρεμμύδια ή οποιοδήποτε άλλο υλικό μπορεί να χαλάσει, αν μείνει μερικές ώρες σε θερμό και υγρό περιβάλλον.

53 Αν αφήσετε τα υλικά μαζί για πολλή ώρα, αναπόφευκτα θα προκύψει κάποια αλληλεπίδραση, ειδικά τις μέρες με υψηλή θερμοκρασία ή πολλή υγρασία

54 Μην χρησιμοποιείτε υγρά υλικά όπως φρούτα.

55 Να προσθέτετε ξηρούς καρπούς ή σταφίδες μετά από το αλεύρι

56 Αποφασίστε πότε θέλετε να είναι έτοιμο το ψωμί σας, π.χ. στις 18:00.

57 Δείτε τι ώρα είναι τώρα, π.χ. 07:00.

58 Υπολογίστε τη διαφορά μεταξύ των δύο χρόνων, π.χ. 11 ώρες.


59 Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά + και - για να αλλάξετε τον χρόνο που αναγράφεται στην οθόνη από τον χρόνο του προγράμματος στον χρόνο που μόλις υπολογίσατε (π.χ. 11 ώρες).

60 Με κάθε πάτημα μειώνεται - ή αυξάνεται + ο αναγραφόμενος χρόνος κατά 10 λεπτά

61 Δεν μπορείτε να μειώσετε τον χρόνο κάτω από τον χρόνο προγράμματος.

62 Ο μέγιστος δυνατός χρόνος που μπορεί να αναγραφεί στην οθόνη είναι 13 ώρες.

👁 ΕΚΚΙΝΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

63 Πατήστε το κουμπί  για να ξεκινήσετε το πρόγραμμα.

64 Η συσκευή θα ηχήσει.

65 Η οθόνη αρχίζει την αντίστροφη μέτρηση, και μετά, όταν ολοκληρωθεί, ακούγεται τόνος (μπιπ).

66 Αν χρησιμοποιείτε το πρόγραμμα 3, το ζύμωμα θα αρχίσει μετά από 30 λεπτά, και το διάστημα αυτό τα υλικά θερμαίνονται.

67 Ρίξτε μια ματιά στη ζύμη (από το παράθυρο) μετά από το ζύμωμα των 30 λεπτών.

68 Αν δείτε υλικά να έχουν κολλήσει στα τοιχώματα του σκεύους ψωμιού, ανοίξτε το καπάκι, ενσωματώστε τα στη ζύμη με μια σπάτουλα και μετά κλείστε το καπάκι.

69 Ξύστε μόνο τα τοιχώματα για να αποφύγετε τον αναδευτήρα.

ΤΕΛΕΙΩΣΑΤΕ;

70 Για να σταματήσετε τη συσκευή, πατήστε το κουμπί ^{start}/_{stop} και κρατήστε το πατημένο για 2 δευτερόλεπτα.

71 Για άριστα αποτελέσματα, αφαιρέστε το ψωμί αμέσως μόλις είναι έτοιμο.

72 Αν δε σταματήσετε τη συσκευή, θα κρατήσει το ψωμί ζεστό για μία ώρα.

73 Μετά θα ηχήσει 10 φορές, και θα σβήσει.

74 Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.

✳️ Όταν θα σηκώσετε το καπάκι θα βγει ατμός και ζεστός αέρας.

75 Να φοράτε γάντια φούρνου.

76 Ανοίξτε το καπάκι.

77 Χρησιμοποιήστε τη χειρολαβή για να τραβήξετε προς τα πάνω το σκεύος ψωμιού και να το βγάλετε έξω από τη συσκευή.

78 Αναποδογυρίστε το σκεύος ψωμιού και ανακινήστε το για να ξεκολλήσει το ψωμί.

79 Ίσως χρειαστεί να βυθίσετε περιμετρικά στο σκεύος ψωμιού μια πυρίμαχη πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα.

80 Ακουπήστε το ψωμί πάνω στη σχάρα για να κρυσώσει για 20-30 λεπτά προτού το κόψετε.

81 Ακουπήστε το σκεύος ψωμιού στην επιφάνεια θερμικής προστασίας.

82 Βεβαιωθείτε πως ο αναδευτήρας βρίσκεται ακόμα μέσα στο σκεύος ψωμιού.

83 Αν ο αναδευτήρας είναι μέσα στο ψωμί, ξεκολλήστε τον από το ψωμί με πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα.

84 Προτού χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή, αφήστε τη να κρυσώσει και καθαρίστε την.

85 Αν η συσκευή είναι υπερβολικά θερμή, η οθόνη θα εμφανίζει μήνυμα σφάλματος.

Ξηρούς καρπούς, σταφίδες, κλπ.

86 Οι ξηροί καρποί, οι σταφίδες κλπ. κατά κανόνα προστίθενται κατά το δεύτερο ζύμωμα.

87 Η συσκευή θα ηχήσει 15 φορές όταν τα θέλει.

88 Οι τόνοι (μπιπ) ακούγονται περίπου 22 λεπτά μετά από την έναρξη των προγραμμάτων 1 και 5, αλλά 47 λεπτά μετά από την έναρξη του προγράμματος 3.

89 Αυτή η λειτουργία ισχύει μόνο για τα προγράμματα 1, 3, και 5.

90 Αν χρησιμοποιείτε φρούτα ή λαχανικά, σκουπίστε τα με χαρτί κουζίνας.

91 Η συσκευή θα ηχήσει 15 φορές όταν τα θέλει;

92 Ανοίξτε το καπάκι.

93 Πασπαλίστε τη ζύμη με τα νέα υλικά.

94 Κλείστε το καπάκι.

ΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

1 βασικό (basic)

Για απλό άσπρο ψωμί, ή συνταγές που βασίζονται σε ζύμη λευκού ψωμιού.

2 Γαλλικού τύπου (French)

Για ψωμί γαλλικού τύπου, με πιο ελαφριά σύσταση και πιο τραγανή κόρα. Οι συνταγές που αρμόζουν σε αυτό το πρόγραμμα, κατά κανόνα δε χρησιμοποιούν βούτυρο (ή μαργαρίνη) ούτε γάλα. Θα παραμείνει φρέσκο για λίγες ώρες.

3 ολικής άλεσης/πλήρες (wholewheat/wholemeal)

Το βαρύτερο αλεύρι χρειάζεται προθέρμανση για περίπου 30 λεπτά προτού αρχίσει το ζύμωμα. Οι φραντζόλες κατά κανόνα είναι πιο μικρές και πιο συμπαγείς. Στην περίπτωση τους η χρήση του χρονοδιακόπτη δε είναι πολύ καλή.

4 κέικ (cake)

Για συνταγές για κέικ και κουρκούτι, αντί για ζύμη, όπου συνήθως χρησιμοποιείται μπέικιν πάουντερ ή μαγειρική σόδα για το φούσκωμα, αντί για μαγιά.

5 γλυκό (sweet)

Για συνταγές πιο γλυκού ψωμιού, όπου συχνά περιέχονται φρέσκα ή αποξηραμένα φρούτα.

6 ζύμη (dough)

Αυτό χρησιμοποιεί τη συσκευή ως μηχανήμα ανάμειξης/ζύμωσης.

Αφαιρέστε τη ζύμη αμέσως μόλις ολοκληρωθεί το πρόγραμμα.

Ξεφουσκώστε την με τις γροθιές σας, σκεπάστε την και αφήστε τη να φουσκώσει για δέκα λεπτά περίπου πριν την κόψετε/πλάσετε.

7 μαρμελάδα (jam)

Αυτό προθερμαίνει τα υλικά, μετά τα βράζει. Αφήστε άφθονο χώρο για τη μαρμελάδα που θα απλωθεί κατά το βρασμό. Αν η μαρμελάδα εισχωρήσει στη συσκευή, δε θα καθαρίσει εύκολα.

✳ Προσέξτε – η καυτή μαρμελάδα μπορεί να προκαλέσει άσχημο έγκαυμα.

8 σάντουιτς (sandwich)

Αυτό παρασκευάζει φραντζόλες με αραιή σύσταση και λεπτή κόρα, ιδανικές για την παρασκευή σάντουιτς.

9 χωρίς γλουτένη (gluten-free)

Το ψωμί χωρίς γλουτένη χρησιμοποιεί άλλες ουσίες για να δώσει ελαστικότητα στη ζύμη. Το

ψωμί είναι πιο συμπαγές και πιο αδρό από το ψωμί με σκληρό αλεύρι.

10 γρήγορο ψήσιμο I (fastbake I)

11 γρήγορο ψήσιμο II (fastbake II)

Αυτές είναι παραλλαγές του βασικού προγράμματος, με μειωμένο χρόνο ζυμώματος, φουσκώματος και ψησίματος.

Περικόπτουν τους χρόνους των προγραμμάτων κατά 55 και 80 λεπτά αντίστοιχα.

Οι φραντζόλες είναι μικρότερες, πιο συμπαγείς και πιο αδρές απ' ό,τι συνήθως, και τα πρόσθετα υλικά (σταφίδες, ξηροί καρποί κλπ.) λιώνουν, ή κατανέμονται άνισα.

12 ειδικό (speciality)

Αυτό το πρόγραμμα έχει σχεδιαστεί ειδικά για συνταγή ψωμιού βύνης.

👁 ΥΛΙΚΑ

αλεύρι

Ο τύπος αλευριού που χρησιμοποιείται έχει σημασία. Δεν μπορείτε να χρησιμοποιήσετε «κοινό» αλεύρι για την παρασκευή ψωμιού. Αγοράστε αλεύρι με την ένδειξη «σκληρό» ή «ψωμιού» στην ονομασία του. Το πιο συνηθισμένο κατά κανόνα διατίθεται στην αγορά ως σκληρό λευκό αλεύρι. Αυτά τα αλεύρια που είναι «σκληρά» ή «ψωμιού» περιέχουν περισσότερη γλουτένη από τα συνηθισμένα αλεύρια μαγειρικής. Η γλουτένη είναι η πρωτεΐνη που δίνει στο ψωμί τη χαρακτηριστική του δομή και σύσταση. Κατακρατά το διοξειδίο του άνθρακα που παράγεται από τη μαγιά, και έτσι προσθέτει την ελαστικότητα στη ζύμη.

άλλα αλεύρια ψωμιού

Σε αυτά συγκαταλέγονται το σκληρό μαύρο αλεύρι, το σκληρό πλήρες αλεύρι και τα αλεύρια ολικής άλεσης για την παρασκευή ψωμιού. Αυτά έχουν μικρότερη περιεκτικότητα γλουτένης από το σκληρό λευκό αλεύρι. Οι μαύρες φραντζόλες συνήθως είναι πιο μικρές και πιο συμπαγείς από τις άσπρες φραντζόλες. Γενικά, αν αντικαταστήσετε με σκληρό λευκό αλεύρι το μισό μαύρο αλεύρι στις συνταγές, μπορείτε να φτιάξετε ψωμί με γεύση «μαύρου ψωμιού» και σύσταση «λευκού ψωμιού».

μαγιά

- 1 Η μαγιά είναι ζωντανός οργανισμός. Αν η μαγιά διαθέτει υγρασία, τροφή και θερμότητα, αποδεσμεύει διοξείδιο του άνθρακα, το οποίο φουσκώνει τη ζύμη.
- 2 Συνιστούμε τη χρήση «αποξηραμένης ενεργής ζύμης», που είναι γνωστή και ως «ξηρή ενεργή ζύμη», και ως «στιγμαία ζύμη» ή ως «ξηρή μαγιά εύκολης ανάμειξης». Οι μαγιές αυτές πωλούνται συνήθως σε φακελάκια των 7 γραμμαρίων και δε χρειάζεται να τις διαλύσετε πρώτα σε νερό.
- 3 Αν δεν χρησιμοποιήσετε όλη τη μαγιά από το φακελάκι, όση μένει πετάξτε την.

- 4 Μην χρησιμοποιείτε φρέσκια μαγιά ή μαγιά κονσέρβας – δεν είναι κατάλληλες για τη συσκευή σας.
- 5 Ελέγχετε την «ημερομηνία λήξης» στο φακελάκι της μαγιάς.
- 6 Μπορεί, ακόμα, να δείτε μαγιά «ταχείας δράσης» ή για «αρτοποιασκευαστές» – αυτές είναι εξαιρετικά ισχυρές μαγιές που φουσκώνουν τη ζύμη έως και 50% πιο γρήγορα. Αν δείτε αυτές τις μαγιές, θα χρειαστεί να πειραματιστείτε μέχρι να πετύχετε τα ιδανικά αποτελέσματα. Θα μπορούσατε να ξεκινήσετε χρησιμοποιώντας τις με τα προγράμματα 10 και 11.

υγρό

- 1 Τα υγρά υλικά συνήθως είναι νερό ή γάλα, ή μείγμα αυτών των δύο υλικών.
- 2 Το νερό κάνει την κόρα τραγανή. Το γάλα κάνει την κόρα πιο μαλακή.
- 3 Το νερό/γάλα θα πρέπει να είναι ζεστό (20°C-25°C/68°F-77°F).
- 4 Μερικές συνταγές θέλουν χλιαρό νερό (δηλ. 35°C-50°C/95°F-122°F), για να επιταχυνθεί η διαδικασία. Μόνο οι μαγιές ταχείας δράσης είναι κατάλληλες για αυτή τη θερμοκρασία.
- 5 Μην χρησιμοποιείτε γάλα με τον χρονοδιακόπτη.

βούτυρο/λίπος

Αυτά κάνουν πιο μαλακή τη ζύμη, βελτιώνουν τη γεύση και διατηρούν την υγρασία, έτσι το ψωμί διατηρείται φρέσκο για περισσότερο καιρό. Η μαργαρίνη ή το ελαιόλαδο μπορούν να χρησιμοποιηθούν αντί για βούτυρο, αλλά δεν είναι εξίσου αποτελεσματικά.

Μην χρησιμοποιείτε προϊόν επάλειψης με χαμηλά λιπαρά.

ζάχαρη

Η ζάχαρη τροφοδοτεί τη μαγιά, προσθέτει γεύση, υφή και βοηθά να σκουρύνει η κόρα. Μερικά φακελάκια μαγιάς δεν χρειάζονται ζάχαρη για να φουσκώσουν.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μέλι, σιρόπι, ή μελάσα αντί για ζάχαρη, με την προϋπόθεση να ρυθμίσετε αναλόγως το υγρό υλικό.

Μην χρησιμοποιείτε τεχνητές γλυκαντικές ουσίες.

αλάτι

Το αλάτι προσθέτει γεύση και βοηθά στον έλεγχο της μαγιάς, έτσι ώστε να μη φουσκώσει υπερβολικά το ψωμί, και μετά να ξεφουσκώσει.

αυγά

Τα αυγά κάνουν το ψωμί πιο πλούσιο και πιο θρεπτικό, προσθέτουν χρώμα και βοηθούν στη δομή και την υφή. Αν προσθέσετε αυγά, ρυθμίστε τα υπόλοιπα υγρά υλικά.

βότανα και μπαχαρικά

Αυτά μπορούν να προστεθούν στην αρχή, μαζί με τα βασικά υλικά.

Αποξηραμένη κανέλα, πιπερόριζα, ρίγανη, μαϊντανός και βασιλικός, όλα προσθέτουν γεύση και ενδιαφέρον. Χρησιμοποιήστε τα σε μικρές ποσότητες (κουταλάκι του γλυκού).

Τα φρέσκα βότανα, όπως το σκόρδο και το φρέσκο κρεμμύδι μπορεί να περιέχουν αρκετό υγρό ώστε να διαταράξουν την ισορροπία της συνταγής, επομένως ρυθμίζετε το περιεχόμενο των υγρών.

ξηρούς καρπούς, σταφίδες, κλπ.

Τα αποξηραμένα φρούτα και οι ξηροί καρποί θα πρέπει να ψιλοκόβονται, το τυρί θα πρέπει να τρίβεται, τα κομματάκια σοκολάτας θα πρέπει να είναι φλούδες και όχι σβόλοι. Μην προσθέτετε πολύ μεγάλη ποσότητα γιατί αλλιώς το ψωμί δε θα φουσκώσει.

Όταν χρησιμοποιείτε φρέσκα φρούτα και καρπούς, ίσως χρειαστεί να προσαρμόσετε αναλόγως τα υγρά υλικά.

👁 ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΨΩΜΙΟΥ

Διατηρείτε το ψωμί για λίγες ημέρες σε θερμοκρασία δωματίου, μέσα σε πλαστική σακούλα (πολυθενίου) αφού της αφαιρέσετε τον αέρα.

Για να βάλετε το ψωμί στην κατάψυξη, περιμένετε να κρυώσει, βάλτε το σε πλαστική σακούλα (πολυθενίου), αφαιρέστε όλο τον αέρα από τη σακούλα και μετά σφραγίστε την.

Μην βάζετε το ψωμί στο ψυγείο. Οι χημικές αντιδράσεις που ευθύνονται για το μπαγιάτεμα του ψωμιού ευνοούνται περισσότερο σε θερμοκρασίες ψυγείου.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Η συσκευή λειτουργεί καλύτερα σε κουζίνα με θερμοκρασία 15-34°C (59-93°F).

ΔΙΑΚΟΠΕΣ ΡΕΥΜΑΤΟΣ

Αν η διακοπή ρεύματος διαρκέσει λιγότερο από 7 λεπτά, η συσκευή θα την αντισταθμίσει.

Αν η διακοπή ρεύματος διαρκέσει περισσότερο από 7 λεπτά, το πρόγραμμα θα αποτύχει.

Βγάλτε το βύσμα από την πρίζα, αδειάστε τη συσκευή και καθαρίστε την.

ΜΗΝΥΜΑΤΑ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ

Αν η συσκευή είναι υπερβολικά θερμή, η οθόνη θα εμφανίζει μήνυμα σφάλματος.

Τα σφάλματα είναι μια σειρά από διάφορα γράμματα ή/και αριθμούς.

Για να σταματήσετε τη συσκευή, πατήστε το κουμπί ^{start}/_{stop}, και κρατήστε το πατημένο για 2 δευτερόλεπτα.

Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει, και μετά προσπαθήστε ξανά.

Αν δεν γίνει κάτι με αυτό, τότε η συσκευή δεν υπερθερμαίνεται, αλλά έχει βλάβη.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1 Βγάλτε το βύσμα της συσκευής από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει.

2 Αν ο αναδευτήρας έχει κολλήσει στο στέλεχός του, γεμίστε το σκεύος ψωμιού με ζεστό νερό για να μαλακώσουν τα κατάλοιπα της ζύμης και να μπορέσει ο αναδευτήρας να αφαιρεθεί.

Μην τον αφήσετε να μουλιάσει.

3 Αν το εσωτερικό του αναδευτήρα έχει κολλήσει με αλεύρι, μουλιάστε το με ζεστό νερό, και μετά καθαρίστε τον με ξύλινη οδοντογλυφίδα.

4 Σκουπίστε όλες τις επιφάνειες με ένα καθαρό βρεγμένο πανί.

5 Πλύνετε στο χέρι το σκεύος ψωμιού και τον αναδευτήρα, ξεπλύνετε τα και σκουπίστε τα.

 Μπορείτε, αν θέλετε, να πλύνετε αυτά τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων.

6 Βάλτε τον αναδευτήρα, μόνο του, σε τμήμα της θήκης για τα μαχαιροπίρουνα.

7 Το ακραίο περιβάλλον μέσα στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να επηρεάσει τα επιφανειακά φινιρίσματα.

8 Εάν προκληθεί φθορά στα εξαρτήματα από το πλυντήριο πιάτων, θα είναι στην εξωτερική τους εμφάνιση μόνο, δεν θα επηρεαστεί η λειτουργία της συσκευής.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

1 Πολλοί εξωτερικοί παράγοντες επηρεάζουν τη γεύση και την υφή του ψωμιού σας (π.χ. ο τύπος της μαγιάς, ο τύπος του αλευριού, ο τύπος της ζάχαρης, η θερμοκρασία της κουζίνας, ακόμα και η πίεση του αέρα και το ύψος πάνω από τη θάλασσα).

2 Οι συνταγές που παρέχονται έχουν σχεδιαστεί ειδικά για τη συγκεκριμένη συσκευή.

3 Αν θέλετε να πειραματιστείτε, χρησιμοποιήστε τις συνταγές ως οδηγό, δοκιμάστε τα αποτελέσματα και κρατήστε σημειώσεις.

4 Καλό θα ήταν να αλλάζετε ένα πράγμα κάθε φορά ούτως ώστε να ξέρετε τι ευθύνεται για το αποτέλεσμα που επιτυγχάνετε.

5 Αν έχετε ήδη συνταγές ψωμιού, ή έχετε βρει συνταγές σε άλλα έντυπα, συγκρίνετέ τις με τις συνταγές που δίνονται εδώ, για να δείτε ποιο πρόγραμμα να δοκιμάσετε πρώτα, μετά πειραματιστείτε μέχρι να πετύχετε τα επιθυμητά αποτελέσματα.

6 Όταν χρησιμοποιείτε άλλες συνταγές, δίνετε προσοχή στις ποσότητες. Για την πρώτη δοκιμή, μη γεμίσετε το σκεύος ψωμιού πάνω από το ένα τέταρτο, και σε καμία περίπτωση όχι πάνω από το ένα τρίτο. Αν γεμίσετε υπερβολικά το σκεύος ψωμιού, τα υλικά μπορεί να καούν πάνω στην αντίσταση και να βουλώσουν το μηχανισμό κίνησης.

7 **Θα πρέπει οπωσδήποτε να προσθέσετε τα υλικά με τη σωστή σειρά.**

8 Τα έχουμε αριθμήσει για να σας διευκολύνουμε.

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ

το ψωμί ξεφούσκωσε

Η ζύμη πρέπει να ήταν πολύ υγρή. Μειώστε ελαφρώς το υγρό της συνταγής. Αν χρησιμοποιήθηκαν φρούτα, ίσως δεν είχαν σκουπιστεί καλά.

Αν αφήσετε το ψωμί μέσα στο σκεύος ψωμιού όσο κρυώνει, η υγρασία που δημιουργείται κατά το ψήσιμο μπορεί να απορροφηθεί ξανά από το ψωμί.

Το αλεύρι μπορεί να είχε αλεστεί πολύ χοντρό. Δοκιμάστε αλεύρι αλεσμένο πιο ψιλό.

το ψωμί δε φούσκωσε

οι ποσότητες των υλικών ήταν λάθος – η ακρίβεια είναι απαραίτητη.

Η μαγιά είναι μαγατιάτικη – ελέγξτε την ημερομηνία λήξης.

το εσωτερικό του ψωμιού είναι πολύ υγρό

Η ζύμη πρέπει να ήταν πολύ υγρή.

Το αλεύρι μπορεί να ήταν πολύ σκληρό. Αυτό το πρόβλημα μπορεί να προκύψει με αλεύρι σίκαλης, πιτουράλευρο και πλήρες αλεύρι. Αντικαταστήστε ένα μέρος του σκληρού αλευριού με λευκό αλεύρι.

το ψωμί φούσκωσε πάρα πολύ

Μπορεί να χρησιμοποιήσατε πάρα πολλή μαγιά, δοκιμάστε να τη μειώσετε ελαφρώς.

Η υπερβολική ποσότητα ζάχαρης μπορεί να επιταχύνει υπερβολικά τη μαγιά και κατά συνέπεια το ψωμί να φουσκώσει υπερβολικά. Δοκιμάστε να μειώσετε την ποσότητα της ζάχαρης. Αν προσθέσετε γλυκά/ζαχαρώδη υλικά όπως αποξηραμένα φρούτα, μέλι ή μελάσα, μειώστε αναλόγως την ποσότητα της ζάχαρης.

Η ζύμη πρέπει να ήταν πολύ υγρή. Μειώστε ελαφρώς το υγρό της συνταγής. Αν

χρησιμοποιήθηκαν φρούτα, ίσως δεν είχαν σκουπιστεί καλά.

Χρησιμοποιήστε πιο χοντρό αλεύρι. Με το ψιλό αλεύρι χρειάζεται λιγότερη μαγιά απ' ό,τι με τον ίδιο τύπο αλευριού που έχει αλεστεί πιο χοντρό.

το ψωμί είναι άνοστο

Δοκιμάστε να αυξήσετε την ποσότητα του αλατιού έως και κατά ¼ του κουταλιού του γλυκού.



ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Προς αποφυγή περιβαλλοντικών προβλημάτων και προβλημάτων υγείας λόγω επικίνδυνων ουσιών από ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, οι συσκευές με αυτό το σύμβολο δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με τα λοιπά οικιακά απορρίμματα, αλλά να ανακτώνται, να επαναχρησιμοποιούνται ή να ανακυκλώνονται.

1	Βασικό (basic)	☞	☞	☞
1	χλιαρό νερό	190g	260g	360g
2	ελαιόλαδο	1 ☞	1 ☞ + 1 ☞	2 ☞
3	αλάτι	1 ☞	1½ ☞	2 ☞
4	ζάχαρη	1 ☞	1 ☞ + 1 ☞	2 ☞
5	σκόνη αποξηραμένου γάλακτος	1 ☞	1½ ☞	2 ☞
6	αλεύρι σκληρό για λευκό ψωμί	350g	500g	650g
7	αποξηραμένη μαγιά	1½ ☞	1¼ ☞	2 ☞

2	Γαλλικού τύπου (French)	☞	☞	☞
1	χλιαρό νερό	200g	300g	400g
2	αλάτι	1 ☞	1½ ☞	2 ☞
3	αλεύρι σκληρό για λευκό ψωμί	360g	545g	725g
4	αποξηραμένη μαγιά	1 ☞	1½ ☞	1½ ☞

3	ολικής άλεσης/πλήρες (wholewheat/wholemeal)	☞	☞	☞
1	χλιαρό νερό	200g	300g	400g
2	ελαιόλαδο	1 ☞	1 ☞	2 ☞
3	αλάτι	¾	1¼ ☞	2 ☞
4	ζάχαρη	2 ☞	1 ☞	1½ T
5	σκόνη αποξηραμένου γάλακτος	1 ☞	1½ ☞	2 ☞
6	σκληρό αλεύρι ολικής άλεσης	150g	220g	300g
7	αλεύρι σκληρό για λευκό ψωμί	150g	220g	300g
8	αποξηραμένη μαγιά	½ ☞	¾ ☞	1 t

4	κέικ (cake)	☞	☞	☞
1	χυμός λεμονιού			1 ☞
2	αβγό, μικρό (έως 53 gr)			2
3	εχύλισμα βανίλιας			¼ ☞
4	βούτυρο, λιωμένο			50g
5	ανάμεικτα αποξηραμένα φρούτα (μουσκεμένα)			175g
6	αλεύρι			250g
7	ζάχαρη			150g
8	κάνελα σε σκόνη			¼ ☞
9	μοσχοκάρυδο σε σκόνη			¼ ☞
10	baking powder			2 ☞
11	μπράντυ (προαιρετικά)			3 δ

Αν το βούτυρο δεν είναι λιωμένο, η συνταγή δεν πετυχαίνει.

☞ κουταλιά της σούπας (15 ml) ☞ σταγόνα ☞ φακελάκι (7g)
☞ κουταλάκι του γλυκού (5 ml) ☞ γραμμάρια

5	γλυκό (sweet)	☞	☞	☞
1	γάλα	200g	300g	400g
2	ελαιόλαδο	1 ☞	1½ ☞	2 ☞
3	αλάτι	1 ☞	1½ ☞	2 ☞
4	ζάχαρη	2 ☞	3 ☞	4 ☞
5	εκχύλισμα βανίλιας	½ ☞	¾	1 ☞
6	σκληρό αλεύρι ολικής άλεσης	300g	450g	600g
7	σκόνη κακάο	25g	40g	50g
8	αποξηραμένη μαγιά	1½ ☞	2 ☞	1½ ☞
9	ψιλοκομμένα φουντούκια	7 ☞	5 ☞	3 ☞

6	ζύμη (dough)	☞	☞	☞
1	χλιαρό νερό			250g
2	ελαιόλαδο			1 ☞
3	αλάτι			1 ☞
4	ζάχαρη			2 ☞
5	αλεύρι σκληρό για λευκό ψωμί			400g
6	αποξηραμένη μαγιά			1 ☞
7	ανάμεικτα αποξηραμένα βότανα			1 ☞

Πλάστε τη ζύμη σε μπάλα πάνω σε αλευρωμένη επιφάνεια. Αφήστε το μείγμα να ξεκουραστεί για 15 λεπτά. Σχηματίστε δίσκους από τη ζύμη σε αλευρωμένη επιφάνεια. Βάλτε τους δίσκους σε αντικολητικό ταψί.

Απλώστε στους δίσκους σάλτσα με βάση τομάτα και προσθέστε γαρνιτούρες. Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 190°C για 15-20 λεπτά. Η επιφάνεια πρέπει να είναι σκούρο χρυσαφί χρώμα.

7	μαρμελάδα (jam)			
1	φράουλες	500g		
2	χυμός λεμονιού	2		
3	ζάχαρη	100g		
4	εγχύλισμα βανίλιας	1/4		
5	κανέλα σε σκόνη	1/4		
6	λικέρ (προαιρετικά)	3		

Αναμειξτε όλα τα υλικά μαζί, μετά προσθέστε τα σε ταψί φραντζόλας.

8	σάντουιτς (sandwich)			
1	γάλα	250g	300g	400g
2	ελαιόλαδο	1	1/2	2
3	αλάτι	1	1/2	2
4	ζάχαρη	1/2	2	3
5	αλεύρι σκληρό για λευκό ψωμί	370g	450g	600g
6	αποξηραμένη μαγιά	1/2	2	1

9	χωρίς γλουτένη (gluten-free)			
1	χλιαρό νερό	350g		
2	ελαιόλαδο	1/2		
3	αλάτι	1/2		
4	ζάχαρη	1		
5	μείγμα ψωμιού χωρίς γλουτένη	400g		
6	αποξηραμένη μαγιά	1		

10	γρήγορο ψήσιμο I (fastbake I)			
1	χλιαρό νερό	300g		
2	ελαιόλαδο	1	+ 1	
3	αλάτι	1/2	+ 1	
4	ζάχαρη	1	+ 1	
5	αλεύρι σκληρό για λευκό ψωμί	470g		
6	σκόνη αποξηραμένου γάλακτος	1	+ 1	
7	αποξηραμένη μαγιά	2		

11	γρήγορο ψήσιμο II (fastbake II)			
1	χλιαρό νερό	400g		
2	ελαιόλαδο	2		
3	αλάτι	2		
4	ζάχαρη	2		
5	αλεύρι σκληρό για λευκό ψωμί	630g		
6	σκόνη αποξηραμένου γάλακτος	2		
7	αποξηραμένη μαγιά	1		

12	ειδικό (speciality)			
1	χλιαρό νερό	270g		
2	ελαιόλαδο	1		
3	αλάτι	1		
4	σκόνη αποξηραμένου γάλακτος	1		
5	αλεύρι	450g		
6	αποξηραμένη μαγιά	1/2		
7	σουλτανίνες	200g		
8	μέλι	1		
9	εγχύλισμα βύνης	2		
10	μαυρή μελάσα	1/2		

Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, prosljedite ih ako dajete uređaj. Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.


VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

- 1 Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju vršiti djeca ako nisu starija od 8 godina i moraju biti pod nadzorom. Držite uređaj i kabel van dosega djece mlađe od 8 godina.
- 2 Nemojte priključivati uređaj putem tajmera ili sustava za daljinsko upravljanje.

 Površine uređaja će postati vruće.

3 Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba slične stručnosti.

 Nemojte uranjati uređaj u tekućinu.

4 Nemojte koristiti uređaj blizu ili ispod zapaljivih materijala (npr. zavjesa).

5 Nemojte stavljati poklopac ili neki drugi predmet na uređaj.

6 Iskopčajte uređaj iz utičnice kad ga ne koristite, prije pomicanja i čišćenja.

7 Nemojte koristiti dijelove ili dodatke drugih proizvođača.

8 Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.

9 Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.

10 Za zaustavljanje uređaja pritisnite tipku  i držite je pritisnutom 2 sekunde.

isključivo za kućnu uporabu

PRIJE PRVE UPORABE


Očistite uređaj, kako biste uklonili prašinu nastalu tokom proizvodnje, itd.







NAČIN RADA - UKRATKO

1 Odaberite recept.

2 Stavite sastojke u kalup za kruh ispravnim redoslijedom - to je vrlo bitno.

3 Stavite kalup za kruh u uređaj i zatvorite poklopac.

4 Za odabir programa (1-12), koristite se tipkom izbornika .


5 Za pomicanje strelice na gornjem dijelu zaslona na svijetlu , srednju , ili tamnu  boju, koristite se tipkom za boju korice   .

6 Za pomicanje strelice na donjem dijelu zaslona na malu  (500 g), srednju  (750 g), ili veliku  (1 kg) količinu, koristite se tipkom za veličinu  .

7 Za postavljanje tajmera (opcionalno), koristite se tipkama + i -.

8 Za početak programa pritisnite tipku .

9 Na zaslonu će se odbrojavati preostalo vrijeme, a po završetku rada će se oglasiti zvučni signal.

 Nakon zvučnog signala, uređaj će održavati toplinu jedan sat, kod programa 1, 2, 3, 5, 8, 9, 10 i 11.

crteži	5 šarke	10 miješalica
1 poklopac	6 pogonska jedinica	11 kalup za kruh
2 ručka	7 spojnica s oprugom	12 osovina
3 prozorčić	8 indikatorsko svjetlo	▲ veličina
4 otvori za prozračivanje	9 tajmer	▼ boja korice

👁️ PRIPREMA:

- 10 Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu, otpornu na toplinu.
- 11 Ostavite najmanje 50 mm prostora oko uređaja.
- 12 Otvorite poklopac.
- 13 Uz pomoć ručke povucite kalup za kruh prema gore kako biste ga izvadili iz uređaja.
- 14 Postavite miješalicu na osovina na dnu kalupa za kruh.
- 15 Osovina i otvor na miješalici imaju oblik slova D.
- 16 Pripremite rešetkasti pladanj (za kruh), podlošku otpornu na toplinu (za kalup za kruh) i rukavice za pećnicu.

18 Važno je sastojke pažljivo izmjeriti.

- 19 Koristite istu žlicu za mjerenje za sve sastojke.
- 20 Poravnajte razinu žlice stražnjim dijelom noža.
- 21 Nemojte koristiti vrč za mjerenje; elektronske vage su puno preciznije, stoga izmjerite težinu vodu.
- 22 1 mililitar vode teži 1 gram; stoga prikazujemo vodu u receptima u gramima (g), a ne u mililitrima (ml).
- 23 Ako ipak želite koristiti vrč za mjerenje, 1 mililitar vode teži 1 gram; možete zamijeniti grame "g" s mililitrima "ml", ali rezultati možda neće biti dosljedni.
- 24 Ako koristite neki recept koji ste našli drugdje, zamijenite mililitre (ml) vode gramima (g) za točnije mjerenje.


25 Važno je dodati sastojke ispravnim redoslijedom.

- 26 Numerirali smo ih, kako bismo Vam pojednostavili rad.
 - 27 Prvo dodajte tekućinu.
 - 28 Obično je to voda, ali može biti i mlijeko i/ili jaja.
 - 29 Voda/mlijeko moraju biti topli (20°C-25°C/68°F-77°F).
 - 30 I vruća i hladna voda će spriječiti djelovanje kvasca.
 - 31 Dodajte šećer i sol, po potrebi.
 - 32 Dodajte vlažne sastojke: med, sirup, melasu...
 - 33 Dodajte suhe sastojke: brašno, mlijeko u prahu, aromatično bilje, začine...
 - 34 Na kraju, dodajte suhi kvasac (ili prašak za pecivo/sodu bikarbonu).
 - 35 Stavite ga na vrh i nemojte dozvoliti da se ovlaži, jer će početi djelovati prebrzo.
 - ★ Ako koristite tajmer, još je važnije da su kvasac i voda dobro odvojeni.
- 36 Orašasti plodovi, grožđice, itd. normalno se dodaju tijekom drugog dijela miješanja tijesta.**





👁️ PUNJENJE

- 36 Očistite kalup za kruh od eventualnih rasutih sastojaka.
- 37 Spustite kalup za kruh u uređaj.
- 38 Možda će biti potrebno lagano okrenuti pogonsku jedinicu kako bi se kalup mogao postaviti.
- 39 Zatvorite poklopac.

👁️ UKLJUČENJE

- 40 Stavite utikač u utičnicu.
- 41 Uređaj će se oglasiti zvučnim signalom.
- 42 Zaslon prikazuje 1P (program 1, sa srednje pečenom koricom), potom 3:20 (trajanje programa).
- 43 Za odabir programa (1-12), koristite se tipkom izbornika .





👁️ BOJA KORICE

44 Za pomicanje strelice na gornjem dijelu zaslona na svijetlu , srednju , ili tamnu  boju, koristite se tipkom za boju korice .

★ svijetla , srednja , tamna  (zaslon = ) , srednja  (zaslon = ) , tamna  (zaslon = )

45 Ova funkcija radi samo s programima 1, 2, 3 i 5.

👁️ VELIČINA

46 Za pomicanje strelice na donjem dijelu zaslona na malu , srednju , ili veliku  količinu, koristite se tipkom za veličinu .

47 Ove veličine su približne; mislite na njih kao mala, srednja i velika.

48 Ova funkcija radi samo s programima 1, 2, 3, 5 i 8.

👁️ TAJMER

49 Ako ne koristite tajmer, pređite na točku 63.

50 Koristite tajmer za postavljanje vremena kraja pečenja do 13 sati unaprijed (uključujući i vrijeme recepta).

51 Ova funkcija radi samo s programima 1, 2, 3 i 5.

52 Nemojte koristiti tajmer s receptima koji sadrže svježe mlijeko, jogurt, sir, jaja, voće, luk ili bilo šta što bi se moglo pokvariti ako se ostavi nekoliko sati na toplom, vlažnom mjestu.

53 Ostavljanje sastojaka zajedno u duljem vremenskom razdoblju neizbježno će uzrokovati neko uzajamno djelovanje, posebice tijekom vrućeg ili vlažnog vremena.

54 Nemojte koristiti vlažne sastojke kao što je voće.

55 Dodajte sve orašaste plodove ili grožđice nakon brašna.

56 Odlučite kad želite da Vaš kruh bude gotov, npr. u 18:00.

57 Provjerite trenutno vrijeme, npr. 07:00.

58 Izračunajte razliku između ta dva vremena, npr. 11 sati.


59 Koristite tipke + i - kako biste promijenili vrijeme prikazano na zaslonu od vremena programa do vremena koje ste upravo izračunali (npr. 11 sati).

60 Svaki pritisak će smanjiti – ili povećati + prikazano vrijeme za 10 minuta.

61 Ne možete smanjiti vrijeme na kraće od vremena programa.

62 Maksimalno vrijeme koje se može prikazati na zaslonu je 13 sati.

👁️ POKRETANJE UREĐAJA

63 Za početak programa pritisnite tipku  ^{start}/_{stop}.

64 Uređaj će se oglasiti zvučnim signalom.

65 Na zaslonu će se odbrojavati preostalo vrijeme, a po završetku rada će se oglasiti zvučni signal.

66 Ako koristite program br. 3, početak miješanja tijesta bit će odgođen za 30 minuta, dok se sastojci ne ugriju.

67 Pogledajte tijesto (kroz prozorčić) nakon 30 minuta miješanja tijesta.

68 Ako na zidovima kalupa za kruh primijetite neke sastojke koji se nisu umiješali, otvorite poklopac, ostružite ih i vratite u tijesto uz pomoć lopatice, potom zatvorite poklopac.

69 Ostružite samo zidove kako biste izbjegli miješalicu.

👁️ JESTE LI ZAVRŠILI?

70 Za zaustavljanje uređaja pritisnite tipku  ^{start}/_{stop} i držite je pritisnutom 2 sekunde.

71 Za najbolje rezultate, izvadite kruh čim je pečenje završeno.

72 Ako ga ne zaustavite, uređaj će održavati kruh toplim jedan sat.

73 Potom će se oglasiti s 10 zvučnih signala i isključit će se.

74 Izvucite utikač iz utičnice za napajanje.

★ Kad podignete poklopac izlaze para i vruć zrak.

75 Nosite rukavice za pećnicu.

76 Otvorite poklopac.

- 77 Uz pomoć ručke povucite kalup za kruh prema gore kako biste ga izvadili iz uređaja.
78 Preokrenite kalup za kruh i protresite ga kako bi se kruh odvojio.
79 Može biti potrebno provući plastičnu ili drvenu lopaticu otpornu na toplinu oko unutarnjeg dijela kalupa za kruh.
80 Stavite kruh na rešetkasti pladanj i ostavite da se ohladi 20-30 minuta prije rezanja.
81 Stavite kalup za kruh na podlošku otpornu na toplinu.
82 Provjerite je li miješalica još uvijek u kalupu za kruh.
83 Ako je miješalica u kruhu, izvadite je iz kruha uz pomoć plastične ili drvene lopatice.
84 Prije ponovnog korištenja uređaja, ostavite ga da se ohladi i očistite ga.
85 Ako je uređaj previše vruć, na zaslonu će se prikazati poruka o pogrešci.

orašasti plodovi, grožđice, itd.

- 86 Orašasti plodovi, grožđice, itd. normalno se dodaju tijekom drugog dijela miješanja tijesta.
87 Uređaj će se oglasiti s 15 zvučnih signala kad ih je potrebno dodati.
88 Zvučni signali se čuju otprilike 22 minuta nakon početka programa 1 i 5, i 47 minuta nakon početka programa 3.
89 Ova funkcija radi samo s programima 1, 3 i 5.
90 Ako koristite svježije voće ili povrće, osušite ga kuhinjskim papirom.
91 Uređaj će se oglasiti s 15 zvučnih signala kad ih je potrebno dodati:
92 Otvorite poklopac.
93 Pospite nove sastojke preko tijesta.
94 Zatvorite poklopac.

PROGRAMI

1 osnovni (basic)

Za osnovni bijeli kruh, ili za recepte koji se zasnivaju na tijestu bijelog kruha.

2 francuski (French)

Za francusku vrstu kruha, s lakšom teksturom i hrskavijom koricom. U receptima koji odgovaraju ovom programu obično se ne koristi maslac (ili margarin), niti mlijeko. Ostaje svjež samo nekoliko sati.

3 kruh od integralnog pšeničnog brašna/od cjelovitog zrna (wholewheat/wholemeal)

Teže vrste brašna neophodno je zagrijati oko 30 minuta prije miješanja tijesta. Štruce će biti manje i gušće. Uz upotrebu tajmera ne dobijaju se dobri rezultati.

4 kolači (cake)

Za recepte za kolače i tekuća tijesta u kojima se obično koristi prašak za pecivo ili soda bikarbona kao sredstvo za dizanje tijesta, a ne kvasac.

5 slatki (sweet)

Za recepte za slatki kruh, koji često sadrži voće ili suho voće.

6 tijesto (dough)

Ovaj program koristi uređaj za miksiranje/miješanje tijesta.

Izvadite tijesto čim se program završi.

Spljoštite tijesto šakom, pokrijte ga i ostavite da se odmori desetak minuta prije nego što ga počnete rezati/oblikovati.

7 džem (jam)

Ovim programom se prethodno zagrijavaju sastojci, potom se kuhaju. Ostavite dovoljno prostora, jer se džem širi kod kuhanja. Ako džem uđe u uređaj, bit će ga vrlo teško očistiti.

*** Budite oprezni – vrući džem može uzrokovati teške opekline.**

8 sendvič (sandwich)

Ovaj program pravi štrucu lagane teksture s tankom koricom, idealnu za pravljenje sendviča.

9 bez glutena (gluten-free)

Za kruh bez glutena koriste se druge tvari za dobijanje elastičnosti tijesta. Kruh je gušći i grublje teksture u odnosu na kruh od oštrog brašna.

10 brzi program I (fastbake I)

11 brzi program II (fastbake II)

To su varijante osnovnog programa, sa smanjenim vremenom miješanja, dizanja i pečenja.

Ovim programima vrijeme se smanjuje na 55 minuta u prvom i 80 minuta u drugom slučaju.

Štruce će biti manje, gušće i grublje teksture u odnosu na obične štruce, a svi dodatni sastojci (grožđice, orašasti plodovi, itd.) mogu biti zdrobljeni ili neravnomjerno raspoređeni.

12 specijalni (specialty)

Ovaj program je specijalno namijenjen za recept štruce sa sladom.

SASTOJCI

brašno

Važna je vrsta brašna koja se koristi. Ne možete koristiti obično brašno za pravljenje kruha.

Nabavite brašno s nazivom "oštro" ili "krušno". Najčešće se to brašno u prodaji nalazi kao bijelo oštro brašno. Ta "oštra" ili "krušna" brašna sadrže više glutena nego obično brašno za pekarske proizvode. Gluten je protein koji daje kruhu strukturu i teksturu. Zadržava ugljični dioksid proizveden od kvasca, dajući tijestu elastičnost.

ostala krušna brašna

Ta brašna obuhvataju grubo crno brašno, grubo brašno od cjelovitog zrna i integralna brašna za pravljenje kruha. Ona imaju manju razinu glutena u odnosu na bijelo oštro brašno. Štruce od crnog brašna obično su manje i gušće u odnosu na štruce od bijelog brašna. Uopćeno, ako zamijenite polovicu bijelog oštrog brašna crnim brašnom, možete dobiti kruh s okusom „crnog kruha“ i s teksturom „bijelog kruha“.

kvasac

- 1 Kvasac je jedan živi organizam. Uz vlagu, hranu i toplinu, kvasac otpušta ugljični dioksid, kojim se podiže tijesto.
- 2 Preporučamo uporabu "suhog aktivnog kvasca", isto poznatog kao "instant suhi kvasac" ili "suhi kvasac s brzim djelovanjem". Obično se prodaju u vrećicama od 7 grama i ne moraju se prethodno otopiti u vodi.
- 3 Ako ne iskoristite sav kvasac u vrećici, bacite preostali dio.
- 4 Ne koristite svježi ili konzervirani kvasac, jer nije podoban za rad s Vašim uređajem.
- 5 Provjerite datum "najbolje upotrijebiti do" na vrećici kvasca.
- 6 Isto tako, možete potražiti kvasac "s brzim djelovanjem" ili "za pekače kruha"; to su zaista kvasci sa snažnim djelovanjem koji mogu dići tijesto upola brže. Ako koristite ove kvasce, morat ćete malo eksperimentirati kako biste postigli najbolje rezultate. Možete početi tako što ćete ih probati s programima 10 i 11.

tekućina

- 1 Tekući sastojak je normalno voda ili mlijeko, ili njihova mješavina.
- 2 Voda čini koricu hrskavom. Mlijeko čini koricu mekšom.
- 3 Voda/mlijeko moraju biti topli (20°C-25°C/68°F-77°F).
- 4 U nekim receptima potrebno je dodati vruću vodu (35°C -50°C/95°F-122°F), kako bi se ubrzao proces. Samo kvasci s brzim djelovanjem mogu podnijeti tu temperaturu.
- 5 Nemojte koristiti mlijeko ako koristite tajmer.

maslac/mast

Oni čine tijesto mekanim, poboljšavaju okus i zadržavaju vlažnost, čineći da svježina kruha dulje traje. Margarini ili maslinovo ulje mogu se koristiti umjesto maslaca, ali imaju manju učinkovitost.

Nemojte koristiti posne premaze.

šećer

Šećer podstiče djelovanje kvasca, dodaje okus, teksturu i pomaže stvaranju rumene korice. S nekim vrstama kvasca u vrećicama nema potrebe dodavati šećer za aktiviranje kvasca.

Možete koristiti med, sirup ili melasu umjesto šećera, pod uvjetom da podesite količinu tekućeg sastojka zbog kompenziranja. Nemojte koristiti umjetna sladila.

sol

Sol dodaje okus i pomaže kontroli kvasca, kako bi se spriječilo pretjerano dizanje kruha i nakon toga njegovo urušavanje.

jaja

Jaja čine kruh bogatijim i hranjivijim; dodaju mu boju i poboljšavaju strukturu i teksturu. Ako dodajete jaja, podesite druge tekuće sastojke.

aromatična bilja i začini

Mogu se dodati na početku, zajedno s glavnim sastojcima.

Osušeni cimet, đumbir, origano, peršin i bosiljak dodaju okus i obogaćuju ga. Koristite ih u malim količinama (jednu čajnu žličicu).

Svježe aromatično bilje kao što su češnjak i luk vlasac mogu sadržavati dovoljno tekućine da poremete ravnotežu recepta; stoga podesite tekući sadržaj.

orašasti plodovi, grožđice, itd.

Suho voće i orašaste plodove potrebno je sitno nasjeckati; sir treba naribati; čokoladni listići trebaju biti listići, a ne grude. Nemojte dodati previše ovih sastojaka, jer se u protivnom kruh neće podići.

Kad koristite svježe voće i orašaste plodove, može biti potrebno podešavanje tekućeg sastojka zbog kompenziranja.

👁️ ČUVANJE KRUHA

Čuvajte kruh par dana na sobnoj temperaturi u polietilenskoj vrećici iz koje je izvučen zrak.

Za zamrzavanje kruha, ostavite ga da se ohladi, stavite ga u polietilensku vrećicu, izvucite sav zrak iz nje i hermetički je zatvorite.

Nemojte stavljati kruh u hladnjak. Kemijske reakcije koje se dešavaju u kruhu utječu na njegovo brže kvarenje na temperaturama hladnjaka.

👁️ TEMPERATURA U KUHINJI

Uređaj najbolje radi u kuhinji u kojoj je temperatura od 15 do 34°C (59-93°F).

👁️ PREKIDI ELEKTRIČNE ENERGIJE

Ako prekid električne energije traje manje od 7 minuta, uređaj će nadoknaditi to vrijeme.

Ako je prekid električne energije dulji od 7 minuta, program će se zaustaviti.

Izvucite utikač iz utičnice, ispraznite i očistite uređaj.

👁️ PORUKE O POGREŠCI

Ako je uređaj previše vruć, na zaslonu će se prikazati poruka o pogrešci.

Pogreške će biti označene slučajnom serijom slova i/ili brojeva.

Za zaustavljanje uređaja pritisnite tipku ^{start}/_{stop} i držite je pritisnutom 2 sekunde.

Ostavite uređaj da se ohladi i pokušajte ponovo.

Ako to nije uspjelo, to znači da uređaj nije pregrijan, već se pokvario.

👁️ ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- 1 Izvucite utikač iz utičnice i ostavite uređaj da se ohladi.
- 2 Ako je miješalica zaglavljena u osovini, napunite kalup za kruh toplom vodom, kako biste omekšali ostatak tijesta i omogućili vađenje miješalice. Nemojte ga ostaviti da se moči.
- 3 Ako se unutrašnjost miješalice začepi brašnom, namočite je u toploj vodi, potom je očistite drvenom čačkalicom.
- 4 Obrišite sve površine čistom vlažnom krpom.
- 5 Operite ručno kalup za kruh i miješalicu, isperite i osušite.

 Te dijelove možete prati u perilici.

- 6 Stavite miješalicu, samu, u odjeljak košare za pribor.
- 7 Ako perete u perilici, grubo okruženje u perilici može utjecati na premaze površine.
- 8 Oštećenje treba biti samo kozmetičko i ne treba utjecati na rad uređaja.

RECEPTI

- 1 Mnogi vanjski čimbenici utječu na okus i teksturu Vašeg kruha (npr. vrste kvasca, brašna i šećera, temperatura kuhinje, čak i vazdušni tlak i nadmorska visina).
- 2 Navedeni recepti posebno su namjenjeni ovom uređaju.
- 3 Ako želite eksperimentirati, koristite recepte kao vodič, kušajte rezultate i vodite bilješke.
- 4 Najbolje je čimbenike mijenjati pojedinačno, tako da znate što je uzrok rezultatu koji ste dobili.
- 5 Ako već imate recepte za kruh, ili ako ste našli recepte u drugim publikacijama, usporedite ih s ovdje datim receptima, kako biste pronašli koji program probati prvo, potom eksperimentirajte dok ne dobijete željene rezultate.
- 6 Budite pažljivi s količinama kad koristite druge recepte. Za prvi pokušaj, nemojte napuniti kalup za kruh iznad otprilike jedne četvrtine, sigurno ne do jedne trećine. Ako prepunite kalup za kruh, sastojci mogu zagoriti na elementu i zapušiti pogonsku jedinicu.
- 7 **Važno je dodati sastojke ispravnim redoslijedom.**
- 8 Numerirali smo ih, kako bismo Vam pojednostavili rad.

PROBLEMI

kruh se urušio

Tijesto je možda previše vlažno. Malo smanjite količinu tekućine. Ako ste koristili voće, možda ga niste dobro osušili.

Ako ostavite kruh u kalupu za kruh dok se hladi, to može prouzročiti da se kruh namoči vlagom koja se otpušta za vrijeme pečenja.

Brašno je možda pregrubo samljeveno. Pokušajte koristiti finije samljeveno brašno.

kruh se nije digao

Količine sastojaka su bile pogrešne - točnost je vrlo bitna.

Kvasac je pokvaren – provjerite datum „najbolje upotrijebiti do“.

sredina kruha je previše vlažna

Tijesto je možda previše vlažno.

Brašno je možda previše teško. Ovaj problem može se dogoditi s raženim brašnom, mekinjama i brašnom od cjelovitog zrna. Zamijenite malo teškog brašna bijelim brašnom.

kruh se previše nabubrio

Možda ste stavili previše kvasca; probajte malo smanjiti količinu.

Previše šećera može uzrokovati prebrz rad kvasca i preveliko dizanje kruha. Pokušajte smanjiti količinu šećera. Ako dodajete slatke/šećeraste sastojke kao što su suho voće, med ili melase, smanjite količinu šećera zbog kompenziranja.

Tijesto je možda previše vlažno. Malo smanjite količinu tekućine. Ako ste koristili voće, možda ga niste dobro osušili.

Rabite grublje brašno. S glatkim brašnom potrebna je manja količina kvasca u odnosu na isti tip brašna, ali grublje mljevenog.

kruh je bezukusan

Pokušajte povećati količinu soli do ¼ čajne žličice.

ZAŠTITA OKOLIŠA

Da bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci u električnim i elektronskim proizvodima, svi uređaji obilježeni ovim simbolom ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad, već se moraju prikupiti, ponovno koristiti ili reciklirati.

1	osnovni (basic)				
1	mlake vode	190g	260g		360g
2	maslinovog ulja	1	1 + 1	2	2
3	soli	1	1½	2	2
4	šećera	1	1 + 1	2	2
5	mlijeko u prahu	1	1½	2	2
6	oštrog bijelog brašna za kruh	350g	500g	650g	
7	suhog kvasca	1½	1¼	2	2
2	francuski (French)				
1	mlake vode	200g	300g		400g
2	soli	1	1½	2	2
3	oštrog bijelog brašna za kruh	360g	545g	725g	
4	suhog kvasca	1	1½	1½	1½
3	kruh od integralnog pšeničnog brašna/od cjelovitog zrna (wholewheat/wholemeal)				
1	mlake vode	200g	300g		400g
2	maslinovog ulja	1	1	2	2
3	soli	¾	1¼	2	2
4	šećera	2	1	1½	1½
5	mlijeko u prahu	1	1½	2	2
6	oštro integralno pšenično brašno	150g	220g		300g
7	oštrog bijelog brašna za kruh	150g	220g		300g
8	suhog kvasca	½	¾		1 t
4	kolači (cake)				
1	soka od limuna			1	1
2	jaje, malo (do 53 g)			2	
3	ekstrakta vanilije			¼	¼
4	maslac, otopljeni			50g	
5	miješano suho voće (namočeno)			175g	
6	običnog brašna			250g	
7	šećera			150g	
8	mljevenog cimeta			¼	¼
9	mljevenog oraščića			¼	¼
10	praška za pecivo			2	2
11	brendija (opcionarno)			3	3

Ako niste istopili maslac, recept neće biti uspješan.

☞ žlica (15 ml) ☐ kapljica ☒ vrećica (7 g)

☞ čajna žličica (5 ml) g grami

5	slatki (sweet)				
1	mlijeka	200g	300g		400g
2	maslinovog ulja	1	1½	2	2
3	soli	1	1½	2	2
4	šećera	2	3	4	4
5	ekstrakta vanilije	½	¾	1	1
6	oštro integralno pšenično brašno	300g	450g		600g
7	kakao praha	25g	40g		50g
8	suhog kvasca	1½	2	2	1½
9	sjeckani lješnjaci	7	5	3	3

6	tijesto (dough)				
1	mlake vode			250g	
2	maslinovog ulja			1	1
3	soli			1	1
4	šećera			2	2
5	oštrog bijelog brašna za kruh			400g	
6	suhog kvasca			1	1
7	mješavine osušenog aromatičnog bilja			1	1

Mijesite tijesto na pobrašenoj površini i oblikujte jednu lopticu. Ostavite da miruje 15 minuta. Stavite tijesto na pobrašenu površinu i razvaljajte ga u krugove. Stavite krugove tijesta na neprijanjajući pladanj za pečenje. Na krugove premažite umak od rajčica i dodajte nadjev.

Pecite ih 15-20 minuta u prethodno zagrijanoj pećnici na 190°C. Površina treba da dobije zlatno-smeđu boju.

7	džem (jam)		
1	jagoda	500g	
2	soka od limuna	2	
3	šećera	100g	
4	ekstrakta vanilije	¼	
5	mljevenog cimeta	¼	
6	liker (opcionalno)	3	

Izgnječite sve sastojke zajedno, potom ih stavite u kalup za štrucu.

8	sendvič (sandwich)			
1	mlijeka	250g	300g	400g
2	maslinovog ulja	1	½	2
3	soli	1	½	2
4	šećera	½	2	3
5	oštrog bijelog brašna za kruh	370g	450g	600g
6	suhog kvasca	½	2	1

9	bez glutena (gluten-free)		
1	mlake vode	350g	
2	maslinovog ulja	½	
3	soli	½	
4	šećera	1	
5	mješavina za kruh bez glutena	400g	
6	suhog kvasca	1	

10	brzi program I (fastbake I)		
1	mlake vode	300g	
2	maslinovog ulja	1 + 1	
3	soli	½	
4	šećera	1 + 1	
5	oštrog bijelog brašna za kruh	470g	
6	mlijeko u prahu	1 + 1	
7	suhog kvasca	2	

11	brzi program II (fastbake II)		
1	mlake vode	400g	
2	maslinovog ulja	2	
3	soli	2	
4	šećera	2	
5	oštrog bijelog brašna za kruh	630g	
6	mlijeko u prahu	2	
7	suhog kvasca	1	

12	specijalni (speciality)		
1	mlake vode	270g	
2	maslinovog ulja	1	
3	soli	1	
4	mlijeko u prahu	1	
5	običnog brašna	450g	
6	suhog kvasca	½	
7	grožđice	200g	
8	meda	1	
9	ekstrakt slada	2	
10	crni šećerni sirup	½	

rajzok	5 forgópánt	10 keverőlapát
1 fedél	6 meghajtás	11 sütővekní
2 fogantyú	7 rugókengyel	12 tengelycsonk
3 fedélablak	8 lámpa	▲ méret
4 szellőzőnyílás	9 időzítő	▼ kenyérhéj színe

A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.


FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK


Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

- 1 Az eszközt 8 éves (vagy idősebb) gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan személyek csak felügyelet alatt/mások utasításainak megfelelően és csak akkor használhatják, ha tisztában vannak a használatból eredő kockázatokkal. Gyermekek nem játszhatnak az eszközzel. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt és csak akkor végezhetik, ha 8 évesnél idősebbek. Tartsa az eszközt és a kábelt 8 éven aluli gyermekektől elzárva.
- 2 Ne csatlakoztassa a készüléket időzítő kapcsolóhoz vagy távvezérlésű rendszerhez.

 A készülék felületei felforrósodnak.

- 3 Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.

 Ne merítse a készüléket folyadékba.














- 4 Ne használja a készüléket gyúlékony anyagok (pl. függönyök) közelében vagy alatt.
- 5 Ne fedje le a készüléket és ne tegyen rá semmit.
- 6 Húzza ki a készüléket, amikor nem használja, mozgató és tisztítás előtt.
- 7 Ne használjon más kiegészítőket és tartozékokat, mint amit hozzá adunk.
- 8 A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- 9 Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.
- 10 A gép kikapcsolásához nyomja meg a  gombot és tartsa nyomva 2 másodpercig.

csak háztartási használatra

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Tisztogassa le a gépet, hogy eltávolítsa a gyártási port, stb.

A GÉP MŰKÖDÉSE - RÖVIDEN

- 1 Válasszon egy receptet.
- 2 Tegye be a hozzávalókat a sütőveknibe a helyes sorrendben – nagyon fontos.
- 3 Tegye be a sütőveknit a gépbe és zárja le a fedelet.
- 4 A megfelelő program kiválasztásához használja a  menügombot. (1-12).
- 5 Használja a kenyérhéj színét jelző , , vagy  gombot és a kijelzőn tetején látható nyilak segítségével válasszon a világos , közepes , vagy sötét  variációk közül.
- 6 Használja a kenyér méretét jelző , , vagy  gombot és kijelző alján található nyilak segítségével válasszon a kicsi  (500g), közepes  (750g), vagy nagy  (1kg) kenyérnagyságok közül.

- 7 A + és – gombokkal állíthatja be az időzítőt. (választható).
- 8 Nyomja meg a ^{start}/_{stop} gombot a program indításához.
- 9 A kijelző megkezdi a visszaszámlálást majd hangjelzést ad, amikor vége van a programnak.
- ✱ Az 1, 2, 3, 5, 8, 9, 10, és 11 programok esetében a hangjelzés után a gép még egy óráig meleg marad.

👁 ELŐKÉSZÍTÉS

- 10 Helyezze a készüléket egy stabil, sík, hőálló felületre.
- 11 Legalább 50mm helyet hagyjon szabadon a berendezés körül.
- 12 Nyissa ki a fedelét.
- 13 A sütőveknit a fogantyúnál fogva emelje ki a készülékből.
- 14 A keverőlapátot illessze rá a sütővekni alján lévő tengelycsomokra.
- 15 A tengelycsomok és a keverőlapát furata D-alakú.
- 16 Készítsen ki egy fém tálcat (a kenyérnek), egy hőálló alátétet (a sütővekninek), és sütőkesztyűt.
- 18 Fontos, hogy a hozzávalókat megfelelő arányban adja hozzá.**
- 19 Az összes hozzávaló kiméréséhez használja ugyanazt a mérőkanalat.
- 20 Simítsa el a kanalat egy kés végével.
- 21 Ne használjon mérőkancsót – elektromos mérőeszközök sokkal pontosabbak, így mérje le a vizet is.
- 22 1 milliliter víz 1 gramm súlyú, így a recepteken a vizet grammban (g) adtuk meg és nem milliliterben (ml).
- 23 Ha mégis úgy dönt, hogy mérőkancsót használ, úgy 1 milliliter víz 1 gramm súlyú, a gramm "g" helyett használhat millilitert "ml", de a végeredmény nem biztos hogy egyenlő lesz.
- 24 Ha más receptet használ, a pontosság kedvéért a víznél használjon grammot (g) a milliliter (ml) helyett.

25 Fontos, hogy a hozzávalókat a helyes sorrendben adja hozzá.


- 26 Megszámoltuk őket, hogy megkönnyítsük a dolgát.
- 27 Először a folyékony hozzávalókat adja hozzá.
- 28 Ez általában víz, de lehet tej és/vagy tojás.
- 29 A víznek/tejnek melegnek kell lennie. (20°C-25°C/68°F-77°F).
- 30 A forró és a hideg víz egyaránt megakadályozza az erjedést.
- 31 Adjon hozzá cukrot és sót ha szükséges.
- 32 Adja hozzá a folyékony hozzávalókat – méz, szirup, melasz
- 33 Adja hozzá a száraz hozzávalókat – liszt, tejpor, gyógynövények, fűszerek...
- 34 Végül – adja hozzá a szárított élesztőt (vagy élesztőport/szódabikarbonát).
- 35 Helyezze legfelülre, és ne nedvesítse meg, mert akkor túl korán kezd el kelni.
- ✱ Ha az időzítővel dolgozik, akkor még fontosabb, hogy az élesztő és a víz külön legyenek választva.

36 A magokat, mazsolát, stb. általában a második dagasztás közben adjuk hozzá.

👁 BETÖLTÉS

- 36 Távolítsa el a sütővekni szélére kifolyt tésztát.
- 37 Engedje bele a sütővekni a gépbe.
- 38 A sütővekni beillesztésekor lehet, hogy el kell forgatni a meghajtást.
- 39 Zárja le a fedelet.

👁 BEKAPCSOLÁS

- 40 Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
- 41 A gép hangjelzést ad.
- 42 A kijelzőn megjelenik az 1P (1. program, közepesen barna kenyérhéjjal), majd a 3:20 jelzés (a program időtartama).
- 43 A megfelelő program kiválasztásához használja a  menügombot. (1-12).







👁 KENYÉRHÉJ SZÍNE

44 Használja a kenyérhéj színét jelző    gombot és a kijelzőn tetején látható nyilak segítségével válasszon a világos , közepes , vagy sötét  variációk közül.

★ világos  (kijelző = 1), közepes  (kijelző = 2), barna  (kijelző = 3)

45 Ez a funkció csak az 1, 2, 3, és az 5. programnál használható.

👁 MÉRET

46 Használja a kenyér méretét jelző    gombot és kijelző alján található nyilak segítségével válasszon a kicsi , közepes , vagy nagy  kenyérméretűségeket közül.

47 Ezek a méretek körülbelüli értékek – gondoljon úgy rájuk, mint kicsi, közepes és nagy.

48 Ez a funkció csak az 1, 2, 3, 5, és az 8. programnál használható.

👁 AZ IDŐZÍTŐ

49 Ha nem használja az időzítőt, ugorjon a 63. pontra.

50 A sütés végének beállításához, amely akár 13 órával később is lehet, használja az időzítőt. (beleértve a recept összeállításának idejét).

51 Ez a funkció csak az 1, 2, 3, és az 5. programnál használható.

52 Ne használja az időzítőt, ha friss tejjel, joghurttal, sajttal, tojással, gyümölcsel, hagymával, vagy egyéb olyan hozzávalóval dolgozik, amely megromolhat, ha több óráig meleg környezetben tartják.

53 Ha hagyjuk, hogy a hozzávalók hosszabb ideig összeérjenek, az bizonyos kölcsönhatásokat vált ki, főleg egy forró és párás napon.

54 Ne használjon nedves hozzávalókat, mint pl. a gyümölcs.

55 A magokat vagy a mazsolát a liszt után adja hozzá.

56 Döntse el, hogy mikor szeretné, hogy kész legyen a kenyér, pl. 18.00 óra.

57 Nézze meg, hogy mennyi az idő most pl. 07.00

58 Számolja ki a különbséget a két idő között, pl. 11 óra.

59 A programidő átállításához használja a + és a – gombokat. (pl. 11 óra).

60 Minden gombnyomással 10 perccel csökken - vagy nő + a kijelző mutatója.

61 Nem csökkentheti az időt a program ideje alá.

62 A maximális kijelmezhető idő 13 óra.

👁 A GÉP BEINDÍTÁSA

63 Nyomja meg a  gombot a program indításához.

64 A gép hangjelzést ad.

65 A kijelző megkezdja a visszaszámítást majd hangjelzést ad, amikor vége van a programnak.

66 Ha a 3. programot használja, a dagasztás nem fog beindulni 30 percig mert a hozzávalók még melegek.

67 30 perc dagasztás után nézze meg a tésztát (a fedélablakon keresztül).

68 Ha lát különálló részeket a sütőveknél fala mentén, akkor nyissa fel a fedelet és kenje bele azokat a tésztába egy fakanállal, majd zárja vissza a fedelet.

69 Csak a falon simítsa el, ne érjen a keverőlapáthoz.

👁 KÉSZ?

70 A gép leállításához nyomja be a  gombot és tartsa nyomva 2 másodpercig.

71 A legjobb eredmény eléréséhez távolítsa el a kenyeret amint kész van.

72 Ha nem állítja le, a gép melegen tartja a kenyeret még egy óráig.

73 Ezt követően 10 hangjelzést ad, majd kikapcsol.

74 Húzza ki a készüléket az aljzatból.

★ A fedél felemelésekor gőz és forró levegő fog kiszabadulni.

75 Viseljen sütőkesztyűt.

76 Nyissa ki a fedelét.

77 A sütőveknél fogva emelje ki a készülékből.

- 78 A kenyér kivételéhez fordítsa fel a sütőveknit és rázza meg azt.
79 Lehet, hogy egy tűzálló műanyag vagy fakanállal körül kell vagdosnia a kenyeret a sütőveknit mentén.
80 Mielőtt felválná, tegye a kenyeret egy fém tálcára 20-30 percre, hogy kihűlhessen.
81 Tegye a sütőveknit a hóálló alátételre.
82 Ellenőrizze, hogy a keverőlapát még mindig benne van-e a sütővekniben.
83 Ha a keverőlapát benne van a kenyérben, szedje ki a kenyérből egy műanyag vagy fakanállal.
84 Mielőtt újra használná a gépet, hagyja kihűlni és tisztítsa meg.
85 Ha a gép túl forró, a kijelző egy figyelmeztető jelzést fog mutatni.

magok, mazsola, stb.

- 86 A magokat, mazsolát, stb. általában a második dagasztás közben adjuk hozzá.
87 A gép 15-ször fog hangjelzést adni, amikor hozzá kell őket adni.
88 A hangjelzés az 1. és 5. program esetében 22 perccel a program kezdete után, viszont a 3. program esetében 47 perccel a program kezdete után hangzik fel.
89 Ez a funkció csak az 1, 3, és az 5. programnál használható.
90 Ha friss gyümölcsöt vagy zöldséget használ, törölje meg őket konyhai törölkendővel.
91 A gép 15-ször fog hangjelzést adni, amikor hozzá kell őket adni.
92 Nyissa ki a fedelét.
93 Szórja rá a tésztára az új hozzávalókkal.
94 Zárja le a fedelet.

A PROGRAMOK

1 alap (basic)

Sima fehér kenyérnek, vagy fehér kenyér alapú recepteknek

2 Francia (French)

Francia kenyértípusnak, könnyebb texturával és ropogósabb kenyérhéjjal. Ennek a programnak megfelelő receptek nem tartalmaznak vaját (vagy margarint) vagy tejet. Csak egy pár óráig marad friss.

3 teljes kiőrlésű kenyér (wholewheat/wholemeal)

A nehezebb lisztet dagasztás előtt 30 percig fel kell melegíteni. A kenyércipó általában kisebb és sűrűbb. Időzítővel nem lehet jól elkészíteni.

4 sütemény (cake)

Süteménynek inkább, mint tésztának, általában sütőporral vagy sütő szórával és nem élesztővel, mint kelesztő.

5 édesség (sweet)

Édesebb kenyér recepteknek, friss és szárított gyümölccsel.

6 tészta (dough)

Itt a gépet keverőként/dagasztóként használjuk.

Távolítsa el a tésztát amikor a program leáll.

Nyomkodja le a tésztét, takarja le, majd hagyja pihenni tíz percig mielőtt felvágja/formázza.

7 dzsem (jam)

Ez előre felmelegíti a hozzávalókat és utána megfőzi őket. Hagyjon sok helyet a dzsemnek főzéskor. Ha a dzsem belekerül a gépbe, nehéz eltávolítani.

Vigyázat – a forró dzsem megégetheti

8 szendvics (sandwich)

Könnyű texturájú és vékony kenyérhéjú cipót készít, ideális szendvicseknek

9 gluténmentes (gluten-free)

A gluténmentes kenyér más anyagokból készül, melyek rugalmasságot adnak a tésztának. Az erős lisztből készült kenyereknél a kenyér sűrűbb és durvább.

10 gyorssütő I (fastbake I)

11 gyorssütő II (fastbake II)

Ezek az alap programban található olyan variációk, melyeknek rövid a dagasztási, kelési, és a sütési ideje.

Lecsökkentik a program időtartamát 55 illetve 80 percre.

A cipó kisebb, sűrűbb és durvább lesz, mint a normális, és minden további hozzávalót (mazsola, magok...stb.) felaprítva vagy egyenlőtlenül kell elkeverni benne.

12 különlegesség (speciality)

Ezt a programot külön a kuglófféle édes kenyér elkészítésére terveztük.

HOZZÁVALÓK

liszt

A liszt típusa nagyon fontos. Nem használhat "hétköznapi" lisztet a kenyér elkészítéséhez.

Vegyen olyan lisztet, amelyre "erős" vagy "kenyér" van ráírva. Általában erős fehér lisztként van felcímkézve. Ezek az erős vagy kenyérlisztek több glutént tartalmaznak, mint a hétköznapi sütő liszt. A glutén az a protein, amely megadja a kenyérnek a tartását és textúráját. Megtartja az élesztő által előállított széndioxidot, amely rugalmassá teszi a tésztát.

egyéb kenyérlisztek

Ide tartozik az erős barna liszt, az erős teljes kiőrlésű liszt, és a teljes kiőrlésű kenyérliszt. Ezeknek alacsonyabb a gluténszintjük mint az erős fehér lisztnek. A barna cipók általában kisebbek, és sűrűbbek, mint a fehérek. Általánosságban szólva, ha egy receptben helyettesítjük az erős fehér lisztet a barna liszt felével, akkor kapunk egy barna kenyér ízű, de fehér kenyér textúrájú kenyeret.

élesztő

- 1 Az élesztő egy élő szervezet. Ha nedvességet, táplálékot és meleget kap, az élesztő széndioxidot termel, ami megkeleszti a tésztát.
- 2 Mi a "szárított aktív élesztőt" ajánljuk, amelyet "száraz aktív élesztőnek" és "gyorsélesztőnek" vagy "gyorsan olvadó élesztőnek" is neveznek. Ezek általában 7 grammos kiszerelésben kaphatók és nem kell őket vízben előre feloldani.
- 3 Ha nem használja fel az egész zacskó élesztőt, akkor dobja ki a maradékot.
- 4 Ne használjon friss vagy konzerv élesztőt – nem működnek a géppel.
- 5 Ellenőrizze az élesztő szavatosságát.
- 6 Választhatja a "gyors hatású" vagy a "kenyérsütő géphez" használatos élesztőt is – nagyon hatásos élesztő, amely 50%-kal gyorsabban keleszti meg a tésztát. Ha ezeket használja, akkor ki kell kísérleteznie a legjobb eredményt. Próbálkozhat rögtön a 10. és a 11. programmal.

folyadék

- 1 A folyékony hozzávaló általában víz vagy tej, vagy ezek keveréke.
- 2 A víz ropogóssá teszi a kenyér héját. A tej lágyabb héjat eredményez.
- 3 A víznek/tejnek melegnek kell lennie. (20°C-25°C/68°F-77°F).
- 4 Néhány recepthez meleg víz kell (35°C-50°C/95°F-122°F), hogy felgyorsítja a folyamatokat. Csak a gyorsélesztő tudja ezt a hőmérséklet kibírni.
- 5 Ne használjon tejet az időzítővel.

vaj/zsír

Ezek lágygá teszik a tésztát, fokozzák az ízt, nedvességet tartalmazna, amelyek tovább tartják frissen a kenyeret. A vaj helyett margarint vagy olíva olajat is használhat, de azok kevésbé hatékonyak.

Ne használjon alacsony zsírtartalmú kenhető margarint vagy zsiradékot.

cukor

A cukor jó az élesztőnek, ízt ad és textúrát, valamint segíti a kenyérhéj barnulását. Egyes élesztőfajtáknak nincs szükségük cukorra.

Használhat mézet, szirupot vagy melaszt a cukor helyett, ha igazodik a szükséges folyadék mennyiséghez. Ne használjon mesterséges édesítőket..

só

A só ízt ad, és nem hagyja, hogy az élesztő túlkelessze a kenyeret ami után az összeesne.

tojás

A tojás gazdagabbá és táplálóbbá teszi a kenyeret, színt ad, és segít megtartani a szerkezetét és textúráját. Ha tojást ad hozzá, ügyeljen arra, hogy alkalmazkodjon a szükséges folyadék mennyiséghez.

gyógynövények és fűszerek

Ezeket hozzáadhatja az elején a többi hozzávalóval együtt.

A szárított fahéj, gyömbér, oregáno, petrezselyem, és bazsalikom kellemes ízt kölcsönöznek a kenyérnek és érdekessé teszik. Csak kis mennyiségben adjon hozzá fűszereket. (kávéskanál).

A friss fűszerek, mint a fokhagyma és metélőhagyma folyadékot tartalmaznak, így módosíthatják a recept egyensúlyát, ezért ügyeljen a folyadékmennyiségekre.

magok, mazsola, stb.

A szárított gyümölcsöt és a magokat apróra kell felaprítani; sajtot meg kell reszelni, a csokoládét fel kell aprítani és nem darabokban hozzáadni. Ne használjon túl sokat mert akkor a kenyér nem jön fel.

Ha friss gyümölcsöt vagy magokat használ, ügyeljen a folyadék mennyiségekre.

A KENYÉR TÁROLÁSA

Tárolja a kenyeret egy pár napig szobahőmérsékleten légmentesen lezárt zacskóban.

Ha le szeretné fagyasztani, először hagyja kihűlni, majd tegye egy műanyag zacskóba, szorítsa ki a levegőt majd zárja le.

Ne tegye be a hűtőbe. A kenyérben működő kémiai folyamatok a kenyér áporodásához vezethetnek, ezek a hűtőben mennek végbe a legkönnyebben.

KONYHAI HŐMÉRSÉKLET

A gép 15-34°C (59-93°F) fokos konyhai hőmérsékleten működik a legjobban.

ÁRAMKIMARADÁS

Ha az áramkimaradás 7 percnél kevesebb ideig tart, a gép még tovább tud működni.

Ha az áramkimaradás 7 percnél tovább tart, a program leáll.

Húzza ki, ürítse ki, majd takarítsa ki a gépet.

HIBAÜZENETEK

Ha a gép túl forró, a kijelző egy figyelmeztető jelzést fog mutatni.

A gép fura betűk/számok sorozatát jelzi ki.

A gép kikapcsolásához nyomja meg a ^{start}/_{stop} gombot és tartsa nyomva 2 másodpercig.

Hagyja lehűlni a gépet, és indítsa újra.

Ha ez nem működik, akkor a gép nem melegedett túl, hanem elromlott.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

1 Húzza ki a készüléket a konnektorból és hagyja kihűlni.

2 Ha a keverőlapát hozzáragadt a tengelycsomkhoz, töltsön meleg vizet a sütőveknibe, így a tésztamaradék feloldódik, majd szedje ki a keverőlapátot. Ne hagyja ázni.

3 Ha a keverőlapátba beleragadt a liszt, áztassa be meleg vízbe, majd fogpiszkálójával tisztítsa ki.

4 Az összes felületet törölje le tiszta nedves kendővel.

5 Mossa el kézzel a sütőveknit és a keverőlapátot, majd öblítse le és szárítsa meg.

 Ezek az elemek mosogatógépben is moshatók.

6 Tegye a keverőlapátot, külön a többitől, az evőeszköztartóba.

7 A mosogatógépben uralkodó szélsőséges körülmények kárt tehetnek a felületi bevonatoknak.

8 A kopás csak a külső részt érinti, és nem befolyásolja a készülék működését.

RECEPTEK

- 1 Több külső hatás is befolyásolja a kenyér ízét és szerkezetét (pl. élesztőtípus, lisztípus, cukor típus, konyha hőmérséklet, még a tengerszint feletti légnyomás is.)
- 2 A mellékelt receptek külön erre a gépre lettek elkészítve.
- 3 Ha kísérletezni szeretne, használja a recepteket támpontként, kóstolja meg a kenyeret és jegyezze fel megfigyeléseit.
- 4 Az a legcélszerűbb, ha csak egy dolgot változtat meg egyszerre, mert úgy tudja majd, hogy mi okozta a változást.
- 5 Ha már vannak receptjei, vagy talált egyéb recepteket máshol, hasonlítsa össze azokat az általunk feltüntetett receptekkel, hogy megállapítsa, hogy melyik programot kell használnia, majd kísérletezzen, míg el nem éri a kívánt eredményt.
- 6 Legyen óvatos a mennyiségekkel, ha más recepteket használ. Az első próbálkozásnál ne töltsen túl a sütőveknit a negyedénél, főleg ne a harmadánál. Ha teletölti a sütőt, a hozzávalók oda fognak égni a sütőhöz és odaragadnak a meghajtáshoz.
- 7 **Fontos, hogy a hozzávalókat a helyes sorrendben adja hozzá.**
- 8 Megszámoltuk őket, hogy megkönnyítsük a dolgát.

PROBLÉMÁK

a kenyér összeesett

Talán túl nedves volt a tészta. Csökkentse a folyadék mennyiségét. Ha használt gyümölcsöt, akkor lehet, hogy nem szárította ki eléggé.

Ha a kenyeret a sütővekniben hagyja kihűlni, úgy a sütés közben kieresztett nedvességet a kenyér felszívja magába.

A közönséges liszt lehetett az oka. Használjon finomabb lisztet.

a kenyér nem jött fel

A hozzávalók mennyiségei nem stimmelnek – pontosság nagyon fontos.

Az élesztő állott – ellenőrizze a szavatosság dátumát.

A kenyér közepe túl nedves

A tészta túl nedves volt.

Túl nehéz volt a liszt. Ez a rozsnál, a korpánál és a teljes kiőrlésű lisztnél fordulhat elő.

Helyettesítse a nehéz liszt egy részét fehér lisztre.

A kenyér nagyon feljött

Túl sok élesztőt használt, használjon egy kicsit kevesebbet.

Túl sok cukor is kiválthatja azt a hatást, hogy a tészta túl gyorsan kel meg és a kenyér túl gyorsan jön fel. Használjon kevesebb cukrot. Ha használ édes/sós hozzávalókat mint pl. a szárított gyümölcs vagy a méz vagy a melasz, úgy csökkentse a hozzáadott cukor mennyiségét.

Talán túl nedves volt a tészta. Csökkentse a folyadék mennyiségét. Ha használt gyümölcsöt, akkor lehet, hogy nem szárította ki eléggé.

Használjon durvább lisztet. Kevesebb élesztő szükségeltetik a finomliszthez, mint a durva, közönséges liszthez.

A kenyérnek nincs íze

Adjon hozzá egy ¼ kanál sóval többet.

KÖRNYEZETVÉDELEM

Hogy elkerülje az elektromos és elektronikus termékekben levő veszélyes anyagok által okozott környezeti és egészségügyi problémákat, az ilyen jellel jelölt készülékeket nem szabad a szét nem válogatott városi szemétkébe tenni, hanem össze kell gyűjteni, újra fel kell dolgozni és újra kell hasznosítani.

1	alap (basic)	☐	☐	☐	☐
1	langyos víz	190g	260g	360g	☐
2	olivaolaj	1 ☞	1 ☞ + 1 ☞	2 ☞	2 ☞
3	só	1 ☞	1½ ☞	2 ☞	2 ☞
4	cukor	1 ☞	1 ☞ + 1 ☞	2 ☞	2 ☞
5	száritott tejpor	1 ☞	1½ ☞	2 ☞	2 ☞
6	erős fehér kenyérliszt	350g	500g	650g	☐
7	száritott élesztő	1½ ☞	1¼ ☞	2 ☞	2 ☞

2	Francia (French)	☐	☐	☐	☐
1	langyos víz	200g	300g	400g	☐
2	só	1 ☞	1½ ☞	2 ☞	2 ☞
3	erős fehér kenyérliszt	360g	545g	725g	☐
4	száritott élesztő	1 ☞	1½ ☞	1¼	1¼

3	teljes kiőrlésű kenyér (wholewheat/wholemeal)	☐	☐	☐	☐
1	langyos víz	200g	300g	400g	☐
2	olivaolaj	1 ☞	1 ☞	2 ☞	2 ☞
3	só	¾ ☞	1¼ ☞	2 ☞	2 ☞
4	cukor	2 ☞	1 ☞	1½ T	1½ T
5	száritott tejpor	1 ☞	1½ ☞	2 ☞	2 ☞
6	erős teljes kiőrlésű liszt	150g	220g	300g	☐
7	erős fehér kenyérliszt	150g	220g	300g	☐
8	száritott élesztő	½ ☞	¾ ☞	1 t	1 t

4	sütemény (cake)	☐	☐	☐	☐
1	citromlé			1 ☞	1 ☞
2	kis tojás (max. 53 g)			2	2
3	vanília kivonat			¼ ☞	¼ ☞
4	vaj, olvasztott			50g	50g
5	száritott gyümölcs kombináció (beáztatott)			175g	175g
6	közönséges liszt			250g	250g
7	cukor			150g	150g
8	őrölt fahéj			¼ ☞	¼ ☞
9	őrölt szerecsendió			¼ ☞	¼ ☞
10	sütőpor			2 ☞	2 ☞
11	konyak (fakultatív)			3 △	3 △

Ha a vaj nincs megolvastva, a recept nem fog működni.

☞ evőkanál (15 ml) △ csepp
☞ teáskanál (5 ml) g gramm

☐ zacskó (7g)

5	édesség (sweet)	☐	☐	☐	☐
1	Tej	200g	300g	400g	☐
2	olivaolaj	1 ☞	1½ ☞	2 ☞	2 ☞
3	só	1 ☞	1½ ☞	2 ☞	2 ☞
4	cukor	2 ☞	3 ☞	4 ☞	4 ☞
5	vanília kivonat	½ ☞	¾ ☞	1 ☞	1 ☞
6	erős teljes kiőrlésű liszt	300g	450g	600g	☐
7	kakaópor	25g	40g	50g	☐
8	száritott élesztő	1½ ☞	2 ☞	1¼	1¼
9	tört mogoró	7 ☞	5 ☞	3 ☞	3 ☞

6	tészta (dough)	☐	☐	☐	☐
1	langyos víz			250g	250g
2	olivaolaj			1 ☞	1 ☞
3	só			1 ☞	1 ☞
4	cukor			2 ☞	2 ☞
5	erős fehér kenyérliszt			400g	400g
6	száritott élesztő			1 ☞	1 ☞
7	száritott fűszerkeverék			1 ☞	1 ☞

Egy beliszteztett felületen gyúrja össze a tésztát egy labdává . Hagyja pihenni 15 percig. Formázzon kerek formákat a tésztából egy liszteztett felületen. Tegye a kerek formákat egy tapadásmentes sütőtálcára.

Oszlassa el a paradicsom alapú mártást és a rátéteket a kerek formákon.

Süsse előmelegített sütőben 190°C-on 15-20 percig. A felületnek aranybarnának kell lennie.

7	dzsem (jam)			
1	eper		500g	
2	citromlé	2	☞	
3	cukor		100g	
4	vanília kivonat		¼ ☞	
5	őrölt fahéj		¼ ☞	
6	alkohol (választható)	3	△	

Keverje össze az összes hozzávalót, tegye bele a cipósütőbe.

8	szendvics (sandwich)	☞	☞	☞
1	Tej	250g	300g	400g
2	olívaolaj	1	½ ☞	2
3	só	1	☞	2
4	cukor	½	☞	3
5	erős fehér kenyérliszt	370g	450g	600g
6	száritott élesztő	½	☞	1

9	gluténmentes (gluten-free)			
1	langyos víz		350g	
2	olívaolaj		½ ☞	
3	só		½ ☞	
4	cukor		1	☞
5	gluténmentes kenyér keverék		400g	
6	száritott élesztő		1	☞

10	gyorsütő I (fastbake I)			
1	langyos víz		300g	
2	olívaolaj	1	☞ + 1	☞
3	só		½ ☞	
4	cukor	1	☞ + 1	☞
5	erős fehér kenyérliszt		470g	
6	száritott tejpor	1	☞ + 1	☞
7	száritott élesztő		2	☞




11	gyorsütő II (fastbake II)			
1	langyos víz		400g	
2	olívaolaj		2	☞
3	só		2	☞
4	cukor		2	☞
5	erős fehér kenyérliszt		630g	
6	száritott tejpor		2	☞
7	száritott élesztő		1	☞

12	különlegesség (speciality)			
1	langyos víz		270g	
2	olívaolaj		1	☞
3	só		1	☞
4	száritott tejpor		1	☞
5	közönséges liszt		450g	
6	száritott élesztő		½	☞
7	mazsola		200g	
8	méz		1	☞
9	maláta kivonat		2	☞
10	fekete szirup		½	☞

Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el değiştirmesi halinde cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:















- 1 Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve yetersiz fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitelere sahip veya deneyim ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, sadece denetim/talimat altında olmaları ve içerilen tehlikeleri anlamaları kaydıyla kullanılabilir. Çocuklar cihazla oyun oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı işlemleri, 8 yaşın üzerinde ve denetim altında olmadıkları taktirde, çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir. Cihazı ve kablosunu 8 yaşın altındaki çocuklardan uzak tutun.
 - 2 Cihazın bağlantılarını, bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda sistemi üzerinden kurmayın.
-  Cihazın yüzeyleri çok ısınabilir.
- 3 Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.
-  Cihazı sıvıya batırmayın.
- 4 Cihazı tutuşabilir maddelerin (örn. perdeler) yanında veya altında kullanmayın.
 - 5 Cihazın üzerini örtmeyin veya üzerine herhangi bir şey yerleştirmeyin.
 - 6 Kullanmadığınız zamanlarda, hareket ettirmeden ve temizlemeden önce cihazın fişini prizden çekin.
 - 7 Size sağladığımız aksesuar ve ek parçalar dışındaki ürünleri kullanmayın.
 - 8 Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
 - 9 Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.
 - 10 Cihazı durdurmak için,  düğmesine basın ve 2 saniye basılı tutun.

sadece ev içi kullanım

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

İmalat tozlarını, vb. gidermek için cihazı temizleyin.

NASIL ÇALIŞIR – ÖZET

- 1 Bir tarif seçin.
 - 2 Malzemeleri ekme pişirme kabına doğru sırayla koyun – bu son derece önemlidir.
 - 3 Ekme pişirme kabını cihaza yerleştirin ve kapağı kapatın.
 - 4 Bir program seçmek için menü  düğmesini kullanın (1-12).
 - 5 Kabuk rengi    düğmesini kullanarak, ekranın en üst kısmındaki oku açık , orta  veya koyu  simgesine getirin.
 - 6 Ebat    düğmesini kullanarak, ekranın en alt kısmındaki oku küçük  (500 gr), orta  (750 gr) veya büyük  (1 kg) simgesine getirin.
 - 7 Zamanlayıcıyı ayarlamak için + ve – düğmelerini kullanın (isteğe bağlı).
 - 8 Programı başlatmak için  düğmesine basın.
 - 9 Ekranda geri sayım başlayacak ve tamamlandığında bir bip sesi duyulacaktır.
- * Bip sesinden sonra 1, 2, 3, 5, 8, 9, 10 ve 11 no'lu programlarda cihaz, sıcaklığını yaklaşık bir saat muhafaza eder.

çizimler	5 menteşeler	10 karıştırıcı kanat
1 kapak	6 işletme mekanizması	11 ekmek pişirme kabı
2 sap	7 yaylı klips	12 mil
3 pencere	8 lamba	▲ ebat
4 havalandırma delikleri	9 zamanlayıcı	▼ kabuk rengi

👁 HAZIRLAMA

- 10 Cihazı sabit, düz, ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleştirin.
- 11 Cihazın çevresinde en az 50 mm boş alan bırakın.
- 12 Kapağı açın.
- 13 Ekmeği pişirme kabından yukarı çekmek ve cihazdan çıkarmak için sapı kullanın.
- 14 Karıştırıcı kanatı ekmek pişirme kabının tabanındaki mile takın.
- 15 Mil ve karıştırıcı kanattaki delik, D biçimindedir.
- 16 (Ekmek için) bir tel ızgara, (ekmek pişirme kabı için) ısıya dayanıklı bir nihale ve fırın eldivenlerini hazırlayın.

18 Malzemelerin hassas doğrulukta ölçülmesi önemlidir.

- 19 Tüm malzemeler için aynı ölçü kaşığı kullanın.
- 20 Kaşığı, bir bıçağın sırtıyla düzleştirin.
- 21 Ölçü kabı kullanmayın – elektronik tartılar çok daha hassas bir doğruluk sağlar ve suyu da ölçer.
- 22 1 mililitre su 1 gram ağırlığındadır, bu nedenle tariflerde suyu mililitre (ml) yerine gram (gr) olarak belirttik.
- 23 Yine de bir ölçü kabı kullanmak istiyorsanız, 1 mililitre su 1 gram ağırlığında olduğundan, gram "gr" olarak verilen miktarları mililitre "ml" ile değiştirebilirsiniz, ancak sonuçlar tutarlı olmayabilir.
- 24 Başka bir kaynaktan aldığınız tarifi kullanıyorsanız, hassas doğrulukta su miktarı için mililitre (ml) birimleri gram (gr) ile değiştirin.

25 Malzemeleri doğru sırayla eklemeniz önemlidir.

- 26 Kolaylaştırmak için, onlara numaralar verdik.
- 27 İlk olarak sıvı maddeyi ekleyin.
- 28 Bu genellikle sudur, ancak süt ve/veya yumurta da içerebilir.
- 29 Su/süt, ılık olmalıdır (20°C-25°C/68°F-77°F).
- 30 Sıcak veya soğuk su, mayanın çalışmasını engelleyecektir.
- 31 İsteniyorsa, şeker ve tuz ekleyin.
- 32 Islak malzemeleri ekleyin – bal, şurup, pekmez ...
- 33 Kuru malzemeleri ekleyin – un, süt tozu, otlar, baharatlar ...
- 34 Son olarak – kuru mayayı (veya kabartma tozu/karbonat) ekleyin.
- 35 En üste döşeyin, ıslatmamaya dikkat edin, aksi takdirde zamanından önce çalışmaya başlayacaktır.


★ Zamanlayıcıyı kullanıyorsanız, maya ve suyun birbiriyle temas etmemesi daha da önemlidir.

36 Ceviz-fındık türü kuruyemiş, kuru üzüm, vb. normalde ikinci yoğurma işlemi sırasında eklenir.






👁 YÜKLEME

- 36 Ekmek pişirme kabındaki tüm döküntüleri temizleyin.
- 37 Ekmek pişirme kabını cihaza indirin.
- 38 Oturmasını sağlamak için, işletme mekanizmasını hafifçe döndürmeniz gerekebilir.
- 39 Kapağı kapatın.

👁 CIHAZI ÇALIŞTIRMA

- 40 Fişi prize takın.
- 41 Cihazdan bip sesi duyulacaktır.
- 42 Ekranda 1P (program 1, orta kabuk) ve ardından 3:20 (program süresi) simgeleri görünecektir.
- 43 Bir program seçmek için menü  düğmesini kullanın (1-12).






👁 KABUK RENGİ

44 Kabuk rengi   düğmesini kullanarak, ekranın en üst kısmındaki oku açık , orta  veya koyu  simgesine getirin.

★ açık , (ekranda = ), orta , (ekranda = ), koyu , (ekranda = )

45 Bu işlev sadece 1, 2, 3 ve 5 no'lu programlarda çalışır.

👁 EBAD

46 Ebat , ,  düğmesini kullanarak, ekranın en alt kısmındaki oku küçük  (500 gr), orta  (750 gr) veya büyük  (1 kg) simgesine getirin.

47 Bu ebatlar yaklaşık bazdadır – onları küçük, orta ve büyük olarak dikkate alın.

48 Bu işlev sadece 1, 2, 3, 5 ve 8 no'lu programlarda çalışır.

👁 ZAMANLAYICI

49 Zamanlayıcıyı kullanmıyorsanız, 63 no'lu maddeye geçin.

50 Zamanlayıcıyı, bitiş zamanı en fazla 13 saat sonra olacak şekilde ayarlamak için kullanın (tarif süresi dahil).

51 Bu işlev sadece 1, 2, 3 ve 5 no'lu programlarda çalışır.

52 Zamanlayıcıyı, taze süt, yoğurt, peynir, yumurta, meyve, soğan veya ılık, nemli bir ortamda birkaç saat bırakıldığında bozulabilecek başka herhangi bir malzeme içeren bir tarif kullanmayın.

53 Malzemeleri uzun süre bir arada bırakmak, özellikle sıcak veya nemli bir havada kaçınılmaz şekilde bazı etkileşimlere neden olacaktır.

54 Meyve gibi nemli malzemeler kullanmayın.

55 Tüm ceviz-fındık türü kuruyemişleri veya kuru üzümleri undan sonra ekleyin

56 Ekmeğinizin ne zaman hazır olmasını istediğinize karar verin, örn. saat 18:00.

57 İçinde bulunduğunuz zamanı belirleyin, örn. 07:00.

58 İki zaman arasındaki farkı hesaplayın, örn. 11 saat.

59 Ekranda görünen saati, programın süresinden, az önce hesapladığınız (örn. 11 saat) zamana değiştirmek için + ve - düğmelerini kullanın.

60 Düğmeye her basıldığında görüntülenen zaman 10 dakika azalacak - veya artacaktır +

61 Süreyi, program süresinden daha kısa bir zamana düşüremezsiniz.

62 Ekranda görüntülenebilecek maksimum süre 13 saattir.

👁 CİHAZI BAŞLATMA

63 Programı başlatmak için  düğmesine basın.

64 Cihazdan bip sesi duyulacaktır.

65 Ekranda geri sayım başlayacak ve tamamlandığında bir bip sesi duyulacaktır.

66 3 no'lu programı kullanıyorsanız, yoğurma işlemi 30 dakika sonra, malzemeler ısındığında başlayacaktır.

67 30 dakikalık yoğurma işlemi sonrasında, hamura (pencereden) bir göz atın.

68 Şayet ekmeği pişirme kabının duvarlarında herhangi bir malzeme kalıntısı görürseniz, kapağı açın, bu parçacıkları bir spatula ile kazıyarak hamura katın ve sonra kapağı kapatın.

69 Sadece duvarlardaki malzemeleri temizleyin, karıştırıcı kanattan uzak durun.

👁 BİTTİ Mİ?

70 Cihazı durdurmak için  düğmesine basın ve 2 saniye basılı tutun.

71 En iyi sonucu almak için, ekmeği cihazdan pişirme işlemi tamamlanır tamamlanmaz çıkarın.

72 Durdurmadığınız takdirde, cihaz ekmeği yaklaşık bir saat boyunca sıcak tutacaktır.

73 Sonra 10 kez bip sesi duyulacak ve cihaz kendiliğinden kapanacaktır.

74 Cihazın fişini prizden çekin.

★ Kapağı kaldırdığınızda buhar ve sıcak hava çıkacaktır.

75 Fırın eldivenlerini giyin.

76 Kapağı açın.

77 Ekmeği pişirme kabından yukarı çekmek ve cihazdan çıkarmak için sapı kullanın.

- 78 Ekmek pişirme kabını baş aşağı çevirin ve ekmeğin kaptan ayrılması için sallayın.
- 79 Ekmek pişirme kabının iç kısmında ısıya dayanıklı plastik veya ahşap bir spatulayı ekmeğin etrafından geçirmeniz gerekebilir.
- 80 Kesmeden önce 20-30 dakika boyunca soğuması için, ekmeği tel ızgaranın üzerine koyun .
- 81 Ekmek pişirme kabını ısıya dayanıklı nihalenin üzerine koyun.
- 82 Karıştırıcı kanadın hâlâ ekmek pişirme kabının içinde olduğunu kontrol edin.
- 83 Karıştırıcı kanat ekmeğin içindeyse, plastik veya ahşap bir spatula yardımıyla onu bularak ekmekten çıkarın.
- 84 Cihazı tekrar kullanmadan önce, soğumasını bekleyin ve temizleyin.
- 85 Cihaz aşırı ısındığında, ekranda bir hata mesajı görüntülenecektir.

👁 **ceviz-fındık türü kuruyemişler, kuru üzüm, vb.**

- 86 Ceviz-fındık türü kuruyemiş, kuru üzüm, vb. normalde ikinci yoğurma işlemi sırasında eklenir.
- 87 Bunları almaya hazır olduğunda, cihazdan 15 kez bip sesi duyulacaktır.
- 88 Bip sesleri 1 ve 5 no'lu programlarda programın başlamasından yaklaşık 22 dakika sonra ve 3 no'lu programda programın başlamasından 47 dakika sonra duyulur.
- 89 Bu işlem sadece 1, 3 ve 5 no'lu programlarda çalışır.
- 90 Taze meyve veya sebze kullanıyorsanız, onları bir kağıt havlu ile kurulayın.
- 91 Bunları almaya hazır olduğunda, cihazdan 15 kez bip sesi duyulacaktır:
- 92 Kapağı açın.
- 93 Yeni malzemeleri hamurun üzerine serpin.
- 94 Kapağı kapatın.

👁 **PROGRAMLAR**

1 temel (basic)

Temel beyaz ekmek veya beyaz ekmek hamuruna dayalı tarifler için.

2 Fransız (French)

Daha hafif dokulu ve daha gevrek kabuklu Fransız tipi ekmekler için. Bu programa uygun tarifler normalde tereyağı (veya margarin) veya süt kullanmazlar. Sadece birkaç saat taze kalacaktır.

3 tam buğday/tam tahıl (wholewheat/wholemeal)

Daha yoğun olan un, yoğurma öncesinde yaklaşık 30 dakika ön-ısıtma gerektirir. Somunlar daha küçük ve yoğun olurlar. Zamanlayıcı kullanımına pek uygun değildir.

4 kek (cake)

Hamurdan çok, kabartma maddesi olarak genellikle -maya yerine- kabartma tozu veya karbonat kullanılan kek ve sulu hamur tarifleri için.

5 tatlı (sweet)

Genellikle meyve veya kuru meyve içeren tatlı ekmek tarifleri için.

6 hamur (dough)

Bu programda cihaz, bir karıştırma/yoğurma makinesi olarak kullanılacaktır.

Hamuru cihazdan program biter bitmez çıkarın.

Tekrar yoğurun, üzerini örtün ve kesmeden/şekil vermeden önce yaklaşık on dakika dinlenmesine izin verin.

7 reçel (jam)

Bu programda malzemeler önceden ısıtılacak ve daha sonra kaynatılacaktır. Reçelin kaynama sırasındaki genleşmesi için bol miktarda yer ayırın. Temizlenmesi güç olacağından, reçelin cihaza yayılmamasına dikkat edin.

✳ **Dikkatli olun – sıcak reçel ciddi düzeyde yanıklara neden olabilir.**

8 sandviç (sandwich)

Bu program, sandviçler için ideal olan hafif dokulu ve ince kabuklu bir ekmek somunu yapar.

9 glütensiz (gluten-free)

Glütensiz ekmek, hamura gözenekli ve esnek bir yapı vermek için diğer maddelerden yararlanır. Ekmek daha yoğun ve güçlendirilmiş unla yapılan ekmeklerden daha kaba yapıldır.

10 hızlı fırınlama I (fastbake I)

11 hızlı fırınlama II (fastbake II)

Bunlar, temel programın dışında, daha az çırpma, kabarma ve fırınlama süreleri içeren çeşitlemelerdir. Program sürelerini sırasıyla 55 ve 80 dakikaya indirirler. Somunlar daha küçük, daha yoğun, normalden daha kaba dokulu olur ve ilave edilen tüm malzemeler (kuru üzüm, ceviz-fındık türü kuruyemişler, vb.) ezilebilir veya eşit olmayan biçimde dağıtılabılır

12 spesiyalite (speciality)

Bu program, malt ekmeği tarifi için özel olarak tasarlanmıştır.

MALZEMELER

un

Kullanılan un tipi önemlidir. Ekmek yapımında "sıradan" sade un kullanamazsınız. "Güçlendirilmiş un" veya "ekmek unu" şeklinde adlandırılan undan alın. En yaygın görülen tür, normal şekilde pazarlanan güçlendirilmiş beyaz undur. Bu "güçlendirilmiş un" un veya "ekmek unu", sıradan unlu mamul unlarından daha fazla glüten içerir. Glüten, ekmeğe yapısını ve dokusunu sağlayan proteindir. Maya tarafından üretilen karbondioksiti muhafaza ederek hamura gözenekli, esnek bir yapı sağlar.

diğer ekmeek unları

Bunlar arasında güçlendirilmiş esmer un, güçlendirilmiş kepekli un ve ekmeeklik tam buğday unu bulunur. Bunlar, güçlendirilmiş beyaz undan daha düşük seviyelerde glüten içerirler. Esmer somunlar genelde beyaz somunlardan daha küçük ve yoğun dokulu olurlar. Genellikle, bir tarifteki esmer unun yarısını güçlendirilmiş beyaz unla değiştirirseniz, "esmer ekmeek" lezzeti ve "beyaz ekmeek" dokusu elde edersiniz.

maya

- 1 Maya yaşayan bir organizmadır. Nem, gıda ve ılık ortam sağlandığında maya, hamurun kabarmasına neden olan karbondioksiti üretir.
- 2 Aynı zamanda "kuru aktif maya", "instant maya" veya "kolay harmanlanır kurutulmuş maya" olarak da adlandırılan "kurutulmuş aktif maya" kullanmanızı öneririz. Bunlar genellikle 7 gramlık paketlerde satılır ve önce suda eritilmeleri gerekmez.
- 3 Bir paketdeki mayanın tamamını kullanmayacaksanız, kalan mayayı atmalısınız.
- 4 Taze veya konserve maya kullanmayın – cihazınızda çalışmayacaktır.
- 5 Maya paketinin üzerinden yazan "son kullanma tarihi"ni kontrol edin.
- 6 Hamurun %50'ye varan oranda daha hızlı kabarmasını sağlayabilen, gerçekten güçlü mayalar olan "hızlı işlem" veya "ekmeek makinesi" mayaları da mevcuttur. Bunlardan kullanırsanız, en iyi sonuçlara ulaşmak için denemeler yapmalısınız. Denemeye 10 ve 11 no'lu programlarla başlayabilirsiniz.

SIVI

- 1 Sıvı malzemeler normal olarak su veya süt veya bunların bir karışımıdır.
- 2 Su, çıtır çıtır bir ekmeek kabuğu oluşturur. Süt daha yumuşak bir kabuk yapar.
- 3 Su/süt, ılık olmalıdır (20°C-25°C/68°F-77°F).
- 4 Bazı tarifler, işlemi hızlandırmak için el sıcaklığında su önerirler (bu 35°C-50°C/95°F-122°F aralığındadır). Sadece hızlı mayalar bu sıcaklıkta çalışabilir.
- 5 Süt ilave ettiğinizde zamanlayıcıyı kullanmayın.

tereyağı/yağ

Bunlar hamuru daha yumuşak yapar, lezzetini artırır, nemini muhafaza eder ve böylece ekmeekin daha uzun süre taze kalmasını sağlarlar. Tereyağı yerine margarin veya zeytinyağı da kullanılabilir, ancak daha az etkili olacaktır.

Az yağlı ekmeek kullanmayın.

şeker

Şeker mayayı besler, lezzet ve doku katar ve kabuğun kızarmasına yardımcı olur. Bazı mayaların paketlerinde, aktive olmak için şekere gerek duymadıkları belirtilir.

Sıvı malzeme dengesini ayarladığınız takdirde, şeker yerine bal, şurup veya pekmez de kullanabilirsiniz. Yapay tatlandırıcılar kullanmayın.

tuz

Tuz ekmeğe lezzet katar ve ekmeğin çok fazla kabarak çökmesini önlemek için mayanın kontrol altına alınmasına yardımcı olur.

yumurta

Yumurta ekmeği zenginleştirir ve besin değerini artırır, ona renk katar ve yapı ve dokusunda yardımcı olur. Yumurta eklediğinizde, diğer sıvı malzemelerin dengelerini ayarlamalısınız.

otlar ve baharatlar

Bunlar başlangıçta, ana malzemelerin yanı sıra eklenebilir. Kurutulmuş tarçın, zencefil, kekik, maydanoz ve fesleğen ekmeğe lezzet katar ve onu ilgnç kılarlar. Az miktarlarda (bir çay kaşığı) kullanın. Sarımsak ve taze soğan gibi taze otlar, tarifin dengesini bozacak düzeyde sıvı içerebileceklerinden, sıvı içeriğini buna göre ayarlayın.

ceviz-fındık türü kuruyemişler, kuru üzüm, vb.

Kurutulmuş meyve ve kuruyemişler ince kıyılmış, peynirler rendelenmiş, çikolata iri parçalar halinde değil, küçük parçalar halinde kırılmış olmalıdır. Çok fazla miktarlarda eklemeyin, ekmeğiniz yeterince kabarmayabilir.

Taze meyve ve kuruyemiş kullanırken, sıvı malzeme dengesini ayarlamamız gerekebilir.

👁 EKMEĞİ SAKLAMA

Ekmeği, oda sıcaklığında ve havası alınmış bir polietilen torba içinde birkaç gün saklayabilirsiniz. Ekmeği dondurmak için, soğumasını bekleyin, polietilen bir torbaya koyun, torbanın içindeki tüm havayı alın ve ağzını hava sızdırmaz şekilde kapatın. Ekmeği buzdolabına koymayın. Bayatlayan ekmekteki kimyasal reaksiyonlar, en çok buzdolabı ısısında meydana gelirler.

👁 MUTFAĞIN SICAKLIĞI

Cihaz, 15-34°C (59-93°F) arasındaki bir mutfakta en verimli şekilde çalışacaktır.

👁 GÜÇ KESİNTİLERİ

Cihaz, güç kesintisi 7 dakikadan kısa sürdüğü takdirde bunu telafi edecektir. Güç kesintisi 7 dakikadan uzun sürdüğünde, program çalışmaya devam edemez. Cihazın fişini elektrik prizinden çekin, cihazı boşaltın ve temizleyin.

👁 HATA MESAJLARI

Cihaz aşırı ısındığında, ekranda bir hata mesajı görüntülenecektir. Bu, harfler ve/veya sayılardan oluşan olağan dışı bir set olacaktır. Cihazı durdurmak için, ^{start} düğmesine basın ve 2 saniye basılı tutun. Cihazın soğumasını bekleyin ve tekrar deneyin. Bu işe yaramıyorsa, -sorun cihazın aşırı ısınması değildir- cihaz arızalıdır.

👁 TEMİZLİK VE BAKIM

- 1 Cihazın fişini prizden çekin ve soğumaya bırakın.
- 2 Karıştırıcı kanat mile yapıştıysa, hamur kalıntılarını yumuşatmak için ekmeğin pişirme kabını ılık suyla doldurun ve kanadın ayrılmasını bekleyin. Cihazı suya batırmayın.
- 3 Şayet karıştırma kanadının iç kısmı un nedeniyle tıkanmışsa, ılık suya batırın ve sonra ahşap bir kürdanla temizleyin.
- 4 Tüm yüzeyleri nemli bezle silin.
- 5 Ekmeğin pişirme kabını ve karıştırıcı kanadı elde yıkayın, durulayın ve kurulayın.
- 6 Karıştırıcı kanadı, tek başına olacak şekilde çatal bıçak sepetine yerleştirin.
- 7 Bulaşık makinesinin içindeki sert koşullar, yüzey cilalarına zarar verebilir.
- 8 Dış görünüşlerinde hasar olabilir, ancak cihazın işletimi bundan etkilenmez.

👁 YEMEK TARIFLARI

- 1 Ekmeğinizin lezzet ve dokusunu birçok dış faktör etkileyebilir (örn. maya türü, un türü, şeker türü, mutfak ısısı, hatta hava basıncı ve deniz seviyesinden yükseklik (rakım)).

- 2 Verilen tarifler bu cihaz için özel olarak oluşturulmuştur.
- 3 Deneme yapmak istiyorsanız, tarifleri bir kılavuz olarak dikkate alın, sonuçları tadın ve notlar alın.
- 4 En iyi her defasında sadece bir unsuru değiştirmektir, böylece aldığınız sonucu hangi unsurun etkilediğini öğrenebilirsiniz.
- 5 Elinizde zaten ekmek tarifleri varsa veya diğer yayınlarda başka tarifler bulduysanız, onları burada verilen tariflerle karşılaştırarak, önce hangi programı denemeniz gerektiğini öğrenin, ardından sonuçlar istediğiniz düzeyde olana dek deneme yapın.
- 6 Diğer tarifleri kullanırken miktarlara dikkat edin. İlk denemede, ekmek pişirme kabını yaklaşık dörtte bir seviyesinden fazla doldurmayın, kesinlikle dörtte üç seviyesine çıkmayın. Ekmek pişirme kabını gereğinden fazla doldurursanız, malzemeler ısıtma devrelerinin üzerinde yanarak işletme mekanizmasının çalışmasını engelleyebilir.
- 7 **Malzemeleri doğru sırayla eklemeniz önemlidir.**
- 8 Kolaylaştırmak için, onlara numaralar verdik.

SORUNLAR

ekmek çöktü

Hamur fazla sulu olabilir. Tarifteki sıvı miktarını biraz azaltın. Meyve kullanılıyorsa, gereken şekilde kurutulmamış olabilir.

Ekmeği soğurken ekmek pişirme kabında bırakmak, fırınlanma işlemi sırasında salınan nemin ekmeğe tekrar nüfuz etmesine neden olabilir.

Un fazla kaba öğütülmüş olabilir. Daha ince un kullanmayı deneyin.

ekmek kabarmadı

Malzemelerin miktarları yanlışır – hassas şekilde doğru miktarlar kullanılmalıdır.

Maya bayatlamıştır – "son kullanma" tarihini kontrol edin.

ekmeğin içi hamur kaldı

Hamur aşırı sulu olabilir.

Un fazla yoğun olabilir. Bu sorun çavdarlı, kepekli ve tam buğday unlarda görülebilir. Yoğun unun bir kısmını beyaz unla değiştirin.

ekmek fazla kabardı

Çok fazla maya kullanmış olabilirsiniz, miktarını biraz azaltmayı deneyin.

Gereğinden fazla şeker mayanın aşırı hızlı çalışmasına ve ekmeğin çok fazla kabarmasına neden olabilir. Şeker miktarını azaltmayı deneyin. Kurutulmuş meyve, bal veya pekmez gibi tatlı/şekerli malzemeler ekliyorsanız, dengelemek için şeker miktarını azaltın.

Hamur fazla sulu olabilir. Tarifteki sıvı miktarını biraz azaltın. Meyve kullanılıyorsa, gereken şekilde kurutulmamış olabilir.

Daha iri taneli un kullanın. İnce öğütülmüş unlarda, aynı türde daha iri taneli öğütülmüş unlardan daha az mayanın kullanılması gerekir.

ekmek lezzetli olmadı

Tuz miktarını en fazla ¼ çay kaşığı artırmayı deneyin.

ÇEVRE KORUMA

Elektrikli ve elektronik cihazlardaki tehlikeli maddelerin neden olduğu çevre ve sağlık sorunlarını önlemek amacıyla bu simge ile işaretlenen cihazlar, genel atık konteynerlerine değil, geri dönüşüm konteynerlerine bırakılmalıdır.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :

Ürünü düşürmeyiniz

Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız

Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

1	temel (basic)	190g	260g	360g
1	ilık su	1	+1	2
2	zeytinyağı	1	1	2
3	tuz	1	1	2
4	şeker	1	1	2
5	kuru halde süt tozu	1	1	2
6	ekstra beyaz ekme unu	350g	500g	650g
7	kuru maya	1/2	1/4	2
2	Fransız (French)			
1	ilık su	200g	300g	400g
2	tuz	1	1/2	2
3	ekstra beyaz ekme unu	360g	545g	75g
4	kuru maya	1	1/2	1 1/2

3	tam buğday/tam tahıl (wholewheat/wholemeal)			
1	ilık su	200g	300g	400g
2	zeytinyağı	1	1	2
3	tuz	3/4	1/4	2
4	şeker	2	1	1 1/2 T
5	kuru halde süt tozu	1	1/2	2
6	güçlendirilmiş tam buğday unu	150g	220g	300g
7	ekstra beyaz ekme unu	150g	220g	300g
8	kuru maya	1/2	3/4	1 t

4	kek (cake)			
1	limon suyu			1
2	yumurta, küçük (53 grama kadar)			2
3	vanilya esansı			1/4
4	tereyağı, eritilmiş			50g
5	karışık kuru meyve (suda ıslanmış)			175g
6	sade un			250g
7	şeker			150g
8	toz tarçın			1/4
9	çekilmiş muskat			1/4
10	kabartma tozu			2
11	konyak (isteğe bağlı)			3

Tereyağı eritilmediği takdirde, tarif istenen sonucu vermeyecektir.

☞ yemek kaşığı (15ml)
☞ çay kaşığı (5ml)

◊ damla
g gram

☞ paket (7 gr)

5	tatlı (sweet)			
1	süt	200g	300g	400g
2	zeytinyağı	1	1 1/2	2
3	tuz	1	1 1/2	2
4	şeker	2	3	4
5	vanilya esansı	1/2	3/4	1
6	güçlendirilmiş tam buğday unu	300g	450g	600g
7	toz kakao	25g	40g	50g
8	kuru maya	1 1/2	2	1 1/2
9	ince kıyılmış fındık	7	5	3

6	hamur (dough)			
1	ılık su			250g
2	zeytinyağı			1
3	tuz			1
4	şeker			2
5	ekstra beyaz ekme unu			400g
6	kuru maya			1
7	kurutulmuş karışık otlar			1

Hamuru unlu bir yüzey üzerinde yuvarlayarak 15 dakika dinlendirin.
Hamurları unlanmış zeminde yuvarlayarak daireler haline getirin.
Daireleri yapışmaz bir fırın tepsinine yerleştirin. Dairelerin üzerine domatesli bir sos sürerek üzerine pizza malzemelerini yerleştirin.
190°C'de önceden ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin. Yüzey altın sarısı-kahverengi arası bir renkte görünmelidir.

7	reçel (jam)			
1	çilek	500g		
2	limon suyu	2	🍷	
3	şeker	100g		
4	vanilya esansı	¼	🍷	
5	toz tarçın	¼	🍷	
6	likör (isteğe bağlı)	3	△	

Tüm malzemeleri birlikte bir karışım haline getirin ve somun teknesine ekleyin.

8	sandviç (sandwich)	🍷	🍷	🍷
1	süt	250g	300g	400g
2	zeytinyağı	1	½	2
3	tuz	1	½	2
4	şeker	½	2	3
5	ekstra beyaz ekme unu	370g	450g	600g
6	kuru maya	½	2	1

9	glütensiz (gluten-free)			
1	ılık su	350g		
2	zeytinyağı	½	🍷	
3	tuz	½	🍷	
4	şeker	1	🍷	
5	glütensiz ekme karışımı	400g		
6	kuru maya	1	🍷	

10	hızlı fırınlama I (fastbake I)			
1	ılık su	300g		
2	zeytinyağı	1	🍷 + 1	🍷
3	tuz	½	🍷	
4	şeker	1	🍷 + 1	🍷
5	ekstra beyaz ekme unu	470g		
6	kuru halde süt tozu	1	🍷 + 1	🍷
7	kuru maya	2	🍷	

11	hızlı fırınlama II (fastbake II)			
1	ılık su	400g		
2	zeytinyağı	2	🍷	
3	tuz	2	🍷	
4	şeker	2	🍷	
5	ekstra beyaz ekme unu	630g		
6	kuru halde süt tozu	2	🍷	
7	kuru maya	1	🍷	

12	spesiyalite (speciality)			
1	ılık su	270g		
2	zeytinyağı	1	🍷	
3	tuz	1	🍷	
4	kuru halde süt tozu	1	🍷	
5	sade un	450g		
6	kuru maya	½	🍷	
7	kuru üzüm	200g		
8	bal	1	🍷	
9	malt özü	2	🍷	
10	siyah melas	½	🍷	

schite	5 balamale	10 pală
1 capac	6 unitate de acționare	11 tavă pentru pâine
2 mâner	7 bridă de arc	12 ax
3 fereastră	8 bec	▲ mărime
4 ventilatoare	9 temporizator	▼ culoare coajă

Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.

 **PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ**


Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

1 Aparatul poate fi folosit de copii în vârstă de 8 ani sau mai mari și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheați/instruiți și înțeleg pericolele la care se supun. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și utilizarea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii decât dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor sub 8 ani.

2 Nu conectați aparatul prin intermediul unui sistem cu temporizator sau cu comandă de la distanță.

 Suprafețele aparatului se vor încinge.

3 În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.

 Nu introduceți aparatul în lichid.

4 Nu folosiți aparatul lângă sau sub materiale inflamabile (spre ex., perdele).


5 Nu acoperiți aparatul sau nu așezați nimic pe el.

6 Când nu utilizați aparatul, înainte de a-l muta și înainte de a-l curăța, scoateți-l din priză.

7 Nu folosiți alte accesorii sau atașamente decât cele furnizate de noi.

8 Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.

9 Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.

10 Pentru a opri aparatul, apăsați butonul butonul  și mențineți-l și mențineți-l apăsat timp de 2 secunde.

exclusiv pentru uz casnic

 **ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE**

Curățați aparatul pentru a îndepărta praful etc.





 **MOD DE FUNCȚIONARE - PE SCURT**






1 Selectați o rețetă.

2 Introduceți ingredientele în tava pentru pâine, în ordinea corectă - acest lucru este esențial.

3 Introduceți tava pentru pâine în aparat și închideți capacul.

4 Cu ajutorul butonului de meniu , alegeți un program (1-12).

5 Cu ajutorul butonului pentru culoarea cojii , mutați săgeata din partea de sus a afișajului pe becul , medie , sau închisă .

- 6 Cu ajutorul butonului de mărime , mutați săgeata din partea de jos a afișajului pe mică  (500 g), medie  (750 g) sau mare  (1 kg).
- 7 Folosiți butoanele + și - pentru a seta temporizatorul (opțional).
- 8 Apăsați butonul  pentru a porni programul.
- 9 Afișajul va activa numărătoarea inversă, apoi va emite un bip când a terminat.
- ★ După bip, aparatul va rămâne cald timp de o oră, pentru programele 1, 2, 3, 5, 8, 9, 10 și 11.

PREPARARE

- 10 Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, nivelată, termorezistentă.
- 11 Lăsați un spațiu de cel puțin 50 mm în jurul aparatului.
- 12 Deschideți capacul.
- 13 Folosiți mânerul pentru a trage tava pentru pâine în sus și a o scoate din aparat.
- 14 Montați pala pe axul de pe fundul tăvii pentru pâine.
- 15 Axul și orificiul de pe pală au forma unui D.
- 16 Pregătiți o tavă de sârmă (pentru pâine), un suport termorezistent (pentru tava pentru pâine) și mănușile de bucătărie.

18 Este important ca ingredientele să fie măsurate corect.


- 19 Folosiți aceleași linguri de măsurat pentru toate ingredientele.
- 20 Nivelăți lingurile cu latul unui cuțit.
- 21 Nu folosiți un vas de măsurat - cântarele electronice sunt mult mai precise, folosiți-le pentru a cântări apa.
- 22 1 mililitru de apă cântărește 1 gram, prin urmare apa din rețetă este indicată în grame (g), și nu în mililitri (ml).
- 23 Dacă totuși doriți să folosiți un vas de măsurat, 1 mililitru de apă cântărește 1 gram, deci puteți înlocui gramele „g” cu mililitrii „ml”, însă este posibil ca rezultatul să nu fie fidel.
- 24 Dacă folosiți altă rețetă, înlocuiți mililitrii (ml) de apă cu grame (g), pentru acuratețe.
- 25 Este important să adăugați ingredientele în ordinea corectă.**
- 26 Le-am numerotat, pentru a vă fi mai ușor.
- 27 Mai întâi, adăugați lichidul.
- 28 De obicei, acesta este apă, însă ar putea include lapte și/sau ouă.
- 29 Apa/laptele trebuie să fie calde (20°C-25°C/68°F-77°F).
- 30 Apa fierbinte sau rece va inhiba drojdia.
- 31 Adăugați zahăr și sare dacă este necesar.
- 32 Adăugați ingredientele umede - mierea, siropul, melasa...
- 33 Adăugați ingredientele uscate - făina, laptele praf, ierburile, condimentele...
- 34 La final - adăugați drojdia uscată (sau praf de copt/bicarbonat de sodiu).
- 35 Așezați-o deasupra și nu o udați, altfel va începe să acționeze prea devreme.
- ★ Dacă folosiți un temporizator, este și mai important ca drojdia și apa să fie bine separate.

36 Alunele, stafidele etc. sunt în mod normal adăugate în cea de-a doua fază de frământare.

ÎNCĂRCAREA

- 36 Curățați orice scurgere din tava pentru pâine.
- 37 Coborâți tava pentru pâine în aparat.
- 38 Este posibil să fie nevoie să rotiți puțin unitatea de acționare pentru a instala tava.
- 39 Închideți capacul.

PORNIRE

- 40 Băgați întrerupătorul în priză.
- 41 Aparatul va emite un sunet scurt.
- 42 Pe afișaj va apărea 1P (programul 1, cu coajă medie, apoi 3:20 (durata programului)).
- 43 Cu ajutorul butonului de meniu , alegeți un program (1-12).







👁 CULOAREA COJII

44 Cu ajutorul butonului pentru culoarea cojii   , mutați săgeata din partea de sus a afișajului pe becul , medie , sau închisă .

★ deschisă , (afișaj = ), medie , (afișaj = ), închisă , (afișaj = )

45 Această funcție funcționează doar cu programele 1, 2, 3 și 5.

👁 MĂRIME

46 Cu ajutorul butonului de mărime   , mutați săgeata din partea de jos a afișajului pe mică , (500 g), medie , (750 g) sau mare , (1 kg).

47 Aceste mărimi sunt aproximative - considerați-le mică, medie și mare.

48 Această funcție funcționează doar cu programele 1, 2, 3, 5 și 8.

👁 TEMPORIZATORUL

49 Dacă nu folosiți un temporizator, mergeți direct la punctul 63.

50 Folosiți temporizatorul pentru a seta înainte timpul de finalizare, până la 13 ore (inclusiv timpul pentru rețetă).

51 Această funcție funcționează doar cu programele 1, 2, 3 și 5.

52 Nu folosiți temporizatorul pentru rețetele care conțin lapte proaspăt, iaurt, brânză, ouă, fructe, ceapă sau orice alt ingredient ce s-ar putea altera dacă le lăsați câteva ore într-un mediu cald și umed.

53 Ingredientele lăsate împreună pe o perioadă lungă de timp vor interacționa inevitabil, în special în zilele călduroase sau umede

54 Nu folosiți ingrediente umede precum fructele.

55 Adăugați alunele sau stafidele după făină

56 Decideți când doriți să fie gata pâinea, spre ex., la ora 18:00.

57 Verificați acum cât este ora, spre ex., 07:00.

58 Calculați diferența dintre cele două ore, spre ex., 11 ore.


59 Folosiți butoanele + și - pentru a modifica durata indicată pe afișajul duratei programului la durata pe care tocmai ați calculat-o (spre ex., 11 ore).

60 Fiecare atingere va descrește - sau crește + durata afișată cu câte 10 minute

61 Nu puteți reduce durata la mai puțin decât durata programului.

62 Durata maximă ce poate fi indicată pe afișaj este de 13 ore.

👁 PORNIREA APARATULUI

63 Apăsăți butonul  pentru a porni programul.

64 Aparatul va emite un sunet scurt.

65 Afișajul va activa numărătoarea inversă, apoi va emite un bip când a terminat.

66 Dacă folosiți programul 3, frământarea nu va porni în primele 30 de minute, timpul în care ingredientele sunt încălzite.

67 Verificați aluatul (prin fereastră) după 30 de minute de frământare.

68 Dacă observați ingrediente neîncorporate pe pereții tăvii pentru pâine, deschideți capacul și luați-le cu o spatulă pentru a le pune în aluat, apoi închideți capacul.

69 Răzuiți doar pereții, evitați pala.

👁 GATA?

70 Pentru a opri aparatul, apăsați butonul  și mențineți-l apăsat timp de 2 secunde.

71 Pentru rezultate optime, scoateți pâinea imediat ce este gata.

72 Dacă nu opriți aparatul, acesta va menține pâinea caldă timp de o oră.

73 Va emite un bip de 10 ori, apoi se va opri.

74 Scoateți aparatul din priză.

★ Când capacul va fi ridicat, din vas va ieși abur și aer fierbinte.

75 Purtați mănuși de bucătărie.

76 Deschideți capacul.

- 77 Folosiți mânerul pentru a trage tava pentru pâine în sus și a o scoate din aparat.
 78 Întoarceți tava pentru pâine invers și scuturați-o pentru a scoate pâinea.
 79 Este posibil să fie nevoie să folosiți o spatulă termorezistentă din plastic sau lemn pentru a dezlipi pâinea de pe marginile tăvii pentru pâine.
 80 Așezați pâinea pe o tavă de sârmă și lăsați-o să se răcească 20-30 minute înainte de a o tăia.
 81 Așezați tava pentru pâine pe un suport termorezistent.
 82 Verificați dacă pala se află încă în tava pentru pâine.
 83 Dacă pala este în pâine, scoateți-o cu o spatulă de lemn sau plastic.
 84 Înainte de a folosi aparatul din nou, lăsați-l să se răcească și curățați-l.
 85 Dacă aparatul este prea fierbinte, afișajul va indica un mesaj de eroare.

👁 **alune, stafide etc.**

- 86 Alunele, stafidele etc. sunt în mod normal adăugate în cea de-a doua fază de frământare.
 87 Aparatul va emite un bip de 15 ori atunci când trebuie introduse acestea.
 88 Bipurile vor fi emise cam la 22 de minute după pornirea programelor 1 și 5, însă la 47 de minute după pornirea programului 3.
 89 Această funcție funcționează doar cu programele 1, 3 și 5.
 90 Dacă folosiți fructe sau legume proaspete, uscați-le cu prosoape de bucătărie.
 91 Aparatul va emite un bip de 15 ori atunci când trebuie introduse acestea.
 92 Deschideți capacul.
 93 Împrăstiați noile ingrediente peste aluat.
 94 Închideți capacul.

👁 **PROGRAME**

1 de bază (basic)

Pentru pâinea albă de bază sau rețetele bazate pe aluat de pâine albă.

2 franțuzească (french)

Pentru pâinea franțuzească, cu o textură ușoară și coajă mai crocantă. Rețetele compatibile cu acest program nu folosesc de obicei unt (sau margarină) sau lapte. Va rămâne proaspăt timp de câteva ore.

3 grâu integral/fâină integrală (wholewheat/wholemeal)

Fâina pentru panificație necesită preîncălzire timp de 30 de minute înainte de frământare. Franzelele tind să fie mai mici și mai dense. Nu se prepară prea bine dacă folosiți temporizatorul.

4 prăjituri (cake)

Pentru rețete de prăjituri și aluat nefermentat, nu aluat normal, se folosește de obicei praf de copt sau bicarbonat de sodiu ca și agent de creștere, nu drojdie.

5 dulciuri (sweet)

Pentru rețetele de pâine dulce, care conțin adesea fructe normale sau uscate.

6 aluat (dough)

Acesta folosește aparatul pentru mixare/fermentare.

Scoateți aluatul imediat ce programul s-a terminat.

Loviți-l, acoperiți-l și lăsați-l să se odihnească timp de aproximativ zece minute înainte de a tăia/da o formă.

7 gem (jam)

Acesta preîncălzește ingredientele, apoi le fierbe. Lăsați suficient spațiu pentru ca gemul să se umfle când fierbe. Dacă gemul intră în aparat, va fi greu de curățat.

✳ **Aveți grijă - gemul fierbinte vă poate provoca arsuri grave.**

8 sendviș (sandwich)

Acesta face o franzelă cu textură pufoasă și coajă subțiere, ideală pentru prepararea sendvișurilor.

9 fără gluten (gluten-free)

Pâinea fără gluten folosește alte substanțe pentru a conferi elasticitate aluatului. Pâinea este mai densă și mai grosieră decât pâinea făcută din fâină pentru panificație.

10 coacere rapidă I (fastbake I)

11 coacere rapidă II (fastbake II)

Aceste programe sunt variații ale programului de bază, cu frământare, creștere și perioadă de coacere reduce.

Durata programelor este redusă cu 55 și, respectiv, 80 de minute

Aceste franzele vor fi mai mici, mai dense și mai grosiere decât cele normale, iar orice ingrediente suplimentare (afine, alune etc.) pot fi zdrobite sau distribuite neuniform

12 specialități (speciality)

Acest program este special conceput pentru rețeta de franzelă din maț.

👁️ INGREDIENTE

făină

Tipul de făină folosită este foarte important. Nu puteți folosi făină integrală „obișnuită” pentru prepararea pâinii. Cumpărați făină ce are în denumire „panificație” sau „pâine”. Cele mai răspândite sunt comercializate sub denumirea de făină albă de panificație. Aceste tipuri de făină „de panificație” sau „ pentru pâine” conțin mai mult gluten decât făina obișnuită pentru copt. Glutenul este o proteină care conferă structura și textura pâinii. Reține dioxidul de carbon produs de drojdie, conferind elasticitate aluatului.

alte tipuri de făină pentru pâine

Acestea includ făina neagră de panificație, făina integrală de panificație și făina din grâu integral. Acestea au nivele mai scăzute de gluten decât făina albă de panificație. Franzelele negre tind să fie mai mici și mai dense decât franzelele albe. În general, dacă înlocuiți făina albă de panificație pe jumătate cu făină neagră în rețetă, puteți face pâine cu aromă „de pâine neagră” și textură „de pâine albă”.

drojdie

- 1 Drojdia este un organism viu. În combinație cu umezeala, alimentele și căldura, drojdia eliberează dioxid de carbon, care face aluatul să crească.
- 2 Vă recomandăm să folosiți „drojdie uscată activă”, cunoscută și sub numele de „drojdie instant” sau „drojdie uscată ușor de încorporat”. Aceasta este comercializată de obicei în pachete de 7 grame și nu trebuie dizolvată în apă în prealabil.
- 3 Dacă nu folosiți toată drojdia dintr-un pachet, aruncați drojdia rămasă.
- 4 Nu folosiți drojdie proaspătă sau din conservă - nu este compatibilă cu aparatul.
- 5 Verificați data de expirare de pe pachetul de drojdie.
- 6 Puteți să folosiți și drojdie „cu acționare rapidă” sau „pentru mașina de făcut pâine” - drojdie foarte puternică care face aluatul să crească de 50% mai rapid. Dacă folosiți aceste tipuri de drojdie, va trebui să exersați pentru a obține rezultate optime. Ați putea începe să le încercați cu programele 10 și 11.

lichid

- 1 Ingredientul lichid este de obicei apă sau lapte, sau o combinație ale acestora.
- 2 Apa face coaja crocantă. Laptele face coaja mai moale.
- 3 Apa/laptele trebuie să fie calde (20°C-25°C/68°F-77°F).
- 4 Unele rețete necesită apă fierbinte (adică 35°C-50°C/95°F-122°F), pentru a grăbi procesul. Doar drojdia cu acționare rapidă poate rezista la această temperatură.
- 5 Nu folosiți lapte când folosiți temporizatorul.

unt/grăsime

Acestea fac aluatul mai fraged, intensifică gustul și rețin umezeala, făcând pâinea să rămână proaspătă mai mult timp. Margarina și uleiul de măsline pot fi folosite în locul untului, însă sunt mai puțin eficiente.

Nu folosiți grăsimi slabă.

zahăr

Zahărul fertilizează drojdia, adaugă aromă, textură și ajută la rumenirea crustei. Unele pachete de drojdie nu necesită zahăr pentru activare.

Puteți folosi miere, sirop sau melasă în loc de zahăr, cu condiția să ajustați cantitatea de ingredient lichid.

Nu folosiți îndulcitori artificiali.

sare

Sarea adaugă aromă și ajută la controlarea drojdiei, pentru a preveni creșterea excesivă a pâinii și lăsarea acesteia.

ouă

Ouăle fac pâinea mai amplă și mai hrănitore, conferă culoare și ajută la structură și textură.

Dacă adăugați ouă, ajustați cantitatea celorlalte ingrediente lichide.

ierburi și condimente

Acestea pot fi adăugate la început, împreună cu ingredientele principale.

Scorțișoara uscată, ghimbirul, oregano, pătrunjelul și busuiocul conferă aromă și fac pâinea mai interesantă. Folosiți cantități mici (o linguriță).

Ierburile proaspete, precum usturoiul și arpagicul, pot conține suficient lichid pentru a afecta echilibrul rețetei; ajustați conținutul de lichid.

alune, stafide etc.

Fruitele uscate și alunele pot fi tăiate mic; brânza trebuie dată pe răzătoare; fulgii de ciocolată trebuie să fie fulgi, nu bucăți mari. Nu adăugați prea multe, riscați ca pâinea să nu crească.

Când adăugați fructe proaspete și alune, este posibil să fie nevoie să ajustați ingredient lichid pentru a compensa.

👁 PĂSTRAREA PÂINII

Păstrați pâinea câteva zile la temperatura camerei, într-o pungă de polietilenă, etanșată.

Pentru a congela pâinea, lăsați-o să se răcească, puneți-o într-o pungă de polietilenă, scoateți tot aerul din pungă, apoi etanșați-o.

Nu păstrați pâinea în frigider. Reacțiile chimice implicate în pâinea care se strică se produc cel mai repede în frigider.

👁 TEMPERATURA BUCĂTĂRIEI

Aparatul funcționează cel mai bine în bucătăriile cu o temperatură de 15-34°C (59-93°F).

👁 CĂDERI DE TENSIE

Dacă se întrerupe curentul mai puțin de 7 minute, aparatul va compensa.

Dacă se întrerupe curentul mai mult de 7 minute, programul se va întrerupe.

Scoateți aparatul din priză, goliți-l și curățați-l.

👁 MESAJE DE EROARE

Dacă aparatul este prea fierbinte, afișajul va indica un mesaj de eroare.

Acestea apar sub forma unui set ciudat de litere și/sau numere.

Pentru a opri aparatul, apăsați butonul butonul ^{start}/_{stop} și mențineți-l și mențineți-l apăsat timp de 2 secunde.

Lăsați aparatul să se răcească și încercați din nou.

Dacă nu funcționează, iar aparatul nu este supraîncălzit, înseamnă că s-a stricat.

👁 ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE


1 Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.

2 Dacă pala se blochează pe ax, umpleți tava pentru pâine cu apă caldă, pentru a înmuia reziduurile și permite scoaterea palei. Nu o lăsați să se înmoaie prea tare.

3 Dacă interiorul palei e plină de făină, înmuiați-o în apă caldă, apoi curățați-o cu o scobitoare de lemn.

4 Ștergeți suprafețele exterioare cu o cârpă umedă curată.

5 Spălați cu mâna tava pentru pâine și pala, clătiți și uscați.

 Puteți spăla aceste componente în mașina de spălat vase.

6 Puneți pala, singură, într-un compartiment al coșului de tacâmuri.

7 Mediul extrem din interiorul mașinii de spălat vase poate afecta suprafețele.

8 Va fi afectat doar aspectul acestora, nu va fi afectată funcționarea aparatului.

REȚETE

1 Mulți factori externi pot afecta gustul și textura pâinii (spre ex., tipul de drojdie, tipul de făină, temperatura din bucătărie, chiar presiunea aerului și altitudinea față de nivelul mării).

2 Rețetele furnizate au fost create special pentru acest aparat.

3 Dacă doriți să faceți experimente, folosiți rețetele drept referință, gustați rezultatele și luați notițe.

4 Cel mai bine este să schimbați doar câte un lucru o dată, pentru a ști ce a provocat cel mai bun rezultat.

5 Dacă veți deja rețete pentru pâine sau dacă găsiți rețete în alte publicații, comparați-le cu rețetele de aici, pentru a vedea în ce program trebuie să le încercați mai întâi, apoi experimentați până când obțineți rezultatul dorit.

6 Aveți grijă la cantități atunci când folosiți alte rețete. Pentru prima încercare, nu umpleți tava pentru pâine mai mult de un sfert, maxim o treime. Dacă umpleți prea mult tava pentru pâine, ingredientele ar putea arde elementul și înfunda unitatea de acționare.

7 Este important să adăugați ingredientele în ordinea corectă.

8 Le-am numerotat, pentru a vă fi mai ușor.

PROBLEME

pâinea s-a lăsat

Aluatul s-a putea să fie prea moale. Reduceți puțin cantitatea de lichid. Dacă ați folosit fructe, acestea s-ar putea să nu fi fost bine scurse.

Dacă lăsați pâinea în tava pentru pâine în timp ce se răcește, s-ar putea ca umezeala produsă în timpul coacerii să pătrundă în pâinea preparată.

S-ar putea ca făina să fi fost măcinată prea mare. Încercați să folosiți o făină mai fină.

pâinea nu crește

Cantitățile de ingrediente au fost incorecte - acuratețea este esențială.

Drojdia este alterată - verificați data de expirare.

miezul pâinii este prea moale

S-ar putea ca aluatul să fi fost prea moale.

Făina s-ar putea să fi fost prea aspră. Problema ar putea apărea în cazul făinii de secară, țărățe și grâu integral. Înlocuiți o parte din făina de panificație cu făină albă.

pâinea s-a umflat prea mult

Este posibil să fi folosit prea multă drojdie, încercați să reduceți puțin cantitatea de drojdie.

Prea mult zahăr poate face drojdia să acționeze prea rapid, iar pâine să crească prea mult.

Încercați să reduceți cantitatea de zahăr. Dacă adăugați ingrediente dulci/zaharoase, precum fructe uscate, miere sau melasă, reduceți cantitatea de zahăr pentru a compensa.

Aluatul s-a putea să fie prea moale. Reduceți puțin cantitatea de lichid. Dacă ați folosit fructe, acestea s-ar putea să nu fi fost bine scurse.

Folosiți o făină mai grosieră. Făina fină necesită mai puțină drojdie decât același tip de făină măcinată mai grosier.

pâinea are gust fad

Încercați să măriți cantitatea de sare cu ¼ de linguriță.

PROTEJAREA MEDIULUI

Pentru a evita probleme de mediu și sănătate cauzate substanțele periculoase din aparatele electrice și electronice, aparatele marcate cu acest simbol nu trebuie aruncate direct la gunoi, ci trebuie recuperate, refolosite sau reciclate.

1 de bază (basic)				
1 apă caldută	190g	260g		360g
2 ulei de măsline	1	1 + 1	2	2
3 sare	1	1 1/2	2	2
4 zahăr	1	1 + 1	2	2
5 lapte praf	1	1 1/2	2	2
6 făină albă normală	350g	500g		650g
7 drojdie uscată	1 1/2	1 1/4	2	2
2 franțuzească (french)				
1 apă caldută	200g	300g		400g
2 sare	1	1 1/2	2	2
3 făină albă normală	360g	545g		725g
4 drojdie uscată	1	1 1/2	1 1/2	1 1/2

3 grâu integral/făină integrală (wholewheat/wholemeal)				
1 apă caldută	200g	300g		400g
2 ulei de măsline	1	1	2	2
3 sare	3/4	1 1/4	2	2
4 zahăr	2	1	1 1/2 T	1 1/2 T
5 lapte praf	1	1 1/2	2	2
6 făină de panificație din grâu integral	150g	220g		300g
7 făină albă normală	150g	220g		300g
8 drojdie uscată	1/2	3/4	1 t	1 t

4 prăjituri (cake)				
1 suc de lămâie			1	
2 ou, mic (până în 53g)			2	
3 extract de vanilie			1/4	
4 unt, topit			50g	
5 fructe uscate amestecate (înmuiate)			175g	
6 făină simplă			250g	
7 zahăr			150g	
8 scorțișoară măcinată			1/4	
9 nucșoară măcinată			1/4	
10 praf de copt			2	
11 brandy (opțional)			3	

Dacă untul nu se topește, rețeta nu va ieși.

o lingură (15ml) o linguriță (5ml) pachet (7 g)

picătură grame

5 dulciuri (sweet)				
1 lapte	200g	300g		400g
2 ulei de măsline	1	1 1/2	2	2
3 sare	1	1 1/2	2	2
4 zahăr	2	3	4	4
5 extract de vanilie	1/2	3/4	1	1
6 făină de panificație din grâu integral	300g	450g		600g
7 pudră de cacao	25g	40g		50g
8 drojdie uscată	1 1/2	2	1 1/2	1 1/2
9 alune tocate	7	5	3	3

6 aluat (dough)				
1 apă caldută			250g	
2 ulei de măsline			1	
3 sare			1	
4 zahăr			2	
5 făină albă normală			400g	
6 drojdie uscată			1	
7 amestec de ierburi uscate			1	

Faceți aluatul într-un castron, pe o suprafață tapetată cu făină. Lăsați să se odihnească timp de 15 minute. Pe o suprafață presărată cu făină, întindeți aluatul creând forme rotunde. Puneți formele obținute pe o tavă de copt anti-aderentă. Presărați peste ele un sos de roșii și adăugați topping-urile. Puneți la copt în cuptorul pre-încălzit la 190°C, timp de 15-20 minute. Lăsați să se coacă până când capătă o culoare maroniu-aurie.

7	gem (jam)			
1	căpșuni	500g		
2	suc de lămâie	2		
3	zahăr	100g		
4	extract de vanilie	1/4		
5	scorțișoară măcinată	1/4		
6	lichior (optional)	3		

Zdrobiți toate ingredientele împreună, apoi adăugați-le în forma pentru franzelă.

8	sendviș (sandwich)			
1	lapte	250g	300g	400g
2	ulei de măsline	1	1/2	2
3	sare	1	1/2	2
4	zahăr	1/2	2	3
5	făină albă normală	370g	450g	600g
6	drojdie uscată	1/2	2	1

9	fără gluten (gluten-free)			
1	apă caldă	350g		
2	ulei de măsline	1/2		
3	sare	1/2		
4	zahăr	1		
5	aluat de pâine fără gluten	400g		
6	drojdie uscată	1		

10	coacere rapidă I (fastbake I)			
1	apă caldă	300g		
2	ulei de măsline	1 + 1		
3	sare	1/2		
4	zahăr	1 + 1		
5	făină albă normală	470g		
6	lapte praf	1 + 1		
7	drojdie uscată	2		

11	coacere rapidă II (fastbake II)			
1	apă caldă	400g		
2	ulei de măsline	2		
3	sare	2		
4	zahăr	2		
5	făină albă normală	630g		
6	lapte praf	2		
7	drojdie uscată	1		

12	specialități (speciality)			
1	apă caldă	270g		
2	ulei de măsline	1		
3	sare	1		
4	lapte praf	1		
5	făină simplă	450g		
6	drojdie uscată	1/2		
7	stafide fine	200g		
8	miere	1		
9	extract de malț	2		
10	melasă neagră	1/2		

Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда. Отстранете всички опаковки преди употреба.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ


Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

1 Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст, както и от хора с ограничени физически, сетивни или умствени способности, или липса на опит и познания, ако са нагледжани/инструктирани и разбират опасностите. С уреда не трябва да играят деца. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са над 8-годишна възраст и някой ги наглежда. Пазете уреда и кабела от деца под 8-годишна възраст.

2 Не свързвайте уреда чрез таймер или система за дистанционно управление.

 Повърхността на уреда ще се нагоречи.

3 Ако кабелът е повреден, той трябва да се замени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.

 Не потапяйте уреда в течност.

4 Не ползвайте уреда близо до или под запалими материали (напр. пердетата).


5 Не покривайте уреда и не поставяйте нищо отгоре му.

6 Изключете уреда от контакта, когато не го използвате, преди да го преместите, както и преди почистване.

7 Не използвайте аксесоари или приставки, различни от тези, предоставени от нас.

8 Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.

9 Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.

10 За спиране на уреда, натиснете бутона  и го задръжте 2 секунди.

само за домашна употреба

ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНО ИЗПОЛЗВАНЕ

Почистете уреда, за да премахнете производствен прах и др.


БЪРЗО РЪКОВОДСТВО





1 Изберете рецепта.

2 Поставете съставките в тавичката за хляб в правилна последователност – това е от съществено значение.

3 Поставете тавичката за хляб в уреда и затворете капака.

4 Използвайте бутона МЕНЮ  за избиране на програма (1-12).

5 Използвайте бутона за степен на изпичане , за да преместите стрелката върху дисплея за леко , средно , или силно  изпечена коричка.

6 Използвайте бутона за грамаж , за да преместите стрелката в долната част на дисплея за малък  (500g), среден  (750g), или голям  (1kg) грамаж.

7 Използвайте бутоните + и – за настройка на таймера (по желание).

8 Натиснете бутона  за стартиране на програмата.

илюстрации	5 панти	10 лопатка
1 капак	6 подвижен съд	11 тавичка за хляб
2 дръжка	7 скоба	12 вал
3 прозорец	8 лампичка	▲ грамаж
4 отдушници	9 таймер	▼ степен на изпичане

9 Дисплеят започва да отброява на обратно и когато приключи, издава звуков сигнал.

★ След звуковия сигнал уредът остава затоплен за час, на следните програми: 1, 2, 3, 5, 8, 9, 10 и 11.

👁 ПОДГОТОВКА

10 Поставете уреда на твърда, равна, топлоустойчива повърхност.

11 Освободете пространство от поне 50 мм около уреда.

12 Отворете капака.

13 С помощта на дръжката издърпайте тавичката за хляб нагоре и я извадете от уреда.

14 Монтирайте лопатката във вала, в долната част на тавичката за хляб.

15 Валът и отворът в лопатката са във формата на "D".

16 Подгответе решетка за печива (за хляба), топлоустойчива подложка (за тавичката за хляб) и кухненски ръкавици.

18 Важно е съставките да са точно измерени.

19 Използвайте едни и същи мерителни лъжици за всички съставки.

20 Изравнете лъжиците с помощта на опакото на ножа.

21 Не използвайте градуирана чаша – електронните везни са много по-точни за измерване на водата.

22 1 милилитър вода тежи 1 грам, затова в рецептите посочваме количеството вода в грамове (g), а не в милиметри (ml).

23 Ако все пак желаете да използвате градуирана чаша, имайте предвид, че 1 милилитър вода тежи 1 грам и можете да замените грамовете "g" с милилитри "ml", но е възможно резултатите да се различават.

24 Ако използвате рецепта от друг източник, заменете милилитрите (ml) вода с грамове (g), с цел постигане на прецизност.

25 Важно е да добавите съставките в правилна последователност.

26 Номерирали сме ги, за да ви улесним.

27 Първо добавете течността.

28 Обикновено това е вода, но може да включва мляко и/или яйца.

29 Водата/млякото трябва да бъдат с топла температура (20°C-25°C/68°F-77°F).

30 Както горещата, така и студената вода забавят набухтелната функция на маята.

31 Ако е необходимо, добавете захар и сол.

32 Добавете течни съставки – мед, сироп, меласа ...

33 Добавете сухи съставки – брашно, сухо мляко, билки, подправки ...

34 Накрая добавете сухата мая (или бакпулвер/хлебна сода).

35 Поставете я най-отгоре и не позволявайте да се намокри – в противен случай реакцията ще започне прекалено бързо.

★ Ако използвате таймера, е още по-важно маята и водата да не влизат в контакт.

36 Ядки, стафиди и други подобни обикновено се добавят при второто омесване.

👁 ЗАРЕЖДАНЕ


36 Почистете остатъците от тавичката за хляб.

37 Спуснете тавичката за хляб в уреда.













38 Възможно е да се наложи леко да завъртите подвижния съд, за да пасне.

39 Затворете капака.







👁 ВКЛЮЧВАНЕ

- 40 Включете щепсела в захранващия контакт.
- 41 Уредът ще издаде звуков сигнал.
- 42 Дисплеят изписва 1P (програма 1, за средно изпечена коричка), след което 3:20 (продължителността на програмата).
- 43 Използвайте бутона МЕНЮ  за избиране на програма (1-12).

👁 СТЕПЕН НА ИЗПИЧАНЕ

- 44 Използвайте бутона за степен на изпичане   , за да преместите стрелката върху дисплея за леко , средно , или силно  изпечена коричка.
- ★ леко , (дисплей = ) , средно , (дисплей = ) , силно , (дисплей = )
- 45 Тази функция работи единствено с програми 1, 2, 3 и 5.

👁 ГРАМАЖ

- 46 Използвайте бутона за грамаж   , за да преместите стрелката в долната част на дисплея за малък  (500g), среден  (750g), или голям  (1kg) грамаж.
- 47 Грамажите са приблизителни – приемоте ги като малки, средни и големи.
- 48 Тази функция работи единствено с програми 1, 2, 3, 5 и 8.

👁 ТАЙМЕРЪТ

- 49 Ако не използвате таймера, преминете на точка 63.
- 50 С помощта на таймера задайте крайно време, до 13 часа напред (включително време за приготвяне на рецептата).
- 51 Тази функция работи единствено с програми 1, 2, 3 и 5.
- 52 Не използвайте таймера за рецепти, съдържащи прясно мляко, кисело мляко, сирене, яйца, плодове, лук или друг продукт, който може да се развали, в случай че бъде оставен в топла и влажна среда.
- 53 Ако оставите съставките на едно място за продължителен период от време, това неминуемо ще предизвика взаимодействие, особено ако денят е горещ или влажен.
- 54 Не използвайте влажни съставки, като например плодове.
- 55 Ядките или стафидите се добавят след брашното
- 56 Изберете кога желаете да е готов хлябът, напр. 1800.
- 57 Проверете колко е часът, напр. 0700.
- 58 Изчислете разликата между двата часа, напр. 11 часа.
- 59 С помощта на бутоните + и – сменете часа, показан на дисплея от програмирания час до времето, което току-що сте изчислили (напр. 11 часа).
- 60 Всяко натискане съкращава – или увеличава + времето на дисплея с 10 минути.
- 61 Не можете да намалите времето, така че да стане по-малко от времето на програмата.
- 62 Максималното време, което се показва на дисплея е 13 часа.

👁 СТАРТИРАНЕ НА УРЕДА

- 63 Натиснете бутона ^{start}_{stop} за стартиране на програмата.
- 64 Уредът ще издаде звуков сигнал.
- 65 Дисплеят започва да отброява на обратно и когато приключи, издава звуков сигнал.
- 66 Ако използвате програма 3, омесването ще започне едва след 30 минути, докато съставките се затоплят.**
- 67 Погледнете тестото (през прозореца) след 30 минути омесване.**
- 68 Ако забележите необработени съставки, залепнали по стените на тавичката за хляб, отворете капака, остържете ги в посока към тестото с помощта на шпатула и затворете капака.
- 69 Трябва да бъдат остържвани единствено стените, а не лопатката.
- 👁 **ГОТОВО?**
- 70 За спиране на уреда, натиснете бутона ^{start}_{stop} и задръжте 2 секунди.

- 71 За максимално добри резултати, извадете хляба веднага щом е готов.
- 72 Ако не спрете уреда, той ще запази хляба топъл в продължение на час.**
- 73 След това ще издаде звуков сигнал 10 пъти и ще се изключи.
- 74 Изключете уреда от захранването.
- ✳ Когато вдигнете капака, ще излязат пара и горещ въздух.
- 75 Носете кухненски ръкавици.
- 76 Отворете капака.
- 77 С помощта на дръжката издърпайте тавичката за хляб нагоре и я извадете от уреда.
- 78 Обърнете тавичката за хляб на обратно и разклатете, за да се извади хлябът.
- 79 Може да се наложи да използвате топлоустойчива пластмасова или дървена шпатула за вътрешната част на тавичката за хляб.
- 80 Поставете хляба върху решетката за печива, да се охлади 20-30 минути преди нарязване.
- 81 Поставете тавичката за хляб върху топлоустойчива подложка.
- 82 Проверете дали лопатката не е останала в тавичката за хляб.
- 83 Ако лопатката е в хляба, извадете я оттам с пластмасова или дървена шпатула.
- 84 Преди повторно използване на уреда, оставете го да се охлади и го почистете.
- 85 Ако уредът е прекалено горещ, дисплеят изписва съобщение за грешка.

ядки, стафиди и др.

- 86 Ядки, стафиди и други подобни обикновено се добавят при второто омесване.
- 87 Уредът ще издаде звуков сигнал 15 пъти, когато е готов за тях.
- 88 Звуковият сигнал се включва около 22 минути след стартиране на програми 1 и 5, както и 47 минути след стартиране на програма 3.
- 89 Тази функция работи единствено с програми 1, 3 и 5.
- 90 Ако използвате пресни плодове или зеленчуци, изсушете ги с кухненска хартия.
- 91 Уредът издава звуков сигнал 15 пъти, когато е готов за тях:
- 92 Отворете капака.
- 93 Поръсете тестото с новите съставки.
- 94 Затворете капака.

ПРОГРАМИТЕ

1 обикновен хляб (basic)

За обикновен бял хляб или рецепти с тесто за бял хляб.

2 френски хляб (french)

За френски хляб, с по-лека текстура и по-хрупкава коричка. Подходящите за тази програма рецепти обикновено не включват масло (или маргарин) или мляко. Те остават пресни няколко часа.

3 пълнозърнест/черен (wholewheat/wholemeal)

По-„тежкото“ брашно има нужда от подгриване за около 30 минути преди омесването. Хлебчетата стават по-малки и плътни. Те не работят особено добре с таймера.

4 кекс (cake)

При рецепти с кекс и палачинки, а не такива с хлябно тесто; обикновено за набухватели се използват бакпулвер или хлябна сода, а не мая.

5 сладък хляб (sweet)

При рецепти за по-сладък хляб, често съдържащи плодове или сушени плодове.

6 хлябно тесто (dough)

С тази опция уредът се превръща в машина за смесване/омесване.

Извадете тестото, веднага след приключване на програмата.

Ударете тестото в масата, покрийте го и го оставете за около десет минути, преди да го нарежете/оформите.

7 конфитюр (jam)

За претопляне и варене на съставките. Остава достатъчно място за увеличаване обема на конфитюра при варене. Ако по уреда остане конфитюр, почистването му става трудно.

✳ **Бъдете внимателни – горещият конфитюр може да причини сериозно изгаряне**

8 сандвич (sandwich)

Това предава на хляба рохкава текстура и тънка коричка; перфектно за приготвяне на сандвичи.

9 хляб без глутен (gluten-free)

Хлябът без глутен използва други съставки за придаване на еластичност и лекота на тестото. Хлябът става по-плътен и твърд от този, приготвен със „силно брашно“.

10 бърз хляб I (fastbake I)

11 бърз хляб II (fastbake II)

Това са различни вариации на основната програма, с намалено време за омесване, бухване и печене.

Те съкращават времената на програмата съответно до 55 и 80 минути.

Хлебчетата стават по-малки, плътни и твърди от нормалните и всички допълнителни съставки (стафиди, ядки и др.) могат да бъдат направени на пюре или разпределени неравномерно.

12 Специалитет (speciality)

Тази програма е специално създадена за рецептата за малцов хляб.

👁 СЪСТАВКИ

брашно

Важен е типът брашно. Не може да използвате „обикновено“ брашно за приготвяне на хляб. Купувайте брашно, чието наименование включва думите „силно“ или „хлебно“. Най-често срещаните обикновено се рекламират като „силно бяло брашно“. Това „силно“ или „хлебно“ брашно съдържа повече глутен от обикновеното брашно за печене. Глутен е протеинът, който придава на хляба неговата структура и текстура. Той запазва въглеродния диоксид, който се произвежда от маята, придавайки еластичност и лекота на тестото.

други видове хлебно брашно

Те включват „силно“ кафяво брашно, „силно“ непресято брашно и брашно за приготвяне на пълнозърнест хляб. Те съдържат по-ниски нива на глутен от „силното“ бяло брашно. Кафявият хляб е с по-малък размер и по-плътна консистенция от белия. По принцип, ако в една рецепта замените „силното“ бяло брашно с половината на неговото количество кафяво брашно, ще получите хляб с вкус на „кафяв хляб“ и текстура на „бял хляб“.

мая

- 1 Маята е жив организъм. При влажни условия, при наличие на храна и топлина, маята отделя въглероден диоксид, което предизвиква бухване на тестото.
- 2 Препоръчваме използването на „изсушена активна мая“, позната още като „суха активна мая“, „разтворима мая“, или „суха мая за лесно смесване“. Обикновено се продава в малки пакетчета по 7 грама и няма нужда да се разтваря предварително във вода.
- 3 Ако не употребите цялата мая от пакетчето, изхвърлете неизползваната част.
- 4 Не използвайте прясна или консервирана мая – не е подходяща за вашия уред.
- 5 Прочетете срока на годност върху пакетчето мая.
- 6 Също така можете да изпробвате „бързодействащата“ мая или маята за „хлебопекарни машини“. Това са наистина ефикасни видове мая, които набухват тестото до 50% по-бързо. Ако решите да ги използвате, трябва да експериментирате, за да получите максимално добри резултати. Можете да започнете като опитате с програми 10 и 11.

течност

- 1 Течната съставка обикновено е вода или мляко, или смес от двете.
- 2 Водата образува хрупкава коричка. Млякото – по-мека коричка.

- 3 Водата/млякото трябва да бъдат с топла температура (20°C-25°C/68°F-77°F).
- 4 Някои рецепти изискват вода с умерена температура (която е 35°C-50°C/95°F-122°F), за ускоряване на процеса. Единствено бързодействащата мая може да издържи на тази температура.
- 5 Не използвайте таймера, ако ще включвате мляко.

масло/мазнина

Те правят тестото по-крехко, подобряват вкуса и задържат влажността, което удължава трайността на хляба. Можете да използвате маргарин или зехтин, вместо масло, но те са по-малко ефективни.

Не използвайте покритие с ниско съдържание на мазнини.

захар

Захарта подхранва маята, добавя вкус, текстура и помага с изпичането на коричката. Някои пакетчета мая нямат нужда от захар, за да се активират.

Можете да използвате мед, сироп или меласа вместо захар, ако регулирате течната съставка, с цел компенсиране.

Не използвайте изкуствени подсладители.

сол

Солта добавя вкус и спомага за контролиране действието на маята, с цел предотвратяване на прекалено бухване и след това разпадане на хляба.

яйца

Яйцата правят хляба по-богат и хранителен, добавят цвят и спомагат за структурата и текстурата. Ако добавяте яйца, съобразете това с останалите течни съставки.

билки и подправки

Можете да ги добавите в началото, заедно с основните съставки.

Суха канела, джинджифил, риган, магданоз и босилек – всички те спомагат за вкуса и разнообразието. Използвайте в малки количества (чаена лъжица).

Пресните билки, като например чесън и див лук може да съдържат течност, която да наруши баланса на рецептата, затова регулирайте съдържанието на течности.

ядки, стафиди и др.

Сушените плодове и ядките трябва да са ситно нарязани; сиренето трябва да бъде настъргано; шоколадовият чипс трябва да е именно чипс, а не на бучки. Не добавяйте прекалено много, в противен случай е възможно хлябът да не бухне.

При използване на пресни плодове и ядки, може да ви се наложи да регулирате течните съставки, с цел компенсиране.

👁 СЪХРАНЕНИЕ НА ХЛЯБА

Съхранявайте хляба в продължение на два дни, на стайна температура, в полиетиленова вакуумирана торбичка.

За замразяване на хляба, оставете го да се охлади, поставете го в полиетиленова торбичка, изкарайте въздуха от торбичката и я запечатайте.

Не съхранявайте хляб в хладилника. Химичните реакции, предизвикващи остаряване на хляба, са най-силни при температурите в хладилника.

👁 КУХНЕНСКА ТЕМПЕРАТУРА

Уредът работи най-добре в кухненско помещение, с температура от 15-34°C (59-93°F).

👁 ПРЕКЪСВАНЕ НА ЕЛЕКТРОЗАХРАНВАНЕТО

Ако електрозахранването прекъсне за по-малко от 7 минути, уредът преминава в режим „компенсация“.

Ако електрозахранването прекъсне за повече от 7 минути, програмата ще се изключи. Изключете от щепсела, изпразнете и почистете уреда.

👁 СЪОБЩЕНИЯ ЗА ГРЕШКА

Ако уредът е прекалено горещ, дисплеят изписва съобщение за грешка.

Това е случаен набор от букви и/или числа.

За спиране на уреда, натиснете бутона ^{start}_{stop} и го задръжте 2 секунди.

Оставете уреда да се охлади и опитайте отново.

Ако това не подейства, то тогава уредът не прегрява, а е счупен.

👁 ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА


1 Изключете уреда от контакта и го оставете да изстине.

2 Ако лопатката заседне във вала, напълнете тавичката за хляб с топла вода, за да омекотите остатъците от тесто и направете място за изваждане на лопатката. Не я оставайте да се накуса.

3 Ако вътрешната част на лопатката се задръсти с брашно, накиснете я в топла вода, след което почистете с дървена клечка за зъби.

4 Почистете всички повърхности с чиста влажна кърпа.

5 Измийте на ръка тавичката за хляб и лопатката, изплакнете и оставете да изсъхнат.

 Можете да измиете тези части в съдомиялни машина.

6 Поставете лопатката отделно в преградата на кошничка за прибори.

7 Ако използвате съдомиялна, екстремната среда в миялната машина може да повреди повърхностните покрития на повърхностите.

8 Могат да се получат само козметични наранявания, които няма да повлияят върху работата на уреда.

👁 РЕЦЕПТИ

1 Има много външни фактори, които влияят на вкуса и текстурата на вашия хляб (напр. типът на маята, брашното, захарта, температурата в кухнята, дори въздушното налягане и надморската височина).

2 Предоставените рецепти са специално изготвени за този уред.

3 Ако желаете да експериментирате, използвайте ги като пример, тествайте резултатите и си водете бележки.

4 Препоръчително е да промените нещата едно по едно, за да знаете кое точно е довело до получените резултати.

5 Ако вече разполагате с рецепти за хляб, или откриете рецепти в други публикации, сравнете ги с предоставените рецепти, за да разберете коя програма да изпробвате първо, след което експериментирайте, докато не получите желаните резултати.

6 Внимавайте с количествата, когато използвате други рецепти. При първия опит не запълвайте тавичката за хляб над една четвърт; трябва да я запълните максимално до една трета. Ако я запълните прекалено много, възможно е съставките да изгорят и да задръстят подвижния съд.

7 **Важно е да добавите съставките в правилна последователност.**

8 Номерирали сме ги, за да ви улесним.

👁 ПРОБЛЕМИ

хлябът се разпадна

Възможно е тестото да е прекалено влажно. Леко намалете количеството на течността в рецептата. Ако сте използвали плодове, възможно е да не са били изсушени правилно.

Ако оставите хляба в тавичката за хляб, докато изстине, възможно е влагата, отделена по време на печенето отново да се накисне в хляба.

Възможно е брашното да е прекалено едро смляно. Пробвайте с по-ситно брашно.

хлябът не бухна

Количествата на съставките са сгрешени – от голяма важност е точността.

Маята е стара – проверете срока на годност.

коричката на хляба е прекалено влажна

Възможно е тестото да е било прекалено влажно.

Възможно е брашното да е било прекалено тежко. Този проблем може да се появи с ръжено брашно, тричено брашно и непресято брашно. Сменете част от тежкото брашно с бяло.

хлябът се е подул прекалено много

Възможно е да сте използвали прекалено много мая; опитайте като намалите леко количеството.

Прекаленото количество захар може да причини твърде бързо действие на маята и прекалено набухване на хляба. Намалете количеството захар. Ако добавите сладки/захарни съставки, като например сушени плодове, мед или меласа, намалете количеството захар, за да компенсирате.

Възможно е тестото да е прекалено влажно. Леко намалете количеството на течността в рецептата. Ако сте използвали плодове, възможно е да не са били изсушени правилно. Използвайте по-едро смляно брашно. Със ситното брашно е нужна по-малко мая, отколкото със същия тип едро смляно брашно.

хлябът няма вкус

Увеличете количеството сол до $\frac{1}{4}$ чаена лъжица.

ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции в електрическите и електронни стоки, уредите, обозначени с този символ, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци, а следва да се върнат обратно, да се използват отново или рециклират.

1	Обикновен хляб (basic)	□	□	□	□
1	хладка вода	190g	260g	360g	□
2	зехтин	1	1 + 1	2	☞
3	сол	1	1½	2	☞
4	захар	1	1 + 1	2	☞
5	сухо мляко на прах	1	1½	2	☞
6	бяло брашно за хляб	350g	500g	650g	☞
7	суха мая	1½	1¼	2	☞
2	Френски хляб (french)	□	□	□	□
1	хладка вода	200g	300g	400g	□
2	сол	1	1½	2	☞
3	бяло брашно за хляб	360g	545g	725g	☞
4	суха мая	1	1½	1½	1½

3	пълнозърнест/черен (wholewheat/wholemeal)	□	□	□	□
1	хладка вода	200g	300g	400g	□
2	зехтин	1	1	2	☞
3	сол	¾	1¼	2	☞
4	захар	2	1	1½	1½
5	сухо мляко на прах	1	1½	2	☞
6	силно пълнозърнесто брашно	150g	220g	300g	☞
7	бяло брашно за хляб	150g	220g	300g	☞
8	суха мая	½	¾	1	т

4	кекс (cake)				
1	лимонов сок			1	☞
2	ййце, малко (up to 53 гр)			2	☞
3	ванилов екстракт			¼	☞
4	масло, разтопено			50g	☞
5	микс от сушени плодове (накиснати)			175g	☞
6	обикновено брашно			250g	☞
7	захар			150g	☞
8	смяляна канела			¼	☞
9	смяляно индийско орехче			¼	☞
10	бакпулвер			2	☞
11	брендли (по желание)			3	☞





Ако маслото не е разтопено, рецептата няма да се получи.

☞ супена лъжица (15 мл) ☐ капка □ малко пакетче (7g)
☞ чаена лъжичка (5 мл) ☐ g грамове
















5	сладък хляб (sweet)	□	□	□	□
1	мляко	200g	300g	400g	☞
2	зехтин	1	1½	2	☞
3	сол	1	1½	2	☞
4	захар	2	3	4	☞
5	ванилов екстракт	½	¾	1	☞
6	силно пълнозърнесто брашно	300g	450g	600g	☞
7	какао на прах	25g	40g	50g	☞
8	суха мая	1½	2	1½	1½
9	нарязани лешници	7	5	3	☞


6	хлебно тесто (dough)				
1	хладка вода			250g	☞
2	зехтин			1	☞
3	сол			1	☞
4	захар			2	☞
5	бяло брашно за хляб			400g	☞
6	суха мая			1	☞
7	сушени смесени подправки			1	☞









Оформете топка от тестото върху набршнена повърхност. Оставете го да почине за 15 минути. Оформете кръгове от тестото върху набршнена повърхност. Поставете кръговете в незалепяща тава за печене. Намажете кръговете със сос на доматена основа и добавете заливки. Изпечете в предварително загрята фурна на 190°C за около 15-20 минути. Повърхността трябва да е златисто кафява.






7	конфитюр (jam)		
1	ягоди	500g	
2	лимонов сок	2 	
3	захар	100g	
4	ванилов екстракт	1/4 	
5	смялана канела	1/4 	
6	ликьор (по желание)	3 	







Смесете всички съставки, след което ги поставете във формата за печене.

8	сандвич (sandwich)			
1	мляко	250g	300g	400g
2	зехтин	1 	1/2 	2 
3	сол	1 	1/2 	2 
4	захар	1/2 	2 	3 
5	бяло брашно за хляб	370g	450g	600g
6	суха мая	1/2 	2 	1 

9	хляб без глутен (gluten-free)	
1	хладка вода	350g
2	зехтин	1/2 
3	сол	1/2 
4	захар	1 
5	микс за хляб без глутен	400g
6	суха мая	1 

10	бърз хляб I (fastbake I)	
1	хладка вода	300g
2	зехтин	1  + 1 
3	сол	1/2 
4	захар	1  + 1 
5	бяло брашно за хляб	470g
6	сухо мляко на прах	1  + 1 
7	суха мая	2 

11	бърз хляб II (fastbake II)	
1	хладка вода	400g
2	зехтин	2 
3	сол	2 
4	захар	2 
5	бяло брашно за хляб	630g
6	сухо мляко на прах	2 
7	суха мая	1 

12	Специалитет (speciality)	
1	хладка вода	270g
2	зехтин	1 
3	сол	1 
4	сухо мляко на прах	1 
5	обикновено брашно	450g
6	суха мая	1/2 
7	стафиди без семки	200g
8	мед	1 
9	малцов екстракт	2 
10	черен петмез	1/2 