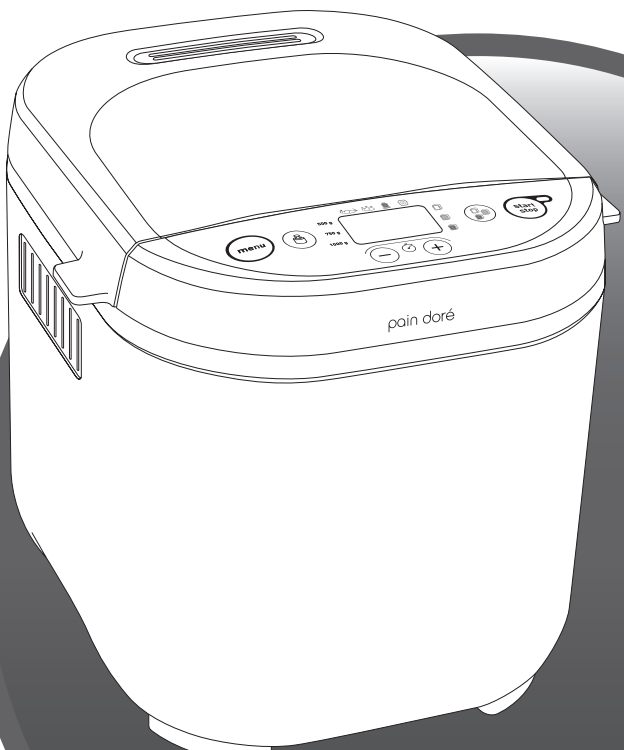
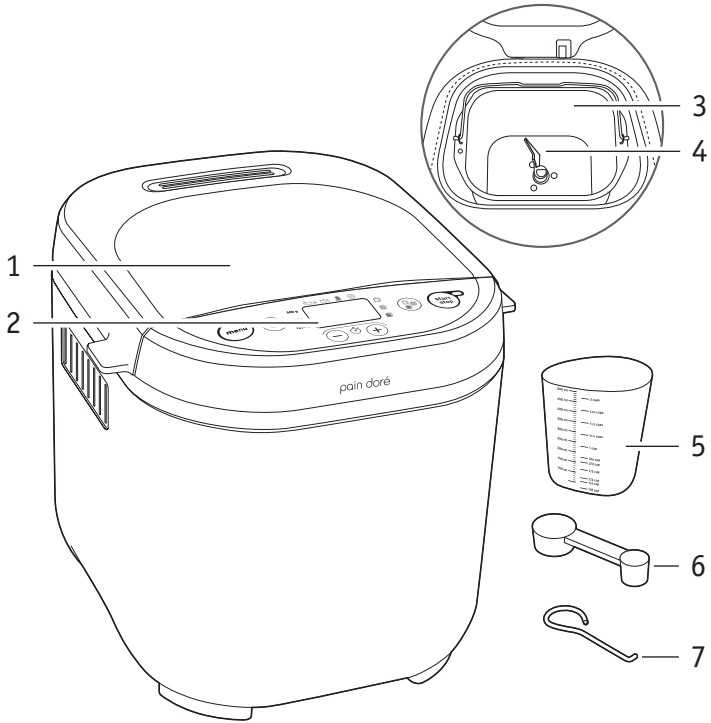
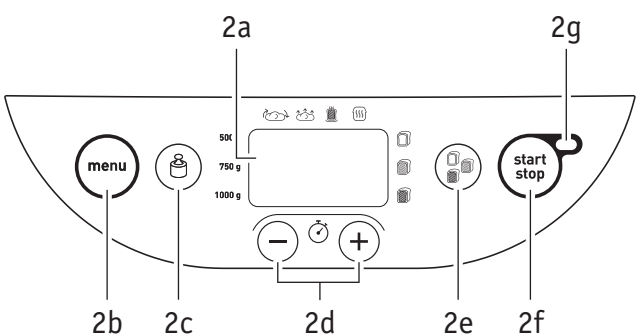
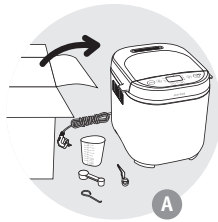
pain doré

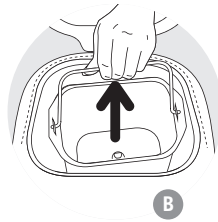


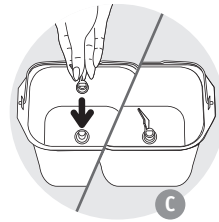
BS
ET
LT
LV
BG
HU
PL
CS
SK
RO
HR
SR
FR
EN
NL
DE
IT
PT
ES
UK
RU
KZ
AR
FA


3
4
1
2
pain doré
5
6
7

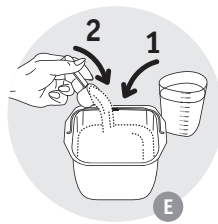

2a
2g
menu
start
stop
2b
2c
2d
2e
2f

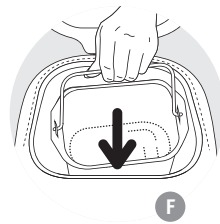

A

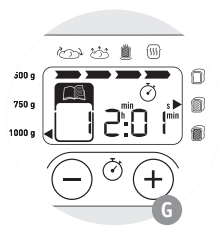

B


C

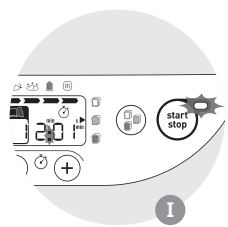

D

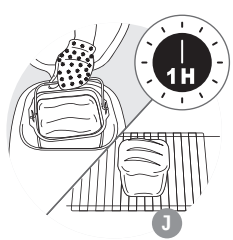

2
1
E


F


500 g
750 g
1000 g
min
2:01
G


start
stop
H


start
stop
I


1H
J


K

OPIS

1 Poklopac
2 Kontrolna ploča
  a Ekran
  b Odabir programa
  c Odabir težine
  d Tasteri za podešavanje odgode pokretanja i podešavanje vremena programa 11
  e Odabir boje kore
  f Taster za uključivanje/isključivanje
  g Svjetlosni indikator rada
3 Posuda za hljeb
4 Lopatica za miješenje
5 Mjerna posuda
6 Mjerna čajna kašika / mjerna supena kašika
7 Kuka za podizanje lopatice za miješenje

Nivo zvučne snage izmjeren za ovaj proizvod je 66 dBa.

PRIJE PRVE UPOTREBE

- Prije prve upotrebe aparata pažljivo pročitajte upute za korištenje i čuvajte ih na sigurnom ako bi vam zatrebale u budućnosti.
- Uklonite svu ambalažu, naljepnice i razni pribor i unutar i izvan aparata - A.
- Očistite sve komponente i sam aparat vlažnom krpom i dobro osušite.

BRZO POKRETANJE

- Aparat stavite na ravnu i stabilnu radnu površinu otpornu na toplotu, dalje od prskanja vode.
- Odmotajte kabl i priključite ga u uzemljenu električnu utičnicu. Nakon zvučnog signala, po zadanim postavkama se prikazuje program 1 - G.
- Prilikom prve upotrebe može se osjetiti blagi neugodni miris.
- Izvadite posudu za hljeb podizanjem drške. Zatim umetnite lopaticu za miješenje - B - C.
- Dodajte sastojke u posudu preporučenim redoslijedom (pogledajte odlomak PRAKTIČNI SAVJET). Pazite da sastojci budu tačno izvagani - D - E.
- Umetnite posudu za hljeb - F.
- Zatvorite poklopac.
- Pomoću tastera odaberite željeni program MENU.
- Pritisnite START/STOP taster. Zatreperit će dvije tačke tajmera. Uključit će se svjetlosni indikator rada - H - I.
- Po završetku ciklusa pečenja, pritisnite START/STOP taster i isključite pekač iz napajanja. Izvadite posudu za hljeb. Uvijek koristite rukavice jer su i drška i unutrašnja strana poklopca vrući. Okrenite hljeb da biste ga izvadili dok je vruć i stavite ga na rešetku 1 sat da se ohladi - J.

Da biste se upoznali s radom pekača, preporučujemo da za prvo pečenje isprobate FRANCUSKI HLJEB.

FRANCUSKI HLJEB (program 2)	SASTOJCI – čk = čajna kašika – sp = supena kašika	
BOJA KORE = SREDNJA	1. VODA = 365 ml	3. BRAŠNO = 620 g
TEŽINA = 1000 g	2. SO = 2 čk	4. KVASAC = 1½ čk

UPOTREBA PEKAČA HLJEBA

Odabir programa

MENU **Za odabir željenog programa** koristite tasterk izbornika. Svaki put kad pritisnete MENU taster broj na ekranu prebacuje se na sljedeći program.

1. **Klasični hljeb.** Ovaj program služi za pripremu bijelog hljeba za sendviče.
2. **Francuski hljeb.** Ovaj program služi za pripremu tradicionalnog francuskog bijelog hljeba s debljom korom.
3. **Slatki hljeb.** Ovaj program pogodan je za pripremu brioša koji sadrži više masnoće i šećera. Ako koristite gotove smjese za pripremu, nemojte stavljati više od ukupno 750 g tijesta.
4. **Brzi hljeb.** Ovaj program služi za pripremu najbrže pečenog bijelog hljeba. Hljeb napravljen pomoću ovog programa ima gušću teksturu od hljeba pripremljenog pomoću drugih programa.
5. **Hljeb od cjelovitih žitarica.** Odaberite ovaj program kad pripremate hljeb od cjelovitog brašna.
6. **Hljeb bez glutena.** Preporučujemo da za pripremu koristite gotovu smjesu. Za ovaj program je dostupna samo postavka 1000 g (pogledajte upozorenja za upotrebu programa bez glutena).
7. **Ražev hljeb.** Ovaj program upotrebljavajte kad koristite veliku količinu raženog brašna ili drugih žitarica te vrste (npr. heljda, pir).
8. **Samo pečenje.** Koristite ovaj program za pečenje od 10 do 70 minuta. Možete ga odabrati zasebno i koristiti u sljedeće svrhe:
   a) po završetku programa za dizano tijesto,
   b) za podgrijavanje ili da zapečete površinu već pečenog hljeba koji se ohladio,
   c) za dovršavanje pečenja u slučaju dužeg nestanka struje tokom ciklusa pečenja hljeba.
9. **Dizano tijesto.** Ovaj program služi za pripremu tijesta za pizzu i tijesta za hljeb i vafle. Ovaj program ne služi za pečenje.
10. **Kolač.** Ovaj program služi za pripremu kolača pomoću praška za pecivo. Za ovaj program je dostupna samo postavka od 750 g.
11. **Kaša.** Ovaj program služi za pripremu kaša i pudinga od riže.
12. **Džem.** Ovaj program služi za pripremu domaćeg džema. **Kad koristite programe 11 i 12, budite oprezni zbog parnih mlaznica i izlaska vrućeg zraka pri otvaranju poklopca.**

Odabir težine hljeba

Pritisnite taster da biste odabrali težinu – 500 g, 750 g ili 1000 g. Uključit će se svjetlosni indikator pored odabrane postavke. Težina je navedena samo informativno. Za neke programe ne može se odabrati težina.

Odabir boje kore

Dostupne su tri mogućnosti: svijetla/srednja/tamna. Ukoliko želite izmijeniti zadanu postavku, pritišćite taster sve dok se ne uključi svjetlosni indikator pored željene postavke. Za neke programe ne može se odabrati boja kore.

Pokretanje/zaustavljanje

Pritisnite taster da biste uključili aparat. Započinje odbrojavanje. Da biste pokrenuli program ili otkazali programirano odgođeno uključivanje, **pritisnite i držite taster 3 sekunde.**

RAD PEKAČA HLJEBA

1. Miješenje

Ovaj program služi za pripremu smjese tijesta koje će se kvalitetno dići tokom pripreme. Tokom ovog ciklusa možete dodavati sastojke kao što su: suho voće, masline, itd. Zvučni signal označava kada je vrijeme za to.
Pogledajte grafikon ciklusa (na kraju korisničkog priručnika) i kolonu "dodatno". U toj koloni prikazano je vrijeme koje će se prikazati na ekranu uređaja kada se oglasi zvučni signal.

2. Odmor

Omogućava tijestu da se proširi da bi se poboljšao kvalitet miješenja.

3. Podizanjee

Vrijeme tokom kojeg kvasac djeluje na hljeb i razvija aromu.

4. Pečenje

Pretvara tijesto u veknu i osigurava željenu boju kore i nivo hrskavosti.

5. Održavanje toplote

Održava hljeb toplim 1 sat nakon pečenja. Ipak se preporučuje da po završetku pečenja isključite pekač.
Tokom jednosatnog ciklusa "Keep warm" (Održavanje toplote) na ekranu se i dalje prikazuje "0:00". Uređaj se automatski zaustavlja na kraju ciklusa nakon što se oglasi s nekoliko zvučnih signala.

PROGRAM ODGOĐENOG POČETKA RADA

Uređaj možete programirati da se uključi u vrijeme po vašem izboru, do 15 sati unaprijed. Programi 4, 8, 9, 10, 11 i 12 nemaju funkciju odgode programa.

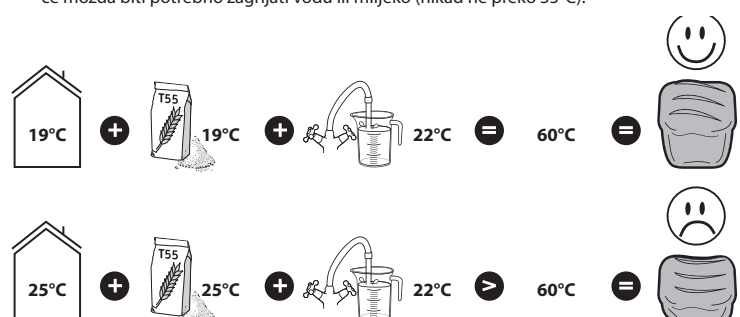
Ovaj korak slijedi nakon što odaberete program, boju kore i težinu. Prikazuje se vrijeme programa. Izračunajte vremenski razmak između vremena od kada pokrenete program i vremena u koje želite da smjesa bude spremna. Uređaj automatski uključuje trajanje ciklusa pečenja. Za postavljanje odgode pokretanja pritisnite taster i na ekranu će se prikazati sličica, kao i zadano vrijeme odgode (15:00). Da biste podesili vrijeme, pritisnite taster. Uključit će se indikator. Pritisnite da biste postavili program odgođenog pokretanja.

Ako ste pogriješili ili ako želite izmijeniti postavljeno vrijeme, pritisnite i držite taster dok se ne začuje zvučni signal. Prikazat će se zadano vrijeme. Ponovo pokrenite operaciju.

Neki sastojci su kvarljivi. Nemojte koristiti program odgođenog početka rada za recepte koji sadrže svježe mlijeko, jaja, jogurt, sir i svježe voće.

PRAKTIČNI SAVJET

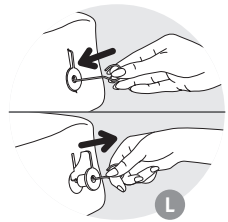
1. Svi sastojci koji se koriste moraju biti na sobnoj temperaturi (osim ako nije drugačije naznačeno), te ih je potrebno tačno izvagati. **Tekuće sastojke izmjerite isporučenom mjernom posudom.** Koristite jednu stranu isporučene kašike da biste mjerili čajne kašike, a drugu stranu koristite za supene kašike. Netačna mjerenja će dati loše rezultate. **Priprema hljeba vrlo je osjetljiva u pogledu temperature i vlažnosti. Preporučuje se da tokom vrućina koristite hladnije tekućine nego inače**. Jednako tako, tokom hladnog vremena će možda biti potrebno zagrijati vodu ili mlijeko (nikad ne preko 35°C).



2. Koristite sastojke prije njihovog isteka roka trajanja te ih držite na hladnom i suhom mjestu.
3. Brašno se tačno mora izvagati kuhinjskom vagom. **Koristite aktivni suhi pekarski kvasac** (u kesicama).
4. Izbjegavajte otvaranje poklopca tokom upotrebe (osim ako nije drugačije navedeno).
5. Slijedite tačan redoslijed sastojaka i količine navedene u receptima. Najprije dodajte tekuće, a zatim suhe sastojke. Kvasac ne smije doći u dodir s tekućinom ili sa solju. **Previše kvasca slabi strukturu tijesta, te će ono puno narasti i nakon toga će se tokom pečenja slegnuti.**

Općeniti redoslijed kojeg se treba pridržavati:
- Tekućine (rastopljeni maslac, ulje, jaja, voda, mlijeko)
- So
- Šećer
- Prva polovina brašna
- Mlijeko u prahu
- Posebni suhi sastojci
- Druga polovina brašna
- Kvasac

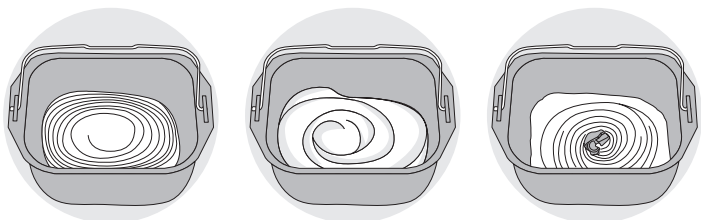
6. U slučaju nestanka struje kraćeg od 7 minuta aparat će memorirati svoj status i nastaviti s radom nakon povratka napajanja.
7. Ako želite da jedan ciklus pečenja hljeba slijedi direktno nakon drugog, pričekajte otprilike 1 sat između dva ciklusa da bi se omogućilo da se aparat ohladi i da bi se spriječio bilo kakav mogući negativan učinak na pravljenje hljeba.
8. Može se desiti da unutar hljeba ostane zaglavljena lopatica za miješenje. U tom slučaju lagano je izvucite kukom. Da biste to učinili, umetnite kuku u osovinu lopatice za miješenje, a zatim je podignite i izvucite.



Upozorenja za korištenje bezglutenskih programa

- Mješavine više vrsta brašna moraju biti prosijane s kvascem da bi se spriječilo stvaranje grudvica.
- Kad pokrenete program, potrebno je potpomoći proces miješenja: sastružite sve neizmiješane sastojke sa strane prema sredini posude koristeći nemetalnu lopaticu.
- Bezglutenski hljeb ne može se toliko dići kao klasični hljeb. **On će biti gušće konzistencije i svjetlije boje od normalnog hljeba.**
- Ne daju sve prethodno izmiješane smjese iste rezultate: recept će možda trebati prilagoditi. Stoga se preporučuje da izvršite probe (pogledajte primjer ispod).

Primjer: podešavanje količine tekućine.



Previše tekućine **U redu** **Previše suho**

Izuzetak: tijesto za kolač mora ostati dosta tekuće.

INFORMACIJE O SASTOJCIMA

Kvasac: Hljeb se pravi pomoću pekarskog kvasca. Ova vrsta kvasca prodaje se u nekoliko oblika: kockice komprimiranog kvasca, aktivni suhi kvasac za rehidraciju ili instant suhi kvasac. Kvasac se prodaje u supermarketima (odjel pekare ili svježih namirnica), ali komprimirani kvasac možete kupiti i u pekari.

Kvasac mora biti umiješan direktno u posudu aparata skupa s drugim sastojcima. Bez obzira na to, preporučujemo da prstima dobro usitnite komprimirani kvasac da biste olakšali njegovu disperziju.

Slijedite preporučene količine (pogledajte grafikon ekvivalencija u nastavku).

Ekvivalencije količine/težine između suhog kvasca i komprimiranog kvasca:

Suhi kvasac (u čk)	*1*	*1.5*	*2*	*2.5*	*3*	*3.5*	*4*	*4.5*	*5*
Komprimirani kvasac (u g))	*9*	*13*	*18*	*22*	*25*	*31*	*36*	*40*	*45*

Brašno: Ako nije drugačije naznačeno u receptima, preporučuje se upotreba brašna T55. Kad koristite mješavine posebnih vrsta brašna za hljeb, brioš ili mliječni hljeb, nemojte ukupno upotrebljavati više od 750 g tijesta (brašno + voda).
Rezultati pravljenja hljeba mogu se razlikovati ovisno o kvalitetu brašna.
- Brašno držite u hermetički zatvorenoj posudi jer brašno reagira na promjene u klimatskim uslovima (vlaga). Dodavanjem zobi, mekinja, pšeničnih klica, raži ili cjelovitih žitarica u tijesto za hljeb napravit će se hljeb koji je gušći i manje pahuljast.
- Što je veći udio cjelovitih žitarica u brašnu, odnosno što je u njemu veći dio vanjskih slojeva zrna pšenice (T> 55), to će se tijesto manje dizati i hljeb će biti gušći.
- Postoje i komercijalno dostupne gotove smjese za pripremu hljeba. Za upotrebu tih pripravaka pogledate preporuke proizvođača.

Brašno bez glutena: Ako se za pripremu hljeba upotrebljava mnogo ovakvog brašna, treba upotrijebiti program za pripremu hljeba bez glutena. Postoji mnogo vrsta brašna koje ne sadrže gluten. Najpoznatije vrste su heljdino brašno, rižino brašno (bilo od bijelih ili cjelovitih zrna), brašno od kvinoje, kukuruzno brašno, kestenovo brašno, brašno od prosa i brašno od sirka.

Da bi se kod pripreme hljeba bez glutena pokušala oponašati elastičnost glutena, bitno je pomiješati nekoliko vrsta brašna koja ne služe za pravljenje hljeba i dodati sredstva za zgušnjavanje.

Sredstva za zgušnjavanje bezglutenskog hljeba: Da biste dobili odgovarajuću konzistenciju i pokušali oponašati elastičnost glutena, možete u smjesu dodati nešto ksantan gume i/ili guar gume.

Gotove bezglutenske smjese: One olakšavaju pripremu bezglutenskog hljeba jer sadrže sredstva za zgušnjavanje, a prednost im je što su u potpunosti bez glutena – neke su i organske.

Ne daju sve marke gotovih smjesa bez glutena iste rezultate.

Šećer: Nemojte koristiti grudvice šećera. Šećer potiče djelovanje kvasca, daje hljebu dobar okus i poboljšava boju kore.

So: Ona regulira djelovanje kvasca i daje hljebu dobar okus.
Ne smije doći u dodir s kvascem prije početka pripreme.
Ona također poboljšava strukturu tijesta.

Voda: Voda hidratizira kvasac i pokreće njegovo djelovanje. Ona također hidratizira škrob

u brašnu i omogućava formiranje vekne. Voda se može, u cijelosti ili djelimično, zamijeniti mlijekom ili drugim tekućinama. **Koristite tekućine sobne temperature, osim za bezglutenski hljeb koji zahtijeva korištenje tople vode (otprilike 35 °C).**

Masti i ulja: Masti čine hljeb pahuljastim. Također mu omogućavaju da duže traje. Previše masti usporava podizanje tijesta. Ako koristite maslac, izrežite ga na male komadiće ili ga omekšajte. Nemojte dodavati rastopljeni maslac. Spriječite da masti dolaze u kontakt s kvascem jer mast može spriječiti hidraciju kvasca.

Jaja: Ona poboljšavaju boju hljeba te pogoduju dobroj pripremi hljeba. Ako koristite jaja, smanjite količinu tekućine u odgovarajućoj mjeri. Razbijte jaja i dodajte tekućinu sve dok ne dobijete količinu tekućine navedenu u receptu.

Recepti su osmišljeni za srednju veličinu jaja od 50 g. Ako su jaja manja, stavite malo manje brašna.

Mlijeko: Mlijeko ima učinak emulgatora koji dovodi do stvaranja ravnomjernije smjese, a time i lijepog izgleda hljeba. Možete koristiti svježe mlijeko ili mlijeko u prahu. Ako koristite mlijeko u prahu, dodajte količinu vode namijenjenu za mlijeko: ukupni volumen mora biti jednak volumenu navedenom u receptu.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



- Isključite aparat iz napajanja i pričekajte da se u potpunosti ohladi.
- Posudu i lopaticu za miješenje operite u toploj vodi s deterdžentom. Ako je lopatica za miješenje ostala u posudi, ostavite je da se namače 5 do 10 minuta.
- Kućište aparata očistite vlažnom spužvastom krpom. Dobro osušite.
- **Aparat i dijelovi koji se mogu skinuti ne smiju se prati u mašini za pranje suđa - K.**
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje u kućanstvu, abrazivne spužvice ili alkohol. Koristite meku, vlažnu krpu.
- Nikada ne uranjajte kućište aparata ili poklopac u vodu niti bilo koju drugu tekućinu.

VODIČ ZA OTKLANJANJE POTEŠKOĆA RADI POBOLJŠANJA RECEPATA

BS

Ne dobivate očekivani rezultat? Ova tabela vam može biti od pomoći.	Hljeb se previše podigao	Hljeb se slegne nakon previše podizanja	Hljeb se ne diže dovoljno	Kora nije dovoljno zapečena	Korica je smeđa, ali ne dovoljno pečena	Vrh i dno su puni brašna
Tokom pečenja je pritisnut START/STOP taster.				●		
Premalo brašna.		●				
Previše brašna.			●			●
Premalo kvasca.			●			
Previše kvasca.		●		●		
Premalo vode.			●			●
Previše vode.		●			●	
Premalo šećera.			●			
Loš kvalitet brašna.			●	●		
Pogrešni omjeri sastojaka (prevelike količine).	●					
Voda je prevruća.		●				
Voda je prehladna.			●			
Pogrešan program.			●	●		

VODIČ ZA RJEŠAVANJE TEHNIČKIH PROBLEMA

PROBLEMI	UZROCI – RJEŠENJA
Lopatica za miješenje se zaglavila u posudi.	• Ostavite je da se namače prije vađenja.
Nakon što pritisnete START/STOP ništa se ne dešava.	• Na ekranu se prikaže i treperi EO1 te se oglasi zvučni signal: aparat je prevruć. Pričekajte 1 sat između 2 ciklusa priprema. • Na ekranu se prikaže i treperi EOO te se oglasi zvučni signal: aparat je prehladan. Pričekajte da dosegne sobnu temperaturu. • Na ekranu se prikaže i treperi HHH ili EEE te se oglasi zvučni signal: kvar. Aparat mora popraviti ovlašteni serviser. • Programirano je odgođeno pokretanje.
Nakon što pritisnete START/STOP motor se uključi ali ne dolazi do miješenja.	• Posuda nije pravilno umetnuta. • Lopatica za miješenje nedostaje ili nije pravilno umetnuta. U dvije navedene situacije, ručno zaustavite uređaj tako da pritisnete START/STOP taster i dugo ga držite. Ponovo započnite s pripremom po receptu.
Nakon odgođenog početka hljeb nije dovoljno narastao ili se ništa ne događa.	• Nakon programiranja START/STOP odgođenog pokretanja zaboravili se pritisnuti taster. • Kvasac je došao u kontakt sa solju i/ili vodom. • Lopatica za miješenje nije postavljena.
Miris zagorjele hrane.	• Neki od sastojaka su pali izvan posude: isključite aparat iz napajanja, ostavite ga da se ohladi, a zatim očistite unutrašnjost vlažnom spužvom ne koristeći sredstva za čišćenje. • Smjesa se prelila: količina sastojaka je prevelika, posebice tekućina. Pridržavajte se omjera navedenih u receptu.

ET

KIRJELDUS

1 Kaas
2 Juhtpaneel
- **a** Ekraan
- **b** Programmide valik
- **c** Kaalu valik
- **d** Nupud programmi 11 aja ja viitstardi seadistamiseks
- **e** Pruunistusastme valimine
- **f** Toitenupp
- **g** Töörežiimi indikaatortuli

3 Leivavorm
4 Segamislaba
5 Mõõtetopsik
6 Mõõtelusikas
7 Konks segamislaba väljatõstmiseks

Selle toote mõõdetud müratase on 66 dBa.

ENNE ESMAKASUTAMIST

- Enne seadme esmakordset kasutamist lugege hoolikalt kasutusjuhendit ja hoidke see edaspidiseks kasutamiseks kindlas kohas.
- Eemaldage seadme seest ja ümbert kõik pakkematerjal, kleebised ja eri lisatarvikud - A.
- Puhastage kõik osad ja seade niiske lapiga ja kuivatage põhjalikult.

KIIRE ALUSTAMINE

- Asetage seade tasasele, stabiilsele, kuumuskindlale tööpinnale, veepritsmetest eemale.
- Kerige toitejuhe lahti ja ühendage see maandatud vooluvõrku. Pärast helisignaali esitamist kuvatakse vaikimisi programm 1 - G.
- Seadme esmakordsel kasutamisel võib tekkida kerge lõhn.
- Eemaldage leivavorm käepidemest tõstes. Järgmisena paigaldage segamislaba - B - C.
- Lisage koostisosad vormi soovitatud järjekorras (vt lõiku PRAKTILISED NÕUDED). Veenduge, et kõik koostisosad on hoolikalt kaalutud - D - E.
- Paigaldage leivavorm - F.
- Sulgege kaas.
- Valige MENU klahvi abil soovitud programm.
- Vajutage START/STOP klahvi. Taimeri 2 punkti vilguvad. Tööreżiimi indikaatortuli süttib - H - I.
- Küpsetustsükli lõpus vajutage START/STOP leivaküpsetajat ja ühendage see vooluvõrgust lahti. Eemaldage leivavorm. Kasutage alati pajakindaid, sest nii panni käepide kui kaane sisemus on kuumad. Võtke leib kuumalt välja ja asetage see 1 tunniks restile jahtuma - J.

Oma leivaküpsetaja töövõimalustega tutvumiseks soovitame esimesena proovida FRENCH BREAD (prantsuspärane leib) retsepti.

FRENCH BREAD (programm 2)	KOOSTISOSAD - tl = teelusikas - spl = supilusikas	
PRUUNISTUSASTE = KESKMINE	1. VESI = 365 ml	3. JAHU = 620 g
KAAL = 1000 g	2. SOOL = 2 tl	4. PÄRM = 1½ tl

LEIVAKÜPSTAJA KASUTAMINE

Programmide valik

Soovitud programmi valimiseks kasutage menüüklahvi. Iga kord kui te vajutate menüüklahvi, liigub ekraanil kuvatav number järgmisse programmi.

1. **Basic Bread (harilik sai).** Selle programmi abil saate valmistada sandwich-tüüpi saia.
2. **French Bread (Prantsuse leib).** Selle programmi abil saate valmistada traditsioonilise prantsuse valge saia paksema koorikuga.
3. **Sweet Bread (magus sai).** See programm on sobiv nupsusaia tüüpi retseptile, mis sisaldab rohkem rasvainet ja suhkrut. Kui kasutate valmissegusid, ärge ületage kokku 750 g tainakogust.
4. **Quick Bread (kiirleib).** Kasutage seda programmi kõige kiiremini valmivate saiade jaoks. Saiadel, mis on küpsetatud selle programmi abil, on tihedam tekstuur kui saiadel, mis on valmistatud teiste programmide abil.
5. **Whole grain bread (täisteraleib).** Valige see programm, kui kasutate täisterajahu.
6. **Gluten-free bread (gruteenivaba leib).** Soovitame kasutada valmissegu. Selle programmiga on võimalik kasutada ainult 1000 g seadistus (vt gluteenivaba programmi kasutamise hoiatusi).
7. **Rye bread (rukkileib).** Valige see programm, kui kasutate suures koguses rukkijahu või muud seda tüüpi teravilja (nt tatar, speltanisu).
8. **Ainult küpsetamine.** Kasutage seda programmi, et küpsetada vahemikus 10 kuni 70 minutit. Programmi saab valida iseseisvalt ja seda saab kasutada:
   a) pärast pärmitaina programmi lõpetamist,
   b) juba küpsenud ja jahtunud leibade pealispinna uuesti soojendamiseks või krõbedaks muutmiseks,
   c) küpsetamise lõpetamiseks pikaajalise voolukatkestuse korral leivaküpsetustsükli jooksul.
9. **Pärmitainas.** Selle programmi abil saate valmistada pitsataina, leivataina ja vahvlitaina retsepte. See programm ei valmista toitu.
10. **Kook.** Selle programmi abil saate küpsetuspulbrit kasutades kooke valmistada. Selle programmiga saate kasutada ainult 750 g seadistust.
11. **Puder.** Selle programmi abil saate valmistada putrusid ja riisipudingut.
12. **Moos.** Kasutage seda programmi koduste mooside valmistamiseks. **Programmide 11 ja 12 kasutamisel olge kaane avamisel ettevaatlik, eralduda võivad aurujoad ja kuuma õhk.**

Leiva kaalu valimine

Valitud kaalu - 500 g, 750 g või 1000 g - määramiseks vajutage klahvi. Märgutuli süttib valitud sätte vastas üleval. Kaal kuvatakse ainult teavitamise eesmärgil. Osade programmide puhul ei ole võimalik kaalu valida.

Kooriku pruunistusastme valimine

Saadaval on kolm valikut: hele / keskmine / tume. Kui soovite vaikesätet muuta, vajutage klahvi, kuni märgutuli süttib valitud sätte vastas. Osade programmide puhul ei ole pruunistusastet võimalik valida.

ET

Start / stopp

Seadme sisselülitamiseks vajutage klahvi. Loendamine algab. Programmi peatamiseks või programmeeritud viitstardi tühistamiseks **vajutage klahvi 3 sekundi jooksul.**

LEIVAKÜPSETAJA TÖÖTAMINE

1. Segamine

Selle programmi abil saate mõjutada taigna struktuuri ja selle kerkimisvõimet.
Selle tsükli jooksul võite lisada koostisosi: kuivatatud puuviljad, oliivid jne. Helisignaal teavitab, millal seda teha.
Palun vaadake tsüklitabelit (vt kasutusjuhendi lõpus) ja "lisa" veergu. See veerg näitab aega, mis kuvatakse teie seadme ekraanil, kui kõlab helisignaal.

2. Paus

Laseb tainal segamise kvaliteedi parandamiseks kerkida.

3. Kergitamine

Aeg, mille jooksul pärm kergitab tainast ja täiustab selle aroomi.

4. Küpsetamine

Taignast moodustatakse leivapäts ja luuakse soovitud kooriku värv ja krõbedus.

5. Soojana hoidmine

Hoiab leiva soojas 1 tunni peale küpsetamist. Soovitatav on leib pärast küpsetamist siiski välja võtta.
Tund aega kestva tsükli „Soojana hoidmine" ajal kuvatakse ekraanil jätkuvalt „0:00". Tsükli lõpus peatub seade pärast mitme helisignaali kõlamist automaatselt.

VIITSTARDIPROGRAMM

Võite seadme programmeerida nii, et tainasegu oleks teie valitud ajaks valmis, aega saab valida kuni 15 tundi ette. Viitstardiprogramm pole saadaval programmide 4, 8, 9, 10, 11 ja 12 jaoks.

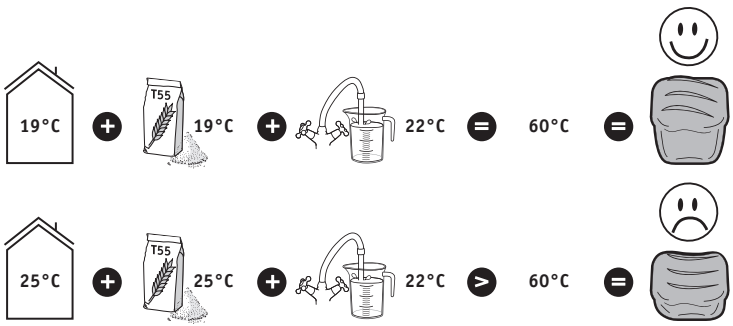
See etapp toimub pärast programmi, pruunistusastme ja kaalu valimist. Kuvatakse programmiaeg. Arvutage aja vahe programmi käivitamise hetke ja aja vahel, mil soovite oma küpsetist valmis saada. Masin näitab automaatselt programmi tsükli kestust. Viitstardiga alustamiseks vajutage nuppu ja ekraanile ilmub nii kujutis kui ka vaikeaeg (15:00). Aja seadistamiseks vajutage nuppu. Tuled põlema. Vajutage viitstardiprogrammi käivitamiseks.

Kui midagi läks valesti või soovite aja seadistust muuta, hoidke klahvi all, kuni see annab helisignaali. Kuvatakse vaikeaeg. Alustage töörežiimi uuesti.

Mõned koostisosad on kergesti riknevad. Ärge kasutage viitstardiprogrammi nende retseptide jaoks, mis sisaldavad toorest piima, muna, jogurtit, juustu, värskeid puuvilju.

PRAKTILISED NÕUANDED

1. Kõik koostisosad peavad olema toatemperatuuril (kui pole teisiti määratud) ja peavad olema hoolikalt kaalutud. **Mõõtke vajalikud vedelikud lisatud mõõtetopsiku abil. Kasutage lisatud lusikat ette nähtud supilusika mõõdu mõõtmiseks ühes otsas ja teelusika mõõdu mõõtmiseks teises otsas.** Ebatäpne mõõtmine võib rikkuda valmistulemuse. Leiva valmistamise protsess on tundlik temperatuuri ja niiskuse suhtes. Kuuma ilmaga on soovitatav kasutada tavalisest jahedamaid vedelikke. Samuti võib külma ilmaga olla vajalik vee või piima soojendamine (mitte üle 35°C).

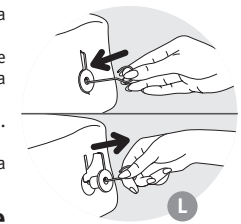


2. Kasutage kehtiva säilivustähtajaga tooteid ning hoidke neid kuivas ja jahedas kohas.
3. Jahukogust peab köögikaalu abil täpselt kaaluma. Kasutage aktiivkuivpärmi (kottides).
4. Kasutamise ajal vältige kaane avamist (kui pole märgitud teisiti).
5. Järgige koostisosade täpset järjekorda ja retseptides märgitud koguseid. Esiteks lisage vedelikud ja seejärel tahked ained. **Pärm ei tohi kokku puutuda vedelikega või soolaga. Liiga palju pärmi nõrgestab taina struktuuri, see kerkib palju ja vajub küpsemise ajal kokku.**

ET

Üldine järjekord:
- Vedelikud (pehme või, õli, munad, vesi, piim)
- Sool
- Suhkur
- Pool jahust
- Piimapulber
- Vajalikud tahked koostisosad
- Teine pool jahust
- Pärm

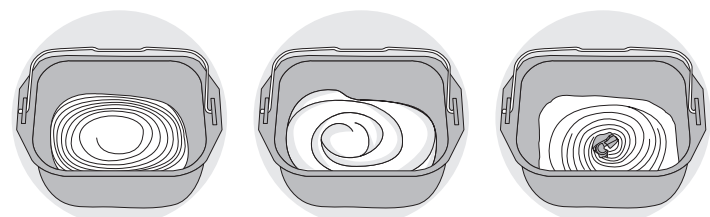
6. Alla 7-minutilise voolukatkestuse korral salvestab masin oma oleku ja jätkab tööd, kui elektriühendus taastub.
7. Kui soovite, et üks leivatsükkel järgneks otse teisele, oodake umbes 1 tund. mõlema tsükli vahel, et lasta masinal jahtuda ja vältida võimalikku mõju leiva valmistamisele.
8. Leiva väljavõtmisel võib segamislaba jäädа leiva sisse kinni. Sellisel juhul kasutage segamislaba eemaldamiseks konksu. Selleks sisestage konks segamislaba võlli ja tõstke seda seejärel eemaldamiseks.



Gluteenivaba programmi kasutamise hoiatused

- Tükkide tekke vältimiseks tuleb koos pärmiga erinevad jahutüübid segada ja sõeluda.
- Programmi käivitamisel on vaja segamisprotsessi abistada: kraapige mittemetallist spaatliga kõik külgedel segunemata koostisosad vormi keskosa suunas.
- Gluteenivaba leib ei kerki nii palju kui traditsiooniline leib. **See on tihedama konsistentsiga ja heledama värviga kui tavaline leib.**
- Kõik valmissegude kaubamärgid ei anna samu tulemusi: võib-olla vajalik retsepte kohandada. Seetõttu on soovitatav läbi viia mõned proovid (vt näidet allpool).

Näide: reguleerige vedeliku kogust.



Liiga vedel **OK** **Liiga kuiv**

Erand: koogitaigen peab jääma üsna vedel.

KOOSTISOSADE TEAVE

Pärm: Leiva küpsetamisel kasutatakse pagaripärmi. Seda pärmi müüakse erinevas vormis: kuubikukujuline presspärm, rehüdreeritav aktiivpärm või kuivpärm. Pärmi müüakse supermarketites (pagari- või värskete toiduainete osakondades), kuid võite osta presspärmi ka oma pagarilt. Pärmi peab koos teiste koostisosadega lisama otse teie masina vormi. Presspärmi on siiski soovitatav põhjalikult sõrmede vahel pudistada, et hõlbustada selle segunemist.

Järgige soovitatud koguseid (vt allpool toodud vastavustabelit).

Kuivpärmi ja presspärmi kogus / kaaluekvivalendid:

Kuivpärm (tl)	*1*	*1.5*	*2*	*2.5*	*3*	*3.5*	*4*	*4.5*	*5*
Presspärm (g)	*9*	*13*	*18*	*22*	*25*	*31*	*36*	*40*	*45*

Jahu: Kui retseptides pole märgitud teisiti, on soovitatav kasutada T55 jahu. Kui kasutate spetsiaalsete jahutüüpide segusid leiva, nupsusaia või piimaleiva jaoks, ei tohi kogus ületada 750 g tainast (jahu + vesi).

Sõltuvalt jahu kvaliteedist võivad leiva valmistamise tulemused samuti erineda.

• Hoidke jahu hermeetiliselt suletud anumas, kuna jahu reageerib muutustele ümbritsevas kliimas (niiskus). Lisades leivatainale kaera, kliisid, nisuidusid, rukist või täisteratooteid, saate tihedama ja vähem koheva leiva.

• Mida rohkem on jahu koostises täistera jahu, see tähendab, et see sisaldab nisutera väliskihti (T> 55), seda vähem tainas kerkib ja seda tihedam on leib.

• Kaubanduses leiate müügil ka valmissegusid leiva valmistamiseks. Palun järgige tootja soovitusi nende segude kasutamiseks.

Gluteenivaba jahu: Nende jahutüüpide suurte koguste kasutamine leiva valmistamiseks nõuab gluteenivaba leiva programmi kasutamist. On palju jahutüüpe, mis ei sisalda gluteeni. Tuntumad on tatrajahu, riisijahu (kas valge- või täisterajahu), kinoajahu, maisijahu, kastanijahu, hirssijahu ja sorgo jahu. Gluteenivabade leibade jaoks on gluteeni elastsuse taasloomiseks hädavajalik segada mitut tüüpi mitte-leivajahu ja lisada paksendavaid aineid.

Gluteenivaba leiva paksendajad: Sobiva koostise saavutamiseks ja gluteeni elastsuse jäljendamiseks võite oma valmistusprotsessi lisada natuke ksantaankummi ja / või guarkummi.

Gluteenivabad valmissegud: Need hõlbustavad gluteenivaba leiva valmistamist, kuna need sisaldavad paksendajaid ja nende eeliseks on täielik gluteenivaba garantii - mõned neist on ka orgaanilised.

Kõik kasutusvalmis gluteenivabad segud ei pruugi anda samu tulemusi.

Suhkur: Ärge kasutage tükisuhkrut. Suhkur toidab pärmi, annab leivale hea maitse ja parandab kooriku värvi.

Sool: Reguleerib pärmi aktiivsust ja annab leivale maitse.
Enne valmistamise algust ei tohi see pärmiga kokku puutuda.
See parandab ka taina struktuuri.

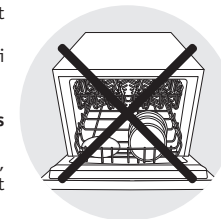
Vesi: Vesi niisutab ja aktiveerib pärmi. Samuti niisutab see jahus olevat tärklist ja võimaldab moodustada leivapätsi. **Vett võib asendada osaliselt või tervikuna piima või muu vedelikuga. Kasutage toatemperatuuril vedelikke, välja arvatud gluteenivabad leivad, mille jaoks on vaja kasutada sooja vett (umbes 35 ° C).**

Rasvad ja õlid: Rasvad muudavad leiva kohevamaks. Leib säilib ka paremini ja kauem. Liiga palju rasva aeglustab taina kerkimist. Kui kasutate võid, murendage see väikesteks tükkideks või laske sel eelnevalt pehmeneda. Ärge lisage sulatatud võid. Vältige rasva kokkupuudet pärmiga, kuna rasv võib takistada pärmi niiskumist.

Munad: Need parandavad leiva värvi ja soodustavad leivapätsi kuju moodustumist. Kui kasutate mune, vähendage vastavalt vedeliku kogust. Lisage muna ja vajalik vedelik, kuni saate retseptis märgitud vedeliku koguse.
Retseptid on mõeldud keskmise suurusega munale, mis on 50 g, kui munad on suuremad, lisage veidi jahu; kui munad on väiksemad, lisage veidi vähem jahu.

Piim: Piim on emulgeeriva toimega, soodustab korrapärasemate rakkude loomist ja seetõttu ka korrapärasema leivapätsi kujunemist. Võite kasutada värsket piima või piimapulbrit. Kui kasutate piimapulbrit, lisage esialgu piima kogusele vastav vee kogus: üldmaht peab olema võrdne retseptis märgitud mahuga.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS



- Eemaldage seade vooluvõrgust ja oodake, kuni see täielikult jahtub.
- Peske vormi ja segamislaba kuuma nõudepesuvahendiveega. Kui segamislaba jääb vormi kinni, leotage seda 5–10 minutit.
- Puhastage seadme kere niiske lapiga. Kuivatage põhjalikult.
- **Seade ja eemaldatavad osad pole sobivad nõudepesumasinas kasutamiseks - K.**
- Ärge kasutage majapidamises kasutatavaid puhastusvahendeid, abrasiivseid švamme ega alkoholi. Kasutage pehmet, niisket lappi.
- Ärge kunagi kastke seadme kere ega kaant vette ega muusse vedelikku.

VEAOTSINGU JUHEND RETSEPTIDE TÄIUSTAMISEKS

Ei saavuta soovitud tulemusi? See tabel aitab teid.	Leib kerkib liiga palju	Leib vajub peale kerkimist kokku	Leib ei kerki piisavalt	Koorik ei ole piisavalt kuldne	Küljed on pruunid, kuid leib ei ole läbiküpsenud	Ülevalt ja külgedelt on jahune
						
Nuppu vajutati küpsemise ajal.				●		
Ei kasutatud piisavalt jahu.		●				
Liiga palju jahu.			●			●
Ei kasutatud piisavalt pärmi.			●			
Liiga palju pärmi.		●		●		
Ei kasutatud piisavalt vett.			●			●
Liiga palju vett.		●			●	
Ei kasutatud piisavalt suhkrut.			●			
Kehva kvaliteediga jahu.			●	●		
Koostisainete vale suhe (liiga palju).	●					
Liiga kuum vesi.		●				
Liiga külm vesi.			●			
Vale programm.			●	●		

TEHNILISE VEA OTSINGU JUHEND

ET

PROBLEEMID	PÕHJUSED - LAHENDUSED
Segamislaba on vormi külge kinni jäänud.	• Leotage enne eemaldamist.
Pärast nupule vajutamist ei juhtu midagi.	• E01 kuvatakse ja vilgub ekraanil, seade piiksub, seade on liiga kuum. Oodake 2 tsükli vahel 1 tund. • E00 kuvatakse ja vilgub ekraanil, seade piiksub: seade on liiga külm. Oodake, kuni see saavutab toatemperatuuri. • HHH või EEE kuvatakse ja vilgub ekraanil, seade piiksub: rike. Masinat peab hooldama volitatud isik. • Viitstart on programmeeritud.
Peale vajutamist mootor töötab, kuid segamist ei alustata.	• Vorm ei ole korralikult paigaldatud. • Segamislaba puudub või ei ole korralikult paigaldatud. Kahel ülalnimetatud juhul peatage seade käsitsi, vajutades pikalt nuppu. Alustage retseptiga algusest.
Pärast viitstardiga alustamist ei ole leib piisavalt kerkinud või mitte midagi ei toimu.	• Unustasite vajutada toitenuppu peale viitstardi seadistamist. • Pärm on puutunud kokku soola ja/või veega. • Segamislaba on puudu.
Kõrbelõhn.	• Mõned koostisosad on kukkunud väljapoole vormi: eemaldage seade vooluvõrgust, laske jahtuda, seejärel puhastage seest niiske käsnaga ja ilma puhastusvahenditeta. • Segu on üle voolanud: kasutatud koostisosade kogus on liiga suur, märkimisväärselt vedel. Järgige retseptis antud koostisosade kogust.

APRAŠYMAS

1 Dangtis
2 Valdymo pultas
- **a** Ekranas
- **b** Programų pasirinkimas
- **c** Svorio pasirinkimas
- **d** Atidėto paleidimo nustatymo ir programų laiko reguliavimo mygtukai 11
- **e** Pasirinkite plutos spalvą
- **f** Įjungimo (išjungimo) mygtukas
- **g** Veikimo indikatoriaus lemputė

3 Duonos keptuvė
4 Minkymo mentelė
5 Graduota menzūra
6 Arbatinio šaukštelio matavimo priemonė/ valgomojo šaukšto matavimo priemonė
7 Kabliuko priedas minkymo mentelei iškelti

Išmatuotasis šio produkto triukšmo lygis yra 66 dBa.

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

- Prieš pirmą kartą naudodamiesi prietaisu, atidžiai perskaitykite naudojimo instrukcijas ir laikykite jas saugioje vietoje, kad galėtumėte pasižiūrėti ateityje.
- Pašalinkite visas pakuotes, lipdukus ir įvairius priedus iš buitinio prietaiso vidaus ir nuo išorės - A.
- Visas dalis ir prietaisą nuvalykite drėgna šluoste ir gerai išdžiovinkite.

GREITAS PALEIDIMAS

- Prietaisą padėkite ant lygaus, stabilaus, karščiui atsparaus darbo paviršiaus, atokiau nuo vandens purslų.
- Išvyniokite laidą ir įjunkite jį į įžemintą elektros lizdą. Pasigirdus garso signalui, pagal numatytuosius nustatymus rodoma 1 programa - G.
- Prietaisą naudojant pirmą kartą, gali būti juntamas nežymus kvapas.
- Pakeldami rankeną išimkite duonos keptuvę. Po to įdėkite minkymo mentelę - B - C.
- Rekomenduojama tvarka dėkite ingredientus į keptuvę (žr. Paragrafą PRAKTINIAI PATARIMAI). Įsitikinkite, kad visi ingredientai yra pasverti tiksliai - D - E.
- Įdėkite duonos keptuvę - F.
- Uždarykite dangtį.
- Naudodami MENU klavišą, pasirinkite pageidaujamą programą.
- Paspauskite START/STOP klavišą. Laikmačio blykstės 2 taškai. Įsižiebia veikimo indikatoriaus lemputė - H - I.
- Kepimo ciklo pabaigoje START/STOP paspauskite ir atjunkite duonos kepimo aparatą. Išimkite duonos keptuvę. Visada naudokite orkaitės pirštines, kadangi keptuvės rankenos ir dangčio vidus yra karšti. Duoną išimkite, kol ji karšta, ir padėkite ant grotelių 1 val., kad atvėstų - J.

Kad susipažintumėte su savo duonos kepimo aparato veikimu, siūlome išbandyti receptą PRANCŪZIŠKA DUONA kaip savo pirmąją duoną.

PRANCŪZIŠKA DUONA (2 programa)	INGREDIENTAI - a. š. = arbatinis šaukštelis - v.š. = valgomasis šaukštas	
PLUTOS SPALVA = VIDUTINĖ	1. VANDUO = 365 ml	3. MILTAI = 620 g
SVORIS = 1000 g	2. DRUSKA = 2 v. š.	4. MIELĖS = 1½ a. š.

DUONOS KEPIMO APARATO NAUDOJIMAS

Programos pasirinkimas

MENU Kad pasirinktumėte pageidaujamą programą, naudokite meniu MENU klavišą. Kiekvieną kartą paspaudus klavišą, ekrane rodomas skaičius pereina į kitą programą.

1. **Pagrindinė duona.** Naudokite šią programą gaminti pagal kepalo sumuštiniams tipo baltos duonos receptą.
2. **Prancūziška duona.** Naudokite šią programą gaminti pagal tradicinės baltos prancūziškos duonos receptą su storesne pluta.
3. **Saldi duona.** Ši programa tinkama gaminti „brioche“ tipo receptams, kuriuose yra daugiau riebalų ir cukraus. Jei naudojate paruoštus galinti gaminius, nenaudokite daugiau nei 750 g tešlos iš viso.
4. **Greita duona.** Naudokite šią programą greičiausiai iškepamai baltai duonai. Duonos, kepamos naudojant šią programą yra tankesnės tekstūros nei duonos, kepamos naudojant kitas programas.
5. **Viso grūdo duona.** Pasirinkite šią programą, kai naudojate viso grūdo miltus.
6. **Duona be glitimo.** Rekomenduojame naudoti paruoštą naudoti mišinį. Šiai programai galimas tik 1000 g nustatymas (žr. įspėjimus dėl naudojimosi beglitimėmis programomis).
7. **Ruginė duona.** Pasirinkite šią programą, kai naudojate didelį kiekį ruginių miltų ar kitų šio tipo grūdų (pvz. grikių, speltos).
8. **Tik kepimas.** Naudokite šią programą kepti nuo 10 iki 70 min. Ją galima pasirinkti ir naudoti:
   a) pasibaigus „Kildinamos tešlos“ programai,
   b) pašildyti jau iškeptas atvėsusias duonas ar suteikti jų paviršiui traškumo,
   c) pabaigti kepimą užsitęsus duonos ciklo metu įvykusiam elektros tiekimo nutrūkimui.
9. **Kildinama tešla.** Naudokite šią programą picos tešlos, duonos tešlos ir vaflių tešlos receptams. Ši programa maisto negamina.
10. **Pyragas.** Naudokite šią programą gamindami pyragus su kepimo milteliais. Tik 750 g nustatymas yra galimas šiai programai.
11. **Košė.** Naudokite šią programą gamindami pagal košės ar ryžių pudingo receptus.
12. **Uogienė.** Naudokite šią programą naminėms uogienėms gaminti. **Naudodami 11 ir 12 programas, atidarydami dangtį būkite atsargūs dėl garų srovių ir karšto oro išleidimo.**

Duonos svorio pasirinkimas

Paspauskite klavišą, kad nustatytumėte pasirinktą svorį - 500 g, 750 g arba 1000 g. Indikatoriaus lemputė įsižiebia priešais pasirinktą nustatymą. Svoris nurodomas tik informaciniais tikslais. Kai kuriose programose nėra galimybės pasirinkti svorį.

Plutos spalvos pasirinkimas

Galimi trys variantai: šviesi/vidutinė/tamsi. Jei norite pakeisti numatytąjį nustatymą, spauskite klavišą, kol indikatoriaus lemputė įsižiebs priešais pasirinktą nustatymą. Kai kuriose programose nėra galimybės pasirinkti plutos spalvą.

Paleisti / sustabdyti

Spustelėkite START STOP klavišą, norėdami įjungti prietaisą. Prasideda skaičiavimas. **Paspauskite START STOP klavišą 3 sekundes**, norėdami sustabdyti programą arba atšaukti nustatytą atidėtą paleidimą.

DUONOS KEPIMO APARATO VEIKIMAS

1. Minkymas

Naudokite šią programą, norėdami suformuoti tešlos struktūrą ir jos gebėjimą tinkamai kilti.
Šio ciklo metu galite pridėti ingredientų: džiovintų vaisių, alyvuogių ir pan. Garso signalas nurodo, kada tai padaryti. Vadovaukitės ciklo diagrama (žr. instrukcijų vadovo pabaigą) ir stulpeliu „Papildoma“. Šis stulpelis nurodo laiką, kuris bus rodomas prietaiso ekrane, kai pasigirs garso signalas.

2. Poilsis

Leidžia tešlai plėstis, kad pagerėtų minkymo kokybė.

3. Kildinimas

Laikas, per kurį mielės dirba kildindamos duoną ir kurdamos jos aromatą.

4. Kepimas

Tešlą paverčia kepalu ir užtikrina pageidaujamą plutos spalvą ir traškumo lygį.

5. Šilumos palaikymas

Palaiko duoną šiltą 1 valandą nuo iškepimo. Vis dėlto, rekomenduojama duoną išimti, kai kepimas baigtas.
Valandos trukmės ciklo „Šilumos palaikymas“ metu ekrane ir toliau rodomas „0:00“. Ciklo pabaigoje prietaisas, išleidęs keletą garso signalų, automatiškai sustoja.

ATIDĖTA PROGRAMOS PRADŽIA

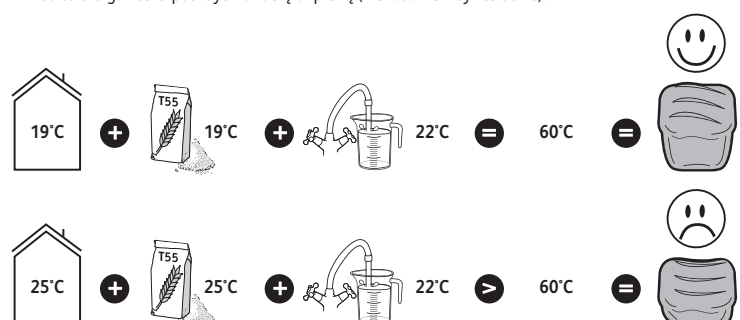
Prietaisą galite užprogramuoti taip, kad jūsų gaminys būtų paruoštas pasirinktu metu, iki 15 val. iš anksto. Atidėtos paleidimo programa negalima 4, 8, 9, 10, 11 ir 12 programoms.
Šis žingsnis pasirodo pasirinkus programą, plutos spalvą ir svorį. Rodomas
programos laikas. Apskaičiuokite laiko skirtumą tarp programos pradžios ir laiko, kada norite, kad receptas būtų paruoštas. Aparatas automatiškai įtraukia programos ciklo trukmę. Norėdami pasiekti atidėtą paleidimą, spustelėkite mygtuką ir ekrane pasirodys vaizdas bei numatytasis laikas (15:00). Norėdami nustatyti laiką, spustelėkite mygtuką. Lemputės įsižiebia . Spustelėkite START STOP, norėdami pradėti atidėto paleidimo programą.

Jei suklydote arba norite pakeisti laiko nustatymą, laikykite nuspaudę START STOP klavišą, kol jis išleis garso signalą. Rodomas numatytasis laikas. Pradėkite operaciją iš naujo.

Kai kurie ingredientai yra greitai gendantys. Atidėto paleidimo programos nenaudokite receptams, kurių sudėtyje yra: žalio pieno, kiaušinių, jogurto, sūrio, šviežių vaisių.

PRAKTINIAI PATARIMAI

1. Visi naudojami ingredientai turi būti kambario temperatūros (jei nenurodyta kitaip) ir turi būti tiksliai pasverti. Skysčius matuokite naudodami pateiktą sugraduotą puodelį. **Naudokite pridedamą šaukštą iš vienos pusės matuoti valgomiesiems šaukštams, iš kitos – arbatiniams šaukšteliams. Netikslūs matavimai lems blogus rezultatus. Duonos ruošimas labai priklauso nuo temperatūros ir drėgmės sąlygų.** Karštu oru rekomenduojama naudoti vėsesnius skysčius nei įprastai. Taip pat, šaltu oru gali tekti pašildyti vandenį ar pieną (niekada neviršykite 35 °C).

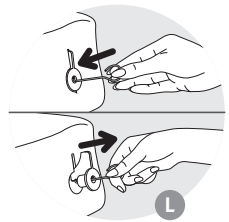


2. Ingredientus naudokite prieš pasibaigiant jų tinkamumo vartoti terminui ir laikykite juos vėsioje, sausoje vietoje.
3. Miltus reikia tiksliai pasverti naudojant virtuvės svarstykles. **Naudokite aktyvias sausas kepimo mieles (pakeliuose).**
4. Naudojimo metu neatidarinėkite dangčio (nebent nurodyta kitaip).
5. Laikykitės tikslios receptuose nurodytos ingredientų tvarkos ir kiekių. Pirmiausiai skysčiai, tada kietosios medžiagos. **Mielės turi nesusiliesti su skysčiais ar su druska. Per didelis mielių kiekis silpnina tešlos struktūrą, kuri smarkiai pakils ir dėl to vėliau kepant sukris.**

Bendra tvarka, kuria vadovaujamasi:

- Skysčiai (minkštas sviestas, aliejus, kiaušiniai, vanduo, pienas)
- Druska
- Cukrus
- Pirmoji miltų pusė
- Pieno milteliai
- Specialūs kietieji ingredientai
- Antroji miltų pusė
- Mielės

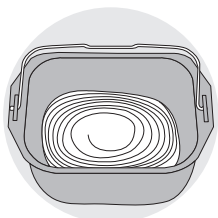
6. Nutrūkus maitinimui iki 7 minučių, aparatas išsaugos savo būseną ir, įjungus maitinimą, atnaujins savo veikimą.
7. Jei pageidaujate leisti vieną duonos ciklą iš karto po kito, tarp ciklų palaukite maždaug 1 val., kad aparatas atvėstų ir būtų išvengta bet kokio galimo poveikio duonos gamybai.
8. Ištraukus duoną, minkymo mentelė gali likti įstrigusi joje. Tokiu atveju naudokite kabliuką, kad ją švelniai pašalintumėte.
   Norėdami tai padaryti, įdėkite kabliuką į minkymo mentelės veleną ir pakelkite, kad ją išimtumėte.



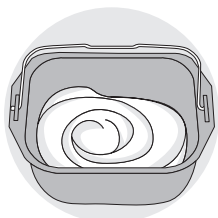
Įspėjimai dėl programų be glitimo naudojimo

- Miltų rūšių mišinius reikia persijoti su mielėmis, kad nesusidarytų gumulėliai.
- Paleidus programą būtina padėti minkymo procesui: nemetaline mentele nubraukti visus neįmaišytus ingredientus nuo keptuvės šonų į vidurį.
- Duona be gitimo negali pakilti tiek, kiek tradicinė duona. **Ji bus tankesnės konsistencijos ir šviesesnės spalvos nei įprasta duona.**
- Ne visų prekės ženklų paruošti mišiniai duoda vienodus rezultatus, receptus gali tekti pakoreguoti. Todėl rekomenduojama atlikti tam tikrus bandymus (žr. toliau pateiktą pavyzdį).

Pavyzdys: sureguliuokite skysčio kiekį.



Per skysta



Gerai



Per sausa

Išimtis: torto tešla turi likti gana skysta.

INFORMACIJA APIE INGREDIENTUS

LT

Mielės: Duona gaminama naudojant kepimo mieles. Šio tipo mielės parduodamos įvairiomis formomis: maži presuotųjų mielių kubeliais, aktyvios sausos mielės, skirtos atidrėkinti, arba tirpios sauso mielės. Mielės parduodamos prekybos centruose (kepinių ar šviežių maisto skyriuose), tačiau presuotųjų mielių galite nusipirkti ir iš kepėjo. Mieles reikia įdėti tiesiai į aparato keptuvę su kitais ingredientais. Vis dėlto kruopščiai susmulkinkite presuotąsias mieles pirštais, kad jos lengviau išsisklaidytų.

Laikykitės rekomenduojamų kiekių (žr. toliau pateiktą atitikmenų lentelę).

Sausų mielių ir presuotųjų mielių kiekio/svorio atitikmenys:

Sausos mielės (a. š.)	*1*	*1.5*	*2*	*2.5*	*3*	*3.5*	*4*	*4.5*	*5*
Presuotosios mielės (g)	*9*	*13*	*18*	*22*	*25*	*31*	*36*	*40*	*45*

Miltai: Rekomenduojama naudoti T55 tipo miltus, jei receptuose nenurodyta kitaip. Jeigu naudojate specialių miltų tipų mišinius duonai, „brioche“ ar pieniškai duonai, neviršykite iš viso 750 g tešlos kiekio (miltai + vanduo).
Duonos gaminimo rezultatai gali skirtis ir priklausomai nuo miltų kokybės.

- Miltus laikykite hermetiškai sandariame inde, nes miltai reaguoja į svyravimus klimato sąlygų (drėgmę). Į duonos tešlą įdėtos avižos, sėlenos, kviečių gemalai, rugių ar neskaldyti grūdai lems, kad pagaminta duona bus tankesnė ir mažiau puri.
- Kuo daugiau miltų yra iš neskaldytų grūdų, t. y. turinčių išorinių sluoksnių dalį iš kviečių grūdų (T>55), tuo mažiau tešla kils ir tuo duona bus tankesnė.
- Taip pat prekyboje rasite iš anksto paruoštus naudoti gaminius duonai. Vadovaukitės gamintojo rekomendacijomis dėl šių ruošinių naudojimo.

Miltai be glitimo: Šių miltų tipų didelių kiekių naudojimas duonai gaminti reikalauja naudoti duonos be glitimo programą. Yra daug miltų rūšių, kurių sudėtyje visiškai nėra glitimo. Geriausiai žinomi yra grikių miltai, ryžių miltai (balti arba viso grūdo), bolivinės balandos miltai, kukurūzų miltai, kaštainių miltai, sorų miltai ir sorgų miltai.

Duonos be glitimo atveju, norint atstatyti glitimo elastingumą, būtina sumaišyti kelių rūšių miltus, neskirtus duonos gamybai, ir įberti tirštinančių medžiagų.

Duonos be glitimo tirštinančios medžiagos: Norėdami gauti tinkamą konsistenciją ir pabandyti imituoti glitimo elastingumą, į savo gaminius galite įdėti šiek tiek ksantano dervos ir (arba) pupenių tirštiklio.

Iš anksto paruošti naudoti gaminiai be glitimo: Jie palengvina duonos be glitimo gamybą, nes juose yra tirštiklių ir turi privalumą, kad galite būti visiškai tikri, kad jie be glitimo – kai kurie ir ekologiški.
Ne visų prekės ženklų iš anksto paruošti naudoti gaminiai be glitimo duoda vienodus rezultatus.

Cukrus: Nenaudokite cukraus gabalėlių. Cukrus maitina mieles, duonai suteikia gerą skonį ir pagerina plutos spalvą.

Druska: Ji reguliuoja mielių veiklą ir suteikia duonai skonį.
Ji neturi liestis su mielėmis prieš pradedant ruošti.
Ji taip pat pagerina tešlos struktūrą.

Vanduo: Vanduo atidrėkina ir suaktyvina mieles. Jis taip pat drėkina miltų krakmolą ir leidžia formuoti kepalą. Visą ar dalį vandens galima pakeisti pienu ar kitais skysčiais. **Naudokite kambario temperatūros skysčius, išskyrus duonoms be glitimo, kurioms reikia naudoti šiltą vandenį (apie 35 °C).**

Riebalai ir aliejai: Riebalai duoną padaro puresnę. Ji geriau ir ilgiau laikysis. Per didelis riebalų kiekis lėtina tešlos kilimą. Jei naudojate sviestą, sutrupinkite jį į mažus gabalėlius arba jį suminkštinkite. Nedėkite lydyto sviesto. Neleiskite riebalams liestis su mielėmis, nes riebalai gali neleisti mielėms atidrėkti.

Kiaušiniai: Jie pagerina duonos spalvą ir lemia gerą kepalo formavimąsi. Jei naudojate kiaušinius, atitinkamai sumažinkite skysčių kiekį. Įmuškite kiaušinį ir įpilkite reikiamo skysčio, kol gausite recepte nurodytą skysčių kiekį.
Receptai buvo sukurti vidutinio dydžio kiaušiniui – 50 g, jei kiaušiniai didesni, įberkite šiek tiek miltų; jei kiaušiniai mažesni, berkite šiek tiek mažiau miltų.

Pienas: Pienas pasižymi emulsiniu poveikiu kuris lemia taisyklingesnių ląstelių susidarymą, taigi ir patrauklią kepalo išvaizdą. Galite naudoti šviežią pieną arba pieno miltelius. Jei naudojate pieno miltelius, pilkite vandens tiek, kiek iš pradžių numatyta pieno: bendras tūris turi būti lygus recepte nurodytam tūriui.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir palaukite, kol jis visiškai atvės.
- Keptuvę ir minkymo mentelę plaukite karštu muiluotu vandeniu. Jei minkymo mentelė pasilieka keptuvėje, pamirkykite ją 5 – 10 min.
- Prietaiso korpusą nuvalykite drėgna audeklo šluoste. Gerai nusausinkite.
- **Prietaisas ir nuimamos dalys netinka plauti indaplovėje - K.**
- Nenaudokite jokių buitinių valiklių, abrazyvinių paviršių ar alkoholio. Naudokite minkštą drėgną šluostę.
- Prietaiso korpuso ar dangčio niekada nepanardinkite į vandenį ar kitą skystį.



TRIKČIŲ ŠALINIMO VADOVAS JŪSŲ RECEPTAMS TOBULINTI

Nepavyksta pasiekti laukiamų rezultatų? Jums padės ši lentelė.	Duona pakyla per daug	Duona sukrenta po to, kai per daug pakyla	Duona pakankamai nepakyla	Pluta ne pakankamai auksinė	Šonai rudi, bet duona nepilnai iškepusi	Viršus ir šonai miltuoti
Kepimo metu paspaustas START/STOP mygtukas.				●		
Per mažai miltų.		●				
Per daug miltų.			●			●
Per mažai mielių.			●			
Per daug mielių.		●		●		
Per mažai vandens.			●			●
Per daug vandens.		●			●	
Nepakanka cukraus.			●			
Prastos kokybės miltai.			●	●		
Neteisingos proporcijos ingredientų (per daug).	●					
Per karštas vanduo.		●				
Per šaltas vanduo.			●			
Klaidinga programa.			●	●		

LT

GEDIMŲ NUSTATYMO IR ŠALINIMO INSTRUKCIJA

PROBLEMOS	PRIEŽASTYS - SPRENDIMAI
Minkymo mentelė įstrigusi keptuvėje.	• Prieš nuimdami leiskite pamirkti.
Paspaudus START/STOP, nieko neįvyksta.	• Ekrane rodomas ir mirksi E01, prietaisas pypsi: prietaisas per karštas. Tarp 2 ciklų palaukite 1 valandą. • Ekrane rodomas ir mirksi E00, prietaisas pypsi: prietaisas per šaltas. Palaukite, kol jis pasieks kambario temperatūrą. • Ekrane rodomas ir mirksi HHH arba EEE, prietaisas pypsi: gedimas. Aparatą turi aptarnauti įgalioti darbuotojai. • Nustatytas atidėtas įjungimas.
Įjungus, variklis veikia START/STOP, bet minkymas nevyksta.	• Keptuvė įdėta neteisingai. • Minkymo mentelė neįdėta arba įdėta netinkamai. Šiais dviem minėtais atvejais prietaisą sustabdykite rankiniu būdu ilgu mygtuko paspaudimu. START/STOP mygtuką. Receptą dar kartą pradėkite nuo pradžių.
Po atidėto paleidimo duona nepakankamai pakilo arba niekas nevyksta.	• Nustatę atidėto START/STOP paleidimo programą, pamiršote spustelėti „įjungti“. • Mielės susilietė su druska ir (arba) vandeniu. • Neįdėta minkymo mentelė.
Degėsių kvapas.	• Kai kurie ingredientai užkrito už keptuvės: atjunkite prietaisą, leiskite jam atvėsti, tada išvalykite vidų drėgna kempine ir be jokių valymo priemonių. • Gaminimas buvo perpildytas: naudojamų ingredientų kiekis yra per didelis, ypač skysčių. Laikykitės recepte nurodytų proporcijų.

APRAKSTS

1 Vāks
2 Vadības panelis
- **a** Displeja ekrāns
- **b** Programmu izvēle
- **c** Svara izvēle
- **d** Pogas atliktā starta iestatīšanai un laika regulēšanai 11 programmām
- **e** Garozas krāsas izvēle
- **f** Ieslēgšanas / izslēgšanas poga
- **g** Darbības indikators

3 Maizes panna
4 Mīcīšanas lāpstiņa
5 Mērkrūze
6 Tējkarote/ēdamkarote
7 Āķis mīklas mīcīšanas lāpstiņas izcelšanai

LV

Šī produkta radītais trokšņa līmenis ir 66 dB.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

- Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju un saglabājiet to, lai vēlāk varētu ieskatīties tajā atkal.
- Noņemiet visu iepakojumu, uzlīmes un dažādos piederumus ierīces - A iekšpusē un ārpusē.
- Iztīriet visas ierīces daļas un pašu ierīci ar mitru drānu un rūpīgi izžāvējiet.

ĀTRAIS DARBA SĀKUMS

- Novietojiet ierīci uz līdzenas, stabilas un siltumizturīgas darba virsmas, kur to nevar nošļakstīt ar ūdeni.
- Atritiniet barošanas vadu un pievienojiet to strāvas kontaktligzdai ar zemējumu. Pēc skaņas signāla atskaņošanas uz displeja tiks parādīta 1. programma kā uzstādījums pēc noklusējuma - G.
- Pirmajā lietošanas reizē var būt jūtama neliela smaka.
- Izņemiet maizes pannu, paceļot rokturi. Pēc tam ielieciet mīcīšanas lāpstiņu - B - C.
- Ielieciet sastāvdaļas pannā, ievērojot norādīto secību (skat. sadaļu PRAKTISKI PADOMI). Pārliecinieties, ka visas sastāvdaļas ir precīzi nosvērtas - D - E.
- Ievietojiet maizes pannu ierīcē - F.
- Aizveriet vāku.
- Izmantojot pogu, izvēlieties vēlamo MENU programmu.
- Nospiediet START/STOP pogu. Mirgo 2 taimera punktiņi. Iedegas darbības indikators - H - I.
- Pēc cepšanas cikla beigām izslēdziet START/STOP un atvienojiet no elektrības tīkla maizes cepšanas ierīci. Izņemiet maizes pannu. Vienmēr izmantojiet virtuves cimdus, jo pannas rokturis, kā arī iekšpuse ir ļoti karsta. Izņemiet maizi, kamēr tā vēl ir karsta, un novietojiet uz režģa vismaz uz 1 stundu, lai atdziest - J.

Lai iepazītos ar maizes cepšanas ierīces darbību, iesakām izmēģināt FRANČU MAIZES recepti kā savu pirmo maizi.

FRANČU MAIZE (2. programma)	SASTĀVDAĻAS – tējk. = tējkarote, ēdamk. = ēdamkarote	
GAROZAS KRĀSA = VIDĒJA	1. ŪDENS = 365 ml	3. MILTI = 620 g
SVARS = 1000 g	2. SĀLS = 2 tējk.	4. RAUGS = 1½ tējk.

MAIZES CEPŠANAS IERĪCES LIETOŠANA

Programmas izvēle

MENU Izmantojiet izvēles pogu, lai izvēlētos vēlamo programmu. Katru reizi nospiežot MENU pogu, numurs uz displeja pārslēdzas uz nākamo programmu.

1. **Parasta maize**. Izmantojiet šo programmu, lai pagatavotu sendviča klaipa tipa baltmaizes recepti.
2. **Franču maize**. Izmantojiet šo programmu, lai pagatavotu tradicionālās franču baltmaizes recepti ar biezāku garozu.
3. **Saldā maize**. Šī programma ir piemērota brioša tipa receptēm, kurās ir vairāk tauku un cukura. Ja izmantojiet gatavos miltu maisījumus, kopumā nepārsniedziet maksimālo mīklas svaru 750 g.
4. **Ātri pagatavojama maize**. Izmantojiet šo programmu, lai pagatavotu ļoti ātri izcepamās baltmaizes. Maizēm, kas pagatavotas, izmantojot šo programmu, ir blīvāka tekstūra, nekā izmantojot citas programmas.
5. **Pilngraudu maize**. Izmantojiet šo programmu, lietojot pilngraudu miltus.
6. **Bezglutēna maize**. Mēs iesakām izmantot gatavos miltu maisījumus. Šai programmai ir pieejama tikai 1000 g izvēle (skat. brīdinājumus par bezglutēna programmu lietošanu).
7. **Rudzu maize**. Izmantojiet šo programmu, lietojot lielu daudzumu rudzu miltu vai citus šāda veida graudaugus (piemēram, griķi, spelta).
8. **Tikai cepšana**. Izmantojiet šo programmu, lai ceptu 10 līdz 70 minūtes. To var izvēlēties lietošanai atsevišķi vai izmantot:
   a) pēc raudzēšanas programmas pabeigšanas,
   b) lai uzsildītu vai padarītu kraukšķīgāku garozu jau izceptām un atdzisušām maizēm,
   c) lai pabeigtu cepšanu, ja maizes cepšanas cikla laikā ir bijis ilgstošs strāvas padeves pārtraukums.
9. **Mīklas raudzēšana**. Izmantojiet šo programmu, lai pagatavotu picas, maizes un vafeļu mīklas receptes. Šī programma necep ēdienu.
10. **Kūka**. Izmantojiet šo programmu, lai ceptu kūkas, izmantojot cepamo pulveri. Šai programmai ir pieejama tikai 750 g izvēle.
11. **Putra**. Izmantojiet šo programmu, lai pagatavotu putru un rīsa pudiņu receptes.
12. **Ievārījums.** Izmantojiet šo programmu, lai mājās gatavotu ievārījumus. **Izmantojot 11. un 12. programmu, atverot vāku, uzmanieties no izplūstošā tvaika un karstā gaisa.**

Maizes svara izvēle

Nospiediet pogu, lai izvēlētos svaru – 500 g, 750 g vai 1000 g. Pretī izvēlētajam iestatījumam iedegsies indikators. Svars tiek norādīts tikai informatīviem nolūkiem. Dažām programmām nav iespējams norādīt svaru.

Garozas krāsas izvēle

Pieejami trīs varianti: gaiša / vidēja / tumša. Ja vēlaties mainīt noklusējuma iestatījumu, nospiediet pogu līdz iedegsies indikators pretī vēlamajam iestatījumam. Dažām programmām nav iespējams izvēlēties garozas krāsu.

Sākšana/Apturēšana

Nospiediet START STOP pogu, lai ieslēgtu ierīci. Sākas laika atskaite. Lai apturētu programmu vai atceltu ieprogrammēto atlikto startu, **nospiediet un START STOP 3 sekundes turiet nospiestu pogu.**

LV

MAIZES GATAVOŠANAS IERĪCES DARBĪBA

1. Mīcīšana

Izmantojiet šo programmu mīklas struktūras veidošanai, lai tā labāk uzrūgtu.
Šī cikla laikā var pievienot papildu sastāvdaļas: žāvētus augļus, olīvas utt. Skaņas signāls norāda, kad to var darīt.
Lūdzu, skatiet ciklu tabulu (lietošanas instrukcijas beigās) un aili "papildu". Šajā ailē norādīts laiks, kas tiks atspoguļots ierīces ekrānā, kad dzirdēsiet skaņas signālu.

2. Atpūtināšana

Ļauj mīlai izplesties, lai uzlabotu mīcīšanas kvalitāti.

3. Raudzēšana

Laika periods, kurā iedarbojas raugs, lai uzraudzētu maizi un veidotu tās aromātu.

4. Cepšana

Pārvērš mīklu maizes klaipā un piešķir tam vēlamo garozas krāsu un kraukšķīgumu.

5. Sildīšana

Saglabā maizi siltu 1 stundu pēc cepšanas. Tomēr, kad cepšana ir pabeigta, vēlams maizi izņemt no ierīces.
Stundu ilgajā maizes sildīšanas cikla laikā uz displeja redzams "0:00". Cikla beigās pēc vairākiem skaņas signāliem ierīce automātiski pārtrauks darbību.

ATLIKTĀ STARTA PROGRAMMA

Lai nodrošinātu, ka ēdiens ir gatavs vēlamajā laikā, ierīci var ieprogrammēt līdz pat 15 stundas iepriekš. Šo programmu nevar izmantot 4., 8., 9., 10., 11. un 12. programmai.

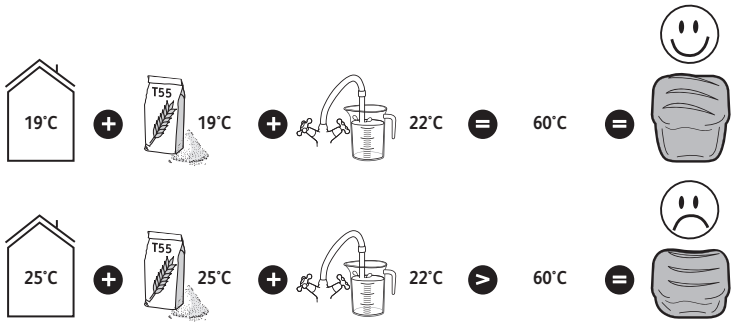
Šo soli var veikt pēc tam, kad ir izvēlēta programma, garozas krāsa un svars. Tiek attēlots programmas laiks. Aprēķiniet laika starpību starp brīdi, kad sākat programmu, un laiku, kad vēlaties, lai ēdiens būtu gatavs. Ierīce automātiski iekļauj programmas cikla ilgumu. Lai iestatītu atlikto startu, nospiediet – pogu, un displejā parādīsies attēls, kā arī noklusējuma laiks (15:00). Lai iestatītu laiku, nospiediet – pogu. Iedegas. Nospiediet START/STOP, lai palaistu atliktā starta programmu.

Ja izdarījāt kļūdu, vai vēlaties mainīt laika iestatījumu, nospiediet un turiet nospiestu START/STOP pogu, līdz atskan skaņas signāls. Tiek parādīts noklusējuma laiks. Sāciet darbības no jauna.

Dažas sastāvdaļas var ātri sabojāties. Neizmantojiet atliktā starta programmu receptēm, kuru sastāvā ir svaigs piens, olas, jogurts, siers, svaigi augļi.

PRAKTISKI PADOMI

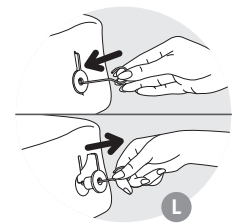
1. Visām sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā (ja nav norādīts savādāk) un precīzi nosvērtām. **Šķidrumu mērīšanai lietojiet komplektā esošo mērkrūzi. Lietojiet pievienoto mērkaroti, lai nomērītu tējkarotei atbilstošu daudzumu vienā pusē, ēdamkarotei — otrā.** Neprecīzi mērījumi sniegs sliktus rezultātus. **Maizes pagatavošanu ļoti ietekmē gaisa temperatūra un mitrums. Karstā laikā ieteicams lietot vēsāku šķidrumu nekā parasti.** Tāpat aukstā laikā var būt nepieciešams uzsildīt ūdeni vai pienu (nekad nepārsniedzot 35 °C).



2. Lietojiet sastāvdaļas, kurām nav beidzies derīguma termiņš, un glabājiet tās vēsā, sausā vietā.
3. Milti jānosver precīzi, izmantojot virtuves svarus. Izmantojiet sauso maizes raugu (paciņās).
4. Neveriet vaļā vāku gatavošanas laikā (ja vien nav norādīs citādi).
5. Ievērojiet precīzu sastāvdaļu secību un receptēs norādītos daudzumus. Sākumā ielejiet šķidrumus, tad lieciet cietos produktus. **Raugs nedrīkst saskarties ar šķidrumiem vai sāli. Pārāk daudz rauga novājina mīklas struktūru, tā pārāk daudz uzrūgs un pēc tam cepšanas laikā saplaks.**

Vispārējā secība:
- Šķidrie produkti (mīksts sviests, eļļa, olas, ūdens, piens)
- Sāls
- Cukurs
- Milti (pirmā daļa)
- Piena pulveris
- Īpašas cietās sastāvdaļas
- Milti (otrā daļa)
- Raugs

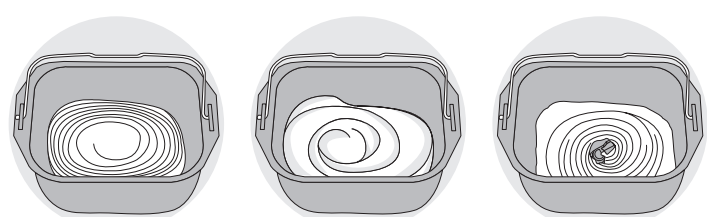
6. Strāvas padeves pārtraukuma laikā, kas nav ilgāks 7 minūtēm, iekārta saglabā savu statusu un atsāk darbību, tiklīdz strāvas padeve ir atjaunota."
7. Ja vēlaties izmantot maizes ciklus vienu pēc otra, nogaidiet aptuveni 1 stundu starp abiem cikliem, lai iekārta atdziest, kā arī lai izvairītos no nevēlamām problēmām nākamajā maizes cepšanas reizē."
8. Izņemot maizi no pannas, var gadīties, ka mīcīšanas lāpstiņa iestrēgst maizē. Šādā gadījumā, lai to uzmanīgi izņemtu, lietojiet āķi. Lai to izdarītu, ievietojiet āķi mīcīšanas lāpstiņas asī, tad pavelciet un izņemiet to.



Brīdinājumi par bezglutēna programmu izmantošanu

- Lai neveidotos kunkuļi, miltu maisījumi ar raugu ir jāizsijā.
- Kad programma ir palaista, nepieciešams palīdzēt mīcīšanas procesam: nesajaukušās sastāvdaļas nokasiet no trauka malām uz centru, lietojot nemetālisku lāpstiņu.
- Bezglutēna maize neuzbriest tik labi, cik parastā maize. **Tā ir blīvāka un gaišāka nekā parastā maize.**
- Dažādu ražotāju maisījumiem var būt dažādi rezultāti: iespējams, ka recepte jāpielāgo. Tādēļ ieteicams veikt dažus testus (skat. piemēru tālāk).

Piemērs: precizējiet šķidruma daudzumu.



Pārāk šķidra **Pareiza** **Pārāk sausa**

Izņēmums: kūkas mīklai jābūt drīzāk šķidrai.

INFORMĀCIJA PAR SASTĀVDAĻĀM

Raugs: maize tiek gatavota, izmantojot maizes raugu. Šāda veida raugs pieejams vairākos veidos: mazi presēta rauga kubiņi, aktīvs sausais raugs, ko nepieciešams samitrināt, vai sauss šķīstošais raugs. Raugu pārdod lielveikalos (konditorejas vai svaigo produktu nodaļā), bet presētu raugu varat iegādāties arī pie sava maiznieka.
Raugs jāpievieno tieši ierīces pannā kopā ar pārējām sastāvdaļām. Lai svaigais raugs labāk izšķīstu, to ieteicams sadrupināt ar pirkstiem.

Ievērojiet norādītos daudzumus (skat. tabulu tālāk).

Sausā un presētā rauga daudzuma/svara ekvivalenti:

Sausais raugs (tējk.)	*1*	*1.5*	*2*	*2.5*	*3*	*3.5*	*4*	*4.5*	*5*
Presēts raugs (g)	*9*	*13*	*18*	*22*	*25*	*31*	*36*	*40*	*45*

Milti: Ieteicams lietot T55 miltus, ja vien receptēs nav norādīts citādi. Ja maizes, brioša vai piena maizes pagatavošanai izmantojat speciālus miltu maisījumus, nepārsniedziet maksimālo mīklas daudzumu 750 g (milti + ūdens).
Atkarībā no miltu kvalitātes var atšķirties arī maizes gatavošanas rezultāti.
- Glabājiet miltus hermētiski noslēgtā traukā, jo tie reaģē uz atmosfēras apstākļu svārstībām (mitrums). Pievienojot maizes mīklai auzas, klijas, kviešu dīgļus, rudzus vai pilngraudus, tā kļūs blīvāka un nebūs tik gaisīga.
- Jo vairāk milti satur pilngraudus, t.i. satur vairāk kviešu grauda ārējā apvalka (T>55), jo mīkla ir blīvāka un mazāk uzrūgst.
- Tirgū pieejami arī gatavi maisījumi maizes pagatavošanai. Lūdzu, skatiet ražotāja ieteikumus par šo maisījumu lietošanu.

Bezglutēna milti: **Tā kā šāda veida milti tiek izmantoti aizvien vairāk, maizes cepšanai pieejamas bezglutēna maizes programmas.** Pieejami ļoti daudz miltu veidu, kas nesatur glutēnu. Zināmākie ir griķu, rīsu (balto vai pilngraudu), kvinojas, kukurūzas, kastaņu, prosas un sorgo milti.

Lai bezglutēna maizei piešķirtu it kā glutēna elastību, svarīgi ir sajaukt vairākus miltu veidus, kā arī pievienot biezinātājus.

Bezglutēna maizēm lietojamie biezinātāji: lai iegūtu pareizu konsistenci un mēģinātu imitēt glutēna elastīgumu, maisījumiem var pievienot nedaudz ksantāna un/vai guāra sveķu.

Gatavi bezglutēna maisījumi: atvieglo bezglutēna maizes gatavošanu, jo satur biezinātājus, un tiem ir priekšrocība, ka tie nemaz nesatur glutēnu, daži var būt arī bioloģiskas izcelsmes.
Katram gatavajam miltu maisījumam ir atšķirīgi rezultāti.

Cukurs: neizmantojiet gabalcukuru. Cukurs baro raugu, piešķir maizei labu garšu un uzlabo garozas krāsu.

Sāls: regulē rauga darbību un piešķir maizei garšu.
Tas nedrīkst saskarties ar raugu pirms gatavošanas uzsākšanas.
Raugs arī uzlabo mīklas struktūru.

Ūdens: izšķīdina un aktivizē raugu. Tas arī izšķīdina miltos esošo cieti un ļauj izveidoties klaipam. Ūdeni var pilnībā vai daļēji aizvietot ar pienu vai citiem šķidrumiem. **Izmantojiet šķidrumu istabas temperatūrā, izņemot bezglutēna maizei, kuras gatavošanai nepieciešams silts ūdens (aptuveni 35 °C)**.

Tauki un eļļas: Tauki padara maizi mīkstāku. Maize labāk un ilgāk glabāsies. Pārāk daudz tauku palēnina mīklas uzrūgšanu. Ja izmantojiet sviestu, sadaliet to mazos gabaliņos vai padariet to mīkstu. Neizmantojiet karstu sviestu. Neļaujiet taukiem saskarties ar raugu, jo tie var aizkavēt rauga izšķīšanu.

Olas: uzlabo maizes krāsu un palīdz veidoties klaipam. Ja izmantojiet olas, atbilstoši samaziniet šķidruma daudzumu. Sasitiet olu un pievienojiet šķidrumu, līdz iegūstiet receptē norādīto šķidruma daudzumu.
Receptes izstrādātas, izmantojot vidēju 50 g olu, ja olas ir lielākas, pievienojiet nedaudz miltus, bet ja olas ir mazākas — mazāk miltus.

Piens: tam piemīt emulģējošs efekts, kas rada regulārāku poru veidošanos, un tādējādi klaips izskatās pievilcīgāks. Var lietot svaigu pienu vai piena pulveri. Ja izmantojiet sauso pienu, pievienojiet to ūdens daudzumu, kas sākotnēji paredzēts pienam. Kopējam apjomam jābūt vienādam ar receptē norādīto daudzumu.

LV

TĪRĪŠANA UN KOPŠANA



- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet pilnībā atdzist.
- Nomazgājiet pannu un mīcīšanas lāpstiņu ar karstu ziepjūdeni. Ja mīcīšanas lāpstiņa ir iestrēgusi pannā, pamērcējiet to 5 līdz 10 minūtes.
- Notīriet ierīces korpusu ar mitru auduma drānu. Rūpīgi nosusiniet.
- **Ierīci un noņemamās daļas nedrīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā - K.**
- Neizmantojiet mājsaimniecības tīrīšanas līdzekļus, abrazīvus sūkļus vai alkoholu. Izmantojiet mīkstu, mitru drānu.
- Nekad neiegremdējiet ierīces korpusu vai vāku ūdenī vai citā šķidrumā.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA, KAS PALĪDZĒS UZLABOT RECEPTES

Neiegūstiet cerētos rezultātus? Šī tabula jums palīdzēs.	Maize uzrūgst pārāk daudz	Maize pēc uzrūgšanas saplok	Mazie uzrūgst nepietiekami	Garoza nav pietiekami zeltaina	Sāni ir brūni, bet maize nav pilnībā izcepusies	Virspuse un sāni ir miltaini
Cepšanas (START/STOP) laikā tika nospiesta poga.				●		
Nepietiek miltu.		●				
Pārāk daudz miltu.			●			●
Nepietiek rauga.			●			
Pārāk daudz rauga.		●		●		
Nepietiek ūdens.			●			●
Pārāk daudz ūdens.		●			●	
Nepietiek cukura.			●			
Sliktas kvalitātes milti.			●	●		
Nepareizas proporcijas vai sastāvdaļas (pārāk daudz).	●					
Pārāk karsts ūdens.		●				
Pārāk auksts ūdens.			●			
Nepareiza programma.			●	●		

TEHNISKO PROBLĒMU NOVĒRŠANAS CEĻVEDIS

PROBLĒMAS	CĒLOŅI – RISINĀJUMI
Mīcīšanas lāpstiņa iestrēgusi pannā.	• Pamērcējiet pirms izņemšanas.
Nospiežot (START/STOP), nekas nenotiek.	• Ekrānā redzams un mirgo paziņojums E01, ierīce atskaņo skaņas signālu: ierīce ir pārāk karsta. Nogaidiet 1 stundu starp diviem cikliem. • Ekrānā redzams un mirgo paziņojums E00, ierīce atskaņo skaņas signālu: ierīce ir pārāk auksta. Pagaidiet līdz tā uzsils līdz istabas temperatūrai. • Ekrānā redzams un mirgo paziņojumi HHH un EEE, ierīce atskaņo skaņas signālu: darbības traucējumi. Ierīce jānodod apkopei pilnvarotam personālam. • Ieprogrammēts atliktais starts.
Nospiežot, motors darbojas (START/STOP), bet mīcīšana nenotiek.	• Panna ielikta nepareizi. • Nav ielikta mīcīšanas lāpstiņa vai tā ielikta nepareizi. Abos iepriekš minētajos gadījumos apstādiniet ierīci manuāli, turot nospiestu (START/STOP) pogu. Sāciet gatavošanu no jauna.
Pēc atliktā starta maize nav pietiekami uzrūgusi vai nekas nenotiek.	• Aizmirsāt nospiest pēc (START/STOP) atliktā starta programmas uzstādīšanas. • Raugs ir saskāries ar sāli un/vai ūdeni. • Nav mīcīšanas lāpstiņas.
Deguma smaka.	• Dažas sastāvdaļas ir izkritušas no pannas: atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet atdzist, tad iztīriet iekšpusi ar mitru drānu, neizmantojot tīrīšanas līdzekļus. • Sastāvs ir pārplūdis: izmantots pārāk liels sastāvdaļu daudzums, jo īpaši šķidrums. Ievērojiet receptē norādītās proporcijas.

LV

ОПИСАНИЕ

1 Капачка
2 Панел за управление
- **a** Дисплей
- **b** Избор на програми
- **c** Избор на тегло
- **d** Бутони за настройка на отложен старт и настройване на хронометъра за програми 11
- **e** Избор за цвят на кора
- **f** Бутон вкл/изкл
- **g** Индикаторна светлина за работа

3 Тава за хляб
4 Гребло за месене
5 Мерителна чаша
6 Мерилка за чаена лъжица / мерилка за супена лъжица
7 Закачащи аксесоари за повдигане на греблото за месене

Измереното ниво на звука за този продукт е 66 dBa.

ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

- Отстранете всички опаковъчни материали, стикери и различни аксесоари, както отвътре така и отвън на уреда - A.
- Почистете всички компоненти и уреда използвайки влажна кърпа.

БЪРЗ ПУСК

- Развийте кабела и го включете в заземен контакт. След включване на аудио сигнала, по подразбиране се извежда програма 1 - G.
- Може да има лека миризма, когато уредът се използва за първи път.
- Извадете тавата за хляб, като повдигнете ръчката. След това монтирайте греблото за месене - B - C.
- Поставете съставките в тавата спазвайки препоръчителния ред (вижте раздел ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ). Уверете се, че всички съставки са претеглени точно - D - E.
- Поставете тавата за месене - F.
- Затворете капака.
- Изберете желаната програма използвайки бутона MENU.
- Натиснете бутона START/STOP. Двете точки на хронометъра светват. Индикаторната светлина за работа се включва - H - I.

- В края на цикъла за готвене, натиснете START/STOP и разкачете машината за хляб от захранването. Извадете тавата за хляб. Винаги използвайте ръкавици за печка, защото дръжката на тавата и вътрешността на капака са горещи. Извадете хляба докато е горещ и го поставете на стойка за 1 час, за да изстине - J.

За да се запознаете с работата на вашата машина, препоръчваме да опитате рецептата за ФРЕНСКИ ХЛЯБ, за вашия първи хляб.

BG

ФРЕСКИ ХЛЯБ (програма 2)	СЪСТАВКИ - чл = чаена лъжица, сл = супена лъжица	
ЦВЯТ НА КОРАТА = СРЕДНО	1. ВОДА = 365 мл 2. СОЛ = 2 чл	3. БРАШНО = 620 г 4. МАЯ = 1½ чл
ТЕГЛО = 1000 г		

УПОТРЕБА НА ВАШАТА МАШИНА ЗА ХЛЯБ

Избиране на програма

MENU **Използвайте меню бутона** за да изберете желаната програма. Всеки път когато натиснете бутона MENU, номерът на дисплея отива на следващата програма.

1. **Основен бял хляб.** Използвайте тази програма, за да приготвите рецепта за бял хляб от тип за сандвичи.
2. **Френски хляб.** Използвайте тази програма, за да приготвите рецепта за традиционен френски хляб с дебела кора.
3. **Сладък хляб.** Тази програма е подходяща за рецепти тип бриош, които съдържат повече мазнина и захар. Ако използвате готови за употреба заготовки, не надвишавайте 750 г тесто общо.
4. **Бързо втасващ хляб** Използвайте тази програма за най-бързо изпичащия се бял хляб. Хлябовете приготвени с тази програма имат по-наситена текстура от хлябовете приготвени чрез другите програми.
5. **Пълнозърнест хляб.** Изберете тази програма, когато използвате пълнозърнесто брашно.

6. **Безглутенов хляб.** Препоръчваме да използвате готов за употреба микс. За тази програма е възможна настройката единствено за 1000 г. (вижте предупрежденията за употреба на безглутенови програми).
7. **Ръжен хляб.** Изберете тази програма, когато използвате големи количества ръжено брашно или други зърнени храни от този вид (примерно елда, пшеница).
8. **Само готвене.** Използвайте тази програма за готвене от 10 до 70 мин. Тя може да бъде избрана самостоятелно и да бъде използвана:
   a) след завършване на програмата Тесто,
   b) да претопли или изпече повърхността на вече приготвен хляб, който е изстинал,
   c) да завърши приготвянето в случай на продължително спиране на тока по време на цикъл за хляб.
9. **Тесто.** Използвайте тази програма, за да направите рецепти за тесто за пица, тесто за хляб и тесто за вафли. Тази програма не готви храна.
10. **Кекс.** Използвайте тази програма, за да направите кексове използвайки бакпулвер. За тази програма е възможна настройка единствено от 1000 г.
11. **Овесена каша.** Използвайте тази програма, за да направите рецепти с овесена каша и оризов пудинг.
12. **Конфитюр** Използвайте тази програма, за да направите домашно приготвени конфитюри. **Когато използвате програми 11 и 12 внимавайте за струи от пара и освобождаването на горещ въздух, когато отворите капака.**

Избиране на теглото за хляба

Натиснете бутона за да настроите избраното тегло - 500 г, 750 г или 1000 г. Индикаторната светлина светва срещу избраната настройка. Теглото се показва единствено с информационна цел. За някои програми не е възможно да изберете тегло.

Избор за цвят на кора

Достъпни са три избора: светла / средна / тъмна Ако искате да промените настройката по подразбиране, натиснете бутон докато индикаторната светлина се включи срещу избраната настройка. За някои програми не е възможно да изберете цвят на кората.

Старт / Стоп

Натиснете бутон за да включите уреда. Броячът стартира За да спрете програмата или отмените програмирания отложен старт, **натиснете бутон за 3 секунди.**

BG

РАБОТА НА МАШИНАТА ЗА ХЛЯБ

1. Месене

Използвайте тази програма за да формирате структурата на тестото и способността му да се повдигне правилно.

По време на този цикъл може да добавите съставки: сушени плодове, маслини и др. Звуков сигнал показва, кога това може да бъде направено. Моля, вижте схемата за цикъла (в края на ръководството с инструкции) и „допълнителната“ колона. Колоната показва времето, което ще бъде показано на екрана на вашия уред, когато се излъчи аудио сигнала.

2. Пауза

Позволява тестото да се разшири за да се подобри качеството на месенето.

3. Втасване

Времето за което маята действа за заквасването на хляба и развитието на неговия аромат.

4. Печене

Превръща тестото в хляб и осигурява желания цвят на кората и нивото на твърдост.

5. Запазване на топлината

Запазва хляба топъл за около 1 час след печенето. Въпреки това е препоръчително да извадите хляба, когато готвенето е приключило.

Дисплеят на екрана продължава да показва „0:00“ по време на едночасовия цикъл за „Запазване на топлината“. В края на цикъла уредът се изключва автоматично след произвеждане на няколко звукови сигнала.

ПРОГРАМА С ОТЛОЖЕН СТАРТ

Може да програмирате уреда за да се уверите, че вашата заготовка е готова в желаното от вас време, до 15 часа предварително. Програми 4, 8, 9, 10, 11 и 12 не разполагат с отделна програма.

Тази стъпка се осъществява, когато сте избрали програмата, цвета на кората и теглото. Показва се времето за програмата. Изчислете разликата във времето между момента, в който задействате програмата и часа, в който желаете продуктът да е готов. Машината автоматично включва продължителността на циклите на програмата. За приемане на различно начало, натиснете бутона ⊖ – на екрана се показва изображението ⏱ и часа по подразбиране (15h00). За да зададете час, натиснете бутона ⊖. ⁝ светва. Натиснете START/STOP за да включите програмата с отложен старт.

Ако направите грешка или искате да промените настройката за времето задръжте бутона START/STOP докато се произведе звуков сигнал. Показва се времето по подразбиране. Стартиране отново на работата.

Някои от съставките са нетрайни. Не използвайте програма с отложен старт за рецепти съдържащи: сурово мляко, яйца, кисело мляко, сирене, предни плодове.

ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

1. Всички съставки трябва да бъдат в стайна температура (освен ако не е посочено друго) и да бъдат точно претеглени. **Измерете течностите използвайки предоставената мерителна чаша. Използвайте предоставената лъжица за да измерите супените лъжици от едната страна и чаените лъжици от другата страна.** Неточни измервания ще донесат лоши резултати. **Подготовката на хляб е много чувствителна от условията свързани с температурата и влажността.** При топло време се препоръчва да използвате по-хладни течности от обикновеното. Обратно, при студено време, може да е необходимо да загреете водата или млякото (никога не надвишавайте 35°C).

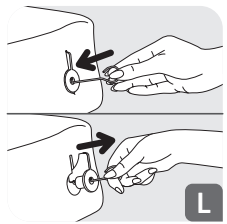


2. Използвайте съставките преди техния срок на годност и ги съхранявайте на студено и сухо място.
3. Брашното трябва да бъде точно претеглено използвайки кухненска везна. **Използвайте активна суха хлебна мая** (в торбички).
4. Избягвайте отварянето на капака по време на употреба (освен ако не е посочено друго).
5. Следвайте точната последователност на съставките и количествата посочени в рецептите. Първо течностите и след това твърдите съставки. **Маята не трябва да влиза в контакт с течностите или със солта. Прекалено май отслабва структурата на тестото, което ще се повдигне много и след това спадне по време на печенето.**

Обща последователност за следване:

– Течности (омекотено масло, олио, яйца, вода, мляко)
– Сол
– Захар
– Първата половина на брашното
– Мляко на прах
– Конкретни твърди съставки
– Втората половина на брашното
– Мая

6. По време на прекъсване на захранването, по-кратко от 7 минути, машината ще запази своето състояние и ще възобнови работа, когато отново има захранване.
7. Ако искате един цикъл за хляб директно да бъде следван от друг, изчакайте приблизително 1 час, между двата цикъла, за да позволите на машината да се охлади и да предотвратите потенциално влияние върху приготвянето на хляба.



8. Когато изваждате хляба е възможно греблото за месене да остане залепено вътре. В този случай използвайте куката за да го извадите внимателно.
   За да направите това, поставете куката в дръжката на греблото за месене и го повдигнете за да го извадите.

Предупреждения за употреба на безглутенови програми.

- Смеси от видове брашна трябва да бъдат поръсени с мая за да се предотврати образуване на бучки.
- Когато се пусне програмата е необходимо да асистира на процеса за месене: да се изстържат всички не смесени съставки от страни към центъра на тавата използвайки не-метална шпатула.
- Безглутеиновият хляб не може да втаса толкова колкото обикновения хляб. **Той ще бъде с по-плътна консистенция и по-светъл цвят от нормалния хляб.**
- Всички марки с предварителни смеси не дават еднакви резултати: рецептите може да се наложи да бъдат променени. Препоръчва се да направите няколко теста (вижте примера долу).

Пример: настройте количеството на течността.



Твърде течно **ДОБРЕ** **Твърде сухо**

Изключение: сладкарското тесто трябва да остане сравнително течно.

ИНФОРМАЦИЯ ЗА СЪСТАВКИТЕ

Мая: Хлябът се приготвя с мая за хляб. Тази мая е твърда в няколко форми: малки кубчета от компресирана мая, активна суха мая, която трябва да бъде рехидратирана или незабавна суха мая. Маята се продава в супермаркетите (щандовете с тестени или пресни храни), но също така може да закупите сгъстена мая и от вашата пекарна.
Маята трябва да бъде директно смесена в тавата на машината заедно с другите съставки. Въпреки това обмислете да натрошите докрай компресираната мая между вашите пръсти за да улесните нейното разпръскване.

Спазвайте препоръчителните количества (вижте долната таблица на еквивалентите).

Еквиваленти количество/тегло между суха мая и компресирана мая:

Суха мая (в чл.)	*1*	*1,5*	*2*	*2,5*	*3*	*3,5*	*4*	*4,5*	*5*
Компресирана мая (в г.)	*9*	*13*	*18*	*22*	*25*	*31*	*36*	*40*	*45*

Брашна: Използването на брашно T55 е препоръчително освен ако не е посочено друго в рецептата. Когато използвате смеси на специални видове брашна за хляб, бриош или млечен хляб, не надвишавайте общо 750 г. тесто (брашно + вода).
В зависимост от качеството на брашното, полученият резултат от направата на хляба може да се различава.

- Дръжте брашното в херметически затворен съд, тъй като брашното реагира на промените в климатичните условия (влажността). Добавянето на овес, трици, пшеничен зародиш или пълнозърнесто брашно към тестото на хляба, ще доведе до по-плътен и по-малко бухнал хляб.
- Колкото повече брашното се базира на цели зърна, такива които съдържат части от външните слоеве на пшениченото зърно (T>55), толкова по-малко ще втаса тестото и толкова по плътен ще бъде хлябът.
- Също така може да намерите достъпни в търговската мрежа, готови за употреба заготовки за хляб. Моля вижте препоръките на производителя за употребата на тези заготовки.

Безглутеново брашно: Използването на големи количества от тези типове брашно за да направите хляб, сигнализира за използването на програма за безглутенов хляб. Има голям брой видове брашна, които не съдържат глутен. Най-известните са брашно от елда, брашно от ориз (независимо бяло или пълнозърнесто), брашно от киноа, царевично брашно, брашно от кестен, брашно от просо и брашно от сорго.

При безглутенов хляб, с цел да се опитате да пресъздадете еластичността на глутена, е важ о да смесите няколко вида брашна, които не се използват за хляб и да сгъстяващи вещества.

Сгъстяващи вещества за безглутенови хлябове: За да придобие подходяща консистенция и да опитате да имитирате еластичността на глутена, може да добавите малко ксантанова гума или гуарова гума към вашата заготовка.

Готови за употреба безглутенови заготовки: Те правят по-лесно приготвянето на безглутенов хляб, тъй като съдържат сгъстители и имат предимството да бъдат гарантирано изцяло безглутенови - някой са също така и органични.
Всички марки от готови за употреба безглутенови заготовки не водят до един и същ резултат.

Захар: Не използвайте захар на бучки. Захарта подхранва маята, дава добър вкус на хляба и подобрява цвета на кората.

Сол: Тя регулира дейността на маята и дава вкус на хляба.
Не трябва да бъде в контакт с маята преди започването на подготовката.
Също така подобрява структурата на тестото.

Вода: Водата рехидратира и активира маята. Също така хидратира нишестето в брашното и позволява на хлябът да се формира. Водата може да бъде заменена изцяло или частично от мляко или други течности.

Използвайте течности със стайна температура с изключение при безглутенови хлябове, които изискват употребата на топла вода (приблизително 35 °C).

Мазнини и олио: Мазнините правят хляба по бухнал. Той също така се запазва по качествено и по дълго. Прекаленото много мазнини забавят втасването на тестото. Ако използвате масло го надробете на малки парчета или го омекотете. Не добавяйте разтопено масло. Предотвратете мазнината да влезе в контакт с маята, тъй като мазнината може да попречи на рехидратирането на маята.

Яйца: Те подобряват цвета на хляба и благоприятстват качественото образуване на питата. Ако използвате яйца, намалете съответно количеството на течностите. Счупете яйцата и добавете необходимата течност, докато получите количеството течност посочена на рецептата.
Рецептите са предвидени за среден размер яйца от 50 г, ако яйцата са по-големи добавете малко повече брашно, ако яйцата са по-малки добавете малко по-малко брашно.

Мляко: Млякото има емулгиращ ефект, който води до образуването на по-правилни клетки и по-привлекателен вид на питата. Може да използвате прясно мляко или мляко на прах. Ако използвате мляко на прах, добавете количество вода, което е предварително предвидено за млякото. Общия обем трябва да бъде равен на обема посочен в рецептата.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА



- Разкачете уреда от захранването и изчакайте да се охлади напълно.
- Измийте тавата и греблото за месене използвайки гореща сапунена вода. Ако греблото за месене остане в тавата, накиснете го за 5 до 10 мин.
- Изчистете другите компоненти с влажна гъба. Изсушете старателно.
- **Абсолютно никоя част не може да се мие на машина - K.**
- Не използвайте почистващ домакински препарат, абразивни подложки или алкохол. Използвайте мека, влажна кърпа.
- Никога не потапяйте тялото на уреда или капака.

РЪКОВОДСТВО ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ ЗА ДА ПОДОБРИТЕ ВАШИТЕ РЕЦЕПТИ

Не получавате очакваните резултати? Тази таблица ще ви помогне.	Хлябът се повдига прекалено много	Хлябът спада след повдигането прекалено много	Хлябът не се повдига достатъчно	Кората не е достатъчно златна	Страните са кафяви, но хлябът не е напълно изпечен	Страните и върха са в брашно
Бутонът е натиснат по време на печене.				●		
Не достатъчно брашно.		●				
Прекалено много брашно.			●			●
Не достатъчно мая.			●			
Прекалено много мая.		●		●		
Не достатъчно вода.			●			●
Прекалено много вода.		●			●	
Не достатъчно захар.			●			
Лошо качество на брашното.			●	●		
Грешна пропорция на съставките (прекалено много).	●					
Водата е твърде гореща.		●				
Водата е твърде студена.			●			
Грешна програма.			●	●		

РЪКОВОДСТВО ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА ТЕХНИЧЕСКИ ПРОБЛЕМИ

ПРОБЛЕМИ	ПРИЧИНИ - РЕШЕНИЯ
Греблото за бъркане е заседнало в тавата.	• Оставете го да се накисне преди да го извадите.
След натискането на , нищо не се случва.	• На екрана се извежда и свети E01, уредът издава звуков сигнал: уредът е твърде горещ. Изчакайте 1 час между два цикъла. • На екрана се извежда и свети E00, уредът издава звуков сигнал: уредът е твърде студен. Изчакайте докато достигне стайна температура. • На екрана се извежда и свети HHH или EEE уредът издава звуков сигнал: неизправност. Машината трябва да бъде обслужена от оторизиран персонал. • Бил е програмиран отложен старт.
След натискането на , моторът се включва няма месене.	• Тавата не е правилно поставена. • Греблото за месене липсва или не е монтирано правилно. В двата случаи посочени горе, спрете уреда ръчно, чрез дълго натискане на бутона . Стартирайте отново рецептата от началото.
След отложения старт, хлябът не втасва достатъчно или нищо не се случва.	• Забравили сте да натиснете след програмирането на програмата за отложен старт. • Маята е имала контакт със солта и/или водата. • Липсва греблото за месене.
Мирише на изгоряло.	• Някои от съставките са паднали извън тавата: разкачете уреда от захранването, оставете го да се охлади, след това почистете с влажна гъба и без почистващи препарати. • Заготовката е преляла: количеството на използваните съставки е твърде много, особено течностите. Следвайте пропорциите дадени в рецептата.

BG

LEÍRÁS

1 Fedél
2 Kezelőpanel
- **a** Képernyő kijelző
- **b** Programválasztás
- **c** Súly kiválasztása
- **d** A késleltetett indítás beállításának és a 11 programhoz az idő beállításának gombjai
- **e** Sütési szín kiválasztása
- **f** Be/Ki gomb
- **g** Működésjelző lámpa

3 Kenyérsütő serpenyő
4 Dagasztólapát
5 Keverőpohár beosztással
6 Teáskanál/evőkanál mennyiség
7 Kampó tartozék a gyúrólapát kiemeléséhez

A termék mért hangteljesítményszintje 66 dBa.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítson el minden csomagolást, matricát és valamennyi tartozékot a készülék belsejéből és külsejéről – A.
- Tisztítson meg minden alkatrészt és a készüléket egy nedves ruhával.

GYORS INDÍTÁS

- Tekerje le a vezetéket, és csatlakoztassa egy elektromos aljzathoz. Ha a hangjelzés megszólal, akkor alapértelmezetten az 1. program jelenik meg a kijelzőn – G.
- Az első használatkor enyhe szagot érezhet.
- Vegye ki a kenyér sütőformát a fogantyúnál fogva. Majd helyezze be a dagasztólapátot – B - C.
- Tegye a hozzávalókat a sütőformába a javasolt sorrendben (lásd a PRAKTIKUS TANÁCSOK fejezetben). Ellenőrizze, hogy minden hozzávalót pontosan lemért-e – D - E.
- Helyezze be a kenyér sütőformát – F.
- Zárja le a fedelet.
- Válassza ki a kívánt programot a MENU gombbal.
- Nyomja meg a START/STOP gombot. Az időzítő két pontja villog. A működésjelző lámpa felgyullad – H - I.

- A sütés végén nyomja meg a START/STOP gombot, és húzza ki a kenyérsütőt. Vegye ki a kenyér sütőformát. Mindig használjon edényfogó kesztyűt, mivel a sütőforma fogantyúja és a fedél belseje is forró. Fordítsa ki a kenyeret, amíg meleg, és helyezze egy rácsra 1 órára, és hagyja kihűlni – J.

A kenyérsütő működésének megismeréséhez javasoljuk, hogy elsőként a FRANCIA KENYÉR receptet próbálja ki.

FRANCIA KENYÉR (2. program)	HOZZÁVALÓK – tk = teáskanál – ek = evőkanál	
SÜTÉSI SZÍN	1. VÍZ = 365 ml	3. LISZT = 620 g
SÚLY = 1000 g	2. SÓ = 2 tk	4. ÉLESZTŐ = 1½ tk

HU

A KENYÉRSÜTŐ HASZNÁLATA

Program kiválasztása

MENU **Használja a menü gombot** a kívánt program kiválasztásához. Ahányszor megnyomja a MENU gombot, a kijelzőn lévő szám a következő programra ugrik.

1. **Alap kenyér.** Ezt a programot szendvics kenyér sütéséhez használja fehér kenyér recepttel.
2. **Francia kenyér.** Ezt a programot hagyományos, vastagabb héjú francia kenyér sütéséhez használja.
3. **Édes kenyér.** Ez a program briós típusú receptekhez alkalmas, amelyekben több zsír és cukor van. Ha használatra kész készítményeket használ, akkor ne lépje túl összesen a 750 g tésztát.
4. **Gyors kenyér.** Ezt a programot a leggyorsabban elkészülő kenyerekhez használja. Az ezzel a programmal készült kenyerek állaga sűrűbb, mint a többi programmal készült kenyereké.
5. **Teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér.** Ezt a programot teljes kiőrlésű liszt használata esetén válassza.
6. **Gluténmentes kenyér.** Javasoljuk, hogy használjon használatra kész keveréket. Ehhez a programhoz csak az 1000 g-os beállítás lehetséges (lásd a gluténmentes programok használatára vonatkozó figyelmeztetéseket).

7. **Rozskenyér.** Ezt a programot akkor válassza, ha nagy mennyiségű rozslisztet vagy ehhez hasonló gabonafélét (pl. hajdina, tönkölybúza) használ.
8. **Csak sütés.** Ezt a programot 10-70 perces sütéshez használja. Külön kiválasztható és használható.
   a) a kovászolt tészta program befejezése után,
   b) a már megsütött kenyér felmelegítéséhez vagy pirításához, amely már kihűlt,
   c) a sütés befejezéséhez, ha sütés közben hosszabb áramszünet volt.
9. **Kovászolt tészta.** Ezt a programot pizza tészta, kenyér tészta és gofri tészta készítéséhez használja. Ez a program nem sütésre való.
10. **Sütemény.** Ezt a programot sütőporral készülő sütemények készítésére használja. Ehhez a programhoz csak 1000 g-os beállítás hozzáférhető.
11. **Zabkása.** Ezt a programot zabkása és rizspuding receptekhez használja.
12. **Dzsem.** Ezt a programot házi készítésű dzsem készítésére használja. **Ha a 11. vagy 12. programot használja, akkor legyen óvatos, amikor kinyitja a fedelet, mivel gőz és forró levegő áramlik ki.**

A kenyér súlyának kiválasztása

Nyomja meg a gombot a súly – 500 g, 750 g vagy 1000 g kiválasztásához. A kiválasztott beállítással szemben lévő jelzőlámpa világít. A súly csak információs célokra szolgál. Egyes programoknál nem lehet kiválasztani a súlyt.

Sütési szín kiválasztása

Három választási lehetőség van: világos/közepes/sötét. Ha módosítani szeretné az alapértelmezett beállítást, akkor nyomja meg a gombot, amíg a jelzőlámpa felgyullad a kívánt beállítással szemben. Egyes programoknál nem lehet kiválasztani a sütési színt.

Start/stop

Nyomja meg a START STOP gombot a készülék bekapcsolásához. A visszaszámlálás elkezdődik. A program leállításához vagy a késleltetett indítás kikapcsolásához **nyomja a START STOP gombot 3 másodpercig.**

A KENYÉRSÜTŐ MŰKÖDTETÉSE

1. Dagasztás

Ezt a programot a tészta elkészítéséhez és megfelelő keléséhez használja.

Ezen ciklus alatt hozzávalókat adhat hozzá: szárított gyümölcsök, olívabogyó stb. Hangjelzés jelzi, amikor ezt megteheti.

Kérjük, nézze meg a ciklusok táblázatában (lásd a használati útmutató végén) az „extra" oszlopban. Ebben az oszlopban találja a készüléken mutatott időt, amikor a gép hangjelzést ad.

HU

2. Pihentetés

A tészta dagasztott mennyisége ekkor tud növekedni.

3. Kelés

Az az idő, mialatt az élesztő hat, megkeleszti a kenyeret, és összeáll az íze.

4. Sütés

A tésztából kenyér lesz, biztosítja a héj kívánt színét és ropogósságát.

5. Melegen tartás

Sütés után 1 órán keresztül melegen tartja a kenyeret. Mindazonáltal javasoljuk, hogy vegye ki a kenyeret, amikor megsült.

A kijelzőn az egy órás „melegen tartási" ciklus alatt „0:00" látható. A ciklus végén a készülék automatikusan kikapcsol, és közben hangjelzést ad.

KÉSLELTETETT INDÍTÁS PROGRAM

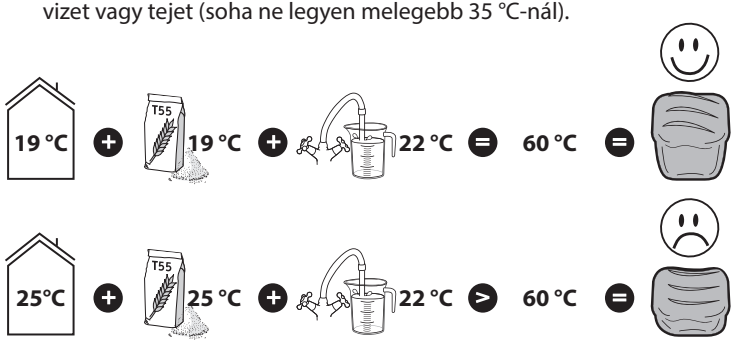
A készüléket beprogramozhatja, annak biztosítása érdekében, hogy a készítmény a kívánt időben, legfeljebb 15 órával előre készen legyen. A 4, 8, 9, 10, 11 és 12 számú programok nem rendelkeznek időzítés programmal.
Ez a lépés a program, a sütési szín és a súly kiválasztása után van. Megjelenik a program időtartama. Számítsa ki az időkülönbséget a program indítása és az időpont között, amikorra szeretné, hogy a készítmény elkészüljön. A készülék automatikusan beszámítja a program ciklusidejét. A késleltetett indításhoz nyomja meg a ⊖ gombot. Ekkor az ⏲ ikon és az alapbeállítás időpontja (15 h 00) megjelenik a kijelzőn. Az idő állításához nyomja meg a ⊖ gombot. A ⁝ világít. Nyomja meg a START STOP gombot a késleltetett indítás programhoz.

Ha elrontotta vagy módosítani szeretné az időbeállítást, akkor tartsa lenyomva a START STOP gombot, amíg hangjelzést nem hall. Megjelenik az alapértelmezett időtartam. Indítsa el újra a műveletet.

Néhány hozzávaló romlandó. Ne használja a késleltetett indítás programot, ha a recept a következőket tartalmazza: friss tej, tojás, joghurt, sajt, friss gyümölcs.

PRAKTIKUS TANÁCSOK

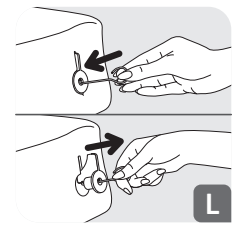
1. Minden hozzávalónak szobahőmérsékletűnek kell lennie (hacsak nincs másképpen megadva), és pontosan le kell mérni. **A folyadékokat a mellékelt beosztásos pohárral mérje ki. Használja a mellékelt teáskanalat vagy evőkanalat a méréshez.** Ha nem megfelelő a kimérés, akkor az eredmény sem lesz jó. **A kenyér előkészítése közben nagyon érzékeny a hőmérsékletre és páratartalomra.** Meleg időben javasolt a megszokottnál hidegebb folyadékok használata. Hasonlóképpen, hideg esetén esetleg fel kell melegíteni a vizet vagy tejet (soha ne legyen melegebb 35 °C-nál).



2. A hozzávalókat a lejárati dátum előtt használja fel, és hűvös, száraz helyen tartsa őket.
3. A lisztet pontosan ki kell mérni egy konyhai mérleggel. **Használjon száraz sütőélesztőt** (fóliában).
4. Használat közben ne nyissa ki a fedelet (ha csak másképp nem utasítják).
5. Kövesse a hozzávalók pontos sorrendjét, és a receptben megadott mennyiségeket. Először a folyadékok, utána a szilárd élelmiszerek. **Az élesztő ne érintkezzen a folyadékokkal vagy a sóval. A túl sok élesztő gyengíti a tészta szerkezetét, amely túlságosan megkel, majd sütés közben összeesik.**

HU

Általánosan követendő sorrend:
- Folyadékok (olvasztott vaj, olaj, víz, tej)
- Só
- Cukor
- A liszt első fele
- Tejpor
- Speciális szilárd hozzávalók
- A liszt második fele
- Élesztő

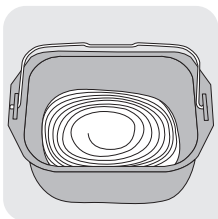


6. Ha az áramszünet nem tart 7 percnél tovább, akkor a gép elmenti a státuszt, és folytatja a működést, amikor visszajön az áram.
7. Ha egymás után szeretne kenyereket sütni, akkor két ciklus között várjon 1 órát, hogy a gép ki tudjon hűlni, és megelőzze az esetleges meghibásodást a kenyér készítése közben.
8. Amikor kifordítja a kenyeret, a dagasztólapát bennmaradhat a belsejében. Ebben az esetben használja a kampót, hogy finoman kihúzza.
   Ehhez helyezze a kampót a dagasztólapát tengelyébe, emelje meg, és vegye ki.

Gluténmentes programok használatára vonatkozó figyelmeztetések

- A lisztfajták keverékeit át kell szitálni az élesztővel a csomók elkerülése érdekében.
- Ha elindította a programot, akkor felügyelni kell a dagasztási folyamatot: a nem összekevert hozzávalókat kívülről a sütőforma közepe felé kell tolni egy fémmentes spatula segítségével.
- A gluténmentes kenyér nem tud akkorára dagadni, mint a hagyományos kenyér. **Sűrűbb lesz az állaga és világosabb lesz a színe, mint a normál kenyérnek.**
- A különböző keverékek másképp sülhetnek: a recepteket ehhez kell igazítani. Ezért javasoljuk, hogy végezzen teszteket (lásd a lenti példát).

Példa: a folyadék mennyiségének beállítása.



Túl folyékony



OK



Túl száraz

Kivétel: a süteményes tésztaanyagnak elég folyékonynak kell maradnia.

INFORMÁCIÓK A HOZZÁVALÓKRÓL

Élesztő: A kenyér élesztővel készül. Ez a típusú élesztő több formában kapható: kis kocka formájában a sűrített élesztő, száraz élesztő, amelyhez folyadékot kell adni, vagy instant száraz élesztő. Az élesztő kapható szupermarketekben (a pékárunál vagy friss élelmiszereknél), de a péknél is vehet sűrített élesztőt.
Az élesztőt közvetlenül a többi hozzávalóval kell a gép sütőformájába tenni. Mindazonáltal morzsolja össze a sűrített élesztőt az ujjaival, hogy el tudja oszlatni.

HU

Kövesse a javasolt mennyiségeket (lásd az arányok táblázatát).

Mennyiség/súly aránya a száraz és sűrített élesztő között:

Száraz élesztő (tk)	*1*	*1,5*	*2*	*2,5*	*3*	*3,5*	*4*	*4,5*	*5*
Sűrített élesztő (g)	*9*	*13*	*18*	*22*	*25*	*31*	*36*	*40*	*45*

Liszt: T55 liszt használata javasolt, ha nem szerepel más a receptben. Ha speciális liszt típusok keverékét használja kenyérhez, brióshoz vagy kalácshoz, akkor ne lépje túl összesen a 750 g-ot (liszt + víz).
A liszt minőségétől függően a kenyér minősége is változó.

- A lisztet hermetikusan lezárt tárolóban tartsa, mivel a lisztre hatással vannak a klíma körülmények (páratartalom). Ha zabot, korpát, búzacsírát, rozst vagy teljes kiőrlésű lisztet ad a kenyér tésztához, akkor a kenyér sűrűbb lesz, és nem olyan puha.
- A lisztben minél több a teljes kiőrlésű liszt aránya, amely a búzamag külső rétegének egy részét tartalmazza (T>55), annál kevésbé nő meg a tészta, és annál sűrűbb a kenyér.
- Kereskedelemben kapható használatra kész termékek is kaphatók. Kérjük, nézze meg a gyártó javaslatait ezen készítmények használatához.

Gluténmentes liszt: Ha ezzel a liszt típussal szeretne kenyeret készíteni, akkor használja a gluténmentes programot. Számos olyan liszt kapható, amely nem tartalmaz glutént. A legismertebb a hajdina liszt, rizsliszt (fehér vagy teljes kiőrlésű), rizsparéj liszt, kukorica liszt, gesztenye liszt, kölesliszt és cirokliszt.

A gluténmentes kenyérhez a glutén rugalmasságának visszaállításához több nem kenyérsütéshez való lisztet össze kell keverni, és sűrítőszert kell hozzáadni.

A gluténmentes kenyérhez való sűrítőszer: A megfelelő állag és a glutén rugalmasságának elérése érdekében, adhat egy kevés xantángumit és/vagy guargumit a készítményhez.

Használatra kész gluténmentes készítmények: Ezek megkönnyítik a gluténmentes kenyér készítését, mivel sűrítőszert tartalmaznak, és előnyük, hogy teljesen gluténmentesek – némelyik ráadásul szerves. Egyetlen gluténmentes használatra kész készítmény sem adja ugyanazt az eredményt.

Cukor: Ne használjon kockacukrot. A cukor segít az élesztőnek, jó ízt ad a kenyérnek, és fokozza a sült kenyér színét.

Só: Az élesztő működését szabályozza, és ízt ad a kenyérnek.
Nem szabad az élesztővel érintkeznie az előkészítés előtt.
Fokozza a tészta állagát is.

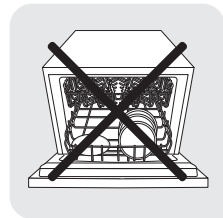
Víz: A víz rehidratálja és beindítja az élesztőt. Hidratálja a liszt keményítőjét is, és a kenyeret formázhatóvá teszi. A víz részben vagy teljesen pótolható tejjel vagy más folyadékkal. **A folyadékokat szobahőmérsékleten használja, kivéve a gluténmentes kenyerekhez, amelyekhez meleg víz szükséges (körülbelül 35 °C-os).**

Zsír és olaj: A zsírok puhábbá teszik a kenyeret. Valamint finomabbá és tartósabbá is. A túl sok zsír lassítja a tészta kelését. Ha vajat használ, akkor morzsolja kisebb darabokra, vagy puhítsa fel. Ne használjon olvasztott vajat. A zsír ne érintkezzen az élesztővel, mivel megakadályozhatja az élesztő rehidratálását.

Tojások: Erősítik a kenyér színét, és jó ízt adnak a kenyérnek. Ha tojást használ, akkor megfelelően csökkentse a folyadék mennyiségét. Üsse fel a tojást, és adja hozzá a megfelelő mennyiségű folyadékot, amíg el nem éri a receptben megadott mennyiséget.
A **receptek közepes méretű, 50 g-os tojásokkal készültek**, ha a tojás nagyobb, akkor adjon hozzá lisztet, ha a tojás kisebb, akkor kevesebb lisztet tegyen bele.

Tej: A tejnek emulgeáló hatása van, amellyel szabályosabb, és így vonzóbb megjelenésű kenyér készíthető. Használhat friss tejet vagy tejport is. Ha tejport használ, akkor adja hozzá a megfelelő mennyiségű vizet: a teljes mennyiségnek meg kell egyeznie a receptben megadott mennyiséggel.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS



- Húzza ki a készüléket, és várjon, amíg teljesen kihűl.
- Mosogassa el a sütőformát és a dagasztólapátot mosogatószeres vízben. Ha a dagasztólapát a sütőformában marad, akkor áztassa 5-10percig.
- Az alkatrészek tisztítását nedves szivaccsal végezze. Alaposan szárítsa meg.
- **Egyetlen alkatrész sem mosogatható mosogatógépben – K.**
- Ne használjon háztartási súrolószert, súroló hatású szivacsot vagy alkoholt. Használjon puha, nedves ruhát.
- Soha ne merítse a készülék testét vagy a fedelet vízbe.

HU

HIBAELHÁRÍTÁSI UTASÍTÁSOK A RECEPTEK FEJLESZTÉSÉHEZ

Nem a megfelelő eredményt kapta? Ez a táblázat segíteni fog Önnek.	A kenyér túlságosan megkel.	A kenyér kelés után összeesik.	A kényér nem kel meg eléggé.	A héja nem elég arany színű.	Az oldalak barnák, de a kenyér nincs teljesen megsülve.	Fent és oldalt lisztes marad.
A START/STOP gombot megnyomták sütés közben.				●		
Nincs elég liszt.		●				
Túl sok a liszt.			●			●
Nincs elég élesztő.			●			
Túl sok az élesztő.		●		●		
Nincs elég víz.			●			●
Túl sok a víz.		●			●	
Nincs elég cukor.			●			
Rossz minőségű liszt.			●	●		
A hozzávalók mennyisége nem jó (túl sok).	●					
A víz túl forró.		●				
Túl hideg a víz.			●			
Rossz program.			●	●		

MŰSZAKI HIBAELHÁRÍTÁSI UTASÍTÁSOK

PROBLÉMÁK	OKOK – MEGOLDÁSOK
A dagasztólapát beleragadt a sütőformába.	• Hagyja felpuhulni, mielőtt kivenné.
Miután megnyomta a START/STOP gombot, nem történik semmi.	• EO1 jelenik meg és villog a kijelzőn, a készülék sípol: a készülék túl forró. Várjon 1 órát két ciklus között. • EOO jelenik meg és villog a kijelzőn, a készülék sípol: a készülék túl hideg. Várjon, amíg eléri a szobahőmérsékletet. • HHH vagy EEE jelenik meg és villog a kijelzőn, a készülék sípol: meghibásodás. A gépet szakembernek kell szervizelnie. • A késleltetett indítás beprogramozásra került.
A START/STOP gomb megnyomása után a motor beindul, de nincs dagasztás.	• A sütőforma nincs megfelelően behelyezve. • A dagasztólapát hiányzik, vagy nincs megfelelően behelyezve. A fent említett két esetben állítsa le kézzel a gépet úgy, hogy hosszan nyomja a START/STOP gombot. Kezdje el a receptet az elejéről.
A késleltetett indítás után a kényér nem kelt meg eléggé, vagy nem történik semmi.	• Elfelejtette megnyomni a START/STOP gombot, miután beprogramozta a késleltetett indítás programot. • Az élesztő hozzáért a sóhoz és/vagy vízhez. • A dagasztólapát hiányzik.
Égett szag.	• Valamelyik hozzávaló a sütőformán kívül került: húzza ki a készüléket, hagyja kihűlni, majd tisztítsa meg a belsejét egy nedves szivaccsal, de tisztítószer nélkül. • A készítmény kiömlött: a használt hozzávalók mennyisége túl sok, elsősorban a folyadéké. Kövesse a receptben megadott arányokat.

OPIS

1 Pokrywa
2 Panel sterowania
- **a** Wyświetlacz
- **b** Wybór programów
- **c** Wybór wagi
- **d** Przyciski do ustawiania włączenia z opóźnieniem i do regulowania czasu programów 11
- **e** Wybór koloru skórki
- **f** Przełącznik włączone/ wyłączone
- **g** Kontrolka działania

3 Forma do chleba
4 Mieszadło do wyrabiania ciasta
5 Kubek z podziałką
6 Miarka do odmierzania łyżeczek od herbaty/ łyżek stołowych
7 Haczyk do podnoszenia mieszadła do wyrabiania ciasta

PL

Poziom mocy akustycznej zmierzony dla tego urządzenia wynosi 66 dBa.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Wypakować całą zawartość opakowania, naklejki i różne akcesoria znajdujące się zarówno wewnątrz urządzenia jak i luzem – A.
- Wszystkie elementy i samo urządzenie wyczyścić wilgotną ściereczką.

SZYBKI START

- Rozwinąć kabel i włożyć wtyczkę do kontaktu z bolcem uziemiającym. Gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, domyślnie wyświetlony zostanie program 1 – G.
- Przy pierwszym użyciu może być wyczuwalny lekki zapach.
- Chwycić za uchwyt i wyjąć formę na chleb. Następnie zainstalować mieszadło do wyrabiania ciasta – B – C.
- Dodać składniki do formy w zalecanej kolejności (patrz część PORADY PRAKTYCZNE). Upewnić się, że wszystkie składniki zostały dokładnie zważone – D – E.
- Włożyć formę do chleba do korpusu urządzenia – F.
- Zamknąć pokrywę.
- Wybrać żądany program przyciskiem MENU.
- Wcisnąć przycisk START/STOP. Dwukropek na minutniku zacznie migać. Zapali się kontrolka działania – H – I.

• Po zakończeniu cyklu pieczenia nacisnąć przycisk START/STOP i odłączyć wypiekacz do chleba od zasilania. Wyjąć formę do chleba. Należy zawsze używać rękawic kuchennych, ponieważ zarówno uchwyt formy jak i wewnętrzna strona pokrywy są gorące. Chleb należy wyjąć (przełożyć na drugą stronę), gdy będzie jeszcze gorący i położyć na ażurowej podkładce na 1 godz., aby ostygł – J.

W celu zapoznania się z działaniem wypiekacza do chleba zalecamy jako swój pierwszy chleb spróbować upiec CHLEB FRANCUSKI.

CHLEB FRANCUSKI (program 2)	SKŁADNIKI – łyżh = łyżeczka do herbaty – łyżst = łyżka stołowa
KOLOR SKÓRKI = ŚREDNI	1. WODA = 365 ml 3. MĄKA = 620 g
WAGA = 1000 g	2. SÓL = 2 łyżh 4. DROŻDŻE = 1½ łyżh

UŻYWANIE WYPIEKACZA DO CHLEBA

Wybór programu

MENU **Aby wybrać żądany program, należy użyć przycisku Menu.** Każde wciśnięcie przycisku MENU przełącza program (wskazywany liczbą na wyświetlaczu) na następny.

1. **Podstawowy chleb biały.** Ten program służy do pieczenia białego chleba typu tostowego.
2. **Chleb francuski.** Ten program służy do pieczenia tradycyjnego białego chleba francuskiego z grubszą skórką.
3. **Chleb słodki.** Ten program nadaje się do przepisów typu brioszka z większa ilością tłuszczu i cukru. W przypadku używanie mieszanek gotowych do użycia nie należy przekraczać łącznej wagi 750 g.
4. **Chleb szybki.** Program do jak najszybszego pieczenia białego chleba. Chleb pieczony za pomocą tego programu ma gęstszą konsystencję niż w przypadku innych programów.
5. **Chleb pełnoziarnisty.** Ten program służy do wypieków z mąki razowej.
6. **Chleb bezglutenowy.** Zalecamy używanie mieszanek gotowych do użycia. W tym programie dostępne jest tylko ustawienie na 1000 g (patrz ostrzeżenia do programów bezglutenowych).

7. **Chleb żytni.** Ten program należy wybrać w przypadku używania dużej ilości maki żytniej lub z innych zbóż tego typu (np. mąki gryczanej lub orkiszowej).
8. **Wypiekanie bochenka.** Program do wypiekania w przedziale od 10 do 70 min. Można go używać jako niezależnego programu lub wybrać go w następujących przypadkach:
   a) po zakończeniu programu Ciasto na chleb,
   b) w celu rozgrzania wypiekacza lub mocniejszego przypieczenia skórki już wypieczonego chleba, który już ostygł,
   c) w przypadku dłuższej awarii prądu w czasie wykonywania cyklu pieczenia chleba.
9. **Ciasto na chleb.** Tego programu należy używać do robienia ciasta na pizzę, chleb lub gofry. W tym programie nie następuje wypiekanie.
10. **Ciasto.** Program do robienia ciast z użyciem proszku do pieczenia. W tym programie dostępne jest tylko ustawienie 1000 g.
11. **Owsianka.** Ten program służy do robienia owsianek i puddingów ryżowych.
12. **Dżem.** Tego programu należy używać do robienia domowych dżemów. **Podczas korzystania z programów 11 i 12 należy uważać na możliwość buchania pary i gorącego powietrza po podniesieniu pokrywy.**

PL

Wybór wagi chleba

Aby ustawić wybraną wagę – 500 g, 750 g lub 1000 g – należy wcisnąć przycisk . Przy wybranym ustawieniu zapali się kontrolka. Waga ma charakter wyłącznie orientacyjny. W niektórych programach nie ma możliwości wyboru wagi.

Wybór koloru skórki

Dostępne są trzy możliwości wyboru: jasny / średni / ciemny. Jeśli użytkownik chce zmienić ustawienie domyślne, należy wciskać przycisk tyle razy, aż zaświeci się kontrolka obok wybranego ustawienia. W niektórych programach nie ma możliwości wyboru koloru skórki.

Przycisk Start/Stop

Aby włączyć urządzenie, należy wcisnąć przycisk START/STOP. Rozpoczyna się odliczanie. Aby zatrzymać wykonywanie programu lub anulować zaprogramowane włączenie z opóźnieniem, **należy wcisnąć przycisk START/STOP i przytrzymać go przez 3 sekundy.**

UŻYWANIE WYPIEKACZA DO CHLEBA

1. Wyrabianie ciasta

Tego programu należy używać do wyrobienia ciasta w taki sposób, aby właściwie wyrosło.

Na tym etapie można dodawać składniki: suszone owoce, oliwki, itp. Sygnał dźwiękowy sygnalizuje, w którym momencie należy to zrobić.

Więcej informacji podano w tabeli cyklów (patrz koniec instrukcji) oraz w kolumnie „dodatkowe". W kolumnie tej podano czas wyświetlany na wyświetlaczu urządzenia, w którym rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

2. Leżakowanie

Pozwala ciastu wyrosnąć i poprawia jakość jego wyrobienia.

3. Wyrastanie

Czas, przez który drożdże zakwaszają chleb i sprawiają, że nabiera on swojego aromatu.

4. Pieczenie

Przekształca ciasto w bochenek i sprawia, że skórka nabiera zamierzonego koloru i poziomu chrupkości.

5. Utrzymywanie w cieple

Przez 1 godzinę od momentu zakończenia pieczenia chleb jest utrzymywany w cieple. Zaleca się jednak, aby po zakończeniu pieczenia natychmiast wyjąć bochenek.

W czasie trwającego godzinę cyklu „utrzymywania w cieple" na wyświetlaczu jest nadal wyświetlany czas „0:00". Po zakończeniu cyklu urządzenie automatycznie wyłącza się, co zostaje zasygnalizowane kilkukrotnym sygnałem dźwiękowym.

WŁĄCZANIE PROGRAMU Z OPÓŹNIENIEM

Użytkownik może zaprogramować urządzenie w taki sposób, aby wypiek był gotowy na wybraną przez użytkownika godzinę, z wyprzedzeniem do 15 godzin. Programach 4, 8, 9, 10, 11 i 12 nie ma możliwości opóźnienia włączenia programu.

Ten krok następuje po wybraniu programu, koloru skórki i wagi. Wyświetlony zostaje zaprogramowany czas. Należy obliczyć czas od chwili włączenia programu do godziny, o której ma być gotowy wypiek. Urządzenie automatycznie uwzględnia czas trwania cykli programu. Aby nastawić włączenie z opóźnieniem, należy nacisnąć przycisk ; na wyświetlaczu pojawi się piktogram i domyślny czas (15h00). Aby ustawić czas, należy nacisnąć przycisk . Zaświeci się symbol . Aby włączyć program opóźnionego rozpoczęcia, należy wcisnąć przycisk .

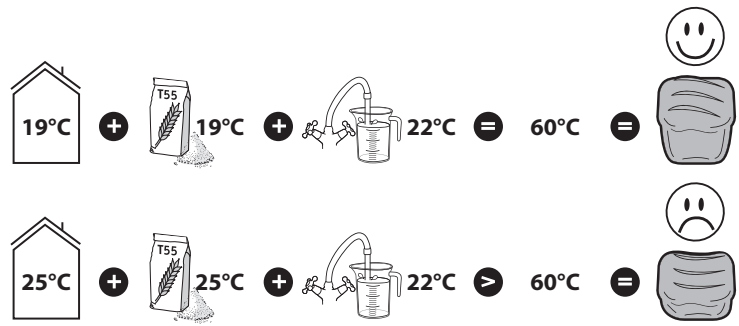
W przypadku pomyłki lub jeśli użytkownik chce zmienić ustawiony czas, przycisk należy przytrzymać do momentu, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Wyświetlony zostaje czas domyślny. Procedurę należy rozpocząć ponownie.

Niektóre składniki są nietrwałe. Programu opóźnionego rozpoczęcia nie należy używać do przepisów zawierających: surowe mleko, jajka, jogurt, ser, świeże owoce.

PL

PORADY PRAKTYCZNE

1. Wszystkie używane składniki muszą mieć temperaturę pokojową (chyba że zaznaczono inaczej) i muszą zostać dokładnie zważone. **Płyny należy mierzyć dołączonym w komplecie kubkiem z podziałką. Do odmierzania łyżeczek od herbaty i łyżek stołowych należy używać załączonej miarki, odpowiednio z jednej lub z drugiej strony.** Niedokładne odmierzenie składników spowoduje uzyskanie kiepskich wyników. **Przygotowywanie chleba jest procesem bardzo wrażliwym na temperaturę i wilgotność.** Gdy jest gorąco, zaleca się używanie płynów chłodniejszych niż zazwyczaj. Podobnie, gdy jest zimno, może się okazać konieczne podgrzanie wody lub mleka (nigdy jednak powyżej 35°C).

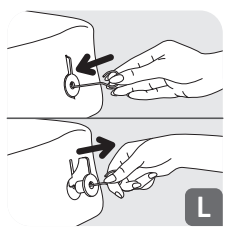


2. Składniki należy zużyć przed datą przydatności do użycia. Należy je przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.
3. Mąkę należy dokładnie zważyć na wadze kuchennej. **Należy używać aktywnych suchych drożdży piekarskich** (w saszetkach).
4. W czasie ich używania należy unikać otwierania pokrywy (chyba że zaznaczono inaczej).
5. Należy ściśle przestrzegać kolejności dodawania składników oraz ich ilości podanych w przepisach. Najpierw należy dodawać składniki płynne, a potem stałe. **Drożdże nie mogą się zetknąć z płynami lub solą. Zbyt duża ilość drożdży osłabia strukturę ciasta, które bardzo wyrośnie, ale potem opadnie w czasie pieczenia.**

Ogólna kolejność, jakiej należy przestrzegać:

– Płyny (rozmiękczone masło, olej, jajka, woda, mleko)
– Sól
– Cukier
– Pierwsza połowa mąki
– Mleko w proszku
– Specjalne składniki stałe
– Druga połowa mąki
– Drożdże

6. W przypadku awarii prądu trwającej do 7 minut urządzenie zapamiętuje swój stan i wznawia pracę w chwili przywrócenia zasilania.



7. Jeśli użytkownik chce, aby jeden cykl wypiekania chleba nastąpił bezpośrednio po drugim, należy jednak odczekać 1 godzinę, aby pozwolić urządzeniu ostygnąć i aby nagrzanie urządzenia nie wpłynęło na proces pieczenia chleba.
8. Podczas wyjmowania chleba z formy może okazać się, że mieszadło do wyrabiania ciasta zostało w bochenku. W takim wypadku należy wyjąć je za pomocą haczyka.
   W tym celu haczyk należy włożyć w trzonek mieszadła i podnieść, aby wyjąć mieszadło.

Ostrzeżenia dotyczące programów bezglutenowych

- Mieszanki mąk należy przesiewać łącznie z drożdżami w celu wyeliminowania tworzenia się grudek.
- Po włączeniu programu należy koniecznie nadzorować proces wyrabiania ciasta: należy zdrapywać niewymieszane składniki przywierające do brzegów formy i zagarniać je do środka, w tym celu należy używać niemetalowej łopatki.
- Chleb bezglutenowy nie wyrasta równie mocno co chleb tradycyjny. **W porównaniu do zwykłego chleba będzie on gęstszy, bardzie zbity i jaśniejszy.**
- Nie wszystkie gotowe mieszanki dają jednakowe efekty: przepisy będzie trzeba, być może, zmodyfikować. Zaleca się więc przeprowadzenie pewnej liczby prób (patrz przykłady poniżej).

PL

Przykład: zmienić ilość płynu.



Zbyt płynne **OK** **Zbyt suche**

Wyjątek: każde rzadkie ciasto (np. naleśnikowe) musi pozostać dosyć płynne.

INFORMACJE DOTYCZĄCE SKŁADNIKÓW

Drożdże: Do pieczenia chleba używa się drożdży piekarskich. Ten rodzaj drożdży jest dostępny w sprzedaży w różnych postaciach: małe kostki sprasowanych drożdży, aktywne suche drożdże do zwilżenia wodą lub suche drożdże instant. Drożdże są sprzedawane w supermarketach (artykuły piekarnicze lub świeże), ale sprasowane drożdże można też kupić w swojej piekarni.
Drożdże należy wkładać bezpośrednio do formy urządzenia razem z innymi składnikami. Mimo to należy rozważyć możliwość dokładnego pokruszenia ich w palcach w celu ułatwienia ich rozprowadzenia w cieście.

Należy przestrzegać zalecanych ilości (patrz tabela poniżej).

Ilość/waga – przeliczanie między drożdżami suchymi a drożdżami sprasowanymi:

Drożdże suche (w łyżeczkach od herbaty)	*1*	*1,5*	*2*	*2,5*	*3*	*3,5*	*4*	*4,5*	*5*
Drożdże sprasowane (w g)	*9*	*13*	*18*	*22*	*25*	*31*	*36*	*40*	*45*

Mąka: O ile w przepisach nie zaznaczono inaczej, zaleca się używanie mąki typu 550. W przypadku używania mieszanek specjalnych rodzajów mąki do pieczenia chleba, brioszek lub chleba na mleku, nie należy przekraczać maksymalnej łącznej wagi ciasta wynoszącej 750 g (mąka + woda).
Uzyskane efekty mogą się także różnić w zależności od jakości mąki.

- Mąkę należy przechowywać w hermetycznie zamkniętym pojemniku, ponieważ reaguje ona na zmiany warunków klimatycznych (wilgotność). Dodanie do ciasta chlebowego owsa, otrębów, kiełków pszenicznych, żyta lub pełnego ziarna powoduje, że chleb staje się gęstszy i mniej puszysty.
- Im bardziej mąka jest pełnoziarnista, tj. im więcej zawiera zewnętrznej części ziarna (typ>550), tym mniej ciasto wyrośnie i tym będzie ono gęstsze (chleb będzie tym bardziej zbity).
- W handlu dostępne są gotowe do użycia mieszanki składników do pieczenia chleba. W przypadku używania tego typu mieszanek prosimy stosować się do zaleceń producenta.

Mąka bezglutenowa: Używanie dużych ilości tego typu mąki wymaga stosowania programu do chleba bezglutenowego. Istnieje duża liczba rodzajów mąki, które w ogóle nie zawierają glutenu. Najbardziej znane są mąka gryczana, mąka ryżowa (zarówno biała i z pełnego przemiału), mąka quinoa, mąka kukurydziana, mąka z orzechów włoskich, mąka z kaszy jaglanej i mąka z sorgo.

W przypadku chleba bezglutenowego, aby spróbować odtworzyć elastyczność glutenu, bardzo ważne jest wymieszanie kilku rodzajów mąki nieprzeznaczonej do wypieku chleba oraz dodanie substancji zagęszczających.

Substancje zagęszczające do chleba bezglutenowego: W celu uzyskania odpowiedniej konsystencji i aby spróbować naśladować elastyczność glutenu, do ciasta można dodać nieco gumy ksantanowej i/lub gumy guar.

Gotowe mieszanki bezglutenowe: Aby ułatwić pieczenie chleba bezglutenowego, zawierają one zagęszczacze. Mieszanki te mają tę zaletę, że brak glutenu jest gwarantowany przez producenta – ponadto niektóre mieszanki są produktami organicznymi.
Nie wszystkie marki gotowych mieszanek bezglutenowych dają takie same efekty.

Cukier: Nie należy używać cukru w kostkach. Cukier jest pożywką dla drożdży, zapewnia pieczywu dobry smak i poprawia kolor skórki.

Sól: Jest ona regulatorem aktywności drożdży i nadaje pieczywu smak.
Nie może się zetknąć z drożdżami przed rozpoczęciem przygotowywania ciasta.
Dodatkowo poprawia ona strukturę ciasta.

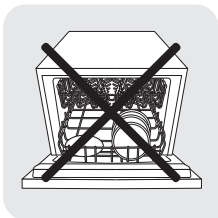
Woda: Woda nawilża i aktywuje drożdże. Nawilża też zawarte w mące skrobia i umożliwia uformowanie bochenka. Wodę można zastąpić, częściowo lub w całości, mlekiem lub innymi płynami. **Z wyjątkiem chleba bezglutenowego, który wymaga stosowania ciepłej wody (około 35°C), należy używać płynów o temperaturze pokojowej.**

Tłuszcze i oleje: Tłuszcze sprawiają, że chleb staje się bardziej puszysty. Dzięki nim chleb dłużej zachowa też świeżość. Zbyt duża ilość tłuszczu spowalnia jednak wyrastanie ciasta. W przypadku używania masła, należy je pokroić na małe kawałki lub rozmiękczyć. Nie należy dodawać masła stopionego. Drożdże należy chronić przed kontaktem z tłuszczem, ponieważ tłuszcz mógłby uniemożliwić ich nawilżenie.

Jajka: Poprawiają one kolor i smak chleba oraz przyczyniają się do dobrego uformowania się bochenka. W przypadku użycia jajek należy stosownie zmniejszyć ilość dodawanych płynów. Jajko należy rozbić, po czym należy do niego dodać wymaganą ilość płynu aż do uzyskania ilości podanej w przepisie.
Przepisy zostały opracowane dla jajek średniej wielkości o wadze 50 g, jeśli jajka są większe, należy dodać trochę mąki, jeśli zaś są mniejsze, należy jej dodać nieco mniej.

Mleko: Mleko ma działanie emulgujące, które prowadzi do powstawania bardziej regularnych komórek, a przez to do atrakcyjniejszego wyglądu chleba. Można używać albo mleka świeżego, albo mleka w proszku. W przypadku używania mleka w proszku należy dodać ilość wody początkowo zarezerwowaną na mleko: łączna objętość musi być taka jak podano w przepisie.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



- Odłączyć urządzenie od zasilania i odczekać, aby całkowicie ostygło.
- Umyć formę i mieszadło do wyrabiania ciasta w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń. Jeśli mieszadło do wyrabiania ciasta pozostało w formie, należy pozwolić, aby przez 5 do 10 minut namokło.
- Pozostałe elementy czyścić wilgotną gąbką. Dokładnie wysuszyć.
- **Żadna część urządzenia nie nadaje się do mycia w zmywarce – K.**
- Nie należy używać jakichkolwiek środków czyszczących, druciaków ani alkoholu. Należy używać miękkiej, wilgotnej ściereczki.
- Nigdy nie wolno zanurzać korpusu lub pokrywy urządzenia w wodzie lub innych płynach.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW W CELU ULEPSZENIA SWOICH PRZEPISÓW

Uzyskiwane efekty nie są zgodne z oczekiwaniami? Pomocna może się okazać następująca tabela.	Chleb zbyt mocno wyrasta	Chleb zapada się po zbyt silnym wyrośnięciu	Chleb nie wyrasta w wystarczającym stopniu	Skórka nie jest wystarczająco przyrumieniona	Boki są brązowe, ale chleb jest niedopieczony	Góra i boki pokryte mąką
W czasie pieczenia został wciśnięty przycisk .				●		
Za mało mąki.		●				
Za dużo mąki.			●			●
Za mało drożdży.			●			
Za dużo drożdży.		●		●		
Za mało wody.			●			●
Za dużo wody.		●			●	
Za mało cukru.			●			
Słaba jakość mąki.			●	●		
Złe proporcje składników (za dużo).	●					
Zbyt gorąca woda.		●				
Zbyt zimna woda.			●			
Niewłaściwy program.			●	●		

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW TECHNICZNYCH

PROBLEMY	PRZYCZYNY – ROZWIĄZANIA
Mieszadło do wyrabiania ciasta zaklinowało się w formie.	• Przed wyjęciem należy pozwolić mu namoknąć.

PL

PROBLEMY	PRZYCZYNY – ROZWIĄZANIA
Po wciśnięciu przycisku START/STOP nic się nie dzieje.	• Na wyświetlaczu jest wyświetlany i miga komunikat EO1, słychać też sygnał dźwiękowy: zbyt wysoka temperatura urządzenia. Między dwoma kolejnymi cyklami należy odczekać1 godzinę. • Na wyświetlaczu jest wyświetlany i miga komunikat EOO, słychać też sygnał dźwiękowy: zbyt niska temperatura urządzenia. Odczekać, aż urządzenie osiągnie temperaturę pokojową. • Na wyświetlaczu jest wyświetlany i miga komunikat HHH lub EEE, słychać też sygnał dźwiękowy: usterka. Urządzenie trzeba oddać do naprawy w autoryzowanym serwisie. • Zaprogramowano włączenie z opóźnieniem.
Po naciśnięciu przycisku START/STOP silnik włącza się, ale nie następuje wyrabianie ciasta.	• Forma nie została poprawnie włożona. • Brak mieszadła do wyrabiania ciasta lub nie zostało ono poprawnie zainstalowane. W powyższych dwóch przypadkach należy ręcznie wyłączyć urządzenie długim wciśnięciem przycisku START/STOP. Program (przepis) należy ponownie uruchomić od początku.
Po włączeniu z opóźnieniem chleb nie wyrósł wystarczająco lub nic się nie dzieje.	• Po zaprogramowaniu programu włączenia z opóźnieniem użytkownik zapomniał nacisnąć przycisku START/STOP. • Drożdże zetknęły się z solą i/lub wodą. • Brak mieszadła do wyrabiania ciasta.
Zapach spalenizny.	• Część składników wypadła za formę: należy odłączyć urządzenie od zasilania, pozwolić mu ostygnąć, następnie wyczyścić je od środka wilgotną gąbką bez żadnych produktów czyszczących. • Przygotowane ciasto przelało się: zbyt duża ilość składników, w szczególności płynnych. Należy przestrzegać ilości podanych w przepisie.

POPIS

1 Víko
2 Ovládací panel
- **a** Displej
- **b** Volba programů
- **c** Výběr hmotnosti
- **d** Tlačítka pro nastavení odloženého startu a nastavení času u programů 11
- **e** Výběr barvy kůrky
- **f** Hlavní vypínač
- **g** Provozní kontrolka

3 Forma na chléb
4 Hnětací hák
5 Pohár s odměrkou
6 Malá odměrka / Velká odměrka
7 Háček pro zvedání hnětacího háku

CS

Hladina akustického výkonu naměřená u tohoto produktu je 66 dB.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte všechny obaly, nálepky a různé doplňky a to jak uvnitř, tak vně spotřebiče - A.
- Vyčistěte všechny součásti spotřebiče vlhkým hadříkem.

RYCHLÉ SPUŠTĚNÍ

- Odmotejte kabel a zapojte jej do uzemněné zásuvky elektrické energie. Po zaznění zvukového signálu se ve výchozím nastavení zobrazí program 1 - G.
- Při prvním použití spotřebiče můžete ucítit mírný zápach.
- Vyjměte formu na chléb za rukojeť. Poté nainstalujte hnětací hák - B - C.
- Přidejte ingredience do formy v doporučeném pořadí (viz odstavec PRAKTICKÉ RADY). Ujistěte se, že všechny přísady byly přesně zváženy - D - E.
- Vložte formu na chléb - F.
- Víko uzavřete.
- Zvolte požadovaný program pomocí tlačítka MENU.
- Stiskněte tlačítko START/STOP. 2 body časovače blikají. Provozní kontrolka se rozsvítí - H - I.
- Stiskněte START/STOP a odpojte pekárnu na konci cyklu pečení. Vyjměte formu na chléb. Vždy používejte kuchyňské rukavice, protože jak rukojeť formy tak i vnitřek víka jsou horké. Otočte chleba za horka a položte ho na stojan na 1 hod. pro vychlazení - J.

Pro seznámení se s provozem vaší pekárny, doporučujeme vyzkoušet si jako první chleba recept pro FRANCOUZSKÝ CHLÉB.

FRANCOUZSKÝ CHLÉB (program 2)	PŘÍSADY - mlž = lžička - vlž = lžíce	
BARVA KŮRKY = STŘEDNÍ	1. VODA = 365 ml 2. SŮL = 2 mlž	3. MOUKA = 620 g 4. DROŽDÍ = 1½ mlž
HMOTNOST = 1000 g		

POUŽÍVÁNÍ DOMÁCÍ PEKÁRNY

Volba programu

MENU **Pomocí tlačítka nabídky** vyberte požadovaný program. Při každém stisknutí tlačítka MENU číslo na displeji přejde na další program.

1. **Základní bílý chléb.** Pomocí tohoto programu můžete upéct sendvičový typ bochníku bílého chleba.
2. **Francouzský chléb.** Pomocí tohoto programu můžete upéct tradiční francouzsky bílý chléb se silnější kůrkou.
3. **Sladký chléb.** Tento program je vhodný pro recepty typu briošky, které obsahují více tuků a cukru. Pokud používáte hotové směsi, nepřekročte celkem 750 g těsta.
4. **Rychlý chléb.** Pomocí tohoto programu můžete rychleji upéct bílý chléb. Chleby vyrobené pomocí tohoto programu mají hustší strukturu než chleby jiných programů.
5. **Celozrnný chléb.** Zvolte tento program při použití celozrnné mouky.
6. **Bezlepkový chléb.** Doporučujeme použít hotovou směs. Pro tento program je k dispozici pouze nastavení 1000 g (viz varování týkající se použití bezlepkových programů).
7. **Žitný chléb** Zvolte tento program při použití velkého množství žitné mouky nebo jiných obilovin tohoto typu (např. pohanka, špalda).
8. **Pouze vaření.** Pomocí tohoto programu můžete vařit 10 až 70 minut. Může se zvolit i samostatně a být použit:
   a) po ukončení programu těsta,
   b) pro ohřev nebo zapečení povrchu již upečených chlebů, které vychladly,
   c) pro dokončení pečení v případě delšího výpadku napájení během chlebového cyklu.
9. **Těsto.** Pomocí tohoto programu můžete připravit těsto na pizzu, chlebové těsto a vaflové těsto. Tento program nepeče.
10. **Koláč.** Pomocí tohoto programu můžete upéct koláče s práškem do pečiva. Pro tento program je přístupné pouze nastavení 1000 g.
11. **Ovesná kaše.** Pomocí tohoto programu lze připravit kaši a rýžový nákyp.
12. **Džem.** Pomocí tohoto programu lze připravit domácí džemy. **Při použití programů 11 a 12 dávejte pozor na uvolňování páry a horkého vzduchu při otevírání víka.**

Volba hmotnosti chleba

Stiskněte tlačítko pro nastavení vybrané hmotnosti - 500 g, 750 g nebo 1000 g. Kontrolka se rozsvítí naproti zvolenému nastavení. Hmotnost se poskytuje pouze pro informativní účel. Pro některé programy není možné zvolit hmotnost.

Výběr barvy kůrky

K dispozici jsou tři volby: světlá / střední / tmavá. Chcete-li změnit výchozí nastavení, stiskněte tlačítko , dokud se nerozsvítí kontrolka naproti zvolenému nastavení. Pro některé programy není možné zvolit barvu kůrky.

Zapnutí / Vypnutí

Stiskněte tlačítko START STOP pro zapnutí přístroje. Spustí se odpočítávání. Chcete-li zastavit program, nebo zrušit naprogramovaný odložený start, **stiskněte tlačítko START STOP po dobu 3 sekund.**

CS

PROVOZOVÁNÍ PEKÁRNY

1. Hnětení

Pomocí tohoto programu můžete vytvořit strukturu těsta a jeho schopnost správně nakynout.

Během tohoto cyklu můžete přidávat přísady: sušené ovoce, olivy, atp. Zvukový signál indikuje, kdy tak učinit.

Podívejte se do tabulky cyklů (na konci tohoto návodu k obsluze) a do sloupce „extra". Tento sloupec udává čas, který bude zobrazen na obrazovce vašeho spotřebiče, když uslyšíte zvukový signál.

2. Odpočinek

Umožňuje těstu zvětšit se ke zlepšení kvality hnětení.

3. Růst

Doba, během které pracují kvasnice, pro nakynutí chleba a rozvoj jeho aroma.

4. Pečení

Mění těsto do bochníku a zajišťuje požadovanou barvu kůrky a úroveň křupavosti.

5. Udržování teploty

Udržuje chléb teplý po dobu 1 hodiny po upečení. Nicméně se doporučuje převrátit chléb po ukončení pečení.

Na displeji se zobrazuje i nadále „0:00" během hodinového cyklu „Udržování teploty". Na konci cyklu se zařízení automaticky zastaví poté, co vydá několik zvukových signálů.

PROGRAM ODLOŽENÉHO STARTU

Můžete naprogramovat přístroj tak, aby příprava byla ukončena v době, kterou si určíte až do 15 hodin dopředu. Programy 4, 8, 9, 10, 11 a 12 nemají opožděný start.

Tento krok nastane po výběru programu, barvy kůrky a hmotnosti. Zobrazí se čas programu. Vypočítejte časový odstup mezi okamžikem, kdy spustíte program a čas, ve kterém chcete, aby byl váš pokrm připraven. Stroj automaticky připočítá trvání programových cyklů. Pro přístup k opožděnému startu stiskněte tlačítko −, piktogram ⏱ se ukáže obrazovce a zobrazí se výchozí doba (15h00). Chcete-li nastavit čas, stiskněte tlačítko −. Rozsvítí se :. Stisknutím START/STOP spustíte program odloženého startu.

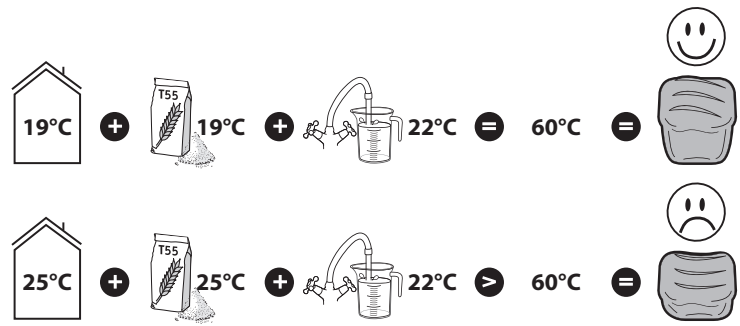
Pokud uděláte chybu, nebo chcete změnit nastavení času, podržte tlačítko START/STOP, dokud neuslyšíte zvukový signál. Zobrazí se výchozí čas. Spusťte funkci znovu.

Některé ingredience rychle podléhají zkáze. Nepoužívejte program odloženého startu pro recepty obsahující: syrové mléko, vejce, jogurt, sýr, čerstvé ovoce.

CS

PRAKTICKÉ RADY

1. Všechny složky se musí použít při pokojové teplotě (pokud není uvedeno jinak) a musí být přesně zváženy. **Odměřte kapaliny pomocí dodaných odměrek. Použijte dodané odměrky k odměření lžíce nebo lžičky.** Nepřesné měření přináší špatné výsledky. **Příprava chleba je velmi citlivá na podmínky teploty a vlhkosti.** Za horkého počasí se doporučuje použít chladnějších tekutin než obvykle. Stejně tak v chladném počasí může být nutné ohřívat vodu nebo mléko (v žádném případě nesmí překročit 35° C).

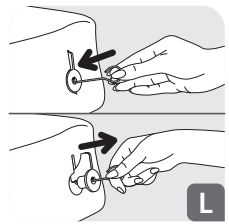


2. Používejte přísady před datem jejich doporučené spotřeby a skladujte je na chladném a suchém místě.
3. Mouka musí být přesně zvážená pomocí kuchyňské váhy. **Použijte aktivní sušené pekařské kvasnice** (v sáčku).
4. Neotevírejte víko během použití (není-li uvedeno jinak).
5. Dodržujte přesné pořadí a množství složek uvedené v receptech. První přidávejte kapaliny a pak pevné nebo sypké přísady. **Kvasnice nesmí přijít do styku s kapalinami nebo se solí. Příliš mnoho droždí oslabuje strukturu těsta, které bude hodně stoupat a následně se prohýbat během vaření.**

Obecné pořadí:

– Kapaliny (změklé máslo, olej, vejce, voda, mléko)
– Sůl
– Cukr
– První polovina mouky
– Sušené mléko
– Konkrétní pevné přísady
– Druhá polovina mouky
– Kvasnice

6. Během výpadku napájení do 7 minut přístroj dokáže zachovat svůj stav a obnovit provoz, jakmile se napájení obnoví.
7. Pokud chcete, aby po jednom cyklu pečení chleba ihned následoval další, počkejte přibližně 1 hodinu mezi oběma cykly, aby stroj vychladnul a zabránilo se tak možnému dopadu na pečení chleba.
8. Při přetáčení chleba může hnětací hák zůstat uvíznutý uvnitř. V tomto případě použijte háček a opatrně jej odstraňte.
   Chcete-li tak učinit, vložte háček do dutiny hnětacího háku a vytáhněte jej.

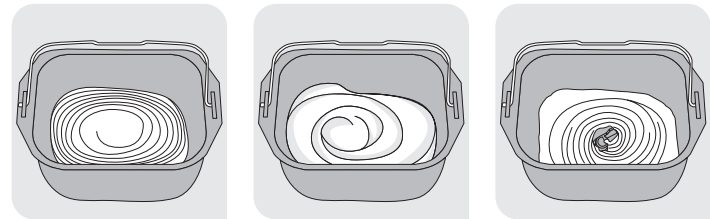


Upozornění pro použití bezlepkových programů

- Mouky, moučné směsi a kvasnice se musí prosít, aby se zabránilo hrudkám.
- Po spuštění programu je nutné hnětení pomoci: seškrabejte všechny nesmíšené ingredience po stranách směrem ke středu formy pomocí nekovové špachtle.
- Bezlepkový chleba nenakyne stejně jako tradiční chléb. **Bude mít hustší konzistenci a světlejší barvu než normální chléb.**
- Ne všechny typy směsí budou mít stejné výsledky: může být nutné upravit recepty. Proto se doporučuje provést testy (viz příklad níže).

Příklad: upravte množství kapaliny.

CS



Příliš tekuté **OK** **Příliš suché**

Výjimka: těsto na dort musí zůstat celkem tekuté.

INFORMACE O SLOŽKÁCH

Kvasnice: Chléb se vyrábí s použitím pekařského droždí. Tento typ kvasinek se prodává v několika formách: malé kostičky lisovaného droždí, aktivní sušené droždí, které je nutné rehydratovat nebo instantní sušené droždí. Kvasnice se prodávají v supermarketech (pekařství nebo oddělení čerstvých potravin), ale můžete také koupit droždí od svého pekaře.
Kvasnice se musí vložit přímo do formy vašeho stroje s dalšími složkami. Nicméně můžete důkladně promačkat stlačené droždí mezi prsty pro usnadnění jeho rozptýlení.

Dodržujte doporučené množství (viz tabulka ekvivalence níže).

Množství / hmotnostní ekvivalence mezi sušeným a lisovaným droždím:

Sušené droždí (ve lžicích)	*1*	*1,5*	*2*	*2,5*	*3*	*3,5*	*4*	*4,5*	*5*
Stlačené droždí (v gramech)	*9*	*13*	*18*	*22*	*25*	*31*	*36*	*40*	*45*

Mouka: Doporučujeme v receptech použít mouku T55, není-li uvedeno jinak. Při použití směsi speciálních typů mouky na chléb, briošky nebo mléčný chléb nepřekročte celkem 750 g těsta (mouka + voda).
V závislosti na kvalitě mouky se mohou lišit výsledky pečení chleba.
- Uchovávejte mouku v hermeticky uzavřené nádobě, protože mouka reaguje na výkyvy klimatických podmínek (vlhkost). Přidání ovse, otrub, pšeničných klíčků, žita nebo celých zrn do chlebového těsta vytvoří chléb, který je hustší a méně načechraný.
- Čím více je celozrnné mouky, což znamená, že obsahuje část vnějších vrstev zrna pšenice (T> 55), tím méně těsto naroste a tím hustší bude chléb.
- Můžete také použít komerčně dostupné hotové směsi na chleba. Podívejte se na doporučení výrobce pro použití těchto přípravků.

Bezlepková mouka: Při použití velkého množství těchto typů mouky je vhodné vybrat program pro bezlepkový chléb. K dispozici je velké množství typů mouky, které neobsahují žádný lepek. Nejznámější jsou pohanková mouka, rýžová mouka (buď bílá nebo celozrnná), quinoa mouka, kukuřičná mouka, mouka kaštanu, nebo prosná a čiroková mouka.

Pro bezlepkový chléb s cílem nahradit pružnost lepku je nezbytné smíchat několik typů nechlebových muk a přidat zahušťovadla.

Zahušťovací prostředky pro bezlepkové chleby: Chcete-li získat správnou konzistenci a pokusit se napodobit pružnost lepku, můžete přidat trochu xanthanové gumy a / nebo guarové gumy do vašich přípravků.

Hotové bezlepkové směsi: Díky nim je jednodušší upéct bezlepkový chléb, protože obsahují zahušťovadla a mají tu výhodu, že zcela zaručují, že jsou bezlepkové - některé jsou také organické.
Všechny značky hotových bezlepkových směsí nepřináší stejné výsledky.

Cukr: Nepoužívejte kostkový cukr. Cukr je potravou pro kvasnice, dává dobrou chuť chlebu a zlepšuje barvu kůrky.

Sůl: Reguluje činnost kvasinek a dává chuť chlebu.
Nesmí přijít do styku s kvasinkami před začátkem přípravy.
Také zlepšuje strukturu těsta.

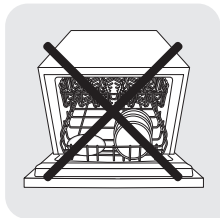
Voda: Voda rehydratuje a aktivuje droždí. Také hydratuje moučný škrob a umožňuje vytvoření bochníku. Voda může být nahrazena, a to zcela nebo částečně, mlékem nebo jinými kapalinami. **Kapaliny používejte při v pokojové teplotě s výjimkou bezlepkového chleba, který vyžaduje použití teplé vody (přibližně 35 ° C).**

Tuky a oleje: Tuky dělají chléb načechranějším. Také bude chléb chutnější a déle vydrží. Příliš mnoho tuku zpomaluje vzestup těsta. Používáte-li máslo, rozdrobte ho na malé kousky nebo ho změkčete. Nepřidávejte rozpuštěné máslo. Zabraňte tomu, aby tuk přišel do styku s droždím, protože tuk může zabránit rehydrataci droždí.

Vejce: Zlepšují barvu chleba a podporují dobrý vývin bochníku. Pokud používáte vejce, snižte podle toho množství tekutiny. Nejprve přidejte do směsi vejce a poté potřebnou tekutinu, dokud nebudete mít množství tekutiny uvedené v receptu.
Recepty byly navrženy pro středně velká vejce 50 g. V případě, že jsou vejce větší, přidejte trochu mouky; v případě, že jsou vejce menší, přidejte trochu méně mouky.

Mléko: Mléko má emulgační účinek, který vede k vytváření většího počtu pravidelných buněk, a proto zatraktivní vzhled bochníku. Můžete použít čerstvé mléko nebo sušené mléko. V případě použití sušeného mléka přidejte množství vody původně vyhrazené pro mléko: celkový objem musí být roven objemu, který je uveden v receptu.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



- Odpojte zařízení a počkejte, až úplně vychladne.
- Umyjte formu a hnětací hák pomocí horké mýdlové vody. V případě, že hnětací hák zůstane ve formě, namáčejte ho po dobu 5 až 10 minut.
- Vyčistěte další díly s vlhkou houbou. Důkladně vysušte.
- **Žádnou část nelze mýt v myčce - K.**
- Nepoužívejte domácí čisticí prostředky, drátěnky nebo alkohol. Použijte měkký, vlhký hadřík.
- Nikdy neponořujte tělo spotřebiče ani víko do vody.

PRŮVODCE ŘEŠENÍM PROBLÉMŮ S CÍLEM ZLEPŠIT VAŠE RECEPTY

Nedostáváte očekávané výsledky? Tato tabulka vám pomůže.	Chléb se zvedne příliš mnoho	Chléb klesá poté, co příliš mnoho narostl	Chléb dostatečně neroste	Kůrka není dost zlatavá	Boky jsou hnědé, ale chléb není zcela upečený	Vrch a boky jsou moučné
Tlačítko START/STOP bylo stisknuto v průběhu pečení.				●		
Málo mouky.		●				
Příliš mnoho mouky.			●			●
Nedostatek droždí.			●			
Příliš mnoho droždí.		●		●		
Málo vody.			●			●
Příliš mnoho vody.		●			●	
Málo cukru.			●			
Špatná kvalita mouky.			●	●		
Chybné podíly složek (příliš mnoho).	●					
Příliš horká voda.		●				
Příliš studená voda.			●			
Špatný program.			●	●		

TECHNICKÁ PŘÍRUČKA PRO ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

PROBLÉMY	PŘÍČINY - ŘEŠENÍ
Hnětací hák se zasekl ve formě.	• Před vyjmutím ho nechte namočit.
Po stisknutí START/STOP se nic nestane.	• E01 se zobrazí a bliká na obrazovce, přístroj pípne: přístroj je příliš horký. Počkejte 1 hodinu mezi 2 cykly. • E00 se zobrazí a bliká na obrazovce, přístroj pípne: přístroj je příliš studený. Počkejte, až dosáhne pokojovou teplotu. • HHH nebo EEE se zobrazí a bliká na obrazovce, přístroj pípne: porucha. Přístroj musí být opraven autorizovaným personálem. • Byl naprogramovaný odložený start.
Po stisknutí tlačítka START/STOP se motor zapne, ale neprobíhá žádné hnětení.	• Forma nebyla správně vložena. • Hnětací hák chybí, nebo není správně nainstalován. Pro oba případy uvedené výše zastavte přístroj manuálně dlouhým stisknutím tlačítka START/STOP. Spusťte znovu recept od začátku.
Po odloženém startu chléb nedostatečně narostl, nebo se nic neděje.	• Zapomněli jste zmáčknout tlačítko START/STOP po naprogramování odloženého startu. • Kvasnice přišly do styku se solí a / nebo vodou. • Hnětací hák chybí.
Spálená vůně.	• Některé ze složek se dostaly mimo formu: odpojte spotřebič, nechte ho vychladnout, pak vyčistěte vnitřek vlhkou houbou a bez jakéhokoli čisticího prostředku. • Přípravek přetekl: množství použitých složek je příliš velké, a to zejména kapaliny. Dodržujte poměry dané v receptu.

CS

POPIS

1 Veko
2 Ovládací panel
- **a** Displej
- **b** Voľba programov
- **c** Výber hmotnosti
- **d** Tlačidlá pre nastavenie odloženého štartu a nastavenie času pre programy 11
- **e** Výber farby kôrky
- **f** Vypínač
- **g** Prevádzková kontrolka

3 Forma na chlieb
4 Hnetací hák
5 Pohár s odmerkou
6 Malá odmerka / Veľká odmerka
7 Háčik na zdvíhanie hnetacieho háku

Hladina akustického výkonu nameraná pre tento výrobok je 66 dB.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte všetky obaly, nálepky a rôzne doplnky a to zvnútra aj zvonku spotrebiča - A.
- Vyčistite všetky súčasti spotrebiča vlhkou handričkou.

RÝCHLE SPUSTENIE

- Odmotajte kábel a zapojte ho do uzemnenej elektrickej zásuvky. Po zaznení zvukového signálu sa štandardne zobrazí program 1 - G.
- Pri prvom použití spotrebiča môžete ucítiť mierny zápach.
- Vyberte formu na chlieb pomocou rukoväte. Potom nainštalujte hnetací hák - B - C.
- Pridajte ingrediencie do formy v odporúčanom poradí (pozrite si časť PRAKTICKÉ RADY). Uistite sa, že všetky prísady boli presne odvážené - D - E.
- Vložte formu na chlieb - F.
- Zatvorte veko.
- Zvoľte požadovaný program pomocou tlačidla MENU.
- Stlačte tlačidlo START/STOP. Rozbliká sa dvojbodka na časovači. Rozsvieti sa prevádzková kontrolka - H - I.
- Stlačte START/STOP a odpojte pekáreň na konci cyklu pečenia. Vyberte formu na chlieb. Vždy používajte kuchynské rukavice, pretože rukoväť formy aj vnútro veka sú horúce. Vyklopte chlieb za horúca a položte ho na stojan na 1 hod. pre vychladenie - J.

Na oboznámenie sa s prevádzkou vašej pekárne odporúčame najprv začať s receptom na FRANCÚZSKY CHLIEB.

FRANCÚZSKY CHLIEB (program 2)	prísady - mlž = lyžička - vlž = lyžica	
FARBA KÔRKY = STREDNÁ	1. VODA = 365 ml 2. SOĽ = 2 mlž	3. MÚKA = 620 g 4. DROŽDIE = 1½ mlž
HMOTNOSŤ = 1000 g		

POUŽÍVANIE DOMÁCEJ PEKÁRNE

Voľba programu

SK

MENU **Pomocou tlačidla ponuky** vyberte požadovaný program. Po každom stlačení tlačidla MENU číslo na displeji prejde na ďalší program.

1. **Základný biely chlieb.** Pomocou tohto programu môžete upiecť sendvičový typ bieleho chleba.
2. **Francúzsky chlieb.** Pomocou tohto programu môžete upiecť tradičný francúzsky biely chlieb s hrubšou kôrkou.
3. **Sladký chlieb.** Tento program je vhodný pre recepty typu briošky, ktoré obsahujú viac tuku a cukru. Ak používate hotové zmesi, neprekročte celkom 750 g cesta.
4. **Rýchly chlieb.** Pomocou tohto programu môžete rýchlejšie upiecť biely chlieb. Chleby vyrobené pomocou tohto programu majú hustejšiu štruktúru než chleby iných programov.
5. **Celozrnný chlieb.** Zvoľte tento program pri použití celozrnnej múky.
6. **Bezlepkový chlieb.** Odporúčame použiť hotovú zmes. Pre tento program je k dispozícii iba nastavenie 1000 g (pozrite si varovanie týkajúce sa použitia bezlepkových programov).
7. **Žitný chlieb** Vyberte tento program pri použití veľkého množstva žitnej múky alebo iných obilnín tohto typu (napr. pohánka, špalda).

8. **Len varenie.** Pomocou tohto programu môžete variť 10 až 70 minút. Môže sa zvoliť aj samostatne a byť použitý:
   a) po ukončení programu cesta,
   b) na ohrev alebo zapečenie povrchu už upečených chlebov, ktoré vychladli,
   c) na dokončenie pečenia v prípade dlhšieho výpadku napájania počas chlebového cyklu.
9. **Cesto.** Pomocou tohto programu môžete pripraviť cesto na pizzu, chlebové cesto a cesto na vafle. Tento program nepečie.
10. **Koláč.** Pomocou tohto programu môžete upiecť koláče s práškom do pečiva. Pre tento program je povolené len nastavenie 1000 g.
11. **Ovsená kaša.** Pomocou tohto programu môžete pripraviť kašu a ryžový nákyp.
12. **Džem.** Pomocou tohto programu môžete pripraviť domáce džemy. **Pri použití programov 11 a 12 dávajte pozor na uvoľňovanie pary a horúceho vzduchu pri otváraní veka.**

Voľba hmotnosti chleba

Stlačte tlačidlo pre nastavenie hmotnosti - 500 g, 750 g alebo 1000 g. Kontrolka sa rozsvieti oproti zvolenému nastaveniu. Hmotnosť sa uvádza len pre informatívne účely. Pre niektoré programy nie je možné vybrať hmotnosť.

Výber farby kôrky

K dispozícii sú tri voľby: svetlá / stredná / tmavá. Ak chcete zmeniť základné nastavenie, stlačte tlačidlo , kým sa nerozsvieti kontrolka oproti zvolenému nastaveniu. Pre niektoré programy nie je možné vybrať farbu kôrky.

Zapnutie / Vypnutie

Stlačte tlačidlo pre zapnutie prístroja. Spustí sa odpočítavanie. Ak chcete zastaviť program, alebo zrušiť naprogramovaný odložený štart, **stlačte tlačidlo na 3 sekundy.**

POUŽÍVANIE PEKÁRNE

1. Hnetenie

Pomocou tohto programu môžete vytvoriť štruktúru cesta a jeho schopnosť správne nakysnúť.

Počas tohto cyklu môžete pridávať prísady: sušené ovocie, olivy, atď. Zvukový signál oznamuje, kedy tak urobiť.

Pozrite sa do tabuľky cyklov (na konci tohto návodu na obsluhu) a do stĺpca „extra". Tento stĺpec uvádza čas, ktorý bude zobrazený na displeji vášho spotrebiča, keď zaznie zvukový signál.

2. Odpočinok

Umožňuje cestu narásť pre zlepšenie kvality hnetenia.

3. Rast

Doba, počas ktorej pracujú kvasnice, pre nakysnutie chleba a rozvoj jeho arómy.

4. Pečenie

Mení cesto na bochník a zaisťuje požadovanú farbu kôrky a úroveň krehkosti.

5. Udržovanie teploty

Udržuje chlieb teplý počas 1 hodiny po upečení. Avšak odporúčame prevrátiť chlieb po skončení pečenia.

Na displeji sa ďalej zobrazuje „0:00" počas hodinového cyklu „Udržovanie teploty". Na konci cyklu sa zariadenie automaticky zastaví potom, čo vydá niekoľko zvukových signálov.

SK

PROGRAM ODLOŽENÉHO ŠTARTU

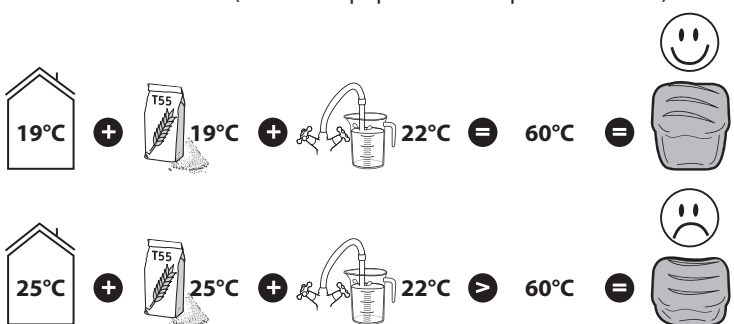
Môžete naprogramovať prístroj tak, aby príprava bola dokončená v čase, ktorý si určíte až 15 hodín dopredu. Programy 4, 8, 9, 10, 11 a 12 nemajú oneskorený štart.
Tento krok nastane po výbere programu, farby kôrky a hmotnosti. Zobrazí sa čas programu. Vypočítajte časový odstup medzi okamihom, keď spustíte program a čas, v ktorom chcete, aby bol váš pokrm pripravený. Stroj automaticky pripočíta trvanie programových cyklov. Pre prístup k oneskorenému štartu stlačte tlačidlo ⊖ piktogram ⏱ , ktorý sa objaví na obrazovke a zobrazí sa predvolená doba (15h00). Ak chcete nastaviť čas, stlačte tlačidlo ⊖.Rozsvieti sa :. Stlačením START/STOP spustíte program odloženého štartu.

Ak urobíte chybu, alebo chcete zmeniť nastavenie času, podržte tlačidlo START/STOP, kým nezaznie zvukový signál. Zobrazí sa predvolený čas. Spusťte funkciu znovu.

Niektoré ingrediencie rýchlo podliehajú skaze. Nepoužívajte program odloženého štartu pre recepty obsahujúce: surové mlieko, vajcia, jogurt, syr, čerstvé ovocie.

PRAKTICKÉ RADY

1. Všetky zložky sa musia použiť pri izbovej teplote (ak nie je uvedené inak) a musia byť presne odvážené. **Odmerajte kvapaliny pomocou dodaných odmeriek. Použite dodané odmerky na odmeranie lyžice alebo lyžičky.** Nepresné meranie prináša zlé výsledky. **Príprava chleba je veľmi citlivá na podmienky teploty a vlhkosti.** Za horúceho počasia sa odporúča použiť chladnejšie tekutiny ako zvyčajne. Rovnako tak v chladnom počasí môže byť nutné ohrievať vodu alebo mlieko (v žiadnom prípade nesmie prekročiť 35 ° C).

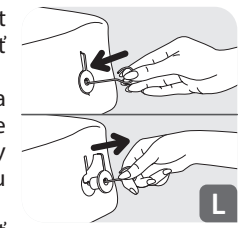


2. Používajte prísady pred dátumom ich odporúčanej spotreby a skladujte ich na chladnom a suchom mieste.
3. Múka musí byť presne odvážená pomocou kuchynskej váhy. **Použite aktívne sušené pekárske kvasnice** (vo vrecúškach).
4. Neotvárajte veko počas používania (ak nie je uvedené inak).
5. Dodržujte presné poradie a množstvo zložiek uvedené v receptoch. Prvé pridávajte kvapaliny a potom pevné alebo sypké prísady. **Kvasnice nesmú prísť do styku s kvapalinami alebo so soľou. Príliš mnoho droždia oslabuje štruktúru cesta, ktoré bude veľmi rásť a následne sa prehýbať počas pečenia.**

Všeobecné poradie:
– Kvapaliny (zmäknuté maslo, olej, vajcia, voda, mlieko)
– Soľ
– Cukor
– Prvá polovica múky
– Sušené mlieko
– Konkrétne pevné prísady
– Druhá polovica múky
– Kvasnice

SK

6. Počas výpadku napájania do 7 minút prístroj dokáže zachovať svoj stav a obnoviť prevádzku, keď sa napájanie obnoví.
7. Ak chcete, aby po jednom cykle pečenia chleba ihneď nasledoval ďalší, počkajte približne 1 hodinu medzi obomi cyklami, aby stroj vychladol a zabránilo sa tak možnému dopadu na pečenie.
8. Pri vyklopení chleba môže hnetací hák zostať uviaznutý vo vnútri. V tomto prípade použite háčik a opatrne ho vyberte.
   Ak tak chcete urobiť, vložte háčik do dutiny hnetacieho háku a vytiahnite ho.



Upozornenie pre použitie bezlepkových programov

- Múky, múčne zmesi a kvasnice sa musí preosievať aby sa zabránilo hrudkám.
- Po spustení programu je nutné pomôcť hneteniu: zoškrabajte všetky nezmiešané ingrediencie na bokoch smerom do stredu formy pomocou nekovovej špachtle.

- Bezlepkový chlieb nevykysne rovnako ako tradičný chlieb. **Bude mať hustejšiu konzistenciu a svetlejšiu farbu než normálny chlieb.**
- Nie všetky typy zmesí budú mať rovnaké výsledky: môže byť nutné upraviť recepty. Preto sa odporúča najprv vykonať testy (pozrite si príklad nižšie).

Príklad: upravte množstvo kvapaliny.



Príliš tekuté **OK** **Príliš suché**

Výnimka: cesto na koláč musí zostať celkom tekuté.

INFORMÁCIE O ZLOŽKÁCH

Kvasnice: Chlieb sa vyrába s použitím pekárskeho droždia. Tento typ kvasníc sa predáva v niekoľkých formách: malé kocky lisovaného droždia, aktívne sušené droždie, ktoré je nutné rehydratovať alebo instantné sušené droždie. Kvasnice sa predávajú v supermarketoch (pekárstva alebo oddelenia čerstvých potravín), ale droždie môžete tiež kúpiť od pekára.
Kvasnice sa musia vložiť priamo do formy vášho stroja s ďalšími zložkami. Avšak môžete dôkladne rozmrviť stlačené droždie medzi prstami pre uľahčenie jeho rozptýlenia.

Dodržujte odporúčané množstvo (pozrite si tabuľku ekvivalencie nižšie).

Množstvo / hmotnostná ekvivalencia medzi sušeným a lisovaným droždím:

Sušené droždie (v lyžiciach)	*1*	*1,5*	*2*	*2,5*	*3*	*3,5*	*4*	*4,5*	*5*
Stlačené droždie (v gramoch)	*9*	*13*	*18*	*22*	*25*	*31*	*36*	*40*	*45*

Múka: Odporúčame v receptoch použiť múku T55, ak nie uvedené inak. Pri použití zmesi špeciálnych typov múky na chlieb, briošky alebo mliečny chlieb neprekročte celkom 750 g cesta (múka + voda).

V závislosti na kvalite múky sa môžu odlišovať výsledky pečenia chleba.
- Uchovávajte múku v hermeticky zatvorenej nádobe, pretože múka reaguje na výkyvy klimatických podmienok (vlhkosť). Pridanie ovsa, otrúb, pšeničných klíčkov, žita alebo celých zŕn do chlebového cesta vytvorí chlieb, ktorý je hustejší a menej našuchorený.
- Čím viac je celozrnnej múky, čo znamená, že obsahuje časti vonkajších vrstiev zrna pšenice (T > 55), tým menej cesto narastie a tým hustejší bude chlieb.
- Môžete tiež použiť komerčne dostupné hotové zmesi na chlieb. Pozrite sa na odporúčania výrobcu pri použití týchto prípravkov.

Bezlepková múka: Pri použití veľkého množstva týchto typov múky je vhodné vybrať program pre bezlepkový chlieb. K dispozícii je veľké množstvo typov múky, ktoré neobsahujú žiadny lepok. Najznámejšie sú pohánková múka, ryžová múka (buď biela alebo celozrnná), quinoa múka, kukuričná múka, múka gaštanu, alebo prosná a ciroková múka.

SK

Pre bezlepkový chlieb s cieľom nahradiť pružnosť lepku je nevyhnutné zmiešať niekoľko typov nechlebových múk a pridať zahusťovadlá.

Zahusťovadlá pre bezlepkové chleby: Ak chcete získať správnu konzistenciu a pokúsiť sa napodobiť pružnosť lepku, môžete pridať trochu xanthanovej gumy a / alebo guarovej gumy do vašich prípravkov.

Hotové bezlepkové zmesi: Pomocou nich je jednoduchšie upiecť bezlepkový chlieb, pretože obsahujú zahusťovadlá a majú tú výhodu, že úplne zaručujú, že sú bezlepkové - niektoré sú tiež organické.
Všetky značky hotových bezlepkových zmesí nedávajú rovnaké výsledky.

Cukor: Nepoužívajte kockový cukor. Cukor je potravou pre kvasnice, dáva dobrú chuť chlebu a zlepšuje farbu kôrky.

Soľ: Reguluje činnosť kvasníc a dáva chuť chlebu.
Nesmie prísť do styku s kvasnicami pred začiatkom prípravy.
Tiež zlepšuje štruktúru cesta.

Voda: Voda rehydratuje a aktivuje droždie. Tiež hydratuje múčny škrob a umožňuje vytvorenie bochníka. Voda môže byť celkom alebo čiastočne nahradená mliekom alebo inými kvapalinami. **Kvapaliny používajte v izbovej teplote s výnimkou bezlepkového chleba, ktorý vyžaduje použitie teplej vody (približne 35° C).**

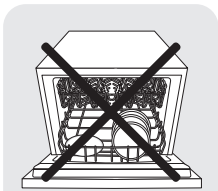
Tuky a oleje: Tuky robia chlieb našuchorenejším. Tiež bude chlieb chutnejší a dlhšie vydrží. Príliš mnoho tuku spomaľuje vzostup cesta. Ak používate maslo, rozdrobte ho na malé kúsky alebo ho zmäkčite. Nepridávajte rozpustené maslo. Zabráňte tomu, aby tuk prišiel do styku s droždím, pretože tuk môže zabrániť rehydratácii droždia

Vajcia: Zlepšujú farbu chleba a podporujú dobrý vývin bochníka. Ak používate vajcia, znížte následne množstvo tekutiny. Najprv pridajte do zmesi vajcia a potom potrebnú tekutinu, kým nebudete mať množstvo tekutiny uvedené v recepte.

Recepty boli navrhnuté pre stredne veľké vajce 50 g. V prípade, že sú vajcia väčšie, pridajte trochu múky; v prípade, že sú vajcia menšie, pridajte trochu menej múky.

Mlieko: Mlieko má emulgačný účinok, ktorý vedie k vytváraniu väčšieho počtu pravidelných buniek, a preto zatraktívni vzhľad bochníka. Môžete použiť čerstvé alebo sušené mlieko. V prípade použitia sušeného mlieka pridajte množstvo vody pôvodne určené pre mlieko: celkový objem musí byť rovný objemu, ktorý je uvedený v recepte.

ČISTENIE A ÚDRŽBA



- Odpojte zariadenie a počkajte, až úplne vychladne.
- Umyte formu a hnetací hák pomocou teplej mydlovej vody. V prípade, že hnetací hák zostane vo forme, namáčajte ho 5 až 10 minút.
- Vyčistite ďalšie diely vlhkou špongiou. Dôkladne vysušte.
- **Žiadna časť nie je vhodná na umývanie v umývačke - K.**
- Nepoužívajte domáce čistiace prostriedky, drôtenky alebo alkohol. Použite mäkkú, vlhkú handričku.
- Nikdy neponárajte telo spotrebiča ani veko do vody.

SPRIEVODCA RIEŠENÍM PROBLÉMOV NA ZLEPŠENIE VAŠICH RECEPTOV

Nedostávate očakávané výsledky? Táto tabuľka vám pomôže.	Chlieb príliš narastie	Chlieb klesne potom, čo príliš veľa narástol	Chlieb dostatočne nerastie	Kôrka nie je dosť zlatkavá	Boky sú hnedé, ale chlieb nie je celkom upečený	Vrch a boky sú múčne
Tlačidlo START/STOP bolo stlačené počas pečenia.				●		
Málo múky.		●				
Príliš mnoho múky.			●			●
Nedostatok droždia.			●			
Príliš mnoho droždia.		●		●		
Málo vody.			●			●
Príliš mnoho vody.		●			●	
Málo cukru.			●			
Zlá kvalita múky.			●	●		
Nesprávne podiely zložiek (príliš veľa).	●					
Príliš horúca voda.		●				
Príliš studená voda.			●			
Nesprávny program.			●	●		

SK

PRÍRUČKA NA RIEŠENIE PROBLÉMOV

PROBLÉMY	PRÍČINY - RIEŠENIA
Hnetací hák sa zasekol vo forme.	• Pred vybratím ho nechajte namočiť.
Po stlačení START/STOP sa nič nestane.	• E01 sa zobrazí a bliká na obrazovke, prístroj pípne: prístroj je príliš horúci. Počkajte 1 hodinu medzi 2 cyklami. • E00 sa zobrazí a bliká na obrazovke, prístroj pípne: prístroj je príliš studený. Počkajte, až dosiahne izbovú teplotu. • HHH alebo EEE sa zobrazí a bliká na obrazovke, prístroj pípne: porucha. Prístroj musí byť opravený autorizovaným personálom. • Bol naprogramovaný odložený štart.
Po stlačení tlačidla START/STOP sa motor zapne, ale neprebieha žiadne hnetenie.	• Forma nebola správne vložená. • Hnetací hák chýba, alebo nie je správne nainštalovaný. Pre obidva prípady uvedené vyššie zastavte prístroj manuálne dlhým stlačením tlačidla START/STOP. Spusťte znovu recept od začiatku.
Po odloženom štarte chlieb nedostatočne narástol, alebo sa nič nedeje.	• Zabudli ste stlačiť tlačidlo START/STOP po naprogramovaní odloženého štartu. • Kvasnice prišli do styku so soľou a / alebo vodou. • Hnetací hák chýba.
Spálená vôňa.	• Niektoré zo zložiek sa dostali mimo formu: odpojte spotrebič, nechajte ho vychladnúť, potom vyčistite vnútro vlhkou špongiou a bez akéhokoľvek čistiaceho prostriedku. • Prípravok pretiekol: množstvo použitých zložiek je príliš veľké, najmä kvapaliny. Dodržujte pomery uvedené v recepte.

DESCRIERE

1 Capac
2 Panou de comandă
- **a** Afișaj
- **b** Alegerea programelor
- **c** Selectarea greutății
- **d** Butoane pentru setarea pornirii întârziate și reglarea duratei pentru programe 11
- **e** Selectarea culorii crustei
- **f** Buton de pornire/oprire
- **g** Indicator luminos de funcționare

3 Cuvă de pâine
4 Paletă de frământare
5 Vas gradat
6 Linguriță de măsură/ lingură de măsură
7 Accesoriu cu cârlig pentru ridicarea paletei de frământare

Nivelul de putere acustică măsurat pentru acest produs este de 66 dBa.

RO

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Îndepărtați toate ambalajele, etichetele și diversele accesorii, atât din interiorul, cât și din afara aparatului - A.
- Curățați toate componentele și aparatul folosind o cârpă umedă.

PORNIRE RAPIDĂ

- Desfășurați cablul și conectați-l la o priză electrică cu împământare. După semnalul audio, programul 1 este afișat în mod implicit - G.
- Poate fi emanat un miros ușor atunci când este folosit aparatul pentru prima dată.
- Scoateți cuva pentru pâine prin ridicarea mânerului. Apoi instalați paleta de frământare - B - C.
- Adăugați ingredientele în cuvă, în ordinea recomandată (a se vedea paragraful SFATURI PRACTICE). Asigurați-vă că toate ingredientele sunt cântărite cu precizie - D - E.
- Introduceți cuva de pâine - F.
- Închideţi capacul.
- Selectați programul dorit folosind tasta MENU.
- Apăsaţi pe tasta START/STOP. Cele 2 puncte ale cronometrului clipesc. Indicatorul luminos de funcționare se aprinde - H - I.

• La sfârșitul ciclului de coacere, apăsați pe START/STOP și scoateți din priză mașina de pâine. Scoateți cuva de pâine. Folosiți întotdeauna mănușii pentru cuptor, deoarece atât mânerele cuvei, cât și interiorul capacului sunt fierbinți. Întoarceți pâinea cât timp este fierbinte și puneți-o pe un raft timp de 1 oră, pentru a-i permite să se răcească - J.

Pentru a vă familiariza cu funcționarea mașinii dumneavoastră de făcut pâine, vă recomandăm să încercați rețeta de pâine franțuzească la prima dvs. pâine.

PÂINE FRANȚUZEASCĂ (program 2)	INGREDIENTE - lgț = linguriță - lg = lingură
CULOAREA CRUSTEI = MEDIE	1. APĂ = 365 ml 3. FĂINĂ = 620 g
GREUTATE = 1000 g	2. SARE = 2 lgț 4. DROJDIE = 1½ lgț

UTILIZAREA MAȘINII DUMNEAVOASTRĂ DE FĂCUT PÂINE

Selectarea unui program

MENU **Utilizați tasta de meniu** pentru a selecta programul dorit. De fiecare dată când apăsați tasta MENU, numărul de pe ecran trece la următorul program.

1. **Pâine albă.** Folosiți acest program pentru a face rețeta de pâine albă de tip pâine pentru sandviș.
2. **Pâine franțuzească.** Folosiți acest program pentru a face rețeta de pâine albă franțuzească tradițională cu o crustă mai groasă.
3. **Pâine dulce.** Acest program este potrivit pentru rețete de tip brioșe, care conțin mai multe grăsimi și mai mult zahăr. Dacă utilizați preparate gata de utilizare, nu depășiți 750 g de aluat în total.
4. **Pâinișoare.** Folosiți acest program pentru pâine albă coaptă cel mai repede. Pâinea realizată folosind acest program are o textură mai densă decât pâinea făcută folosind alte programe.
5. **Pâine de cereale integrale.** Selectați acest program atunci când utilizați făină de cereale integrale.
6. **Pâine fără gluten.** Vă recomandăm să utilizați un amestec gata de utilizare. Pentru acest program, este accesibilă numai setarea de 1000 g (a se vedea avertizările pentru utilizarea programelor de pâine fără gluten).

7. **Pâine de secară.** Selectați acest program atunci când utilizați o cantitate mare de făină de secară sau alte cereale de acest tip (de exemplu hrișcă, alac).
8. **Chifle.** Folosiți acest program pentru a coace timp de 10 până la 70 min. Acesta poate fi selectat în mod individual și poate să fie utilizat:
   a) după finalizarea programului de aluat dospit,
   b) pentru a reîncălzi sau a face crocantă suprafața pâinii deja coapte care s-a răcit,
   c) pentru a termina coacerea în cazul unei căderi de tensiune prelungite în timpul unui ciclu de pâine.
9. **Aluat de pâine.** Folosiți acest program pentru a face rețete pentru aluat de pizza, aluat de pâine și aluat de vafe. Acest program nu coace.
10. **Prăjituri.** Folosiți acest program pentru a face prăjituri, folosind praf de copt. Pentru acest program este accesibilă numai setarea de 1000 g.
11. **Terci de ovăz.** Folosiți acest program pentru a face rețete de terci de cereale și budincă de orez.
12. **Gem.** Folosiți acest program pentru a face gemuri de casă. **Atunci când se utilizează programele 11 și 12, să aveți grijă la jeturile de abur și la eliberarea de aer cald la deschiderea capacului.**

RO

Selectarea greutății pâinii

Apăsați pe tasta pentru a seta greutatea selectată - 500 g, 750 g sau 1.000 g. Indicatorul luminos se aprinde în partea opusă setării selectate. Greutatea este indicată numai în scop informativ. Pentru unele programe, nu este posibil să se selecteze greutatea.

Selectarea culorii crustei

Trei variante sunt disponibile: deschisă / medie / închisă. Dacă doriți să modificați setarea implicită, apăsați pe tasta până când se aprinde indicatorul luminos aflat în partea opusă setării selectate. Pentru unele programe, nu este posibil să se selecteze culoarea crustei.

Start / Stop

Apăsați pe tasta pentru a porni aparatul. Începe numărătoarea inversă. Pentru a opri programul sau a anula pornirea temporizată programată, **apăsați pe tasta timp de 3 secunde.**

FUNCȚIONAREA MAȘINII DE FĂCUT PÂINE

1. Frământare

Utilizați acest program pentru a forma structura aluatului și capacitatea sa de a crește în mod corespunzător.

În timpul acestui ciclu, puteți adăuga ingrediente: fructe uscate, măsline etc. Un semnal audio indică momentul când să faceți acest lucru.

Vă rugăm să consultați diagrama ciclurilor (a se vedea la sfârșitul manualului de instrucțiuni) și coloana suplimentară. Această coloană indică durata care va fi afișată pe ecranul aparatului atunci când se emite semnalul audio.

2. Pauză

Permite aluatului să crească pentru a se îmbunătăți calitatea frământării.

3. Creștere

Timp în care drojdia lucrează pentru a dospi pâinea și a-i dezvolta aroma.

4. Coacere

Transformă aluatul într-o pâine și asigură culoarea dorită și calitatea crocantă a crustei.

5. Menținere la cald

Menține caldă pâinea timp de 1 oră după coacere. Se recomandă totuși să se oprească coacerea pâinii după finalizarea acestei etape.

Ecranul continuă să afișeze „0:00” în timpul ciclului de o oră de „Menținere la cald”. La sfârșitul ciclului, aparatul se oprește automat după producerea mai multor semnale audio.

PROGRAMUL CU PORNIRE ÎNTÂRZIATĂ

Puteți programa aparatul pentru a vă asigura că pregătirea este gata la momentul ales de dvs., până la 15 ore anticipat. Opțiunea de pornire întârziată nu este disponibilă pentru programele 4, 8, 9, 10, 11 și 12.

Această etapă are loc după selectarea programului, a culorii crustei și a greutății. Se afișează durata programului. Calculați intervalul de timp din momentul când lansați programul și când doriți ca preparatul dvs. să fie gata. Aparatul include automat durata programului selectat. Pentru a accesa opțiunea de pornire întârziată, apasați butonul și imaginea va fi afișată pe display împreună cu timpul presetat (15:00). Pentru a selecta timpul dorit, apăsați butonul . Se aprinde . Apăsați pe pentru a lansa programul de pornire întârziată.

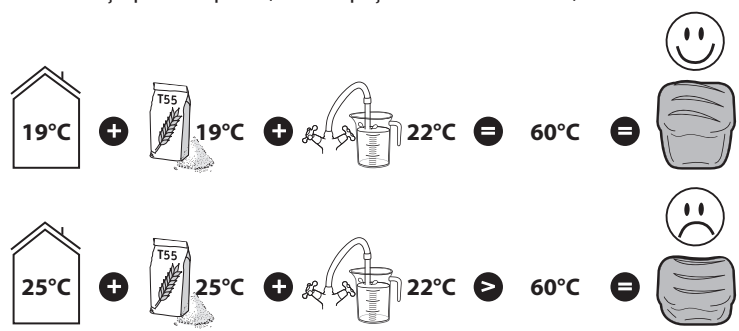
Dacă faceți o greșeală sau doriți să modificați setarea de timp, țineți apăsată tasta până când se emite un semnal audio. Se afișează ora implicită. Porniți operația din nou.

Unele ingrediente sunt perisabile. Nu folosiți programul de pornire întârziată pentru rețete care conțin: lapte crud, ouă, iaurt, brânză, fructe proaspete.

RO

SFATURI PRACTICE

1. Toate ingredientele utilizate trebuie să fie la temperatura camerei (dacă nu este indicat altfel) și trebuie să fie cântărite cu precizie. **Măsurați lichidele folosind cupa gradată furnizată. Utilizați lingura furnizată pentru a măsura cantitățile exprimate în linguri pe de o parte și cantitățile exprimate în linguriță pe cealaltă parte.** Măsurătorile inexacte vor conduce la rezultate care nu se ridică la așteptările voastre. **Preparatul de pâine este foarte sensibil la condițiile de temperatură și umiditate.** În timpul condițiilor de vreme caldă, se recomandă să utilizați lichide mai reci decât de obicei. De asemenea, pe timp friguros, s-ar putea să fie necesar să încălziți apa sau laptele (să nu depășească niciodată 35°C).

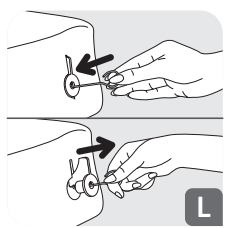


2. Folosiți ingrediente înainte de data de expirare a acestora și păstrați-le într-un loc răcoros și uscat.
3. Făina trebuie să fie cântărită cu precizie folosind un cântar de bucătărie. **Utilizați drojdie uscată activă** (în pungi).
4. Evitați deschiderea capacului în timpul utilizării (cu excepția cazului în care se indică altfel).
5. Respectați ordinea exactă a ingredientelor și cantitățile indicate în rețete. Mai întâi lichidele și apoi solidele. **Drojdia nu trebuie să intre în contact cu lichidele sau cu sarea. Prea multă drojdie slăbește structura aluatului, care se va ridica foarte mult și se va prăbuși ulterior în timpul coacerii.**

Ordine generală de urmat:

– Lichide (unt moale, ulei, ouă, apă, lapte)
– Sare
– Zahăr
– Prima jumătate a făinii
– Lapte praf
– Ingrediente solide specifice
– A doua jumătate a făinii
– Drojdie

6. În timpul unei pene de curent de sub 7 minute, mașina va memora starea proprie și-și va relua funcționarea odată ce revine energia electrică.
7. Dacă doriți ca un ciclu de pâine să urmeze imediat după un altul, așteptați timp de aproximativ 1 oră între cele două cicluri pentru a permite mașinii să se răcească și pentru a preveni orice impact potențial asupra procesului de pregătire a pâinii.



8. La întoarcerea pâinii, se poate ca paleta de frământare să rămână blocată în pâine. În acest caz, utilizați cârligul pentru a o scoate ușor. Pentru a face acest lucru, introduceți cârligul în arborele paletei de frământare, iar apoi ridicați-l pentru a o scoate.

Avertizări pentru utilizarea programelor de pâine fără gluten

- Amestecurile de tipuri de făină trebuie să fie cernute cu drojdia pentru a preveni formarea de bulgări.
- Când programul este lansat, este necesară asistarea procesului de frământare: răzuiți orice ingrediente neamestecate de pe părțile laterale spre centrul cuvei cu ajutorul unei spatule nemetalice.
- Pâinea fără gluten nu poate crește la fel de mult ca o pâine tradițională. **Aceasta va fi de o consistență mai densă și de o culoare mai deschisă decât pâinea normală.**
- Toate mărcile premix nu dau aceleași rezultate: se poate să fie nevoie să ajustați rețetele. Prin urmare, se recomandă să efectuați unele teste (vezi exemplul de mai jos).

Exemplu: reglați cantitatea de lichid.

RO



Prea lichid **OK** **Prea uscat**

Excepție: aluatul de prăjitură trebuie să rămână destul de lichid.

INFORMAȚII DESPRE INGREDIENTE

Drojdie: Pâinea se face folosind drojdie de panificație. Acest tip de drojdie se comercializează în mai multe forme: cuburi mici de drojdie comprimată, drojdie uscată activă care urmează a fi rehidratată sau drojdie uscată instant. Drojdia se comercializează în supermarketuri (sectorul de panificație sau de alimente proaspete), dar puteți cumpăra, de asemenea, drojdie comprimată de la brutărie.
Drojdia trebuie să fie încorporată direct în cuva mașinii dumneavoastră cu celelalte ingrediente. Cu toate acestea, să aveți în vedere să frământați bine drojdia între degete, pentru a facilita dispersia acesteia.

Respectați cantitățile recomandate (a se vedea diagrama de echivalențe de mai jos).

Echivalențe cantitate/greutate dintre drojdia uscată și drojdia comprimată:

Drojdie uscată (în lgț)	*1*	*1,5*	*2*	*2,5*	*3*	*3,5*	*4*	*4,5*	*5*
Drojdie comprimată (în g)	*9*	*13*	*18*	*22*	*25*	*31*	*36*	*40*	*45*

Făină: Se recomandă folosirea de făină T55, dacă nu se specifică altfel în rețete. Atunci când se utilizează amestecuri de tipuri speciale de făină pentru pâine, brioșe sau pâine cu lapte, nu depășiți 750 g de aluat în total (făină + apă).
În funcție de calitatea făinii, și rezultatele panificației pot varia.
- Păstrați făina într-un recipient închis ermetic, deoarece făina reacționează la fluctuațiile condițiilor climatice (umiditate). Adăugarea de ovăz, tărâțe, germeni de grâu, secară sau cereale integrale la aluatul de pâine va produce o pâine mai densă și mai puțin pufoasă.
- Cu cât mai mult se bazează o făină pe cereale integrale, ceea ce înseamnă că are în conținut o parte din straturile exterioare ale unei boabe de grâu (T> 55), cu atât mai puțin aluatul va crește și cu atât va fi mai densă pâinea.
- Veți găsi, de asemenea, disponibile în comerț preparate gata de utilizare pentru pâine. Vă rugăm să consultați recomandările producătorului la utilizarea acestor preparate.

Făină fără gluten: Utilizarea unor cantități mari de aceste tipuri de făină pentru a face pâine necesită utilizarea programului de pâine fără gluten. Există un număr mare de tipuri de făină care nu conțin gluten. Cele mai cunoscute sunt făina de hrișcă, făina de orez (fie albă sau integrală), făina quinoa, făina de porumb, făina de castane, faina de mei și făina de sorg.

Pentru pâinea fără gluten, pentru a încerca recrearea elasticității glutenului, este esențial să se amestece mai multe tipuri de făină nespecifică pentru pâine și să se adauge agenți de îngroșare.

Agenți de îngroșare pentru pâine fără gluten: Pentru a obține o consistență corespunzătoare și pentru a încerca să se imite elasticitatea glutenului, puteți adăuga niște gumă xantan și/sau gumă guar la preparatele dumneavoastră.

Preparate fără gluten gata de utilizat: Acestea fac mai ușoară prepararea pâinii fără gluten, deoarece conțin agenți de îngroșare și au avantajul de a fi complet garantați ca fiind fără gluten - unele sunt, de asemenea, organice.
Toate mărcile de preparate fără gluten gata de utilizat nu dau aceleași rezultate.

Zahăr: Nu folosiți bucăți de zahăr. Zahărul hrănește drojdia, îi dă un gust bun pâinii și îmbunătățește culoarea crustei.

Sare: Aceasta reglementează activitatea drojdiei și dă savoare pâinii.
Sarea nu trebuie să intre în contact cu drojdia înainte de începerea preparării.
Aceasta îmbunătățește structura aluatului.

Apă: Apa rehidratează și activează drojdia. De asemenea, hidratează amidonul din făină și permite formarea pâinii. Apa poate fi înlocuită, în totalitate sau parțial, cu lapte sau cu alte lichide. **Utilizați lichide la temperatura camerei, cu excepția cazului pâinii fără gluten, care necesită utilizarea de apă caldă (aproximativ 35°C).**

Grăsimi și uleiuri: Grăsimile fac pâinea pufoasă. De asemenea, pâinea se va menține mai bine și mai mult timp. Prea multă grăsime încetinește creșterea aluatului. Dacă utilizați unt, tăiați-l în bucăți mici sau înmuiați-l. Nu încorporați unt topit. Preveniți contactul grăsimii cu drojdia, deoarece grăsimea poate preveni rehidratarea drojdiei.

Ouă: Acestea îmbunătățesc culoarea pâinii și favorizează dezvoltarea bună a pâinii. Dacă utilizați ouă, reduceți în consecință cantitatea de lichid. Spargeți oul si adăugați lichidul necesar până când obțineți cantitatea de lichid indicată în rețetă.
Rețetele au fost concepute pentru ouă mijlocii de 50 g; în cazul în care ouăle sunt mai mari, adăugați puțină făină suplimentară; în cazul în care ouăle sunt mai mici, adăugați făină mai puțină.

Lapte: Laptele are un efect emulsificator care conduce la crearea de mai multe celule uniforme și, prin urmare, oferă un aspect atractiv pâinii. Puteți utiliza lapte proaspăt sau lapte praf. Dacă utilizați lapte praf, adăugați cantitatea de apă rezervată inițial pentru lapte: volumul total trebuie să fie egal cu volumul indicat în rețetă.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE



- Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească complet.
- Spălați cuva și paleta de frământare, folosind apă fierbinte cu săpun. În cazul în care paleta de frământare rămâne în cuvă, înmuiați-o timp de 5 până la 10 min.
- Curățați celelalte componente cu un burete umed. Uscați bine.
- **Nicio piesă nu este lavabilă în mașina de spălat vase - K.**
- Nu folosiți niciun agent de curățare de uz casnic, bureți abrazivi sau alcool. Utilizați o lavetă moale și umedă.
- Nu scufundați niciodată corpul aparatului sau capacul.

GHID DE DEPANARE PENTRU ÎMBUNĂTĂȚIREA REȚETELOR

Nu ați obținut rezultatele așteptate? Acest tabel vă va ajuta.	Pâinea crește prea mult	Pâinea se prăbușește după ce a crescut prea mult	Pâinea nu crește suficient	Crusta nu este suficient de aurie.	Părțile laterale sunt maro, dar pâinea nu este pe deplin coaptă.	Partea de sus și părțile laterale sunt făinoase.
Butonul a fost apăsat în timpul coacerii.				●		
Făină insuficientă.		●				
Prea multă făină.			●			●
Drojdie insuficientă.			●			
Prea multă drojdie.		●		●		
Apă insuficientă.			●			●
Prea multă apă.		●			●	
Zahăr insuficient.			●			
Făină de slabă calitate.			●	●		
Proporții greșite ale ingredientelor (prea multe).	●					
Apa este prea fierbinte.		●				
Apa este prea rece.			●			
Program greșit.			●	●		

RO

GHID DE DEPANARE TEHNICĂ

PROBLEME	CAUZE - SOLUȚII
Paleta de frământare este blocată în cuvă.	• Lăsați-o să se înmoaie înainte de a o scoate.
După apăsarea pe START/STOP, nu se întâmplă nimic.	• EO1 este afișat și clipește pe ecran, aparatul emite un semnal sonor: aparatul este prea fierbinte. Așteptați o oră între 2 cicluri. • EOO este afișat și clipește pe ecran, aparatul emite un semnal sonor: aparatul este prea rece. Așteptați pentru ca acesta să ajungă la temperatura camerei. • HHH sau EEE este afișat și clipește pe ecran, aparatul emite un semnal sonor: defecțiune. Mașina trebuie să fie depanată de personal autorizat. • A fost setat programul pentru pornire întârziată.
După apăsarea pe START/STOP, motorul pornește, dar nu are loc frământarea.	• Cuva nu a fost introdusă corect. • Paleta de frământare lipsește sau nu a fost instalată corect. În cele două cazuri menționate mai sus, opriți aparatul manual printr-o apăsare lungă pe butonul START/STOP. Porniți din nou rețeta de la început.
După o pornire întârziată, pâinea nu a crescut suficient sau nu se întâmplă nimic.	• Ați uitat să apăsați pe START/STOP după setarea programului de pornire întârziată. • Drojdia a venit în contact cu sarea și/sau cu apa. • Paleta de frământare lipsește.
Miros de ars.	• Unele ingrediente au căzut în afara cuvei: deconectați aparatul de la priză, lăsați-l să se răcească, apoi curățați interiorul cu un burete umed și fără niciun produs de curățare. • Preparatul s-a revărsat: cantitatea de ingrediente utilizate este prea mare, în special lichidul. Respectați proporțiile date în rețetă.

OPIS

1 Poklopac
2 Upravljačka ploča
- **a** Zaslon
- **b** Odabir programa
- **c** Odabir težine
- **d** Tipke za podešavanje odgode pokretanja i podešavanje vremena programa 11
- **e** Odabir razine zapečenosti
- **f** Tipka ON/OFF
- **g** Svjetlosni indikator rada

3 Posuda za kruh
4 Lopatica za miješenje
5 Posuda za pečenje s oznakama
6 Mjerna žličica / mjerna žlica
7 Kuka za podizanje lopatice za miješenje

Razina zvučne snage izmjerena za ovaj proizvod je 66 dBa.

PRIJE PRVE UPORABE

HR

- Uklonite svu ambalažu, naljepnice i razni pribor i unutar i izvan uređaja - A.
- Očistite sve dijelove uređaja vlažnom krpom.

BRZO POKRETANJE

- Odmotajte kabel i spojite ga u uzemljenu električnu utičnicu. Nakon zvučnog signala, po zadanim postavkama se prikazuje program 1 - G.
- Prilikom prve uporabe može se osjetiti blagi neugodni miris.
- Izvadite posudu za kruh podizanjem drške. Zatim umetnite lopaticu za miješenje - B - C.
- Dodajte sastojke u posudu preporučenim redoslijedom (pogledajte odlomak PRAKTIČNI SAVJET). Uvjerite se da su namirnice pravilno izvagane - D - E.
- Umetnite posudu za kruh - F.
- Zatvorite poklopac.
- Pomoću tipke MENU odaberite željeni program.
- Pritisnite tipku START/STOP. Dvije točke tajmera trepere. Svjetlosni indikator rada se uključi - H - I.
- Po završetku ciklusa pečenja, pritisnite tipku START/STOP i odspojite napajanje pekača. Izvadite posudu za kruh. Uvijek koristite rukavice, jer su i drška i unutarnja strana poklopca vrući. Okrenite kruh da biste ga izvadili dok je vruć i ostavite ga na stalku 1 sat da se ohladi - J.

Da biste se upoznali s radom vašeg pekača, preporučamo da za prvo pečenje isprobate FRANCUSKI KRUH.

FRANCUSKI KRUH (program 2)	SASTOJCI - čžl = čajna žličica - vžl = velika žlica	
RAZINA ZAPEČENOSTI = SREDNJA	1. VODA = 365 ml 2. SOL = 2 čžl	3. BRAŠNO = 620 g 4. KVASAC = 1½ čžl
TEŽINA = 1 000 g		

UPORABA PEKAČA KRUHA

Odabir programa

MENU **Za odabir željenog programa** služite se tipkom izbornika. Svaki puta kada pritisnete tipku MENU broj na prikazu se prebaci na slijedeći program.

1. **Klasični kruh.** Ovaj program služi za pripremu bijelog kruha za sendviče.
2. **Francuski kruh.** Ovaj program služi za pripremu tradicionalnog francuskog bijelog kruha s debljom korom.
3. **Slatki kruh.** Ovaj program pogodan je za pripremu brioche kruha koji sadrži više masnoće i šećera. Ako koristite gotove smjese za pripremu, ne premašujte ukupno 750 g tijesta.
4. **Brzi kruh.** Ovaj program služi za pripremu najbrže pečenog bijelog kruha. Kruh pripremljen pomoću ovog programa imaju gušći sastav od kruha pripremljenog pomoću drugih programa.
5. **Kruh od cjelovitih zrna.** Odaberite ovaj program kada pripremate kruh od cjelovitog zrna.
6. **Kruh bez glutena.** Preporučamo da za pripremu koristite gotovu smjesu. Za ovaj program dostupna je samo postavka 1000 g (pogledajte upozorenja za uporabu programa bez glutena).
7. **Raženi kruh.** Ovaj program koristite kada koristite veliku količinu raženog brašna ili drugih žitarica ove vrste (npr. heljda, pir).
8. **Samo pečenje.** Koristite ovaj program za pečenje od 10 do 70 minuta. Možete ga odabrati zasebno i koristiti u slijedeće svrhe:
   a) po završetku programa dizanog tijesta,
   b) za podgrijavanje ili za zapeći površinu već pečenog kruha koji se ohladio,
   c) za dovršiti pečenje u slučaju dužeg nestanka struje tijekom ciklusa pečenja kruha.
9. **Dizano tijesto.** Ovaj program služi za pripremu tijesta za pizzu, tijesta za kruh i vafle. Ovaj program ne služi za pečenje.
10. **Biskvit.** Ovaj program služi za pripremu kolača pomoću praška za pecivo. Za ovaj program je dostupna samo postavka od 1000 g.
11. **Kaša.** Pvaj program služi za pripremu kaša i pudinga od riže.
12. **Džem.** Ovaj program služi za pripremu domaćeg džema. **Kada koristite programe 11 i 12, budite oprezni u poglede parnih mlaznica i izlaska vrućeg zraka pri otvaranju poklopca.**

HR

Odabir težine kruha

Pritisnite tipku da biste odabrali težinu - 500 g, 750 g ili 1000 g. Uključi se svjetlosni indikator pored odabrane postavke. Težina je navedena samo informativno. Kod nekih programa nije moguće odabrati težinu.

Odabir razine zapačenosti

Dostupne su tri mogućnosti: svijetlo / srednje / tamno. Ukoliko želite izmijeniti zadanu postavku, pritišćite tipku sve dok se ne uključi svjetlosni indikator pored željene postavke. Kod nekih programa nije moguće odabrati boju kore.

Uklj/isklj

Pritisnite tipku START STOP da biste uključili uređaj. Započinje odbrojavanje. Da biste pokrenuli program ili otkazali programirano odgođeno uključivanje **pritisnite tipku START STOP i zadržite 3 sekunde.**

RAD PEKAČA KRUHA

1. Miješenje

Ovaj program služi za pripremu smjese tijesta koje će se kvalitetno dići tijekom pripreme.

Tijekom ovog ciklusa možete dodavati sastojke kao što su: suho voće, masline, itd. Zvučni signal označava kada je vrijeme za to.

Molimo pogledajte grafikon ciklusa (na kraju korisničkog priručnika) i stupac "dodatno". Ovaj stupac pokazuje vrijeme koje će biti prikazano na zaslonu uređaja kada se oglasi zvučni signal.

2. Odmor

Omogućuje tijestu da se proširi kako bi se poboljšala kvaliteta miješenja.

3. Podizanje

Vrijeme tijekom kojeg kvasac djeluje na kruh i razvija svoju aromu.

4. Pečenje

Pretvara tijesto u štrucu i osigurava željenu boju kore i razinu zapečenosti.

5. Održavanje topline

Zadržava kruh toplim 1 sat nakon pečenja. No ipak se preporučuje da po završetku pečenja isključite pekač.

Tijekom 1-satnog ciklusa "Keep warm" (Održavanja topline) na zaslonu se i dalje prikazuje "0:00". Na kraju ciklusa, uređaj se automatski zaustavlja, nakon što oglasi nekoliko zvučnih signala.

PROGRAM ODGOĐENOG POČETKA RADA

Uređaj možete programirati da se uključi u vrijeme po vašem izboru, do 15 sati unaprijed. Programi 4, 8, 9, 10, 11 i 12 nemaju funkciju odgode programa.

Ovaj korak slijedi nakon što odaberete program, boju kore i težinu. Prikaže se vrijeme programa. Izračunajte vremenski razmak između vremena od kada pokrenete program i vremena u koje želite da smjesa bude spremna. Uređaj automatski uključuje trajanje ciklusa pečenja. Za postavljanje odgode uključivanja, pritisnite tipku ⊖ sličicu ⏱ , na zaslonu se prikaže zadano vrijeme odgode (15h00). Za podešavanje vremena pritisnite tipku ⊖. Indikator ⋮ se uključi. Pritisnite START/STOP da biste postavili program odgođenog početka.

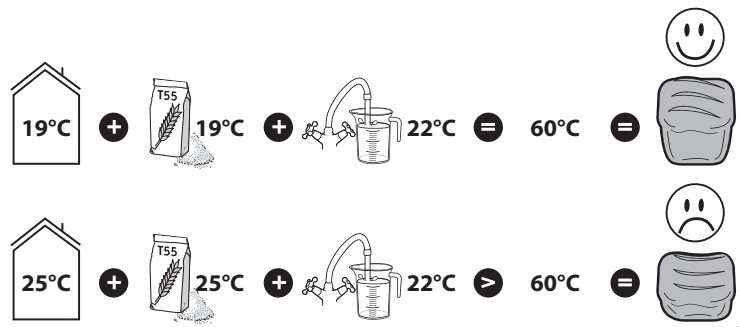
Ako ste pogriješili ili želite izmijeniti postavljeno vrijeme, pritisnite tipku START/STOP i zadržite ju sve dok ne začujete zvučni signal. Prikaže se zadano vrijeme. Ponovite postavljanje.

Neki sastojci su kvarljivi. Nemojte koristiti odgodu početka program za recepte koji sadrže: svježe mlijeko, jaja, jogurt, sir i svježe voće.

HR

PRAKTIČAN SAVJET

1. Svi sastojci koji se koriste moraju biti na sobnoj temperaturi (osim ako nije drugačije naznačeno), te ih je potrebno izvagati. **Izmjerite tekuće sastojke pomoću isporučene mjerne šalice. Koristite jednu stranu isporučene žlice da biste mjerili čajne žličice a drugu stranu za velike žlice.** Netočne mjerenja dati će loše rezultate. **Priprema kruha vrlo je osjetljiva u pogledu temperature i vlažnosti.** Preporuča se da tijekom vrućina koristite hladnije tekućine nego inače. Jednako tako, tijekom hladnog vremena možda će biti potrebno zagrijati vodu ili mlijeko (nikad ne preko 35°C).

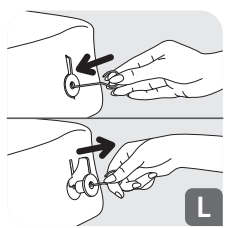


2. Koristite sastojke prije njihovog posljednjeg datuma trajanja te ih držite na hladnom i suhom mjestu.
3. Brašno se mora izvagati točno kuhinjskom vagom. **Koristite aktivni suhi pekarski kvasac** (u vrećicama).
4. Izbjegavajte otvaranje poklopca za vrijeme upotrebe (osim ako nije drugačije navedeno).
5. Slijedite točan redoslijed sastojaka i količine navedene u receptima. Najprije dodajte tekuće a zatim krute sastojke. **Kvasac ne smije doći u dodir s tekućinom ili sa solju. Previše kvasca slabi strukturu tijesta, te će se puno dizati a nakon toga će se tijekom pečenja slegnuti.**

Općeniti redoslijed kojeg se treba pridržavati:

– Tekućine (rastopljeni maslac, ulje, jaja, voda, mlijeko)
– Sol
– Šećer
– Prva polovica brašna
– Mlijeko u prahu
– Posebni kruti sastojci
– Druga polovica brašna
– Kvasac

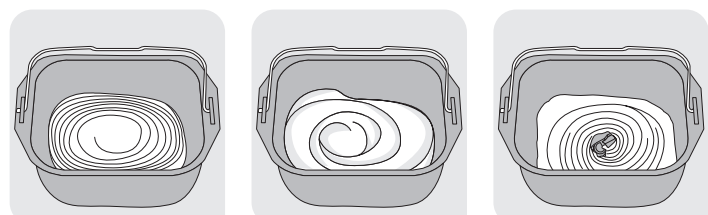
6. Tijekom nestanka struje kraćeg od 7 minuta, uređaj će memorirati svoj status i nastaviti s radom nakon povratka napajanja.
7. Ako želite da jedan ciklus pečenja kruha slijedi izravno nakon drugoga, pričekajte oko 1 sat između dva ciklusa kako bi se omogućilo da se uređaj ohladi i kako bi se spriječilo bilo kakav mogući negativan učinak na izradu kruha.
8. Može se desiti da unutar kruha ostane zaglavljena lopatica za gnječenje. U tom slučaju je nježno izvucite. Da biste to učinili, umetnite kuku za podizanje lopatice za miješenje, a zatim je podignite kako biste je izvukli.



Upozorenja za uporabu bezglutenskih programa

- Mješavine više vrsta brašna moraju biti prosijane s kvascem kako bi se spriječilo stvaranje grudica.
- Kada pokrenete program, potrebno je potpomoći proces miješenja: sastružite dolje bilo kakve neizmiješane sastojke sa strane prema sredini posude pomoću pomoću nemetalne lopatice.
- Bezglutenski kruh se ne može toliko dići kao tradicionalni kruh. **On će biti gušće konzistencije i svjetlije boje od normalnog kruha.**
- Sve prethodno izmiješane smjese ne daju iste rezultate: recept će možda trebati prilagoditi. Stoga se preporučuje da izvršite neke probe (pogledajte primjer ispod).

Primjer: podešavanje količine tekućine.



Previše tekuće **U redu** **Previše suho**

Iznimka: tijesto za kolač mora ostati dosta tekuće.

HR

INFORMACIJE O SASTOJCIMA

Kvasac: Kruh se radi pomoću pekarskog kvasca. Ova vrsta kvasca prodaje se u nekoliko oblika: kockice komprimiranog kvasca, aktivni suhi kvasac za rehidraciju ili instant suhi kvasac. Kvasac se prodaje u supermarketima (odjel pekare ili svježih namirnica), ali komprimirani kvasac također možete kupiti i u pekari.
Kvasac moraju biti izravno umješan u posudi uređaja zajedno s drugim sastojcima. Bez obzira na to, dobro je da prstima usitnite komprimirani kvasac kako biste olakšali njegovu disperziju.

Slijedite preporučene količine (pogledajte ispod grafikon istovrijednosti).

Količina / težina istovrijednosti između suhog kvasca i komprimiranog kvasca:

Suhi kvasac (u čžl)	*1*	*1,5*	*2*	*2,5*	*3*	*3,5*	*4*	*4,5*	*5*
Komprimirani kvasac (u g)	*9*	*13*	*18*	*22*	*25*	*31*	*36*	*40*	*45*

Brašna: Ukoliko nije drugačije naznačeno u receptima, preporuča se uporaba brašna T55. Kada koristite mješavine posebnih vrsta brašna za kruh, brioša ili krušnog mlijeka, ne premašujte 750 g tijesta ukupno (brašno + voda).
Rezultati izrade kruha mogu se razlikovati varirati ovisno o kvaliteti brašna.
- Držite brašno u hermetički zatvorenoj posudi jer brašno reagira na promjene u klimatskim uvjetima (vlaga). Dodavanje zobi, mekinja, pšeničnih klica, raži ili cjelovitih žitarica u tijesto za kruh proizvest će kruh koji je gušći i manje pahuljast.
- Što se veći udio brašna temelji na cjelovitim žitaricama, odnosno, sadrži dio vanjskih slojeva zrna pšenice (T> 55) to će se tijesto manje dizati i to će kruh biti gušći.
- Postoje također i komercijalno dostupne gotove smjese za pripremu kruha. Molimo da za upotrebu tih pripravaka pogledate preporuke proizvođača.

Brašno bez glutena: Uporaba velikih količina ove vrste brašna prilikom pripreme kruha traži uporabu programa za pripremu kruha bez glutena. Postoji mnogo vrsta brašna koje ne sadrže gluten. Najpoznatije vrste su heljdino brašno, rižino brašno (bilo bijele ili od cijelovitih zrna), quinoa brašno, kukuruzno brašno, kestenovo brašno, proso brašno i sirka brašno.

Kako bi se pokušala oponašati elastičnost glutena kod bezglutenskog kruha, bitno je pomiješati nekoliko vrsta brašna koja ne služe za izradu kruha i dodati sredstva za zgušnjavanje.

Sredstva za zgušnjavanje bezglutenskog kruha: Da biste dobili odgovarajuću konzistenciju i pokušali oponašati elastičnost glutena, možete u smjesu dodati nešto ksantan gume i/ili guar gume.

Gotove bezglutenske smjese: Oni olakšavaju pripremu bezglutenskog kruha jer sadrže sredstva za zgušnjavanje a prednost im je što su u potpunosti bez glutena - neki su i organski.
Ne daju sve marke gotovih smjesa bez glutena iste rezultate.

Šećer: Nemojte koristiti grudice šećera. Šećer potiče djelovanje kvasca, daje kruhu dobar okus i poboljšava boju korice.

Sol: Ona regulira djelovanje kvasca i daje kruhu dobar okus.
Ne smije doći u dodir s kvascem prije početka pripreme.
Ona također poboljšava strukturu tijesta.

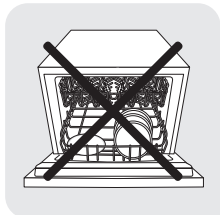
Voda: Voda hidratizira i pokreće djelovanje kvasca. Ona također hidratizira škrob u brašnu i omogućuje nastajanje kruha. Voda se može, u cijelosti ili djelomično, zamijeniti mlijekom ili drugim tekućinama. **Koristite tekućine na sobnoj temperaturi, osim za bezglutenski kruh, koji zahtijeva korištenje tople vode (oko 35°C).**

Masti i ulja: Masti čine kruh pahuljastim. Također mu omogućuju da dulje traje. Previše masti usporava podizanje tijesta. Ako koristite maslac, izrežite ga u male komadiće ili omekšajte ga. Nemojte dodavati rastopljeni maslac. Spriječite da masti dolaze u kontakt s kvascem jer mast može spriječiti hidraciju kvasca.

Jaja: Ona poboljšavaju boju kruha te pogoduju dobroj pripremi kruha. Ako koristite jaja, smanjite količinu tekućine sukladno tome. Razbijte jaja i dodavajte tekućinu sve dok ne dobijete količinu tekućine navedenu u receptu.
Recepti **su osmišljeni za srednju veličinu jaja od 50 g**. Ako su jaja manja, stavite malo manje brašna.

Mlijeko: Mlijeko ima učinak emulgatora koji dovodi do stvaranja ravnomjernije smjese, a time i lijepog izgleda kruha. Možete koristiti svježe mlijeko ili mlijeko u prahu. Ako koristite mlijeko u prahu, dodajte količinu vode namijenjenu za mlijeko: ukupni volumen mora biti jednak volumenu navedenom u receptu.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



- Odspojite uređaj i pričekajte da se u potpunosti ohladi.
- Operite posudu i lopaticu za miješenje u toploj sapunici. Ako je lopatica ostala u posudi, ostavite je namakati 5 do 10 minuta.
- Ostale dijelove očistite vlažnom spužvom. Dobro osušite.
- **Ne postoje dijelovi koji se mogu prati u perilici posuđa - K.**
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje u kućanstvu, abrazivne spužvice ili alkohol. Koristite meku, vlažnu krpu.
- Nikada ne uranjajte kućište uređaja ili poklopac u vodu niti bilo koju drugu tekućinu.

VODIČ ZA OTKLANJANJE POTEŠKOĆA RADI UNAPRIJEĐENJA RECEPATA

Ne dobivate očekivani rezultat? Ova tabela vam može biti od pomoći.	Kruh se previše podigao	Krug se nakon podizanja previše slegne	Kruh se ne diže dovoljno	Korica nije dovoljno zapečena	Korica je smeđa ali ne dovoljno pečena	Vrh i dno su puni brašna
Tijekom pečenja je pritisnuta tipka START/STOP.				●		
Premalo brašna.		●				
Previše brašna			●			●
Premalo kvasca.			●			
Previše kvasca.		●		●		
Premalo vode.			●			●
Previše vode.		●			●	
Premalo šećera.			●			
Loša kvaliteta brašna.			●	●		
Pogrešni omjeri sastojaka (previše).	●					
Voda prevruća.		●				
Voda prehladna.			●			
Pogrešan program.			●	●		

VODIČ ZA OTKLANJANJE TEHNIČKIH POTEŠKOĆA

POTEŠKOĆE	UZROCI - RJEŠENJA
Lopatica za miješenje se zaglavila u posudi.	• Ostavite je neka se namače prije vađenja.
Nakon što pritesnete START/STOP ništa se ne dešava.	• Na zaslonu se prikaže i treperi EO1, začuje se zvučni signal: uređaj je prevruć. Pričekajte 1 sat između 2 ciklusa priprema. • Na zaslonu se prikaže i treperi EOO, začuje se zvučni signal: uređaj je prehladan. Pričekajte da dosegne sobnu temperaturu. • Na zaslonu se prikaže i treperi HHH ili EEE, začuje se zvučni signal: kvar. Uređaj treba odvesti do ovlaštenog servisera. • Programirano je odgođeno pokretanje.
Nakon što pritisnete START/STOP motor se uključi ali ne dolazi do miješenja.	• Posuda nije pravilno umetnuta. • Lopatica za miješenje nedostaje ili nije pravilno umetnuta. U dva gore navedena slučaja, ručno zaustavite uređaj na način dugo pritisnite tipku START/STOP. Ponovno započnite s pripremom.
Nakon odgođenog početka kruh se nije dovoljno dignuo ili se ništa ne događa.	• Nakon programiranja odgođenog pokretanja ste zaboravili pritisnuti tipku START/STOP. • Kvasac je došao u kontakt sa solju i/ili vodom. • Lopatica za miješenje nije postavljena.
Miris pregorenog.	• Neki od sastojaka su pali izvan posude: odspojite uređaj, ostavite ga da se ohladi, a zatim očistite unutrašnjost vlažnom spužvom, bez sredstva za čišćenje. • Smjesa se prelila: količina sastojaka je prevelika, posebice tekućina. Pridržavajte se omjera navedenih u receptu.

HR

OPIS

1 Poklopac
2 Kontrolna ploča
  a Ekran displeja
  b Izbor programa
  c Izbor težine
  d Dugmad za programiranje odloženog starta i podešavanje vremena za 11 programa
  e Izbor boje korice
  f Dugme za uključivanje/isključivanje
  g Svetlosni indikator rada
3 Posuda za hleb
4 Lopatica za mešenje
5 Merna posuda
6 Merna kafena kašika/merna supena kašika
7 Kuka za vađenje lopatice za mešenje

Nivo zvučne snage izmeren za ovaj proizvod je 66 dB.

PRE PRVE UPOTREBE

- Uklonite svu ambalažu, nalepnice i različit pribor iz aparata i sa aparata - A.
- Očistite sve komponente i aparat pomoću vlažne krpe.

BRZI START

- Odmotajte kabl i uključite ga u uzemljenu strujnu utičnicu. Posle oglašavanja zvučnog signala, na displeju se prikazuje zadato podešavanje, program 1 - G.
- Tokom prve upotrebe aparata, moguće je da će se osetiti blagi miris.
- Izvadite posudu za hleb podizanjem ručice. Zatim stavite lopaticu za mešenje - B - C.
- Dodajte sastojke u posudu preporučenim redosledom (pogledajte odeljak PRAKTIČNI SAVETI). Pobrinite se da svi sastojci budu precizno izvagani - D - E.
- Stavite posudu za hleb - F.
- Zatvorite poklopac.
- Izaberite željeni program pomoću tastera MENU.
- Pritisnite taster START/STOP. 2 tačke na tajmeru trepere. Svetlosni indikator rada svetli - H - I.
- Posle završetka ciklusa pečenja, pritisnite taster START/STOP i isključite kućnu pekaru iz napajanja strujom. Izvadite posudu za hleb. Uvek koristite rukavice za rernu, jer su ručka posude i unutrašnjost poklopca vrući. Izvadite vruć hleb i stavite ga na policu da se hladi najmanje sat vremena - J.

Da biste se upoznali sa radom svoje kućne pekare, predlažemo vam da probate da napravite FRANCUSKI HLEB kao svoj prvi hleb.

FRANCUSKI HLEB (program 2)	SASTOJCI - k.k. = kafena kašika - s.k. = supena kašika	
BOJA KORICE = SREDNJA	1. VODA = 365 ml 2. SO = 2 č.k.	3. BRAŠNO = 620 g 4. KVASAC = 1½ č.k.
TEŽINA = 1000 g		

UPOTREBA KUĆNE PEKARE

Izbor programa

MENU **Za izbor željenog programa, koristite taster menija**. Svaki put kada pritisnete taster MENU, broj na ekranu displeja će prikazati sledeći program.

1. **Osnovni beli hleb.** Ovaj program koristite za pravljenje belog hleba u obliku sendviča.
2. **Francuski hleb.** Ovaj program koristite za pravljenje tradicionalnog francuskog belog hleba sa debljom koricom.
3. **Slatki hleb.** Ovaj program je pogodan za pravljenje francuskog slatkog hleba koji sadrži više masnoće i šećera. Ako koristite gotove smeše, nemojte da prekoračite ukupnu težinu testa od 750 g.
4. **Brzi hleb.** Ovaj program koristite za najbrže pečene bele hlebove. Hlebovi napravljeni pomoću ovog programa imaju gušću teksturu od hlebova napravljenih pomoću drugih programa.
5. **Integralni hleb.** Izaberite ovaj program kada koristite integralno brašno.
6. **Hleb bez glutena.** Preporučujemo upotrebu gotove mešavine. Za ovaj program je dostupna samo postavka od 1000 g (pogledajte upozorenja za korišćenje programa bez glutena).
7. **Ražani hleb.** Izaberite ovaj program kada koristite veliku količinu ražanog brašna ili drugih žitarica ovog tipa (npr. heljda, krupnik).

SR

8. **Pečenje hleba.** Ovaj program koristite za pečenje od 10 do 70 min. Može se izabrati sam i koristiti:
   a) posle završetka programa Hlebno testo,
   b) za podgrevanje ili hrskaviju površinu već pečenih hlebova koji su se ohladili,
   c) za završetak pečenja u slučaju dužeg nestanka struje za vreme ciklusa pečenja hleba.
9. **Hlebno testo.** Ovaj program koristite za pravljenje testa za picu, hleb i vafle. Ovaj program nije predviđen za pečenje.
10. **Kolač.** Ovaj program koristite za pravljenje kolača sa praškom za pecivo. Za ovaj program je dostupna samo postavka od 1000 g.
11. **Kaša.** Ovaj program koristite za pravljenje kaše i pudinga od pirinča.
12. **Džem.** Ovaj program koristite za pravljenje domaćih džemova. **Kada koristite programe 11 i 12, prilikom otvaranja poklopca pazite na udar pare i ispuštanje vrućeg vazduha.**

Izbor težine hleba

Za postavljanje izabrane težine pritisnite taster - 500 g, 750 g ili 1000 g. Svetlosni indikator svetli pored izabrane postavke. Težina je prikazana samo u informativne svrhe. Za neke programe nije moguće izabrati težinu.

Izbor boje korice

Moguća su tri izbora: svetla / srednja / tamna. Ako želite promeniti zadatu postavku, pritiskajte taster dok svetlosni indikatori ne zasvetle pored izabrane postavke. Za neke programe nije moguće izabrati boju korice.

Start / Stop

Za uključivanje aparata pritisnite taster . Počinje odbrojavanje. Za zaustavljanje programa ili otkazivanje programiranog odloženog starta, **pritisnite taster 3 sekunde.**

RAD KUĆNE PEKARE

1. Mešenje

Ovaj program koristite za oblikovanje strukture testa i njegovu sposobnosti da naraste koliko je potrebno.
U toku ovog ciklusa možete da dodajete sastojke: suvo voće, masline, itd. Zvučni signal ukazuje kada je to potrebno učiniti.
Pogledajte tabelu ciklusa (pogledajte kraj uputstva za upotrebu) i kolonu "dodatno". Ova kolona prikazuje vreme koje će biti prikazano na ekranu aparata kada se oglasi zvučni signal.

2. Odmaranje

Sačekajte da se testo raširi da biste poboljšali kvalitet mešenja.

3. Narastanje testa

Vreme za koje kvasac deluje na narastanje hleba i razvoj arome.

4. Pečenje

Pretvara testo u hleb i obezbeđuje željenu boju korice i nivo hrskavosti.

5. Održavanje toplote

Održava hleb toplim 1 sat posle pečenja. Uprkos tome preporučuje se da se hleb izvadi odmah nakon pečenja.
Za vreme jednočasovnog ciklusa "Održavanje toplote" na ekranu displeja se nastavlja prikazivati "0:00". Na kraju ciklusa, aparat se automatski zaustavlja posle oglašavanja nekoliko zvučnih signala.

SR

PROGRAM ODLOŽENOG STARTA

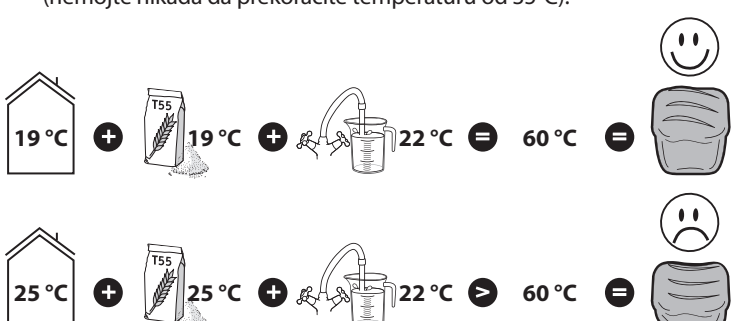
Možete programirati aparat da se aktivira do 15 sati unapred, da bi vaša smeša bila spremna u vreme po vašem izboru. Program odloženog starta nije dostupan za programe 4, 8, 9, 10, 11 i 12.
Ovaj korak sledi nakon izbora programa, boje korice i težine. Na displeju se prikazuje vreme programa. Izračunajte razliku u vremenu između trenutka kada pokrenete program i vremena kada želite da vaše jelo bude spremno. Mašina automatski uključuje vreme trajanja ciklusa programa na koji se odnosi. Za pristup funkciji odloženog starta pritisnite taster ⊖ i na displeju će se pojaviti ikonica ⏱ i zadato vreme (15:00). Za postavljanje vremena, pritisnite taster ⊖. Svetli ⁝. Za pokretanje programa odloženog starta pritisnite taster START/STOP.

Ako pogrešite ili ako želite promeniti postavku vremena, držite pritisnut taster START/STOP, dok se ne oglasi zvučni signal. Na displeju se prikazuje zadato vreme. Ponovo pokrenite radni proces.

Neki sastojci su kvarljivi. Program odloženog starta nemojte da koristite za recepte koji sadrže: sirovo mleko, jaja, jogurt, sir, sveže voće.

PRAKTIČNI SAVETI

1. Svi sastojci koji se koriste moraju da budu na sobnoj temperaturi (osim ako nije drugačije navedeno) i precizno izvagani. **Tečnosti merite pomoću priložene merne posude. Koristite priloženu kašiku za meru supene kašike sa jedne strane i kafene kašike sa druge strane.** Nepravilno merenje može dovesti do loših rezultata. **Smeša za hleb je veoma osetljiva na temperaturu i vlažnost vazduha.** Kada je toplo vreme, preporučuje se korišćenje hladnijih tečnosti nego obično. Isto tako, kada je hladno vreme, može biti potrebno zagrejati vodu ili mleko (nemojte nikada da prekoračite temperaturu od 35°C).

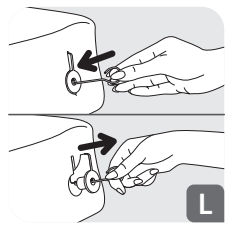


2. Iskoristite sastojke pre isteka njihovog roka trajanja i držite ih na hladnom i suvom mestu.
3. Brašno je potrebno izvagati precizno pomoću kuhinjske vage. **Koristite aktivni suvi pekarski kvasac** (u kesicama).
4. Izbegavajte otvaranje poklopca tokom upotrebe (ako nije drugačije navedeno).
5. Pratite tačan redosled sastojaka i količine koje su navedene u receptima. Prvo tečnosti, a zatim čvrsti sastojci. **Kvasac ne sme da dođe u kontakt sa tečnostima ili sa solju. Previše kvasca slabi strukturu testa, koje će mnogo narasti, a zatim se spustiti tokom pečenja.**

Opšti redosled koji je potrebno pratiti:
- Tečnosti (omekšani puter, ulje, jaja, voda, mleko)
- So
- Šećer
- Prva polovina brašna
- Mleko u prahu
- Specifični čvrsti sastojci
- Druga polovina brašna
- Kvasac

SR

6. Za vreme nestanka struje kraćeg od 7 minuta, aparat će memorisati svoj status i nastaviće svoj rad nakon dolaska struje.
7. Ako planirate uzastopne cikluse pečenja hleba, sačekajte otprilike 1 sat između oba ciklusa, da biste omogućili da se aparat ohladi i sprečili mogući negativan uticaj na pravljenje hleba.
8. Može se dogoditi da se lopatica za mešenje zaglavi u hlebu kada ga vadite. U tom slučaju, koristite kuku da biste je izvadili.
   Da biste je izvadili, stavite kuku u otvor na lopatici za mešenje i onda povucite.



Upozorenja za korišćenje bezglutenskog programa

- Mešavine brašna je potrebno prosejati sa kvascem, da bi se izbeglo stvaranje grudvica.
- Kada se program pokrene, potrebno je pomoći u procesu mešenja: pomoću lopatice koja nije od metala sastružite nepromešane sastojke sa strana prema sredini posude.
- Hleb koji ne sadrži gluten ne može narasti koliko i tradicionalni hleb. **Imaće gušću teksturu i svetliju boju od običnog hleba.**
- Gotove smeše svih marki ne daju iste rezultate: recepte je potrebno prilagoditi. Osim toga se preporučuje da se obave neki testovi (pogledajte primer u nastavku).

Primer: prilagodite količinu tečnosti.



Previše tečnosti **OK** **Previše suvo**

Izuzetak: testo za kolače treba ostati prilično tečno.

INFORMACIJE O SASTOJCIMA

Kvasac: Hleb se pravi pomoću pekarskog kvasca. Ova vrsta kvasca se prodaje u nekoliko oblika: svež kvasac, aktivni suvi kvasac koji je potrebno rehidrirati ili instant suvi kvasac. Kvasac se prodaje u supermarketima (pekari ili odeljcima za sveže namirnice), ali možete kupiti i komprimovani kvasac od svog pekara.
Kvasac je potrebno direktno dodati u posudu aparata zajedno sa ostalim sastojcima. Ipak, imajte na umu da komprimovani kvasac dobro izmrvite prstima, da biste olakšali njegovu raspodelu.

Pridržavajte se preporučenih količina (pogledajte tabelu sa ekvivalentima u nastavku).

Ekvivalenti u količini/težini između suvog i komprimovanog kvasca:

Suvi kvasac (u k.k.)	*1*	*1,5*	*2*	*2,5*	*3*	*3,5*	*4*	*4,5*	*5*
Svež kvasac (u g)	*9*	*13*	*18*	*22*	*25*	*31*	*36*	*40*	*45*

Brašna: Preporučuje se upotreba brašna T55, osim ako nije drugačije navedeno u receptima. Kada za hleb, francuski slatki hleb ili mlečni hleb koristite mešavine specijalnih vrsta brašna, nemojte da prekoračite ukupnu težinu testa od 750 g (brašno + voda).
Rezultati pravljenja hleba mogu biti različiti, zavisno od kvaliteta brašna.

- Držite brašno u hermetički zatvorenoj posudi, jer brašno reaguje na promene klimatskih uslova (vlažnost u vazduhu). Dodavanjem ovsa, mekinja, pšeničnih klica, raži ili celovitih žitarica u testo za hleb, hleb će biti gušći i manje mekan.
- Što se brašno više zasniva na celovitim žitaricama, tj. ako sadrži ljuspice zrna pšenice (T>55), to će testo manje rasti, a hleb biti gušći.
- Naći ćete i komercijalno dostupne gotove smeše za hleb. Za korišćenje ovih smeša pogledajte preporuke proizvođača.

Bezglutensko brašno: Korišćenje velikih količina ovih vrsta brašna za pravljenje hleba zahteva korišćenje programa za hleb bez glutena. Postoji veliki broj vrsta brašna koje ne sadrži gluten. Najpoznatije je brašno od heljde, pirinča (belog ili integralnog), kinoe, kukuruza, kestena, prosa i sirka.

Da bi se pokušalo ponovo dobiti elastičnost glutena za hleb bez glutena, veoma je važno pomešati nekoliko vrsta bezglutenskog brašna i dodati sredstva za zgušnjavanje.

SR

Sredstva za zgušnjavanje za hleb bez glutena: Da biste dobili odgovarajuću teksturu i da bi se oponašala elastičnost glutena, smeši možete dodati malo ksantan gume i/ili guar gume.

Gotove bezglutenske smeše: One vam olakšavaju pravljenje hleba bez glutena, jer sadrže sredstva za zgušnjavanje i imaju prednost da sigurno ne sadrže gluten — neke su i organske.
Gotove bezglutenske smeše svih marki ne daju iste rezultate.

Šećer: Nemojte da koristite šećer u kocki. Šećer podstiče kvasac, hlebu daje dobru aromu i poboljšava boju korice.

So: Reguliše aktivnost kvasca i hlebu daje aromu.
Ne sme da dođe u kontakt sa kvascem pre početka pripreme.
Poboljšava i strukturu testa.

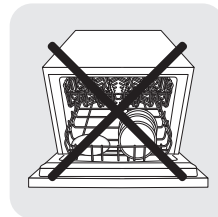
Voda: Voda rehidrira i aktivira kvasac. Hidrira skrob iz brašna i omogućava oblikovanje hleba. Vodu je, u celosti ili delimično, moguće zameniti mlekom ili drugom tečnošću. **Koristite tečnosti na sobnoj temperaturi, osim za hleb bez glutena, koji zahteva korišćenje tople vode (otprilike 35°C).**

Masti i ulja: Masti čine hleb mekšim. Čine ga boljim i trajnijim. Previše masti usporava narastanje testa. Ako koristite puter, izmrvite ga na manje komade ili ga omekšajte. Nemojte da dodajete istopljen puter. Sprečite kontakt masti sa kvascem, jer mast može da spreči rehidraciju kvasca.

Jaja: Jaja daju hlebu lepšu boju dok istovremeno pomažu u formiranju dobre vekne hleba. Ako koristite jaja, u skladu sa tim smanjite količinu tečnosti. Razbijte jaje i dodajte potrebnu količinu tečnosti da dobijete količinu tečnosti koja je navedena u receptu.
Recepti su napisani za jaje srednje veličine od 50 g; ako su jaja veća, dodajte malo brašna; ako su jaja manja, dodajte malo manje brašna.

Mleko: Mleko ima dejstvo emulgatora, što rezultira stvaranjem ravnomernijih šupljina, a time i atraktivnim izgledom sredine hleba. Možete da koristite sveže mleko ili mleko u prahu. Ako koristite mleko u prahu, dodajte količinu vode koja je inicijalno rezervisana za mleko; ukupna zapremina mora da bude jednaka zapremini koja je navedena u receptu.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



- Isključite aparat iz struje i sačekajte da se potpuno ohladi.
- Posudu i lopaticu za mešenje operite toplom sapunicom. Ako lopatica za mešenje ostane u posudi, potopite je u vodu 5 do 10 min.
- Druge komponente čistite vlažnim sunđerom. Dobro osušite.
- **Delovi ne mogu da se peru u mašini za pranje sudova - K.**
- Nemojte da koristite sredstva za čišćenje za domaćinstvo, abrazivne krpe ili alkohol. Koristite meku, vlažnu krpu.
- Nemojte nikada da potapate telo aparata ili poklopac.

VODIČ ZA OTKLANJANJE PROBLEMA RADI POBOLJŠANJA RECEPATA

Ne postižete očekivane rezultate? Ova tabela će vam pomoći.	Hleb previše narasta	Hleb splašnjava nakon prevelikog narastanja	Hleb nije dovoljno narastao	Korice nisu dovoljno zlatno-žute	Strane su braon, ali hleb nije potpuno pečen	Površina i strane hleba su brašnasti
Pritisli ste taster START/STOP tokom pečenja.				●		
Nedovoljno brašna.		●				
Previše brašna.			●			●
Nedovoljno kvasca.			●			
Previše kvasca.		●		●		
Nedovoljno vode.			●			●
Previše vode.		●			●	
Nedovoljno šećera.			●			
Nekvalitetno brašno.			●	●		
Pogrešna količina sastojaka (previše).	●					
Pretopla voda.		●				
Prehladna voda.			●			
Pogrešan program.			●	●		

SR

VODIČ ZA OTKLANJANJE TEHNIČKIH SMETNJI

PROBLEMI	UZROCI - REŠENJA
Lopatica za mešenje se zaglavila u posudi.	• Potopite je u vodu pre nego što je izvadite.
Posle pritiska na taster START/STOP, ništa se ne dešava.	• Na displeju se prikazuje i treperi oznaka EO1, a aparat se oglašava zvučnim signalom: aparat je previše vruć. Sačekajte 1 sat između 2 ciklusa. • Na displeju se prikazuje i treperi oznaka EOO, a aparat se oglašava zvučnim signalom: aparat je previše hladan. Sačekajte da aparat dostigne sobnu temperaturu. • Na displeju se prikazuje i treperi oznaka HHH ili EEE, a aparat se oglašava zvučnim signalom: kvar. Aparat mora servisirati ovlašćeno osoblje. • Programiran je odloženi start.
Posle pritiska na taster START/STOP, motor je uključen, ali funkcija mešenja se ne obavlja.	• Posuda nije pravilno postavljena. • Lopatica za mešenje nedostaje ili nije pravilno postavljena. U dva gore navedena slučaja ručno zaustavite rad aparata dugim pritiskom na taster START/STOP. Počnite pripremu recepta iz početka.
Posle odloženog starta, hleb nije dovoljno narastao ili se ništa ne dešava.	• Zaboravili ste da pritisnete taster START/STOP posle programiranja programa odloženog starta. • Kvasac je došao u kontakt sa solju i/ili vodom. • Nedostaje lopatica za mešenje.
Miris paljevine.	• Neki od sastojaka su ispali iz posude: isključite aparat iz struje, sačekajte da se ohladi, a zatim očistite unutrašnjost vlažnim sunđerom i bez sredstva za čišćenje. • Smeša se prelila: količina korišćenih sastojaka je prevelika, naročito tečnosti. Pridržavajte se količina koje su navedene u receptu.

DESCRIPTION

1 Couvercle
2 Tableau de bord
- **a** Écran de visualisation
- **b** Choix des programmes
- **c** Sélection du poids
- **d** Touches de réglage du départ différé et du réglage de temps pour le programme 11
- **e** Sélection du dorage
- **f** Bouton départ/arrêt
- **g** Voyant de fonctionnement

3 Cuve à pain
4 Mélangeur
5 Gobelet gradué
6 Cuillère à café / cuillère à soupe
7 Crochet pour retirer le mélangeur

Le niveau de puissance acoustique relevé sur ce produit est de 66 dBa.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

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

DEMARRAGE RAPIDE

FR

- Déroulez le cordon et branchez-le sur une prise électrique reliée à la terre. Après le signal sonore, le programme 1 s'affiche par défaut - G.
- Une légère odeur peut se dégager lors de la première utilisation.
- Retirez la cuve à pain en soulevant la poignée. Adaptez ensuite le mélangeur - B - C.
- Ajoutez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre préconisé (voir paragraphe CONSEILS PRATIQUES). Assurez-vous que tous les ingrédients soient pesés avec exactitude - D - E.
- Introduisez la cuve à pain - F.
- Fermez le couvercle.
- Sélectionnez le programme désiré à l'aide de la touche MENU.
- Appuyez sur la touche START/STOP. Les 2 points de la minuterie clignotent. Le temoin de fonctionnement s'allume - H - I.
- A la fin du cycle de cuisson, appuyez sur START/STOP et débranchez la machine à pain. Retirez la cuve à pain. Utilisez toujours des gants isolants car la poignée de la cuve est chaude ainsi que l'intérieur du couvercle. Démoulez le pain à chaud et placez-le 1 h sur une grille pour le refroidir - J.

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

PAIN FRANÇAIS (programme 2)	INGRÉDIENTS - c.c. = cuillère à café - c.s. = cuillère à soupe	
DORAGE = MOYEN	1. EAU = 365 ml	3. FARINE = 620 g
POIDS = 1000 g	2. SEL = 2 c.c.	4. LEVURE = 1½ c.c.

UTILISEZ VOTRE MACHINE A PAIN

Sélection d'un programme

La touche menu vous permet de choisir le programme désiré. Chaque fois que vous appuyez sur la touche MENU, le numéro dans le panneau d'affichage passe au programme suivant.

1. **Pain basique.** Ce programme permet de réaliser une recette de pain blanc type pain de mie.
2. **Pain français.** Ce programme permet de réaliser une recette de pain blanc traditionnel français avec une croûte plus épaisse.
3. **Pain sucré.** Ce programme est adapté aux recettes de type brioche qui contiennent plus de matière grasse et de sucre. Si vous utilisez des préparations prêtes à l'emploi, ne dépassez pas 750 g de pâte au total.
4. **Pain rapide.** Ce programme permet la réalisation plus rapide de pains blancs. Les pains réalisés avec ce programme ont une texture plus dense que les pains des autres programmes.
5. **Pain complet.** Ce programme est à sélectionner lorsqu'on utilise de la farine complète.
6. **Pain sans gluten.** L'utilisation d'un mélange prêt à l'emploi est recommandée. Seul le réglage 1000 g est accessible pour ce programme (voir avertissements pour l'utilisation des programmes sans gluten).
7. **Pain au seigle.** Ce programme est à sélectionner lorsqu'on utilise une grande quantité de farine de seigle ou d'autres céréales de ce type (ex. sarrasin, épeautre).
8. **Cuisson seule.** Ce programme permet de cuire de 10 min à 70 min. Il peut être sélectionné seul et être utilisé :
   a) après le programme Pâtes levées,
   b) pour réchauffer ou rendre croustillants des pains déjà cuits et refroidis,
   c) pour finir une cuisson en cas de panne de courant prolongée pendant un cycle de pain.
9. **Pâtes Levées.** Ce programme permet la réalisation de recettes type pâte à pizza, pâte à pain et pâte à gaufre liégoise. Ce programme ne cuit pas.
10. **Gâteau.** Permet la confection de gâteaux avec de la levure chimique. Seul le réglage 750 g est accessible pour ce programme.
11. **Porridge.** Permet la réalisation de recettes type porridge et riz au lait.
12. **Confiture.** Permet la réalisation de confitures maison. **Lorsque vous êtes en programmes 11 et 12, faites attention au jet de vapeur et aux projections chaudes à l'ouverture du couvercle.**

Sélection du poids du pain

Appuyez sur la touche pour régler le poids choisi - 500 g, 750 g ou 1000 g. Le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi. Le poids est donné à titre indicatif. Certains programmes ne permettent pas la sélection du poids.

Sélection du dorage

Trois choix sont possibles : clair / moyen / foncé. Si vous souhaitez modifier le réglage par défaut, appuyez sur la touche jusqu'à ce que le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi. Certains programmes ne permettent pas la sélection du dorage.

Départ / Arrêt

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

FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE A PAIN

1. Pétrissage

Permet de former la structure de la pâte et donc sa capacité à bien lever.
Au cours de ce cycle, vous avez la possibilité d'ajouter des ingrédients : fruits secs, olives, etc… Un signal sonore vous indique à quel moment intervenir.

2. Repos

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

3. Levée

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

4. Cuisson

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

5. Maintien au chaud

Permet de garder le pain chaud pendant 1 heure après la cuisson. Il est toutefois recommandé de démouler le pain dès la fin de la cuisson.
L'afficheur reste à 0:00 pendant l'heure de maintien au chaud. En fin de cycle l'appareil s'arrête automatiquement après l'émission de plusieurs signaux sonores.

FR

PROGRAMME DIFFERE

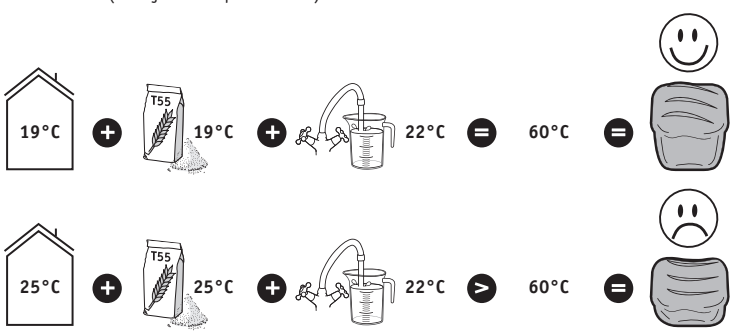
Vous pouvez programmer l'appareil afin d'avoir votre préparation prête à l'heure que vous aurez choisie, jusqu'à 15 h à l'avance. Les programmes 4, 8, 9, 10, 11 et 12 ne disposent pas du programme différé.
Cette étape intervient après avoir sélectionné le programme, le niveau de dorage et le poids. Le temps du programme s'affiche. Calculez l'ecart de temps entre le moment où vous démarrez le programme et l'heure à laquelle vous souhaitez que votre préparation soit prête. La machine inclut automatiquement la durée des cycles du programme. Pour accéder au départ différé, appuyez sur la touche ⊖ le picto ⏲ apparait à l'écran et le temps par défaut s'affiche (15h00). Pour régler le temps appuyez sur la touche ⊖. Le ⁝ s'allume. Appuyer sur START/STOP pour démarrer le programme différé.

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

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

CONSEILS PRATIQUES

1. Tous les ingrédients utilisés doivent être à température ambiante (sauf indication contraire), et doivent être pesés avec précision. **Mesurez les liquides avec le gobelet gradué fourni. Utilisez la cuillère fournie pour mesurer d'un côté les cuillères à café et de l'autre les cuillères à soupe.** Des mesures incorrectes se traduiront par de mauvais résultats. **La préparation du pain est très sensible aux conditions de température et d'humidité.** En cas de forte chaleur, il est conseillé d'utiliser des liquides plus frais qu'à l'accoutumée. De même, en cas de températures basses, il est possible qu'il soit nécessaire de faire tiédir l'eau ou le lait (sans jamais dépasser 35°C).

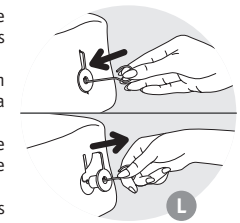


2. Utilisez des ingrédients avant leur date limite de consommation et conservez-les dans un endroit frais et sec.
3. La farine doit être pesée à l'aide d'une balance de cuisine avec précision. **Utilisez de la levure de boulangerie active déshydratée** en sachet.
4. Evitez d'ouvrir le couvercle en cours d'utilisation (sauf indication contraire).

5. Respectez précisément l'ordre des ingrédients et les quantités indiquées dans les recettes. D'abord les liquides ensuite les solides. **La levure ne doit pas entrer en contact avec les liquides ou avec le sel. Trop de levure fragilise la structure de la pâte qui lèvera beaucoup et s'affaissera lors de la cuisson.**

Ordre général à respecter :
- Liquides (beurre ramolli, huile, œufs, eau, lait)
- Sel
- Sucre
- Farine première moitié
- Lait en poudre
- Ingrédients spécifiques solides
- Farine deuxième moitié
- Levure

6. Lors d'une coupure de courant inférieure à 7 min, la machine sauvegardera son état et reprendra son fonctionnement après retour de l'alimentation.
7. Si vous souhaitez enchaîner 2 cycles de pain, attendez environ 1h entre les 2 cycles pour permettre le refroidissement de la machine et ne pas impacter la réalisation du pain.
8. Lors du démoulage de votre pain, il peut arriver que le mélangeur reste coincé dans celui-ci. Dans ce cas, utilisez le crochet pour le retirer délicatement.
   Pour cela, introduisez le crochet dans l'axe du mélangeur puis tirez pour retirer celui-ci.

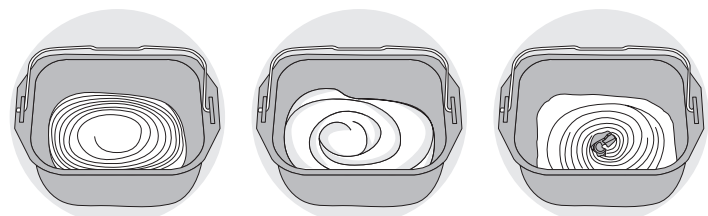


Avertissements pour l'utilisation des programmes sans gluten

FR

- Il faut tamiser le mélange de farines avec la levure pour éviter les grumeaux.
- Au démarrage du programme, il faut aider le pétrissage : rabattre les ingrédients non-mélangés sur les parois vers le centre de la cuve à l'aide d'une spatule non métallique.
- Le pain sans gluten ne peut pas être gonflé comme un pain traditionnel. **Il sera de consistance plus dense et de couleur plus pâle que le pain normal.**
- Toutes les marques de premix ne donnent pas les mêmes résultats : il est possible que les recettes doivent être ajustées. Il est donc recommandé de faire des essais (voir exemple ci-dessous).

Exemple : ajuster la quantité de liquide.



Trop liquide **OK** **Trop sèche**

Exception : la pâte à gâteau doit rester plutôt liquide.

INFORMATIONS SUR LES INGREDIENTS

Levure : Le pain se réalise avec de la levure de boulangerie. Celle-ci existe sous plusieurs formes : fraîche en petits cubes, sèche active à réhydrater ou sèche instantanée. La levure est vendue en grandes surfaces (rayons boulangerie ou ultrafrais), mais vous pouvez aussi acheter la levure fraîche chez votre boulanger.
La levure doit être directement incorporée dans la cuve de votre machine avec les autres ingrédients. Pensez toutefois à bien émietter la levure fraîche entre vos doigts pour faciliter sa dispersion.

Respecter les doses prescrites.

Équivalences quantité/poids entre levure sèche et levure fraîche :

Levure sèche (en c.c.)	*1*	*1,5*	*2*	*2,5*	*3*	*3,5*	*4*	*4,5*	*5*
Levure fraîche (en g)	*9*	*13*	*18*	*22*	*25*	*31*	*36*	*40*	*45*

Farines : L'utilisation d'une farine T55 est recommandée, sauf indication contraire dans les recettes. Dans le cas d'utilisation de mélanges de farines spéciales pour pain ou brioche ou pain au lait, ne dépassez pas 750 g de pâte au total (farine + eau).
Selon la qualité de la farine, les résultats de cuisson du pain peuvent également varier.
- Conservez la farine dans un contenant hermétique, car la farine réagira aux fluctuations des conditions climatiques (l'humidité). L'addition d'avoine, de son, de germe de blé, de seigle ou encore de grains entiers à la pâte à pain, vous donnera un pain plus dense et moins aéré.
- Plus la farine est complète c'est à dire qu'elle contient une partie de l'enveloppe du grain de blé (T>55), moins la pâte lèvera et plus le pain sera dense.
- Vous trouverez également, dans le commerce, des préparations pour pains prêtes à l'emploi. Reportez-vous aux recommandations du fabricant pour l'utilisation de ces préparations.

Farine sans gluten : L'utilisation en grande quantité de ces farines pour réaliser du pain demande d'utiliser le programme pain sans gluten. Il existe un grand nombre de farines ne contenant pas de gluten. Les plus connues sont les farines de sarrasin dit « blé noir », de riz (blanche ou complète), de quinoa, de maïs, de châtaigne, millet et de sorgho.

Pour les pains sans gluten, afin d'essayer de recréer l'élasticité du gluten il est indispensable de mélanger plusieurs types de farines non panifiables entre elles et d'ajouter des agents épaississants.

Agents épaississants pour pains sans gluten : pour obtenir une consistance correcte et essayer d'imiter l'élasticité du gluten vous pouvez ajouter de la gomme de xanthane et/ou de guar à vos préparations.

Les préparations sans gluten prêtes à l'emploi : elles facilitent la fabrication du pain sans gluten car elles contiennent des épaississants et ont l'avantage d'être totalement garanties sans gluten, certaines sont également d'origine biologique.
Toutes les marques de préparations sans gluten prêtes à l'emploi ne donnent pas les mêmes résultats.

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

Sel : il permet de réguler l'activité de la levure et donne du goût au pain.
Il ne doit pas entrer en contact avec la levure avant le début de la préparation.
Il améliore aussi la structure de la pâte.

Eau : l'eau réhydrate et active la levure. Elle hydrate également l'amidon de la farine et permet la formation de la mie. On peut remplacer l'eau, en partie ou totalement par du lait ou d'autres liquides. **Utilisez des liquides à température ambiante, sauf pour les pains sans gluten qui nécessitent l'utilisation d'une eau tiède (environ 35°C).**

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

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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



FR

GUIDE DE DEPANNAGE POUR AMELIORER VOS RECETTES

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

GUIDE DE DEPANNAGE TECHNIQUE

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

FR

DESCRIPTION

1 Lid
2 Control panel
- **a** Display screen
- **b** Choice of programs
- **c** Weight selection
- **d** Buttons for setting delayed start and adjusting the time for programs 11
- **e** Select crust colour
- **f** On/off button
- **g** Operating indicator light

3 Bread pan
4 Kneading paddle
5 Graduated beaker
6 Teaspoon measure/ tablespoon measure
7 Hook accessory for lifting out kneading paddle

The noise level measured for this product is 66 dBa.

PRIOR TO FIRST USE

- Please read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time and keep them in a safe place for future reference.
- Remove all packaging, stickers and various accessories both inside and outside the appliance - A.
- Clean all components and the appliance using a damp cloth and dry thoroughly..

QUICK START-UP

- Place your appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes.
- Unwind the cord and plug it into an earthed electrical power outlet. After the audio signal plays, program 1 is displayed by default - G.
- A slight odour may be given off when the appliance is first used.
- Remove the bread pan by lifting the handle. Next install the kneading paddle - B - C.
- Add the ingredients in the pan in the recommended order (see the paragraph PRACTICAL ADVICE). Make sure that all ingredients are weighed accurately - D - E.
- Insert the bread pan - F.
- Close the lid.
- Select the desired program using the MENU key.
- Press the START/STOP key. The 2 points of the timer flash. The operating indicator light lights up - H - I.
- At the end of the cooking cycle, press START/STOP and unplug the bread maker. Remove the bread pan. Always use oven mitts, because both the pan's handle and the inside of the lid are hot. Turn out the bread while hot and place it on a rack for 1 hr. to allow it to cool - J.

To get acquainted with the operation of your bread maker, we suggest trying the FRENCH BREAD recipe as your first bread.

FRENCH BREAD (program 2)	INGREDIENTS - tsp = teaspoon - tbsp = tablespoon	
CRUST COLOUR = MEDIUM	1. WATER = 365 ml	3. FLOUR = 620 g
WEIGHT = 1000 g	2. SALT = 2 tsp	4. YEAST = 1½ tsp

USING YOUR BREAD MAKER

Selection of a program

MENU **Use the menu key** to select the desired program. Each time that you press the MENU key, the number on the display screen goes to the next program.

1. **Basic Bread.** Use this program to make a sandwich loaf type white bread recipe.
2. **French Bread.** Use this program to make a traditional French white bread recipe with a thicker crust.
3. **Sweet Bread.** This program is suitable for brioche type recipes that contain more fat and sugar. If you use ready-to-use preparations, do not exceed 750 g of dough in total.
4. **Quick Bread.** Use this program for the most quickly baked white breads. Breads made using this program have a denser texture that breads made using other programs.
5. **Whole grain bread.** Select this program when using whole grain flour.
6. **Gluten-free bread.** We recommend using a ready-to-use mix. For this program, only the 1000 g setting is accessible (see warnings for the use of the gluten-free programs).
7. **Rye bread.** Select this program when using a large quantity of rye flour or other cereals of this type (e.g. buckwheat, spelt).

EN

8. **Cooking only.** Use this program to cook for 10 to 70 min. It can be selected on its own and be used:
   a) after completion of the Leavened Dough program,
   b) to reheat or crisp the surface of already cooked breads that have cooled,
   c) to finish cooking in the event of a prolonged power outage during a bread cycle.
9. **Leavened Dough.** Use this program to make recipes for pizza dough, bread dough and waffle dough. This program does not cook food.
10. **Cake.** Use this program to make cakes using baking powder. Only the 1000 g setting is accessible for this program.
11. **Porridge.** Use this program to make porridge and rice pudding recipes.
12. **Jam.** Use this program to make home-made jams. **When using programs 11 and 12, be careful of steam jets and the release of hot air when opening the lid.**

Selecting the bread weight

Press the key to set the weight selected - 500 g, 750 g or 1000 g. The indicator light lights up opposite the selected setting. The weight is provided for information purposes only. For some programs, it is not possible to select the weight.

Selecting the crust colour

Three choices are available: light / medium / dark. If you wish to modify the default setting, press the key until the indicator light lights up opposite the selected setting. For some programs, it is not possible to select the crust colour.

Start / Stop

Press the key to turn on the appliance. The countdown starts. To stop the program or cancel the programmed delayed start, **press the key for 3 seconds.**

OPERATION OF THE BREAD MAKER

1. Kneading

Use this program to form the structure of the dough and its ability to rise properly.

During this cycle, you may add ingredients: dried fruits, olives, etc. An audio signal indicates when to do so.

Please refer to the cycle chart (see the end of the instruction manual) and to the “extra” column. This column indicates the time that will be displayed on your appliance's screen when the audio signal is emitted.

2. Rest

Allows the dough to expand to improve the quality of the kneading.

3. Rise

Time during which the yeast works to leaven the bread and develop its aroma.

4. Cooking

Transforms the dough into a loaf and ensures the desired crust colour and crispness level.

5. Keep warm

Keeps the bread warm for 1 hour after cooking. It is nonetheless recommended to turn out the bread once cooking is done.

The display screen continues to display “0:00” during the hour-long “Keep warm” cycle. At the end of the cycle, the appliance stops automatically after producing several audio signals.

EN

DELAYED START PROGRAM

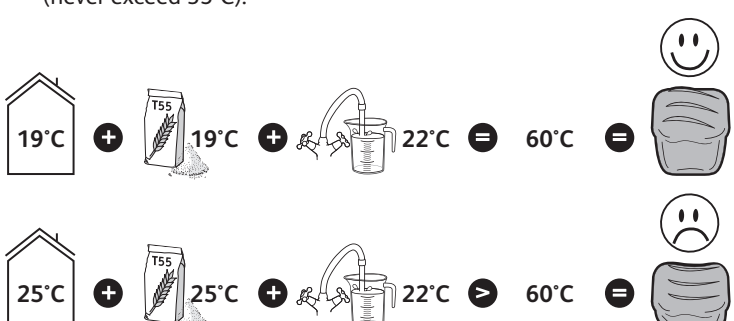
You may program the appliance to ensure that your preparation is ready at the time of your choice, up to 15 hrs. in advance. The delayed start program is not available for programs 4, 8, 9, 10, 11 and 12.
This step occurs after having selected the program, the crust colour and the weight. The program time is displayed. Calculate the time difference between the moment you start the programme and the time at which you want your recipe to be ready. The machine automatically includes the programme cycle duration. To access the delayed start, press the ⊖ button and the ⏱ image will appear on the display as well as the default time (15:00). To set the time, press the ⊖ button. The ⁝ lights up. Press START/STOP to launch the delayed start program.

If you make a mistake or wish to modify the time setting, hold down the START/STOP key until it emits an audio signal. The default time is displayed. Start the operation again.

Some ingredients are perishable. Don't use the delayed start program for recipes containing: raw milk, eggs, yoghurt, cheese, fresh fruit.

PRACTICAL ADVICE

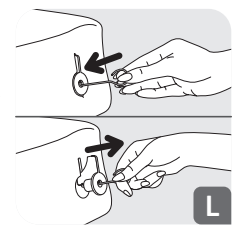
1. All ingredients used must be at room temperature (unless otherwise indicated), and must be weighed accurately. **Measure the liquids using the graduated cup provided. Use the spoon provided to measure tablespoons on one side and teaspoons on the other.** Inaccurate measurements will yield bad results. **Bread preparation is very sensitive to temperature and humidity conditions.** During hot weather, it is recommended to use cooler liquids than usual. Likewise, during cold weather, it may be necessary to warm the water or milk (never exceed 35°C).



2. Use ingredients prior to their best-before date and keep them in a cool, dry place.
3. The flour must be weighed accurately using a kitchen scale. **Use active dry baker's yeast** (in pouches).
4. Avoid opening the lid during use (unless otherwise indicated).
5. Follow the exact order of the ingredients and the quantities indicated in the recipes. First the liquids, and then the solids. **The yeast must not come into contact with the liquids or with the salt. Too much yeast weakens the dough structure, which will rise a lot and will subsequently sag during cooking.**

General order to follow:
- Liquids (softened butter, oil, eggs, water, milk)
- Salt
- Sugar
- First half of the flour
- Powdered milk
- Specific solid ingredients
- Second half of the flour
- Yeast

6. During a power outage under 7 minutes, the machine will save its status and will resume its operation once the power comes online.
7. If you wish to have one bread cycle directly follow another, wait for approximately 1 hr. between both cycles to allow the machine to cool and prevent any potential impact on bread making.
8. When turning out your bread, the kneading paddle may remain stuck inside it. In this case, use the hook to gently remove it.
   To do so, insert the hook in the kneading paddle's shaft, and then lift to remove it.



EN

Warnings for the use of gluten-free programs

- Blends of flour types must be sifted with the yeast to prevent lumps.
- When the program is launched, it is necessary to assist the kneading process: scrape down any unmixed ingredients on the sides towards the centre of the pan using a non-metallic spatula.
- Gluten-free bread cannot rise as much as a traditional bread. **It will be of a denser consistency and lighter colour than normal bread.**
- All premix brands do not yield the same results: the recipes may have to be adjusted. It is therefore recommended to conduct some tests (see example below).

Example: adjust the quantity of liquid.



Too liquid **OK** **Too dry**

Exception: cake batter must remain quite liquid.

INFORMATION ON THE INGREDIENTS

Yeast: Bread is made using baker's yeast. This type of yeast is sold in several forms: small cubes of compressed yeast, active dry yeast to be rehydrated or instant dry yeast. Yeast is sold in supermarkets (bakery or fresh foods departments), but you can also buy compressed yeast from your baker.
The yeast must be directly incorporated in your machine's pan with the other ingredients. Nonetheless consider thoroughly crumbling the compressed yeast between your fingers to facilitate its dispersion.

Follow the recommended amounts (see the equivalences chart below).

Quantity/weight equivalences between dry yeast and compressed yeast:

Dry yeast (in tsp)	*1*	*1.5*	*2*	*2.5*	*3*	*3.5*	*4*	*4.5*	*5*
Compressed yeast (in g)	*9*	*13*	*18*	*22*	*25*	*31*	*36*	*40*	*45*

Flours: Using T55 flour is recommended, unless otherwise indicated in the recipes. When using mixes of special flour types for bread, brioche or milk bread, do not exceed 750 g of dough in total (flour + water). Depending on the quality of the flour, the bread making results may also vary.

- Keep flour in a hermetically sealed container, since flour reacts to fluctuations in climate conditions (humidity). Adding oats, bran, wheat germ, rye or whole grains to the bread dough, will produce a bread that is denser and less fluffy.
- The more a flour is based on whole grains, that is, containing a part of the outer layers of a wheat grain (T>55), the less the dough will rise and the denser the bread will be.
- You will also find commercially available ready-to-use preparations for breads. Please refer to the manufacturer's recommendations for the use of these preparations.

Gluten-free flour: Using large quantities of these flour types to make bread calls for the use of the gluten-free bread program. There is a large number of flour types that do not contain any gluten. The best known are buckwheat flour, rice flour (either white or whole grain), quinoa flour, corn flour, chestnut flour, millet flour and sorghum flour.

For gluten-free breads, in order to try to recreate the elasticity of gluten, it is essential to mix several types of non bread making flours and to add thickening agents.

EN

Thickening agents for gluten-free breads: To obtain a proper consistency and to attempt to imitate the elasticity of gluten, you may add some xanthan gum and/or guar gum to your preparations.

Ready-to-use gluten-free preparations: They make it easier to make gluten-free bread since they contain thickeners and have the advantage of being completely guaranteed to be gluten-free — some are also organic.
All brands of ready-to-use gluten-free preparations do not yield the same results.

Sugar: Don't use sugar lumps. Sugar feeds the yeast, gives a good flavour to the bread and improves the crust colour.

Salt: It regulates the activity of the yeast and gives flavour to bread.
It must not come into contact with the yeast prior to the start of the preparation.
It also improve the structure of the dough.

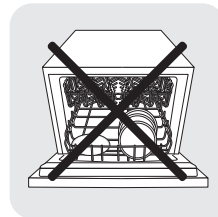
Water: Water rehydrates and activates the yeast. It also hydrates the flour's starch and enables the loaf to be formed. Water may be replaced, in whole or in part, by milk or other liquids. **Use liquids at room temperature, except for gluten-free breads, which require the use of warm water (approximately 35°C).**

Fats and oils: Fats make the bread fluffier. It will also keep better and longer. Too much fat slows the rise of the dough. If you use butter, crumble it into small pieces or soften it. Do not incorporate melted butter. Prevent the fat from coming into contact with the yeast, since the fat could prevent the yeast from rehydrating.

Eggs: They improve the bread's colour and favour good development of the loaf. If you use eggs, reduce the quantity of liquid accordingly. Break the egg and add the necessary liquid until you obtain the quantity of liquid indicated in the recipe.
The **recipes have been designed for a medium-sized egg of 50 g**, if the eggs are larger, add some flour; if the eggs are smaller, add a little less flour.

Milk: Milk has an emulsifying effect that leads to the creation of more regular cells, and therefore an attractive loaf appearance. You may use fresh milk or powdered milk. If you use powdered milk, add the quantity of water initially reserved for milk: the total volume must be equal to the volume indicated in the recipe.

CLEANING AND MAINTENANCE



- Unplug the appliance and wait for it to cool down completely.
- Wash the pan and the kneading paddle using hot soapy water. If the kneading paddle stays in the pan, soak it for 5 to 10 min.
- Clean the body of the appliance with a damp cloth sponge. Dry thoroughly.
- **The appliance and removable parts are unsuitable for dishwasher use. - K.**
- Don't use any household cleanser, abrasive pads or alcohol. Use a soft, damp cloth.
- Never submerge the appliance's body or the lid in water or any other liquid.

TROUBLESHOOTING GUIDE TO IMPROVE YOUR RECIPES

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

EN

TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEMS	CAUSES - SOLUTIONS
The kneading paddle is stuck in the pan.	• Let it soak before removing it.
After pressing on START/STOP, nothing happens.	• E01 is displayed and flashes on the screen, the appliance beeps: the appliance is too hot. Wait 1 hour between 2 cycles. • E00 is displayed and flashes on the screen, the appliance beeps: the appliance is too cold. Wait for it to reach room temperature. • HHH or EEE is displayed and flashes on the screen, the appliance beeps: malfunction. The machine must be serviced by authorised personnel. • A delayed start has been programmed.
After pressing on START/STOP, the motor is on but no kneading takes place.	• The pan has not been correctly inserted. • Kneading paddle missing or not installed properly. In the two cases cited above, stop the appliance manually with a long press on the START/STOP button. Start the recipe again from the beginning.
After a delayed start, the bread has not risen enough or nothing happens.	• You forgot to press on START/STOP after programming the delayed start programme. • The yeast has come into contact with salt and/or water. • Kneading paddle missing.
Burnt smell.	• Some of the ingredients have fallen outside the pan: unplug the appliance, let it cool down, then clean the inside with a damp sponge and without any cleaning product. • The preparation has overflowed: the quantity of ingredients used is too great, notably liquid. Follow the proportions given in the recipe.

BESCHRIJVING

1 Deksel
2 Bedieningspaneel
- **a** Display
- **b** Keuze van de programma's
- **c** Gewichtselectie
- **d** Insteltoetsen voor inschakeling van de timer en instelling van de tijd voor programma 11
- **e** Keuze van de kleur van de korst
- **f** Aan/uit-knop
- **g** Controlelampje

3 Bakblik
4 Kneder
5 Maatbeker
6 Theelepel/eetlepel
7 Haak accessoire voor het verwijderen van de kneder

Het bij dit apparaat gemeten akoestische vermogen bedraagt 66 dBa.

VOOR INGEBRUIKNAME

- Verwijder alle verpakkingsmateriaal, stickers en toebehoren binnen en buiten het apparaat.- A.
- Maak alle onderdelen en het apparaat schoon met een vochtige doek.

SNELLE START

NL

- Rol het snoer af en steek de stekker in een geaard stopcontact. U hoort een geluidssignaal en het programma 1 wordt standaard weergegeven - G.
- Het is mogelijk dat er bij ingebruikname van het apparaat een lichte geur wordt afgegeven.
- Haal het bakblik uit met behulp van de handgreep. Breng vervolgens de kneder aan - B - C.
- Doe de ingrediënten in de aanbevolen volgorde in het bakblik (zie de sectie PRAKTISCHE TIPS). Zorg dat u alle ingrediënten juist hebt gewogen - D - E.
- Plaats het bakblik in het apparaat - F.
- Sluit het deksel.
- Kies het gewenste programma met behulp van de toets MENU.
- Druk op de toets START/STOP. De 2 punten van de timer knipperen. Het controlelampje brandt - H - I.

- Aan het einde van de bakcyclus, druk op START/STOP en haal de stekker uit het stopcontact. Verwijder het bakblik. Gebruik altijd ovenwanten, de handgreep van het bakblik en de binnenkant van het deksel zijn warm. Haal het warme brood uit het bakblik en plaats het 1 uur op een rooster om te laten afkoelen - J.

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

FRANS BROOD (programma 2)	INGREDIENTEN - tl = theelepel - el = eetlepel	
BRUININGSNIVEAU = MEDIUM	1. WATER = 365 ml 2. ZOUT = 2 el	3. BLOEM = 620 g 4. GIST = 1½ el
GEWICHT = 1000 G		

UW BROODBAKMACHINE GEBRUIKEN

Een programma selecteren

MENU **De toets "menu"** maakt het mogelijk om het gewenste programma te selecteren. Telkens u op de toets MENU drukt, wijzigt het cijfer in het display om het volgend programma aan te geven.

1. **Basis brood** Dit programma is geschikt voor het bereiden van wit brood met een zachte korst.
2. **Frans brood** Dit programma is geschikt voor het bereiden van traditioneel Frans wit brood met een dikkere korst.
3. **Suikerbrood** Dit programma is geschikt voor het bereiden van een soort brioche met een hoger vet- en suikergehalte. Als u kant-en-klaar bereidingen gebruikt, zorg dat het totaal gewicht van het deeg maximaal 750 g is.
4. **Snel brood.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van wit brood op een snelle manier. Brood dat met dit programma wordt bereid heeft een compactere textuur in vergelijking met andere programma's.
5. **Volkorenbrood.** Dit programma is geschikt voor gebruik met volkorenmeel.
6. **Brood zonder gluten.** Het wordt aanbevolen om een kant-en-klaar mix te gebruiken. Voor dit programma is alleen het gewicht van 1000 g beschikbaar (zie de waarschuwingen voor het gebruik van de zonder gluten programma's).
7. **Roggebrood** Dit programma is geschikt voor gebruik met een grote hoeveelheid roggemeel of een andere soort graangewas (bijv. boekweit, spelt).
8. **Alleen bakken.** Dit programma is geschikt om gerechten tussen 10 min en 70 min te bakken. Dit kan alleen geselecteerd worden en gebruikt worden:
   a) na het programma gerezen deeg,
   b) voor het opwarmen of knapperig maken van brood dat al gebakken en afgekoeld is,
   c) voor het afbakken in geval van een langdurige stroomonderbreking tijdens een broodcyclus.
9. **Gerezen deeg.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van pizzadeeg, brooddeeg en deeg voor Luikse wafels. Dit programma bakt niet.
10. **Gebak.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van taarten en gebak met bakpoeder. Voor dit programma is alleen het gewicht van 1000 g beschikbaar.
11. **Havermoutpap.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van havermoutpap of rijstpudding.
12. **Jam.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van zelfgemaakte jam. **Voor het programma 11 en 12, wees voorzichtig wanneer u het deksel na de bereiding opent, stoom en warme spatten kunnen worden afgegeven.**

NL

Het gewicht van het brood selecteren

Druk op de toets om het gewenste gewicht te selecteren - 500 g, 750 g of 1000 g. Het lampje tegenover de gekozen instelling brandt. Het aangegeven gewicht is louter indicatief. In bepaalde programma's kan het gewicht niet geselecteerd worden.

Het bruiningsniveau selecteren

Er zijn drie verschillende niveaus: licht / medium / donker. Als u de standaard instelling wilt wijzigen, druk op de toets totdat het lampje tegenover de gekozen instelling brandt. In bepaalde programma's kan het bruiningsniveau niet geselecteerd worden.

In-/uitschakelen

Druk op de toets START/STOP om het apparaat in te schakelen. Het aftellen van de tijd start. Om het programma te stoppen of de uitgestelde programmering te annuleren, **druk 3 seconden op de toets START/STOP.**

WERKING VAN DE BROODBAKMACHINE

1. Kneden

Om het deeg structuur te geven en het zo beter te laten rijzen.
Tijdens deze cyclus kunt u ingrediënten toevoegen; gedroogd fruit, olijven, etc. Een geluidssignaal geeft u aan op welk moment dit kan.
Raadpleeg de tabel met bakcycli (aan het einde van de gebruiksaanwijzing) en de kolom “extra”. Deze kolom geeft de tijd aan die op het display van uw apparaat zal verschijnen wanneer het geluidssignaal te horen is.

2. Rust

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

3. Rijzen

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

4. Bakken

Hierbij verandert het deeg in brood en krijgt het een goudbruine en knapperige korst.

5. Warm houden

Hiermee kan het brood na het bakken warm gehouden worden. Het wordt echter aanbevolen om het brood meteen na het bakken uit het bakblik te halen.
Tijdens het warm houden gedurende een uur blijft het display op 0:00 staan. Aan het eind van de cyclus schakelt het apparaat automatisch uit en hoort u meerdere geluidssignalen.

UITGESTELDE PROGRAMMA

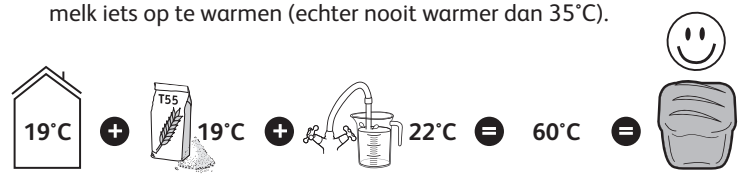
U kunt het apparaat zodanig programmeren dat uw bereiding klaar is op een door u gekozen tijdstip, tot maximaal 15 uur van tevoren. Het uitgestelde startprogramma is niet beschikbaar voor de programma’s 4, 8, 9, 10, 11 en 12.
Deze stap geschiedt na het selecteren van het programma, het bruiningsniveau en het gewicht. De programmatijd wordt weergegeven. Bereken het tijdsverschil tussen het tijdstip waarop het programma wordt gestart en de tijd waarop u wilt dat uw bereiding klaar is. De machine voegt er automatisch de duur van de programmacycli bij. Om toegang tot de uitgestelde start te krijgen, druk op de toets −. Het pictogram verschijnt op het scherm en de standaard tijd (15h00) wordt weergegeven. Om de gewenste tijd in te stellen, druk op de toets −. : brandt. Druk op START/STOP om het uitgestelde programma te starten.

Indien u een fout gemaakt heeft of de instelling van de tijd wilt wijzigen, druk lang op de toets START/STOP totdat u een geluidssignaal hoort. De standaard tijd wordt weergegeven. Herhaal de handeling.

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

PRAKTISCHE TIPS

1. Alle gebruikte ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn (tenzij anders aangegeven) en nauwkeurig gewogen worden. **Meet de vloeistoffen af met de meegeleverde maatbeker. Gebruik het meegeleverde dubbele maatschepje voor het meten van theelepels aan de ene kant en eetlepels aan de andere kant.** Een verkeerde meting zal een slecht resultaat tot gevolg hebben. **Het bereiden van brood is zeer gevoelig voor temperatuur en vocht.** Wanneer het zeer warm is, is het aan te raden koelere vloeistoffen dan gebruikelijk te gebruiken. En wanneer het koud is, kan het nodig zijn het water of de melk iets op te warmen (echter nooit warmer dan 35°C).

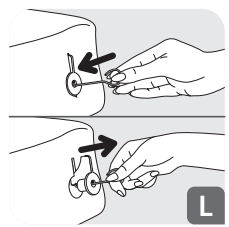


2. Gebruik alleen ingrediënten die niet vervallen zijn en bewaar ze in een koele en droge ruimte.
3. Weeg het meel nauwkeurig met behulp van een keukenweegschaal. **Gebruik gedroogde actieve bakkersgist** uit een zakje.
4. Haal het deksel niet af tijdens het gebruik (tenzij anders aangegeven).
5. Houd u aan de volgorde van de ingrediënten en hoeveelheden die in de recepten zijn aangegeven. Eerst de vloeibare ingrediënten, vervolgens de vaste. **De gist mag niet in contact komen met de vloeistoffen of het zout. Te veel gist maakt de structuur van het deeg kwetsbaar, dit zal flink rijzen en tijdens het bakken inzakken.**

De algemene te volgen volgorde van de ingrediënten:

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

6. Als de stroomuitval korter dan 7 minuten is, onthoudt de machine in welke stap van het bakproces het zich bevindt en wordt de werking hervat eenmaal de machine opnieuw onder stroom staat.
7. Als u 2 broodcycli na elkaar wilt uitvoeren, wacht circa 1 uur tussen de cycli om de machine te laten afkoelen en goede bakresultaten te krijgen.



8. Tijdens het verwijderen van uw brood uit het bakblik kan de kneder in het blik vast blijven zitten. Als dit het geval is, gebruik de haak om de kneder voorzichtig te verwijderen.
   Breng de haak in de as van de kneder en trek aan de haak om de kneder te verwijderen.

Waarschuwingen voor het gebruik van de zonder gluten programma's

- Zeef het mengsel van het meel en de gist om klonters te vermijden.
- Aan het begin van het programma, help bij het kneden: klap de ongemengde ingrediënten op de wanden om richting het midden van het bakblik met behulp van een niet metalen spatel.
- Brood zonder gluten mag niet rijzen zoals een gewoon brood. **Brood zonder gluten is compacter en de kleur is bleker dan van normaal brood.**
- De verschillende merken van kant-en-klaar deeg geven niet hetzelfde resultaat. Enige aanpassing aan het recept kan nodig zijn. Het wordt aangeraden om eerst enkele proefbaksels uit te voeren (zie onderstaand voorbeeld).

Bijvoorbeeld: pas de hoeveelheid vloeistof aan.



Te vloeibaar **OK** **Te droog**

Uitzondering: gebakdeeg moet eerder vloeibaar zijn.

INFORMATIE OVER DE INGREDIENTEN

NL

Gist: Brood wordt bereid met bakkersgist. Deze gist bestaat in meerdere vormen: vers in kleine blokjes, actief droog om aan te lengen met water en gedroogde instantgist. Gist is verkrijgbaar in supermarkten (afdeling vers of bakkerij), maar u kunt ook verse gist kopen bij uw bakker.
De gist moet rechtstreeks in het bakblik van uw machine worden toegevoegd, samen met de andere ingrediënten. Denk er wel aan de verse gist goed te versnipperen met uw vingers om het beter te verdelen.

Gebruik de voorgeschreven doses (zie de equivalentietabel hieronder).

Hoeveelheid/gewicht equivalenten tussen droge gist en verse gist:

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

Meel: Het gebruik van een meelsoort T55 wordt aanbevolen, tenzij in het recept anders vermeld staat. Indien u speciale bakmixen gebruikt voor brood, brioche of melkbrood, gebruik dan niet meer dan 750 g deeg in het totaal (meel + water).

Afhankelijk van de kwaliteit van het meel kunnen ook de bakresultaten van het brood variëren.

- Bewaar het meel in een hermetisch gesloten blik, want meel reageert op veranderingen in de weersomstandigheden (vocht). Door haver, zemelen, tarwekiemen, rogge of hele granen toe te voegen aan het brooddeeg, krijgt u een zwaarder en minder luchtig brood.
- Hoe bruiner het meel is (dat wil zeggen, hoe meer graanvliesjes aanwezig zijn, T>55), hoe minder het deeg zal rijzen en hoe compacter het brood zal zijn.
- U vindt in de winkel tevens kant-en-klaar mixen voor het bereiden van brood. Raadpleeg de aanbevelingen van de fabrikant voor het gebruik van deze mixen.

Meel zonder gluten: Gebruik het programma brood zonder gluten als u een grote hoeveelheid van dit meel gebruikt om brood te bereiden. Er bestaan vele soorten meel die geen gluten bevatten. De meest bekende zijn boekweitmeel, (witte of volle) rijstmeel, quinoameel, maïsmeel, kastanjemeel, gierstmeel en sorghummeel.

Voor brood zonder gluten is het belangrijk om de elasticiteit die de gluten geven te behouden door het toevoegen van verschillende soorten niet-broodmelen en verdikkingsmiddelen.

Verdikkingsmiddelen voor brood zonder gluten: Om een juiste consistentie te behouden en de elasticiteit die gluten geven zo goed mogelijk na te bootsen, voeg xanthaan- en/of guargom aan uw bereidingen toe.

Kant-en-klaar bereidingen zonder gluten: Deze zorgen voor een eenvoudigere bereiding van brood zonder gluten, aangezien ze verdikkingsmiddelen bevatten en hebben als voordeel gegarandeerd zonder gluten te zijn. Bepaalde bereidingen zijn tevens van biologische oorsprong.
De verschillende merken van kant-en-klaar bereidingen zonder gluten zorgen voor verschillende resultaten.

Suiker: Gebruik geen suikerklontjes. Suiker voedt de gist, geeft het brood een lekkere smaak en geeft het korstje een mooiere goudbruine kleur.

Zout: Zout zorgt ervoor dat de gist zijn werk kan doen en geeft smaak aan het brood.
Het mag voor de bereiding niet in contact komen met de gist.
Het geeft ook een betere structuur aan het deeg.

Water: Water zorgt dat de gist vocht opneemt en actief wordt. Het zorgt tevens dat het zetmeel van het meel vocht opneemt en dat er kruim gevormd wordt. U kunt het water gedeeltelijk of helemaal vervangen door melk of een andere vloeistof. **Gebruik de vloeistof op kamertemperatuur, tenzij voor brood zonder gluten dat met lauw water (circa 35°C) bereid moet worden.**

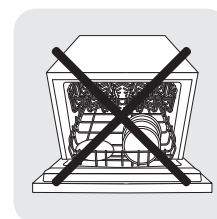
Vet en olie: Door vet toe te voegen, wordt het brood zachter en smakelijker. Het brood kan tevens beter en langer bewaard worden. Te veel vet vertraagt het rijzen. Als u boter gebruikt, snijd het in kleine stukjes of laat het zacht worden. Voeg geen gesmolten boter toe. Voorkom dat het vet in contact komt met de gist, het vet zou de gist kunnen verhinderen vocht op te nemen.

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

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

NL

REINIGING EN ONDERHOUD



- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
- Was het bakblik en de kneder in een warm sopje. Als de kneder in het bakblik blijft, laat het 5 tot 10 min weken.
- Reinig de andere onderdelen met een vochtige spons. Droog vervolgens grondig af.
- **Plaats geen enkel onderdeel in de vaatwasser - K.**
- Gebruik geen agressief schoonmaakmiddel, geen schuursponsje en geen alcohol. Gebruik een zachte, vochtige doek.
- Dompel het apparaat of deksel nooit in water.

HANDLEIDING VOOR BETERE BAKRESULTATEN

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

TECHNISCHE STORINGSGIDS

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

NL

BESCHREIBUNG

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

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

Der erhöhte Schallleistungspegel bei diesem Produkt beträgt 66 dB.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Verpackungen, Aufkleber und gesamtes Zubehör innerhalb und außerhalb des Gerätes entfernen - A.
- Reinigen Sie alle Elemente und das Gerät mit einem feuchten Tuch.

SCHNELLSTART

- Wickeln Sie das Kabel ab und verbinden Sie es mit einer geerdeten Steckdose. Nach dem akustischen Signalton wird standardmäßig das Programm 1 angezeigt - G.
- Während des ersten Gebrauchs kann sich ein leichter Geruch entwickeln
- Entnehmen Sie die Backform, indem Sie den Griff anheben. Setzen Sie den Mischhaken ein - B - C.
- Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform (siehe Abschnitt PRAKTISCHE RATSCHLÄGE). Stellen Sie sicher, dass alle Zutaten genau abgewogen werden - D - E.
- Setzen Sie die Backform ein - F.
- Schließen Sie den Deckel.
- Wählen Sie mithilfe der Taste MENU das gewünschte Programm aus.
- Drücken Sie die Taste START/STOP. Der Doppelpunkt des Timers blinkt. Die Kontrollleuchte leuchtet auf - H - I.

- Drücken Sie am Ende des Backzyklus START/STOP und ziehen Sie den Stecker des Brotbackautomaten aus der Steckdose. Entnehmen Sie die Backform. Tragen Sie immer Topfhandschuhe, denn der Griff der Form sowie die Deckelinnenseite sind heiß. Nehmen Sie das warme Brot aus der Form und legen Sie es 1 h lang auf ein Kuchengitter zum Abkühlen - J.

Um sich mit Ihrem Brotbackautomaten vertraut zu machen, empfehlen wir Ihnen, als erstes das Brot mit dem Rezept für BAGUETTE auszuprobieren.

BAGUETTE (Programm 2)	ZUTATEN - TL = Teelöffel - EL = Esslöffel	
BRÄUNUNG = MITTEL	1. WASSER = 365 ml	3. MEHL = 620 g
GEWICHT = 1.000 g	2. SALZ = 2 TL	4. HEFE = 1½ TL

BENUTZUNG IHRES BROTBACKAUTOMATEN

Programmwahl

MENU **Die Menütaste** ermöglicht Ihnen, das gewünschte Programm auszuwählen. Jedes Mal, wenn Sie die Taste MENU drücken, wechselt die Nummer im Anzeigenfeld zum nächsten Programm.

1. **Brot-Grundrezept** Dieses Programm ermöglicht die Zubereitung eines Rezeptes für Weißbrot, wie zum Beispiel Toastbrot.
2. **Baguette** Dieses Programm ermöglicht die Zubereitung eines Rezeptes für traditionelles französisches Weißbrot mit einer dickeren Kruste.
3. **Süßes Brot** Dieses Programm ist für Brioche-Rezepte geeignet, die mehr Fett und Zucker enthalten. Wenn Sie zur Zubereitung Backmischungen verwenden, darf das Gesamtgewicht des Teigs 750 g nicht überschreiten.
4. **Schnelles Brot** Dieses Programm ermöglicht das schnellere Backen von Weißbroten. Die mit diesem Programm gebackenen Brote haben eine festere Konsistenz als die Brote der anderen Programme.
5. **Vollkornbrot** Dieses Programm wird gewählt, wenn man Vollkornmehl benutzt.

DE

6. **Glutenfreies Brot** Die Verwendung einer Fertigmischung wird empfohlen. Für dieses Programm ist nur die Brotgröße 1000 g einstellbar (siehe Warnhinweise zum Gebrauch von glutenfreien Programmen).
7. **Roggenbrot** Dieses Programm sollte gewählt werden, wenn eine große Menge Roggenmehl oder andere Getreide dieser Art (z. B. Buchweizen, Dinkel) verwendet wird.
8. **Nur Backen** Dieses Programm bietet Backzeiten von 10 bis 70 min. Das Programm kann allein ausgewählt werden und wird folgendermaßen benutzt:
   a) nach dem Programm für Hefeteig,
   b) zum Aufbacken oder Nachbacken von bereits gebackenen und abgekühlten Broten,
   c) zum Fertigbacken eines unterbrochenen Backzyklus, z.B. bei längerem Stromausfall.
9. **Hefeteig** Dieses Programm ermöglicht die Zubereitung von Rezepte wie Pizzateig, Brotteig und Waffelteig. Dieses Programm bäckt nicht.
10. **Kuchen** Ermöglicht die Herstellung von Kuchen mit Backpulver. Für dieses Programm ist nur die Einstellung 1000 g verfügbar.
11. **Haferbrei** Ermöglicht die Zubereitung von Haferbrei und Milchreis.
12. **Marmelade** Ermöglicht die Zubereitung von hausgemachten Marmeladen. **Wenn Sie die Programme 11 und 12 benutzen, seien Sie beim Öffnen des Deckels vorsichtig, da heißer Dampf entweichen oder heißes Wasser herausspritzen kann.**

Auswahl der Brotgröße

Drücken Sie die Taste, um das gewünschte Gewicht einzustellen - 500 g, 750 g oder 1000 g. Die Kontrollleuchte leuchtet neben der ausgewählten Größe auf. Das angegebene Gewicht ist nur eine Orientierungshilfe. Bei manchen Programmen ist es nicht möglich, das Gewicht auszuwählen. Bitte sehen.

Auswahl des Bräunungsgrades

Drei Einstellungen stehen zur Auswahl: hell/mittel/dunkel. Wenn Sie die Standardeinstellung ändern möchten, drücken Sie die Taste, bis die Kontrollleuchte neben der gewünschten Einstellung aufleuchtet. In manchen Programmen ist es nicht möglich, den Bräunungsgrad auszuwählen.

Start/Stopp

Drücken Sie die Taste START/STOP, um das Gerät einzuschalten. Der Countdown beginnt. Um das Programm zu stoppen oder eine zeitversetzte Programmierung (Timer-Funktion) zu löschen, **halten Sie die Taste START/STOP 3 Sekunden lang gedrückt.**

BENUTZUNG DES BROTBACKAUTOMATEN

1. Kneten

Verleiht dem Teig Struktur, damit er gut aufgeht.
Während dieser Phase können Sie Zutaten hinzugeben: Trockenfrüchte, Oliven usw. ... Ein Signalton zeigt Ihnen an, wann Sie die Zutaten hinzugeben sollten.
Beziehen Sie sich auf die Programmzyklus-Tabelle (am Ende dieser Bedienungsanleitung) und die Spalte „Extra". In dieser Spalte wird die Zeit angegeben, die auf dem Display Ihres Gerätes angezeigt wird, wenn der Signalton ertönt.

2. Ruhen

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

3. Aufgehen

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

4. Backen

Verwandelt den Teig in Brotkrume, bräunt die Kruste und lässt sie knusprig werden.

5. Warmhalten

Zum Warmhalten nach dem Backzyklus. Es empfiehlt sich jedoch, das Brot gleich nach dem Backen aus der Form zu nehmen.
Während des einstündigen Warmhaltemodus zeigt das Display 00:00 an. Am Ende des Backzyklus schaltet sich das Gerät automatisch aus und erzeugt mehrere Signaltöne.

DE

PROGRAMM MIT VERZÖGERTEM START

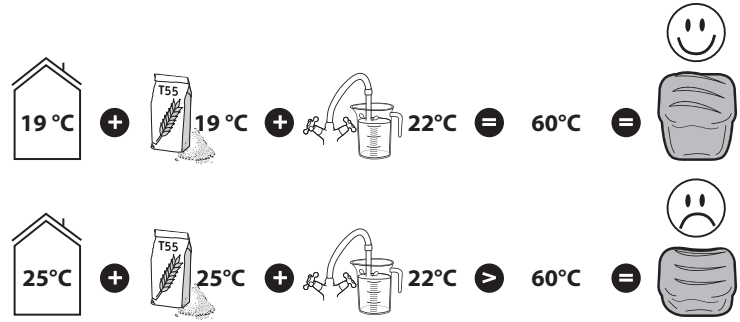
Wenn Sie Ihren Teig vorbereitet haben, können Sie die Startzeit Ihres Gerätes auf bis zu 15 Stunden im Voraus programmieren. Die Programme 4, 8, 9, 10, 11, und 12 haben keinen verzögerten Programmstart.
Diese Phase wird aktiviert, nachdem das Programm, der Bräunungsgrad und die Größe ausgewählt wurden. Die Programmzeit wird angezeigt. Berechnen Sie die Zeitdifferenz zwischen dem Moment, in dem Sie das Programm starten, und der Uhrzeit, zu der Ihre Speise fertig sein soll. Das Gerät berücksichtigt automatisch die Dauer der Programmzyklen. Um den Modus für den verzögerten Programmstart zu öffnen, drücken Sie die Taste ⊖. Das Symbol ⏱ erscheint auf dem Display und die Standardzeit (15h00) wird angezeigt. Um die Zeit einzustellen, drücken Sie die Taste ⊖. : leuchtet auf. Drücken Sie START/STOP um den verzögerten Start zu aktivieren.

Wenn Ihnen ein Fehler unterlaufen ist oder Sie möchten die Einstellung der Uhrzeit ändern, halten Sie die Taste START/STOP gedrückt, bis ein Signalton ertönt. Die Standardzeit wird angezeigt. Wiederholen Sie den Vorgang.

Manche Zutaten sind leicht verderblich. Verwenden Sie das Programm mit verzögertem Start nicht für Rezepte die Folgendes enthalten: Rohmilch, Eier, Joghurt, Käse, frisches Obst.

PRAKTISCHE TIPPS

1. Alle verwendeten Zutaten müssen Zimmertemperatur haben (sofern nicht anders angegeben) und müssen genau abgemessen werden. **Messen Sie die Flüssigkeiten mit dem beiliegenden Messbecher ab. Verwenden Sie den beiliegenden Löffel zum Abmessen von Teelöffeln mit einem Ende und Esslöffeln mit dem anderen Ende.** Ungenaues Abmessen führt zu schlechten Ergebnissen. **Die Brotzubereitung ist sehr empfindlich gegenüber Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen.** Falls es sehr heiß ist, empfiehlt es sich kühlere Flüssigkeiten als gewöhnlich zu verwenden. Bei kalten Temperaturen sollte das Wasser oder die Milch möglichst angewärmt werden (nicht wärmer als auf 35 °C).

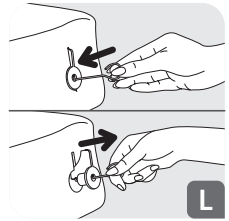


2. Verwenden Sie Zutaten, die noch nicht abgelaufen sind und bewahren Sie diese an einem kühlen und trockenen Ort auf.
3. Das Mehl muss präzise mit einer Küchenwaage abgewogen werden. **Verwenden Sie aktive Trockenhefe** im Beutel.
4. Öffnen Sie nicht den Deckel, während das Gerät läuft (sofern nicht anders angegeben).
5. Beachten Sie genau die Reihenfolge der Zutaten sowie die im Rezept angegebenen Mengen. Erst die Flüssigkeiten, dann die festen Zutaten. **Die Hefe darf nicht mit den Flüssigkeiten oder dem Salz in Berührung kommen. Zu viel Hefe schwächt die Struktur des Teigs, der stark aufgeht und beim Backen in sich zusammen fällt.**

Allgemeine Reihenfolge der Zutaten:
- Flüssigkeiten (weiche Butter, Öl, Eier, Wasser, Milch)
- Salz
- Zucker
- erste Hälfte des Mehls
- Milchpulver
- bestimmte feste Zutaten
- zweite Hälfte des Mehls
- Hefe

DE

6. Bei einem Stromausfall, der nicht länger als 7 Minuten dauert, speichert das Gerät den aktuellen Zyklus und setzt den Zyklus fort, wenn die Stromzufuhr wiederhergestellt ist.
7. Wenn Sie zwei Backzyklen nacheinander ausführen möchten, warten Sie ungefähr eine Stunde zwischen den zwei Backzyklen, damit sich das Gerät abkühlen kann und nicht die Brotzubereitung beeinträchtigt.

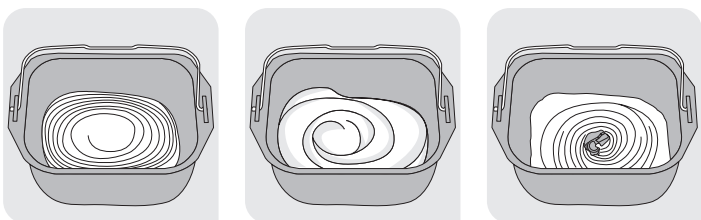


8. Wenn Sie Ihr Brot stürzen, kann es passieren, dass der Mischhaken darin stecken bleibt. Benutzen Sie in diesem Fall den Zubehör-Haken, um den Mischhaken vorsichtig zu entfernen.
   Stecken Sie hierzu den Haken in den Schaft des Mischhakens und ziehen Sie dann, um selbigen zu entfernen.

Warnhinweise zum Gebrauch von glutenfreien Programmen

- Die Mehlmischung muss mit der Hefe durchgesiebt werden, um Klümpchen zu vermeiden.
- Zu Beginn des Programms muss der Knetvorgang unterstützt werden: Lösen Sie den Teig beim Kneten mit einem nicht metallischen Spatel von den Rändern und schieben Sie ihn zur Mitte der Backform.
- Glutenfreies Brot geht nicht im selben Maße wie herkömmliches Brot auf. **Es hat eine festere Konsistenz und eine hellere Farbe als herkömmliches Brot.**
- Die Fertigmischungsmarken erzeugen nicht alle das gleiche Ergebnis: Eventuell muss das Rezept angepasst werden. Es empfiehlt sich daher, Tests durchzuführen (siehe nachfolgende Beispiele).

Beispiel: Passen Sie die Flüssigkeitsmenge an.



Zu flüssig **OK** **Zu trocken**

Ausnahme: Kuchenteig muss eher flüssig sein.

INFORMATIONEN ZU DEN ZUTATEN

Hefe: Für Brot, das mit Backhefe zubereitet wird. Backhefe gibt es in verschiedenen Formen: frisch in kleinen Würfeln, aktive Trockenhefe zum Befeuchten oder Instant-Trockenhefe. Hefe ist in Supermärkten erhältlich (in der Abteilung Backwaren oder Frischwaren). Sie können frische Hefe allerdings auch bei Ihrem Bäcker kaufen.
Die Hefe muss direkt mit den anderen Zutaten in der Backform Ihres Gerätes vermengt werden. Denken Sie immer daran, die frische Hefe zwischen Ihren Fingern zu zerbröseln, um sie besser zu verteilen.

Beachten Sie die vorgegebene Menge (siehe die nachfolgende Umrechnungstabelle).

Umrechnung der Menge/des Gewichtes von Trockenhefe und frischer Hefe:

Trockenhefe (in TL)	*1*	*1,5*	*2*	*2,5*	*3*	*3,5*	*4*	*4,5*	*5*
Frische Hefe (in g)	*9*	*13*	*18*	*22*	*25*	*31*	*36*	*40*	*45*

Mehlsorten: Es wird die Verwendung eines Mehls des Typs T55 empfohlen, sofern nicht anders in den Rezepten angegeben. Wenn Sie spezielle Mehlmischungen für Brot oder Brioche oder Milchbrot verwenden, darf das Gesamtgewicht des Teigs (Mehl + Wasser) nicht mehr als 750 g betragen.
Je nach Mehlqualität kann das Backergebnis auch variieren.

- Bewahren Sie das Mehl in einem luftdicht verschlossenen Behälter auf, denn Mehl reagiert auf die Veränderung der klimatischen Bedingungen (Luftfeuchtigkeit). Die Zugabe von Hafer, Kleie, Weizenkeimen, Roggen oder ganzen Körnern zum Brotteig ergibt ein schwereres und festeres Brot.
- Je vollkörniger das Mehl ist - d. h. es enthält einen Anteil der Randschichten des Getreidekorns (T>55) - umso weniger geht der Teig auf und umso fester wird das Brot sein.
- Sie werden im Handel auch backfertige Brotmischungen finden. Lesen Sie die Anleitungen des Herstellers, wenn Sie eine dieser Fertigmischungen verwenden.

Glutenfreies Mehl: Wenn Sie eine große Menge dieser Mehlsorten zum Brotbacken verwenden, müssen Sie das Programm für glutenfreies Brot verwenden. Es gibt eine Vielzahl von Mehlsorten, die kein Gluten enthalten. Die Bekanntesten sind Buchweizen-, Reis- (weiß oder vollkörnig), Quinoa-, Mais-, Nuss-, Hirse- und Sorghummehle.

DE

Um die Elastizität des Glutens für glutenfreies Brot nachzubilden, müssen unbedingt mehrere Sorten von Nicht-Getreidemehlen vermischt und Verdickungsmittel hinzugefügt werden.

Verdickungsmittel für glutenfreies Brot: Um die richtige Konsistenz zu erhalten und die Elastizität von Gluten nachzubilden, können Sie Xanthan-Gummi und/oder Guarkernmehl Ihrem Teig hinzufügen.

Glutenfreie Backmischungen: Sie erleichtern die Herstellung von glutenfreiem Brot, denn sie enthalten Verdickungsmittel und haben den Vorteil, dass sie garantiert glutenfrei sind. Einige sind sogar aus biologischer Herstellung.
Die verschiedenen Marken für glutenfreie backfertige Brotmischungen erzielen nicht die gleichen Ergebnisse.

Zucker: Verwenden Sie keinen Würfelzucker. Zucker nährt die Hefe, gibt dem Brot einen guten Geschmack und verbessert die Bräunung der Kruste.

Salz: Es reguliert die Aktivität der Hefe und gibt dem Brot Geschmack.
Vor der Zubereitung darf das Salz nicht mit der Hefe in Berührung kommen.
Es verbessert außerdem die Teigstruktur.

Wasser: Wasser führt der Hefe Feuchtigkeit zu und aktiviert sie. Es befeuchtet auch die Mehlstärke und ermöglicht die Krustenbildung. Das Wasser kann teilweise oder ganz durch Milch oder andere Flüssigkeiten ersetzt werden. **Verwenden Sie die Flüssigkeiten in Zimmertemperatur, mit Ausnahme für glutenfreies Brot, das die Verwendung von lauwarmem Wasser (ungefähr 35 °C) erfordert.**

Fette und Öle: Fett macht das Brot weicher. Es macht das Brot zudem besser und länger haltbar. Zu viel Fett verlangsamt die Aktivität der Hefe. Wenn Sie Butter verwenden, zerbröseln Sie die Butter in kleine Stücke und lassen Sie die Butter weich werden. Verwenden Sie keine geschmolzene Butter. Lassen Sie das Fett nicht mit der Hefe in Berührung kommen, denn Fett kann verhindern, dass die Hefe Feuchtigkeit aufnimmt.

Eier: Sie verbessern die Farbe des Brotes und unterstützen die Krustenbildung. Wenn Sie Eier verwenden, reduzieren Sie die Flüssigkeitsmenge dementsprechend. Schlagen Sie das Ei auf und geben Sie Flüssigkeit dazu, bis Sie die Menge erhalten, die im Rezept angegeben ist.
Die **Rezepte sind für ein mittelgroßes Ei von 50 g vorgesehen**, wenn die Eier größer sind, geben Sie etwas mehr Mehl dazu; wenn die Eier kleiner sind, müssen Sie die Mehlmenge etwas reduzieren.

Milch: Milch wirkt emulgierend und gibt der Brotkruste eine gleichmäßigere und damit schönere Struktur. Sie können frische Milch oder Milchpulver verwenden. Wenn Sie Milchpulver verwenden, geben Sie die Menge Wasser dazu, die ursprünglich für die Milch vorgesehen war: Das Gesamtvolumen muss dem im Rezept angegebenen Volumen entsprechen.

REINIGUNG UND PFLEGE



- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes und lassen Sie es vollständig abkühlen.
- Waschen Sie die Backform und den Mischhaken mit heißem Seifenwasser ab. Wenn der Mischhaken in der Backform bleibt, lassen Sie ihn 5 bis 10 Minuten einweichen.
- Wischen Sie die anderen Elemente mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie alles sorgfältig ab.
- **Waschen Sie keine Bestandteile in der Geschirrspülmaschine ab - K.**
- Verwenden Sie weder ein Haushaltsprodukt, noch einen Topfreiniger oder Alkohol. Benutzen Sie ein weiches und feuchtes Tuch.
- Tauchen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes oder den Deckel in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

DE

TIPPS UM IHRE REZEPTE ZU VERBESSERN

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

HILFE BEI TECHNISCHEN STÖRUNGEN

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

DE

DESCRIZIONE

1 Coperchio
2 Pannello comandi
- **a** Display
- **b** Scelta dei programmi
- **c** Selezione del peso
- **d** Tasti di regolazione dell'avvio programmato e di regolazione del tempo per il programma 11
- **e** Selezione della doratura
- **f** Interruttore on/off
- **g** Spia di funzionamento

3 Cestello per il pane
4 Miscelatore
5 Dosatore graduato
6 Cucchiaino da caffè/cucchiaio da minestra
7 Accessorio "a gancio" per estrarre il miscelatore

Il livello di potenza acustica misurato su questo prodotto è di 66 dBa.

OPERAZIONI PRELIMINARI AL PRIMO UTILIZZO

- Togliere tutti gli imballaggi, gli adesivi o accessori all'interno come all'esterno dell'apparecchio - A.
- Pulire tutti gli elementi e l'apparecchio con un panno umido.

AVVIO RAPIDO

- Svolgere il cavo e collegarlo a una presa elettrica collegata a terra. Dopo il segnale acustico, il programma 1 si illumina automaticamente - G.
- Al primo utilizzo, si potrebbe sentire un leggero odore.
- Togliere il cestello per il pane sollevando il manico. Adattare quindi il miscelatore - B - C.
- Aggiungere gli ingredienti nel cestello seguendo l'ordine indicato (vedere il paragrafo CONSIGLI PRATICI). Assicurarsi di pesare correttamente tutti gli ingredienti - D - E.
- Introdurre il cestello per il pane - F.
- Chiudere il coperchio.
- Selezionare il programma desiderato con il tasto MENU.
- Premere il tasto START/STOP. I 2 punti del timer lampeggiano. La spia di funzionamento si illumina - H - I.
- Al termine della cottura, premere START/STOP e scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica. Estrarre il cestello per il pane. Utilizzare sempre guanti isolanti perché il manico del cestello è caldo, così come l'interno del coperchio. Estrarre il pane ancora caldo e lasciarlo un'ora su una griglia per farlo raffreddare - J.

Per imparare a conoscere l'apparecchio, è consigliabile iniziare dalla ricetta PANE FRANCESE.

PANE FRANCESE (programma 2)	INGREDIENTI - c.c. = cucchiaino da caffè - c.m. = cucchiaio da minestra	
DORATURA = MEDIA	1 ACQUA = 365 ml	3 FARINA = 620 g
PESO = 1000 g	2 SALE = 2 c.c.	4 LIEVITO = 1½ c.c.

USO DELLA MACCHINA PER IL PANE

Selezione di un programma

MENU **Il tasto menu** consente di scegliere il programma desiderato. A ogni pressione del tasto MENU, il numero sul display indica il programma successivo.

1. **Pane di base.** Questo programma consente di preparare pane bianco tipo pancarrè.
2. **Pane francese.** Questo programma consente di preparare pane bianco tradizionale francese con una crosta più spessa.
3. **Pandolce.** Questo programma è adatto alle ricette di tipo brioche che contengono più materia grassa e zucchero. Se si utilizzano preparati pronti all'uso, non superare 750 g di impasto in totale.
4. **Pane rapido.** Questo programma consente la preparazione più rapida di pane bianco. Il pane preparato con questo programma ha una consistenza più densa rispetto agli altri programmi.
5. **Pane integrale.** Questo programma va selezionato quando si utilizza farina integrale.
6. **Pane senza glutine.** Si raccomanda di utilizzare preparati pronti all'uso. Con questo programma è disponibile solo l'impostazione 1000 g (vedere le avvertenze sull'uso dei programmi senza glutine).
7. **Pane di segale.** Questo programma va selezionato quando si utilizza una grande quantità di farina di segale o di altri cereali di questo tipo (es. grano saraceno, farro).
8. **Solo cottura.** Questo programma consente di eseguire una cottura da 10 a 70 minuti. Può essere selezionato autonomamente ed essere utilizzato:
   a) dopo il programma Impasti lievitati;
   b) per riscaldare o rendere croccante del pane già cotto e raffreddato;
   c) per terminare una cottura in caso di interruzione di corrente prolungata durante un ciclo di cottura.
9. **Impasti lievitati.** Questo programma consente la preparazione di impasti per pizza, pane e cialda di Liegi. Il programma non prevede cottura.
10. **Dolci.** Consente la preparazione di dolci con lievito chimico. Con questo programma è disponibile solo l'impostazione 750 g.
11. **Porridge.** Consente la realizzazione di ricette tipo porridge e riso al latte.
12. **Marmellata.** Consente di preparare marmellate in casa. **Quando si utilizzano i programmi 11 e 12, fare attenzione al getto di vapore e al calore che fuoriesce all'apertura del coperchio.**

Selezione del peso del pane

Premere il tasto per impostare il peso: 500 g, 750 g o 1000 g. La spia si illumina indicando l'impostazione scelta. Il peso è fornito a titolo indicativo. Alcuni programmi non consentono la selezione del peso.

IT

Selezione della doratura

È possibile scegliere fra tre opzioni: chiara/medio/scura. Per modificare l'impostazione predefinita, premere il tasto fino a quando la spia si illumina indicando l'impostazione selezionata. Alcuni programmi non consentono la selezione della doratura.

Avvio/spegnimento

Premere il tasto per avviare l'apparecchio. Il conteggio del tempo ha inizio. Per arrestare il programma o annullare la programmazione differita, **tenere premuto per 3 secondi il tasto .**

FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA PER IL PANE

1. Impasto

Permette di formare la struttura dell'impasto consentendo una corretta lievitazione.
Durante questa fase, è possibile aggiungere degli ingredienti: frutta secca, olive, ecc... Un segnale acustico indica in quale momento intervenire.
Consultare la tabella dei cicli (alla fine di queste istruzioni) e la colonna "extra". Questa colonna indica il tempo che appare sul display dell'apparecchio quando il segnale acustico si attiva.

2. Riposo

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

3. Lievitazione

Tempo durante il quale il lievito agisce per fare lievitare il pane e svilupparne l'aroma.

4. Cottura

Trasforma l'impasto mollica e consente la doratura rendendo croccante la crosta.

5. Mantenimento al caldo

Consente di mantenere caldo il pane per 1 ora dopo la cottura. Si consiglia tuttavia di estrarre il pane subito dopo la cottura.
Il display resta su 0:00 durante l'ora di mantenimento al caldo. Al termine del ciclo, l'apparecchio si spegne automaticamente dopo avere emesso una serie di segnali acustici.

PROGRAMMA DIFFERITO

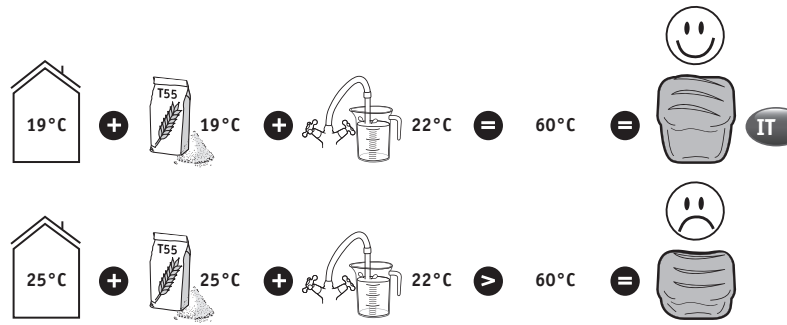
È possibile programmare l'apparecchio in modo da completare la preparazione all'ora desiderata, fino a 15 ore prima. Il programmi 4, 8, 9, 10, 11 e 12 non dispongono di programma di avvio differito.
Questa fase inizia dopo avere selezionato il programma, il grado di doratura e il peso. Viene visualizzato il tempo del programma. Calcolare l'intervallo di tempo fra il momento di avvio del programma e l'ora in cui si desidera che la pietanza sia pronta. L'apparecchio include automaticamente le durate dei cicli dei programmi. Per accedere all'avvio differito, premere il tasto , l'icona appare sul display e viene visualizzato l'orario predefinito (15h00). Per regolare l'orario premere il tasto . L'indicatore si illumina. Premere per avviare il programma differito.

In caso di errori o se si desidera modificare la regolazione dell'ora, tenere premuto il tasto fino a quando l'apparecchio emette un segnale acustico. Viene visualizzato il tempo predefinito. Ripetere la procedura.

Alcuni ingredienti sono deperibili. Non utilizzare il programma differito per ricette che contengono: latte crudo, uova, yogurt, formaggio, frutta fresca.

CONSIGLI PRATICI

1. Tutti gli ingredienti utilizzati devono essere a temperatura ambiente (salvo indicazione contraria) e devono essere pesati con precisione. **Misurare i liquidi con il dosatore graduato fornito. Utilizzare il cucchiaio fornito per misurare i cucchiaini da caffè e i cucchiai da minestra.** Se non si rispettano i dosaggi, si otterranno risultati insoddisfacenti. **La preparazione del pane risente molto delle condizioni di temperatura e di umidità.** In caso di alta temperatura, si consiglia di utilizzare liquidi più freddi del solito. Analogamente, in caso di bassa temperatura, è possibile che sia necessario fare intiepidire l'acqua o il latte, senza mai superare i 35°C.

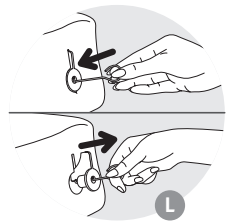


2. Utilizzare ingredienti non scaduti e conservarli in un luogo fresco e asciutto.
3. La farina deve essere pesata per mezzo di una bilancia da cucina di precisione. **Utilizzare lievito da panetteria attivo disidratato** in sacchetti.
4. Non aprire il coperchio della macchina durante l'utilizzo (salvo indicazione contraria).
5. Rispettare scrupolosamente l'ordine degli ingredienti e le quantità indicate nelle ricette. Prima gli alimenti liquidi e poi quelli solidi. **Il lievito non deve venire a contatto con i liquidi o con il sale. Una quantità eccessiva di lievito rende fragile la struttura dell'impasto, che si solleverà molto per poi afflosciarsi durante la cottura.**

IT

Ordine degli ingredienti:
- Liquidi (burro ammorbidito, olio, uova, acqua, latte)
- Sale
- Zucchero
- Prima metà farina
- Latte in polvere
- Ingredienti specifici solidi
- Seconda metà farina
- Lievito

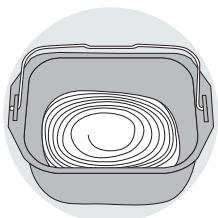
6. In caso di interruzione di corrente inferiore a 7 minuti, la macchina memorizza il suo stato e riprende il funzionamento al ritorno dell'elettricità.
7. Per eseguire 2 cicli l'uno dopo l'altro, attendere circa un'ora dopo il primo ciclo per consentire il raffreddamento della macchina, altrimenti il pane riuscirà male.
8. Durante l'estrazione del pane dal cestello, può accadere che il miscelatore resti incastrato nel pane. In questo caso, utilizzare l'accessorio "a gancio" per estrarre il miscelatore.
   Per eseguire questa operazione, introdurre l'accessorio "a gancio" nell'asse del miscelatore e tirare per estrarlo.



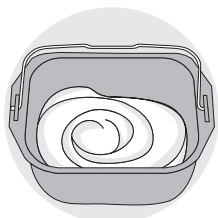
Avvertenze per l'uso dei programmi senza glutine

- Per evitare la formazione di grumi, passare al setaccio la miscela di farine e lievito.
- All'avvio del programma, è necessario agevolare l'impasto: riportare gli ingredienti non miscelati sulle pareti verso il centro del cestello per mezzo di una spatola non metallica.
- Il pane senza glutine non lievita come il pane tradizionale. **Sarà di consistenza più densa e di colore più pallido rispetto al pane normale.**
- Le varie marche di preparati pronti all'uso possono dare risultati diversi: è possibile che le ricette debbano essere adattate. Si consiglia di fare delle prove (vedere l'esempio seguente).

Esempio: regolare la quantità di liquido.



Troppo liquido



OK



Troppo asciutto

Eccezione: l'impasto per dolci deve rimanere piuttosto liquido.

INFORMAZIONI SUGLI INGREDIENTI

Lievito: Il pane si prepara con il lievito da panetteria. È disponibile in varie forme: fresco a cubetti, secco attivo da reidratare o secco istantaneo. Il lievito è in vendita nei supermercati (reparto panetteria o prodotti freschi), ma è anche possibile acquistare il lievito fresco dal panettiere.
Il lievito deve essere messo direttamente nel cestello della macchina insieme agli altri ingredienti. Se si utilizza lievito fresco, è buona norma sbriciolarlo tra le dita per facilitarne la dispersione.

Rispettare le dosi prescritte (vedere la tabella delle equivalenze in basso).

Equivalenze quantità/peso tra lievito secco e lievito fresco:

Lievito secco (in c.c.)	*1*	*1,5*	*2*	*2,5*	*3*	*3,5*	*4*	*4,5*	*5*
Lievito fresco (in g)	*9*	*13*	*18*	*22*	*25*	*31*	*36*	*40*	*45*

Farine: Si consiglia di utilizzare una farina T55, salvo indicazione contraria nelle ricette. In caso di utilizzo di miscele di farine speciali per pane, brioche o pane al latte, non superare 750 g di impasto totali (farina + acqua).
Il risultato finale dipende anche dalla qualità della farina utilizzata.
- Conservare la farina in un contenitore ermetico, dato che la farina risente molto delle fluttuazioni delle condizioni climatiche (umidità). Con l'aggiunta di avena, crusca, germi di grano, segale o grani integrali all'impasto, il pane risulterà più denso e meno areato.
- Più la farina è completa, vale a dire contenente una parte dell'involucro del chicco di frumento (T>55), meno l'impasto lieviterà e più il pane risulterà denso.
- In commercio sono anche disponibili preparati per pane pronti all'uso. Se si utilizzano questi preparati, consultare le istruzioni del produttore.

Farina senza glutine: L'uso in grande quantità di queste farine per preparare il pane richiede l'utilizzo del programma per pane senza glutine. Esistono numerose farine senza glutine. Le più conosciute sono le farine di grano saraceno, dette "grano nero", di riso (bianco o integrale), di quinoa, di mais, di castagne, di miglio e di sorgo.

Per ricreare l'elasticità del glutine quando si prepara il pane senza glutine, è indispensabile miscelare più tipi di farine non panificabili e aggiungere degli agenti addensanti.

Agenti addensanti per pane senza glutine: per ottenere una consistenza corretta e tentare di imitare l'elasticità del glutine, è possibile aggiungere della gomma di xantano e/o del guar alle preparazioni.

Preparati senza glutine pronti all'uso: semplificano la preparazione del pane senza glutine perché contengono addensanti e hanno il vantaggio di essere totalmente senza glutine. Alcuni sono anche di origine biologica.
Non tutte le marche di preparati senza glutine pronti all'uso danno gli stessi risultati.

Zucchero: Non utilizzare zucchero in zollette. Lo zucchero nutre il lievito, dà un buon sapore al pane e migliora la doratura della crosta.

Sale: consente di regolare l'attività del lievito e dà un migliore gusto al pane.
Non deve venire a contatto con il lievito prima dell'inizio della preparazione.
Migliora anche la consistenza dell'impasto.

Acqua: l'acqua reidrata e attiva il lievito. Idrata anche l'amido della farina consentendo la formazione della mollica. È possibile sostituire l'acqua, in parte o totalmente, con latte o altri liquidi. **Utilizzare liquidi a temperatura ambiente, salvo per il pane senza glutine per il quale è necessario utilizzare acqua tiepida (circa 35°C).**

Materie grasse e olio: le materie grasse rendono il pane più morbido. Inoltre, si conserverà meglio e più a lungo. Una quantità eccessiva di grasso rallenta la lievitazione. Se si utilizza il burro, sbriciolarlo o farlo ammorbidire. Non incorporare il burro fuso. Evitare che il grasso venga a contatto con il lievito, perché potrebbe ostacolare la reidratazione.

Uova: migliorano il colore del pane e favoriscono un corretto sviluppo della mollica. Se si utilizzano le uova, ridurre la quantità di liquido di conseguenza. Rompere l'uovo e aggiungere il liquido fino a ottenere la quantità di liquido indicata nella ricetta.
Le **ricette prevedono l'uso di uova medie da 50 g**. Se le uova sono più grandi, aggiungere un po' di farina; se sono più piccole, ridurre leggermente la quantità di farina.

Latte: il latte ha un effetto emulsionante che consente di ottenere alveoli più regolari migliorando l'aspetto della mollica. È possibile utilizzare latte fresco oppure latte in polvere. Se si utilizza latte in polvere, aggiungere la quantità d'acqua inizialmente prevista per il latte: il volume totale dovrà essere pari al volume previsto nella ricetta.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica e attendere che sia completamente freddo.
- Lavare il cestello e il miscelatore con acqua calda saponata. Se il miscelatore rimane nel cestello, lasciare a mollo da 5 a 10 minuti.
- Pulire gli altri elementi con una spugna umida. Asciugare bene.
- **Non lavare alcun componente nella lavastoviglie - K.**
- Non utilizzare detergenti domestici, spugne abrasive né alcool. Utilizzare un panno morbido e umido.
- Non immergere in acqua il corpo dell'apparecchio o il coperchio.



GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI PER MIGLIORARE LE VOSTRE RICETTE

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

IT

GUIDA DI RIPARAZIONE TECNICA

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

DESCRIÇÃO

1 Tampa
2 Painel de comandos
- **a** Ecrã de visualização
- **b** Seleção dos programas
- **c** Seleção do peso
- **d** Botões de regulação de início diferido e de regulação do tempo para o programa 11
- **e** Seleção do nível de tostagem
- **f** Botão ligar/desligar
- **g** Indicador luminoso de funcionamento

3 Cuba do pão
4 Pá misturadora
5 Copo graduado
6 Colher doseadora dupla (café/sopa)
7 Acessório "gancho" para retirar a pá misturadora

O nível de potência acústica assinalada no produto é de 66 dBa.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire todas as embalagens, autocolantes ou acessórios tanto do interior como do exterior do aparelho - A.
- Limpe todos os elementos e o aparelho com um pano húmido.

INÍCIO RÁPIDO

- Desenrole o fio e ligue a ficha a uma tomada com ligação à terra. Após o sinal sonoro, o programa 1 aparece por defeito - G.
- Pode ser libertado um ligeiro odor durante a primeira utilização.
- Retire a cuba do pão, levantando a pega. A seguir, coloque a pá misturadora - B - C.
- Adicione os ingredientes na cuba pela ordem indicada (consulte os parágrafos CONSELHOS PRÁTICOS). Certifique-se de que todos os ingredientes são pesados com exatidão - D - E.
- Encaixe a cuba do pão - F.
- Feche a tampa.
- Selecione o programa desejado com o botão MENU.
- Prima o botão START/STOP. Os 2 pontos do temporizador começam a piscar. O indicador luminoso de funcionamento acende - H - I.
- No final do ciclo de cozedura, prima START/STOP e desligue a máquina de fazer pão. Retire a cuba do pão. Utilize sempre luvas de cozinha, pois a pega da cuba está quente, bem como o interior da tampa. Retire o pão quente e deixe-o arrefecer durante pelo menos 1 hora sobre uma grelha - J.

Para se habituar à sua máquina de fazer pão, sugerimos que experimente a receita do PÃO FRANCÊS para o seu primeiro pão.

PÃO FRANCÊS (programa 2)	INGREDIENTES - c.c. = colher de café - c.s. = colher de sopa	
TOSTAGEM = MÉDIA	1. ÁGUA = 365 ml	3. FARINHA = 620 g
PESO = 1000 g	2. SAL = 2 c.c.	4. FERMENTO = 1½ c.c.

PT

UTILIZAR A SUA MÁQUINA DE FAZER PÃO

Seleção de um programa

O botão menu permite-lhe escolher o programa desejado. Sempre que premir o botão MENU, o número no ecrã de visualização passa para o programa seguinte.

1. **Pão simples.** Este programa permite realizar uma receita de pão branco do tipo papo-seco.
2. **Pão francês.** Este programa permite realizar uma receita de pão branco tradicional francês com uma crosta mais espessa.
3. **Pão doce.** Este programa está adaptado a receitas do tipo brioche que contenham mais matéria gorda e açúcar. Se utilizar preparações prontas a utilizar, não ultrapasse um total de 750 g de massa.
4. **Pão rápido.** Este programa permite a realização mais rápida de pão branco. O pão feito com este programa tem uma textura mais densa do que o pão dos outros programas.
5. **Pão integral.** Este programa pode ser selecionado quando se utiliza farinha integral.
6. **Pão sem glúten.** Recomenda-se a utilização de uma mistura pronta a utilizar. Para este programa, apenas a regulação de 1000 g está acessível (consulte os avisos para a utilização dos programas sem glúten).
7. **Pão de centeio.** Este programa pode ser selecionado quando se utiliza uma grande quantidade de farinha de centeio ou de outros cereais deste tipo (ex., trigo-mourisco, espelta).
8. **Apenas cozedura.** Este programa permite cozer de 10 a 70 minutos. Pode ser selecionado só ou pode ser utilizado:
   a) Após o programa das massas fermentadas,
   b) Para reaquecer ou tornar crocantes os pães já cozidos e que arrefeceram,
   c) Para terminar uma cozedura no caso de falta de corrente prolongada durante um ciclo de pão.
9. **Massas fermentadas.** Este programa permite a realização de receitas do tipo massa para pizzas, massa para pão e massa para waffles. Este programa não coze.
10. **Bolo.** Permite confecionar bolos com fermento químico. Para este programa, só está disponível a regulação 750 g.
11. **Papas.** Permite a realização de receitas do tipo papas e arroz doce.
12. **Compotas.** Permite preparar compotas caseiras. **Quando estiver nos programas 11 e 12, preste atenção ao jato de vapor e às projeções quentes quando abre a tampa.**

Seleção do peso do pão

Prima o botão para regular o peso escolhido - 500 g, 750 g ou 1000 g. O indicador luminoso acende à frente da regulação escolhida. O peso é dado a título indicativo. Alguns programas não permitem a seleção do peso.

Seleção da tostagem

Tem três opções à escolha: Claro / médio / escuro. Se desejar modificar a regulação predefinida, prima o botão até que o indicador luminoso acenda à frente da regulação escolhida. Alguns programas não permitem a seleção da tostagem.

Início / Fim

Para ligar o aparelho, prima o botão START/STOP. A contagem decrescente começa. Para parar o programa ou anular a programação diferida, **prima durante 3 segundos o botão START/STOP.**

FUNCIONAMENTO DA MÁQUINA DE FAZER PÃO

1. Amassar

Permite formar a estrutura da massa e, assim, a sua capacidade de levedar corretamente.
Durante o ciclo, pode adicionar ingredientes: Frutos secos, azeitonas, etc... Um sinal sonoro indica-lhe em que momento pode intervir.
Consulte a tabela dos ciclos (consulte no final do manual de utilização) e na coluna "extra". Esta coluna indica o tempo que será apresentado no ecrã do seu aparelho quando o sinal sonoro tocar.

2. Descanso

Permite à massa descansar para melhorar a qualidade da amassadura do pão.

3. Levedar

Tempo em que o fermento age para levedar o pão e desenvolver o seu aroma.

4. Cozedura

Transforma a massa em miolo e permite que a crosta fique dourada e crocante.

5. Manter quente

Permite manter o pão quente durante 1 hora após a cozedura. No entanto, recomenda-se que retire o pão da cuba após a cozedura.
O visor permanece nos 0:00 durante a hora em que está a manter quente. No final do ciclo, o aparelho desliga-se automaticamente após emitir vários sinais sonoros.

PT

PROGRAMA DIFERIDO

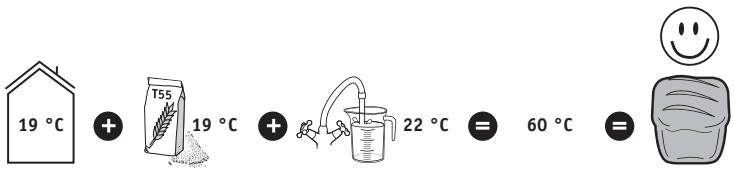
Pode programar o aparelho para ter a sua preparação pronta à hora desejada, com uma antecedência até 15 horas. Os programas 4, 8, 9, 10, 11 e 12 não têm o programa diferido. Esta etapa ocorre após ter selecionado o programa, o nível de tostagem e o peso. É apresentado o tempo do programa. Calcule o intervalo de tempo entre o momento em que inicia o programa e a hora em que deseja que a sua preparação esteja pronta. A máquina inclui automaticamente a duração dos ciclos do programa. Para aceder ao início diferido, prima o botão −. A imagem ⏱ aparece no ecrã e o tempo predefinido é apresentado (15h00). Para regular o tempo, prima o botão −. : acende. Prima START/STOP para iniciar o programa diferido.

Se fizer um erro ou desejar modificar o acerto da hora, mantenha premido o botão START/STOP até ouvir um sinal sonoro. É apresentado o tempo por defeito. Repita a operação.

Alguns ingredientes são perecíveis. Não utilize o programa diferido para receitas que contenham leite fresco, ovos, iogurte, queijo, fruta fresca.

CONSELHOS PRÁTICOS

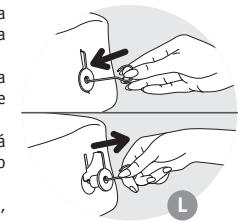
1. Todos os ingredientes utilizados devem estar à temperatura ambiente (salvo indicação em contrário), e devem ser pesados com precisão. **Meça os líquidos com o copo graduado fornecido. Utilize a colher fornecida para medir, de um lado, as colheres de café, e do outro, as colheres de sopa.** Medidas incorretas darão origem a maus resultados. **A preparação do pão é muito sensível às condições de temperatura e de humidade.** No caso de muito calor, aconselhamos a utilizar líquidos mais frescos do que o costume. De igual modo, no caso de temperaturas baixas, poderá ser necessário aquecer ligeiramente a água ou o leite (sem nunca ultrapassar os 35 °C).



2. Utilize ingredientes antes da sua data limite de consumo e guarde-os num local fresco e seco.
3. A farinha deve ser pesada com uma balança de cozinha com precisão. **Utilize fermento de padeiro ativo desidratado** em saquetas.
4. Evite abrir a tampa durante a utilização (salvo indicação em contrário).
5. Respeite com precisão a ordem dos ingredientes e as quantidades indicadas nas receitas. Primeiro os líquidos, a seguir, os sólidos. **O fermento não deve entrar em contacto com os líquidos ou com o sal. Demasiado fermento fragiliza a estrutura da massa, que irá crescer muito e acaba por ir abaixo durante a cozedura.**

Ordem geral a respeitar:
- Líquidos (manteiga derretida, óleo, ovos, água, leite)
- Sal
- Açúcar
- Primeira metade da farinha
- Leite em pó
- Ingredientes específicos sólidos
- Segunda metade da farinha
- Fermento

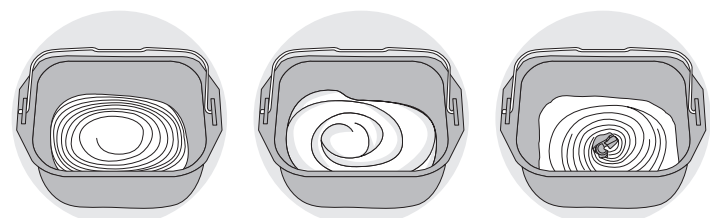
6. Durante um corte de corrente inferior a 7 minutos, a máquina guarda o seu estado e continua o funcionamento quando a corrente voltar.
7. Se desejar encadear 2 ciclos de pão, espere cerca de 1 hora entre os 2 ciclos para permitir o arrefecimento da máquina e não dar origem a um impacto na realização do pão.
8. Ao retirar o pão do recipiente, pode acontecer que a pá misturadora fique presa no pão. Nesse caso, utilize o gancho para o retirar delicadamente.
   Para isso, introduza o gancho no eixo da pá misturadora, depois puxe para retirar.



Avisos para a utilização dos programas sem glúten

- É necessário peneirar a mistura de farinhas com o fermento para evitar grumos.
- No início do programa, tem de ajudar a amassar: Oriente os ingredientes que não tenham sido misturados nas paredes para o centro da cuba, com uma espátula sem ser de metal.
- O pão sem glúten não pode crescer como um pão tradicional. **Terá uma consistência mais densa e cor mais deslavada do que o pão normal.**
- Nem todas as marcas de pré-misturas dão os mesmos resultados: Poderá dar-se o caso de algumas receitas terem de ser ajustadas. Assim, recomendamos que faça experiências (consulte o exemplo em baixo).

Exemplo: Ajustar a quantidade de líquido.



Demasiado líquido **OK** **Demasiado seco**

Exceção: A massa para bolos deve permanecer mais líquida.

PT

INFORMAÇÕES ACERCA DOS INGREDIENTES

Fermento: O pão é feito com fermento de padeiro. Este existe em várias formas: Fresco em pequenos cubos, seco ativo para reidratar ou seco instantâneo. O fermento é vendido nas grandes superfícies (nos corredores da padaria ou dos frescos), mas pode também comprar fermento fresco no seu padeiro.
O fermento deve ser incorporado diretamente na cuba da máquina com os outros ingredientes. No entanto, esmigalhe o fermento fresco com os dedos para facilitar a dispersão.

Respeite as doses indicadas (consulte a tabela das equivalências em baixo).

Equivalências quantidade/peso entre fermento seco e fermento fresco:

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

Farinhas: Recomenda-se a utilização de uma farinha T55, salvo indicação em contrário nas receitas. No caso de utilização de misturas especiais para pão, brioche ou pão de leite, não ultrapasse os 750g de massa no total (farinha + água).
De acordo com a qualidade da farinha, os resultados de cozedura do pão também podem variar.
- Mantenha a farinha num recipiente hermético, pois ela reage às flutuações das condições climáticas (humidade). A adição de aveia, sêmea, rebentos de trigo, de cevada ou ainda sementes integrais na massa do pão dão um pão mais denso e menos arejado.
- Quanto mais integral for a farinha, ou seja, se contiver uma parte da cobertura da semente do trigo (T>55), menos a massa cresce e mais denso será o pão.
- Encontrará também, à venda no mercado, preparações para pão prontas a serem utilizadas. Consulte as recomendações do fabricante para a utilização destas preparações.

Farinha sem glúten: A utilização em grandes quantidades destas farinhas para fazer pão requer a utilização do programa de pão sem glúten. Existem várias farinhas que não contêm glúten. As mais conhecidas são as farinhas de trigo-mourisco, mais conhecido como "trigo preto", arroz (branco ou integral), quinoa, milho, castanhas, milho-miúdo e sorgo.

Para os pães sem glúten, de modo a tentar recriar a elasticidade do glúten, é indispensável misturar vários tipos de farinhas não panificáveis entre elas, e acrescentar agentes espessantes.

Agentes espessantes para pão sem glúten: Para obter uma consistência correta e tentar imitar a elasticidade do glúten, pode acrescentar goma xantana e/ou de guar às suas preparações.

As preparações sem glúten prontas a utilizar: Facilitam o fabrico do pão sem glúten, pois contêm espessantes e têm a vantagem de ter uma garantia total sem glúten. Algumas também são de origem biológica.
Todas as marcas de preparações sem glúten prontas a utilizar não oferecem os mesmos resultados.

Açúcar: Não utilize açúcar em cubos. O açúcar alimenta o fermento, dá bom sabor ao pão e melhora a cor da crosta.

Sal: Permite regular a atividade do fermento e dá gosto ao pão.
Ele não deve entrar em contacto com o fermento antes do início da preparação.
Ele também melhora a estrutura da massa.

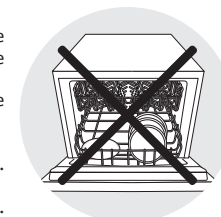
Água: A água reidrata e ativa o fermento. Também hidrata o amido da farinha e permite a formação do miolo do pão. Podemos substituir a água, em parte ou no total, por leite ou outros líquidos. **Utilize líquidos à temperatura ambiente, exceto para os pães sem glúten que necessitem da utilização de água morna (cerca de 35 °C).**

Matérias gordas e os óleos: As matérias gordas tornam o pão mais suave. Também se mantém melhor e durante mais tempo. Demasiada gordura abranda o crescimento. Se utilizar manteiga, esmigalhe-a em pequenos pedaços ou amoleça-a. Não incorpore manteiga derretida. Evite que a gordura entre em contacto com o fermento, pois a gordura poderia impedir o fermento de reidratar.

Ovos: Eles melhoram a cor do pão e favorecem um bom desenvolvimento do miolo. Se utilizar ovos, reduza a quantidade de líquido. Parta o ovo e complete com líquido até obter a quantidade de líquido indicada na receita.
As **receitas foram previstas para um ovo médio de 50 g**. Se os ovos forem muito grandes, adicione um pouco de farinha. Se os ovos forem muito pequenos, adicione um pouco menos de farinha.

Leite: O leite tem um efeito emulsionante que permite obter alvéolos mais regulares, dando assim uma bela aparência ao miolo do pão. Pode utilizar leite fresco ou leite em pó. Se utilizar leite em pó, adicione a quantidade de água inicialmente prevista para o leite: O volume total deve ser igual ao volume previsto na receita.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO



- Desligue o aparelho e espere que arrefeça por completo.
- Lave a cuba e a pá misturadora com água quente e detergente para a loiça. Se a pá misturadora permanecer na cuba, deixe embeber durante 5 a 10 minutos.
- Limpe os outros elementos com uma esponja húmida. Seque cuidadosamente.
- **Não lave nenhuma parte na máquina de lavar loiça - K.**
- Não utilize produtos de limpeza, esfregões abrasivos nem álcool. Utilize um pano suave e húmido.
- Nunca coloque a estrutura do aparelho nem a tampa dentro de água.

PT

GUIA DE RESOLUÇÃO DE AVARIAS PARA MELHORAR AS SUAS RECEITAS

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

GUIA DE RESOLUÇÃO DE AVARIAS TÉCNICAS

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

PT

DESCRIPCIÓN

1 Tapa
2 Cuadro de mandos
  - **a** Pantalla de visualización
  - **b** Selección de programas
  - **c** Selección del peso
  - **d** Botones de ajuste de puesta en marcha diferida y de ajuste del tiempo del programa 11
  - **e** Selección del tostado
  - **f** Botón puesta en marcha/ parada
  - **g** Indicador luminoso de funcionamiento
3 Cuba de pan
4 Mezclador
5 Vaso graduado
6 Cucharada de café/cucharada sopera
7 Accesorio "gancho" para retirar el mezclador

El nivel de potencia acústica detectado en este producto es de 66 dB.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- Retire todo el material de embalaje, los adhesivos y otros elementos similares en el interior y exterior del aparato - A.
- Limpie el aparato y todos sus elementos con un paño húmedo.

INICIO RÁPIDO

- Desenrolle el cable y enchúfelo a una toma de corriente con toma de tierra. El programa 1 se mostrará por defecto tras la señal sonora - G.
- Es posible que el aparato desprenda un ligero olor la primera vez que lo utilice.
- Saque la cuba de pan levantándola del asa. Instale el mezclador a continuación - B - C
- Añada los ingredientes en la cuba siguiendo el orden recomendado (consulte el apartado de CONSEJOS PRÁCTICOS). Asegúrese de pesar todos los ingredientes con exactitud - D - E.
- Vuelva a introducir la cuba de pan - F
- Cierre la tapa.
- Seleccione el programa deseado mediante el botón MENU.
- Pulse el botón START/STOP. Los dos puntos del temporizador parpadearán. La luz indicadora de funcionamiento se iluminará - H - I.

- Cuando termine de hacer el pan, pulse START/STOP y desenchufe la panificadora. Saque la cuba de pan. Utilice siempre unos guantes de cocina, dado que el asa de la cuba y el lado interior de la tapa estarán calientes. Saque el pan caliente de la cuba y déjelo enfriar sobre una rejilla durante 1 hora - J.

Con el fin de familiarizarse con su panificadora, le sugerimos llevar a cabo la receta de PAN FRANCÉS la primera vez que haga pan.

PAN FRANCÉS (programa 2)	INGREDIENTES - c.d. = cucharada de café - c.s. = cuchara de sopa	
TOSTADO = NORMAL	1. AGUA = 365 ml 2. SAL = 2 c.c.	3. HARINA = 620 g 4. LEVADURA = 1½ c.c.
PESO = 1000 g		

MODO DE EMPLEO DE SU PANIFICADORA

Selección de un programa

MENU **El botón de menú** le permite elegir el programa deseado. Cada vez que pulse el botón MENU, el número en el panel de la pantalla pasará al programa siguiente.

1. **Pan básico.** Este programa permite elaborar una receta de pan de molde blanco.
2. **Pan francés.** Este programa permite elaborar una receta de pan francés blanco tradicional con una corteza más gruesa.
3. **Pan dulce.** Este programa está adaptado para recetas como el brioche, las cuales contienen más mantequilla y azúcar. No sobrepase 750 g en total si utiliza preparados para pan.
4. **Pan rápido.** Este programa permite elaborar panes blancos con rapidez. Los panes elaborados con este programa tienen una textura más densa que los panes de otros programas.
5. **Pan integral.** Este programa debe seleccionarse cuando se utiliza harina integral.
6. **Pan sin gluten.** Se recomienda utilizar un preparado para pan. Este programa solo permite utilizar la opción de 1000 g (consultar las advertencias al utilizar programas sin gluten).
7. **Pan de centeno.** Este programa debe seleccionarse cuando se utiliza una cantidad considerable de harina de centeno u otro cereal de este tipo (p. ej., alforfón o espelta).

ES

8. **Solo horneado.** Este programa permite hornear el pan entre 10 y 70 minutos. Solo puede seleccionarse y utilizarse:
   a) después del programa de Subida de la masa.
   b) para calentar u obtener una corteza crujiente de panes ya horneados y fríos.
   c) para terminar el horneado del pan en caso de producirse un fallo de corriente prolongado durante su cocción.
9. **Subida de la masa.** Este programa permite elaborar recetas de masas para pizzas, pan, gofres o similares. Este programa no hornea la masa.
10. **Pastel.** Permite la confección de pasteles con levadura química. Solo es posible utilizar la opción de 1000 g con este programa.
11. **Gachas.** Permite elaborar recetas de gachas, arroz con leche y similares.
12. **Confituras.** Permite elaborar confituras caseras. **Cuando esté en los programas 11 o 12, debe tener cuidado con el vapor expulsado y las salpicaduras calientes al abrir la tapa.**

Selección del peso del pan

Pulse el botón para seleccionar 500 g, 750 g o 1000 g de peso. La luz indicadora se iluminará al lado del peso elegido. El peso se muestra a título indicativo. Algunos de los programas no permiten seleccionar el peso.

Selección del nivel de tostado

Hay tres elecciones posibles: poco dorado/ normal / muy dorado. Si quiere cambiar el ajuste predeterminado, pulse el botón hasta que la luz indicadora aparezca al lado del ajuste elegido. Algunos de los programas no permiten seleccionar el nivel de dorado.

Iniciar / detener

Pulse el botón para poner el aparato en funcionamiento. El tiempo empezará a descontarse. Para detener el programa o cancelar el programa de inicio diferido, **pulse el botón durante 3 segundos.**

FUNCIONAMIENTO DE LA PANIFICADORA

1. Amasado

Confiere la consistencia apropiada a la masa, permitiendo de esta manera que suba bien.

Durante este paso se pueden añadir ingredientes como frutos secos, olivas, etc. Una señal sonora le avisará del momento en el que puede intervenir.

Remítase a la columna "extra" del cuadro de ciclos (consultar el final de apartado de modo de empleo). Esta columna le indica el tiempo mostrado en la pantalla de su aparato cuando se emite la señal sonora.

2. Reposo

Permite que la masa se relaje para mejorar la calidad del amasado.

3. Subida

Tiempo durante el cual la levadura actúa para subir el pan y desarrollar su aroma.

4. Horneado

Transforma la masa en miga y permite dorar la corteza hasta que está crujiente.

5. Mantenimiento del calor

Permite mantener el pan caliente durante 1 hora después de hornearlo. Se recomienda, de todos modos, sacar el pan de la cuba cuando finalice el horneado.

La pantalla mostrará 0:00 durante la hora en la que se mantenga el pan caliente. Cuando termine de hacerse el pan, el aparato se detendrá automáticamente tras emitir unas señales sonoras.

PROGRAMA DE INICIO DIFERIDO

ES

El aparato puede programarse hasta con 15 horas de antelación para ponerse en funcionamiento a la hora deseada. Los programas 4, 8, 9, 10, 11, y 12 no están disponibles para la programación diferida.

Este paso se lleva a cabo después de haber seleccionado el programa, el nivel de dorado y el peso. El tiempo del programa se muestra en la

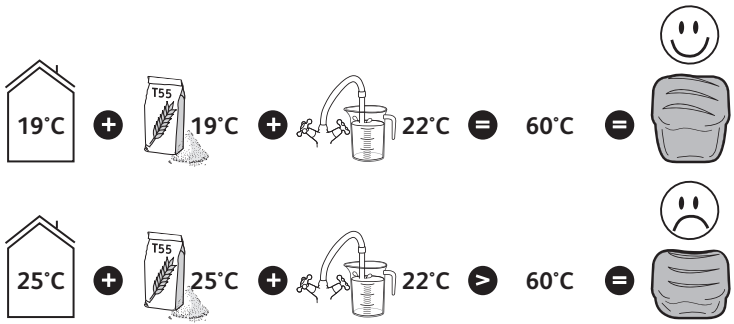
pantalla. Calcule el tiempo entre el momento de inicio del programa y la hora a la que desea que su preparación para esté lista. El aparato incluye la duración de los ciclos del programa automáticamente. Pulse el botón ⊖ para acceder al inicio diferido: el símbolo ⏱ aparecerá en la pantalla y se mostrará el tiempo por defecto (15h00). Pulse el botón ⊖ para ajustar el tiempo. Los dos puntos ⁝ se iluminarán. Pulse START/STOP para activar el programa de inicio diferido.

Si comete algún error y desea modificar el tiempo, mantenga pulsado el botón START/STOP hasta que el aparato emita una señal sonora. La pantalla mostrará el tiempo por defecto. Vuelva a realizar la operación.

Algunos de los ingredientes son perecederos. No utilice el programa de inicio diferido para recetas que contengan leche cruda, huevos, yogures, quesos o frutas frescas.

CONSEJOS PRÁCTICOS

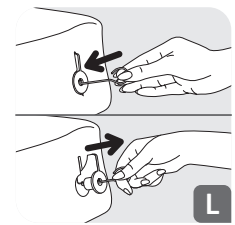
1. Todos los ingredientes utilizados deben estar a temperatura ambiente (salvo que se indique lo contrario) y deben pesarse con precisión. **Mida los líquidos con el vaso de medición suministrado. Utilice la cuchara suministrada para medir las cucharadas de café por uno de los lados y las cucharadas de sopa por el otro.** Unas mediciones incorrectas se traducirán en unos malos resultados. **La preparación del pan es muy sensible a las condiciones de temperatura y humedad.** En caso de hacer mucho calor, se aconseja utilizar líquidos más fríos de lo habitual. Asimismo, en caso de temperaturas bajas, puede que sea necesario templar el agua o la leche (sin sobrepasar jamás 35°C).



2. Utilice los ingredientes antes de que caduquen y consérvelos en un lugar fresco y seco.
3. La harina debe pesarse con precisión con la ayuda de una balanza de cocina. **Utilice levadura activa y deshidratada de panadería** en sobre.
4. No abra la tapa del aparato cuando esté funcionando (salvo que se indique lo contrario).
5. Añada los ingredientes en el orden y las cantidades exactos indicados en las recetas. Añada primero los líquidos y después los sólidos. **La levadura no debe entrar en contacto con los líquidos o con la sal. El exceso de levadura debilita la consistencia de la masa, haciendo que se eleve demasiado y se desinfle durante la cocción.**

Orden general a respetar:
- Líquidos (mantequilla ablandada, aceite, huevos, agua, leche)
- Sal
- Azúcar
- Primera mitad de la harina
- Leche en polvo
- Ingredientes sólidos específicos
- Segunda mitad de la harina
- Levadura

6. Cuando se produzca un fallo de corriente con una duración inferior a 7 minutos, el aparato conservará su estado y reanudará su funcionamiento al volver la corriente.
7. Si desea encadenar dos ciclos de pan, espere alrededor de 1 hora entre un ciclo y el siguiente para que el aparato pueda enfriarse y no afecte la preparación del pan.
8. Al sacar el pan de la cuba, puede que el mezclador se quede atrapado en el pan. En tales casos, utilice un gancho para retirarlo con cuidado.
   Para ello, introduzca el gancho en el eje del mezclador y tire de él para sacarlo.

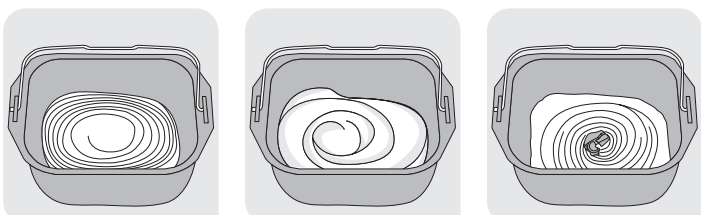


ES

Advertencias al utilizar los programas sin gluten

- Se debe tamizar la mezcla de harinas con la levadura para evitar grumos.
- Al inicio del programa será necesario asistir en el amasado del pan arrastrando los ingredientes no mezclados de las paredes hacia el centro de la cuba con la ayuda de una espátula no metálica.
- El pan sin gluten no puede subir como un pan tradicional. **Tendrá una consistencia más densa y de un color más pálido que el pan normal.**
- No todas las marcas de preparados para pan dan los mismos resultados; es posible que haya que realizar ajustes en las recetas. Por esta razón se recomienda hacer varias pruebas (ver ejemplo a continuación).

Ejemplo: ajuste la cantidad de líquido.



Demasiado líquida **Normal** **Demasiado seca**

Excepción: la masa del pastel debe permanecer bastante líquida.

INFORMACIÓN SOBRE LOS INGREDIENTES

Levadura: El pan debe elaborarse con levadura de panadería. Esta se ofrece en varias formas: en cubitos frescos, seca activa a rehidratar, o seca instantánea. La levadura se vende en las grandes superficies (sección de panadería o de alimentos frescos), aunque también puede comprar la levadura fresca en su panadería.
La levadura debe incorporarse directamente en la cuba de su aparato junto con el resto de los ingredientes. En cualquier caso, acuérdese de desmenuzar la levadura fresca con sus dedos para facilitar su dispersión.

Respete las dosis de las recetas (ver el cuadro de equivalencias a continuación).

Equivalencias de cantidad/peso entre la levadura seca y la levadura fresca:

Levadura seca (en c.c.)	*1*	*1,5*	*2*	*2,5*	*3*	*3,5*	*4*	*4,5*	*5*
Levadura fresca (en g)	*9*	*13*	*18*	*22*	*25*	*31*	*36*	*40*	*45*

Harinas: Se recomienda usar una harina T55, salvo que se indique lo contrario en la receta. En caso de utilizar preparados de harina especiales para pan, brioche o pan de leche, no supere una masa total de 750 g (harina + agua).
El resultado de la cocción del pan puede variar en función de la calidad de la harina.

- Guarde la harina en un envase hermético, dado que se verá afectada por las fluctuaciones en la condiciones del tiempo (p. ej., la humedad). La adición de avena, salvado, germen de trigo, centeno o granos enteros en la masa del pan dará como resultado un pan más denso y menos aireado.
- Mientras más integral sea la harina –es decir, que contiene una proporción de la cáscara del grano de trigo (T>55)–, menos se elevará la masa y más denso será el pan.
- Asimismo, también podrá encontrar preparados para pan en los comercios. Consulte todas las recomendaciones del fabricante para utilizar estos preparados para pan.

Harina sin gluten: La utilización de grandes cantidades de harina para elaborar el pan requiere utilizar el programa sin gluten. Hay un gran número de harinas que no contienen gluten. Las más comunes son la harina de trigo sarraceno (alforfón), arroz (blanco o integral), quinua, maíz, castaña, mijo y sorgo.

En el caso de los panes sin gluten, es indispensable mezclar varios tipos de harinas no panificables y añadir agentes espesantes con el fin de recrear la elasticidad del gluten.

Agentes espesantes para los panes sin gluten: para dar una consistencia adecuada y tratar de imitar la elasticidad del gluten, puede añadir xantano y/o guar a sus recetas.

Preparados para pan sin gluten: facilitan la elaboración de pan sin gluten, dado que contienen espesantes y tienen la ventaja de garantizar un contenido sin gluten. Algunos de ellos son además de origen orgánico. No todas las marcas de preparados para pan sin gluten producen los mismos resultados.

Azúcar: no utilice terrones de azúcar. El azúcar nutre la levadura, le da un buen sabor al pan y mejora el dorado de la corteza.

Sal: permite regular la actividad de la levadura y potencia el sabor del pan.
No debe entrar en contacto con la levadura antes de la preparación.
Mejorará la consistencia de la masa.

ES

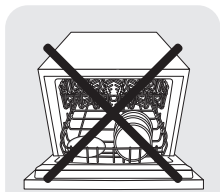
Agua: el agua hidrata y activa la levadura. También hidrata el almidón de la harina y permite la formación de la miga. El agua puede ser reemplazada, parcial o totalmente, por la leche u otros líquidos. **Utilice los líquidos a temperatura ambiente salvo para los panes sin gluten, los cuales necesitan utilizar agua templada (alrededor de 35˚C).**

Grasas y aceites: la grasa le da esponjosidad al pan. También mantiene el pan en mejor estado y durante más tiempo. Demasiada grasa ralentizará la subida del pan. Si utiliza mantequilla, ablándela o desmenúcela en trozos pequeños. No añada mantequilla derretida. Evite que la grasa entre en contacto con la levadura, dado que podría impedir su rehidratación.

Huevos: mejorarán el color del pan y facilitarán el buen desarrollo de la miga. Reduzca la cantidad de líquido en caso de añadir huevos. Rompa el huevo y añádale el líquido hasta obtener la cantidad de líquido indicado en la receta.
Las **recetas están diseñadas con huevos medianos de 50 g**. Si los huevos son más grandes, añada un poco de harina. Si los huevos son más pequeños, ponga un poco menos de harina.

Leche: la leche tiene un efecto emulsionante que permite obtener cavidades más regulares y, por tanto, un mejor aspecto de la miga. Se puede utilizar leche fresca o leche en polvo. Si utiliza leche en polvo, añada la cantidad de agua inicialmente prevista para la leche: el volumen total debe ser igual al volumen previsto en la receta.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe por completo.
- Lave la cuba y el mezclador con agua caliente jabonosa. Si el mezclador permanece en la cuba, remójelo durante 5 a 10 minutos.
- Limpie los demás elementos con una esponja húmeda. Séquelos bien.
- **No lave ninguna de las partes en el lavavajillas - K.**
- No utilice productos de limpieza, estropajos abrasivos o alcohol. Utilice un paño suave y húmedo.
- Jamás sumerja el cuerpo del aparato o la tapa.

GUÍA DE AVERÍAS PARA MEJORAR SUS RECETAS

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

ES

GUÍA DE SOLUCIÓN A PROBLEMAS TÉCNICOS

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

ОПИС

1 Кришка
2 Панель керування
- **a** Дисплей
- **b** Вибір програм
- **c** Вибір ваги
- **d** Кнопки встановлення відкладеного старту та регулювання часу для програми 11
- **e** Вибір ступеня підрум'янювання
- **f** Кнопка вмикання/вимикання
- **g** Індикатор роботи

3 Форма для випікання
4 Замішувач
5 Мірний стакан
6 Подвійна ложка-дозатор
7 Гачок для зняття замішувача

Максимальний рівень звукової потужності цього виробу становить 66 дБА.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Перед першим використанням приладу уважно ознайомтеся з інструкціями щодо експлуатації, і зберігайте їх у надійному місці для подальшого використання.
- Зніміть усі пакувальні матеріали, етикетки й усі аксесуари, які знаходяться всередині або на зовнішній поверхні приладу (A).
- Очистіть всі деталі та прилад вологою ганчіркою.

ШВИДКИЙ ЗАПУСК

- Встановіть пристрій на пласку, стійку, жаротривку робочу поверхню подалі від бризок води.
- Розмотайте шнур і ввімкніть штекер у заземлену розетку. Після звукового сигналу за замовчуванням відображається програма 1 (G).
- При першому використанні може виділятися легкий запах.
- Вийміть форму для випікання, піднявши її за ручку. Потім встановіть замішувач (B - C).
- Додайте в форму інгредієнти в рекомендованій послідовності (див.

UK

розділ «ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ»). Переконайтеся, що всі інгредієнти зважено точно (D - E).
- Установіть форму для випікання (F).
- Закрийте кришку.
- Виберіть необхідну програму за допомогою кнопки MENU.
- Натисніть на кнопку START/STOP. 2 позначки таймера блимають. Вмикається індикатор роботи (H - I).
- Після завершення циклу випікання натисніть на START/STOP та вимкніть хлібопічку. Вийміть форму для випікання. Обов'язково надягайте захисну рукавичку, оскільки ручка форми, а також внутрішня поверхня кришки деякий час залишаються гарячими. Вийміть гарячий хліб із форми та покладіть його на 1 годину на решітку для охолодження (J).

Для ознайомлення з хліюопічкою, рекомендуємо вам для початку спробувати рецепт «ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ».

ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ (програма 2)	ІНГРЕДІЄНТИ: ч. л. = чайна ложка; ст. л. = столова ложка	
ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ = СЕРЕДНЄ	1. ВОДА = 365 мл 2. СІЛЬ = 2 ч. л.	3. БОРОШНО = 620 г 4. ДРІЖДЖІ = 1½ ч. л.
ВАГА = 1000 г		

ВИКОРИСТАННЯ ХЛІБОПІЧКИ

Вибір програми

MENU **Кнопка меню** дозволяє вибрати необхідну програму. При кожному натисканні кнопки MENU число на дисплеї змінюється, перемикаючись на наступну програму.

1. **Звичайний білий хліб.** Ця програма забезпечує приготування за рецептом звичайного білого хліба без скоринки.
2. **Французький хліб.** Ця програма забезпечує приготування за рецептом традиційного французького білого хліба з більш товстою скоринкою.
3. **Солодкий хліб.** Ця програма призначена для приготування за рецептами здібних булок, які містять більше жирів і цукру. Якщо ви використовуєте готові суміші, то слідкуйте за тим, щоб загальна вага тіста не перевищувала 750 г.
4. **Хліб швидкого випікання.** Ця програма забезпечує більш швидке випікання білого хліба. Хліб, випечений на цій програмі, має більш щільну структуру у порівнянні з хлібом, випеченим на інших програмах.
5. **Хліб з борошна грубого помелу.** Цю програму необхідно вибирати при використанні борошна грубого помелу.
6. **Безглютеновий хліб.** Рекомендуємо використовувати готову суміш. Для цієї програми передбачено лише одну настройку ваги – 1000 г (див. попередження щодо використання програм приготування безглютенових виробів).
7. **Житній хліб.** Цю програму необхідно вибирати для приготування хліба з високим вмістом житнього борошна грубого помелу або на основі інших злаків (наприклад, гречки, полби).
8. **Випікання паляниці.** Ця програма забезпечує випікання протягом 10–70 хвилин. Цю програму можна вибрати окремо, а можна запустити:
   a) після програми «Тісто»,
   b) для підігрівання вже готового/охолодженого хліба або для створення на ньому хрусткої скоринки,
   c) для завершення випікання, якщо при виконанні циклу приготування хліба надовго зникло електроживлення.
9. **Тісто.** Ця програма забезпечує приготування за такими рецептами, як тісто для піци, хліба та вафель. Ця програма не призначена для випікання.
10. **Кекс.** Дозволяє готувати кекси з додаванням розпушувача для тіста. Для цієї програми передбачено лише одну настройку ваги – 750 г.
11. **Вівсянка.** Забезпечує приготування за такими рецептами, як вівсянка або рис з молоком.
12. **Джем.** Дозволяє готувати домашній джем. **При використанні програм 11 і 12 необхідно бути обережними: через отвір кришки може виходити струмінь пари, а також гарячі бризки.**

Вибір ваги хліба

Натисніть на кнопку ⚖, щоб встановити вагу – 500, 750 або 1000 г. Навпроти вибраного значення ввімкнеться світловий індикатор. Вагу наведено в якості довідкової інформації. Деякі програми не передбачають вибір ваги.

UK

Вибір ступеня підрум'янювання

Можливі три варіанти підрум'янювання: легке/середнє/сильне. Якщо ви бажаєте змінити настройку за замовчуванням, натискайте на кнопку , доки світловий індикатор не ввімкнеться навпроти вибраного значення. Деякі програми не передбачають вибір ступеня підрум'янювання.

Увімкнення/вимкнення

Натисніть на кнопку для ввімкнення приладу. Відлік часу розпочинається. Щоб зупинити програму або відмінити програму відкладеного старту, **натисніть і утримуйте протягом 3 секунд кнопку .**

РОБОТА ХЛІБОПІЧКИ

1. Замішування

Дозволяє сформувати правильну текстуру тіста та, відповідно, забезпечує його здатність до підняття.

Впродовж цього циклу ви можете додавати різні інгредієнти: сухофрукти, маслини та ін. Звуковий сигнал вказує, коли потрібно ваше втручання.

Див. таблицю циклів (наприкінці інструкції з експлуатації) і стовпчик «Додатково». У цьому стовпчику наведено час, який з'явиться на дисплеї приладу після звукового сигналу.

2. Розстойка

Дозволяє розстоювати тісто для поліпшення характеристик замішування.

3. Підняття

Час, протягом якого дріжджі дозволяють тісту піднятися та набути характерного запаху.

4. Випікання

Перетворює тісто в хліб і забезпечує його підрум'янювання та хрусткість скоринки.

5. Підігрів

Зберігає хліб теплим протягом 1 години після випікання. У будь-якому випадку, рекомендуємо вийняти хліб з форми після завершення випікання.

Протягом наступної години в режимі підігріву на дисплеї залишається показання 0:00. Наприкінці циклу підігріву прилад кілька разів подає звуковий сигнал і автоматично вимикається.

ПРОГРАМА ВІДКЛАДЕНОГО СТАРТУ

Ви можете запрограмувати прилад заздалегідь (з відкладеним стартом до 15 годин), щоб отримати відповідний продукт у бажаний час. Програми 4, 8, 9, 10, 11 і 12 не мають відкладеного старту.

Відлік починається після вибору програми, ступеня підрум'янювання та ваги. Час роботи програми відображається на дисплеї. Розрахуйте проміжок часу між моментом, коли ви запускаєте програму, і часом, коли ви бажаєте, щоб приготування було завершено. Прилад автоматично додає тривалість циклів програми. Щоб перейти до відкладеного старту, натисніть кнопку , піктограма з'являється на екрані і відображається час за замовчуванням (15 год 00 хв). Щоб установити час, натисніть кнопку . Індикатор вмикається. Натисніть на , щоб запустити програму відкладеного старту.

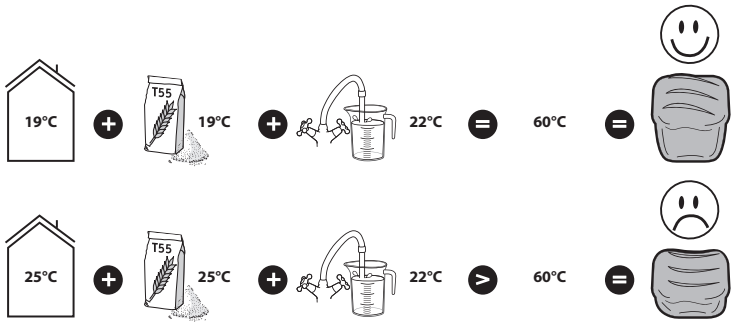
Якщо ви зробили помилку або хочете змінити налаштування часу, натисніть та утримуйте кнопку до звукового сигналу. На дисплеї з'явиться час за замовчуванням. Повторіть операцію.

Деякі інгредієнти швидко псуються. Не слід готувати з програмою відкладеного старту вироби за рецептами на основі сирого молока, яєць, йогуртів, сиру або свіжих фруктів.

UK

ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

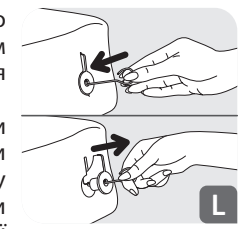
1. Усі інгредієнти повинні бути кімнатної температури (якщо інше не зазначено окремо) й точно зваженими. **Відміряйте рідину за допомогою мірного стакана з комплекту. Використовуйте подвійну мірну ложку, щоб відміряти відповідний об'єм, зазначений в кількості чайних або столових ложок.** Невірне відміряння може стати причиною незадовільної якості виробів. **Тісто для випікання хліба дуже чутливе до температури та вологості.** У випадку високої температури в тісто варто додавати більш охолоджені рідкі інгредієнти, ніж зазвичай. Аналогічно, в умовах більш низької температури краще нагріти воду або молоко (але не вище 35°C).



2. Використовуйте всі інгредієнти до кінцевого терміну їх використання, зберігайте їх у прохолодному сухому місці.
3. Борошно необхідно зважувати на точних кухонних вагах. **Використовуйте сухі активні хлібопекарські дріжджі** у пакетику.
4. Не відкривайте кришку під час приготування (якщо інше не зазначено окремо).
5. Точно дотримуйтесь послідовності додавання інгредієнтів і їх кількості, вказаних в рецепті. Додавайте спочатку рідкі інгредієнти, потім – тверді. **Дріжджі не повинні вступати в контакт із рідиною або сіллю. Завелика кількість дріжджів робить структуру хліба більш чутливою: тісто дуже високо підіймається, а потім сильно спадає при випіканні.**

Загальна послідовність, якої необхідно дотримуватися:
- Рідкі інгредієнти (м'яке вершкове масло, олія, яйця, вода, молоко)
- Сіль
- Цукор
- Перша половина борошна
- Сухе молоко
- Інші тверді інгредієнти
- Друга половина борошна
- Дріжджі

6. При нетривалому збої електроживлення (до 7 хвилин) прилад зберігає поточний режим і продовжить роботу після відновлення живлення.
7. Якщо ви хочете запустити 2 цикли приготування хліба, то необхідно зачекати 1 годину між циклами, щоб дати приладу охолонути. Недотримання цієї вказівки може погано вплинути на якість другої буханки хліба.



8. При вийманні хліба з форми замішувач може залишитися в буханці хліба. У цьому випадку використовуйте гачок для його виймання. Для цього вставте гачок у вісь замішувача та потягніть його до себе.

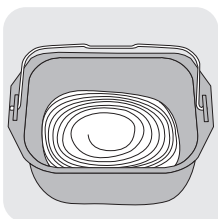
Попередження щодо використання програм для безглютенових виробів

• Щоб уникнути утворення грудочок, необхідно ретельно просіяти

борошняну суміш із дріжджами.

- Відразу після запуску програми необхідно забезпечити краще замішування: відділити неперемішані інгредієнти від стінок форми, замішуючи їх у напрямку центру за допомогою неметалевої ложки.
- Безглютеновий хліб не піднімається, як класичний. **Він має більш щільну структуру та більш блідий колір у порівнянні зі звичайним хлібом.**
- Кінцевий результат може відрізнятися в залежності від марки готової суміші: можливо, знадобиться дещо змінити рецепти. Отже, рекомендуємо почати з пробного випікання (див. приклад нижче).

Приклад: відрегулюйте кількість рідини.



Занадто рідке



Нормальне



Занадто сухе

Виняток: тісто для тістечок повинно залишатися дещо рідким.

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ІНГРЕДІЄНТИ

Дріжджі. Для приготування хліба використовують хлібопекарські дріжджі. Вони існують у декількох видах: свіжі в маленьких кубиках, сухі активні, які вимагають регідратації, або сухі моментальні. Дріжджі продаються в супермаркетах (у хлібопекарських відділах або відділах свіжих продуктів), але свіжі дріжджі також можна придбати у місцевого пекаря.

Дріжджі необхідно безпосередньо додавати поряд з іншими інгредієнтами у форму для випікання хліба. Не забудьте розкришити свіжі дріжджі пальцями для їх якіснішого розподілу в тісті.

Дотримуйтесь рекомендованої кількості (див. наведену нижче таблицю відповідності).

Відповідність кількості/ваги між сухими та свіжими дріжджами:

Сухі дріжджі (ч. л.)	*1*	*1,5*	*2*	*2,5*	*3*	*3,5*	*4*	*4,5*	*5*
Свіжі дріжджі (г)	*9*	*13*	*18*	*22*	*25*	*31*	*36*	*40*	*45*

Борошно. Якщо в рецепті не зазначено інше, рекомендуємо використовувати борошно T55. При використанні спеціальних сумішей борошна для приготування класичного хліба, здобних виробів або молочного хліба не закладайте більше 750 г тіста (борошна з водою).

Якість борошна також впливає на результати випікання.

- Зберігайте борошно в герметично запечатаному контейнері, оскільки воно реагує на коливання атмосферних умов (на вологість). При додаванні вівса, висівок, пшеничних зародків, жита або цільних зерен у тісто хліб стає більш щільним та менш пухким.
- Чим грубішим є борошно, тобто чим більшу часткову долю зернових оболонок воно містить (T>55), тим менше піднімається тісто (і тим щільніший хліб).
- На ринку також широко представлені готові до використання суміші для випікання хліба. При використанні таких сумішей дотримуйтесь рекомендацій виробника.

UK

Безглютенове борошно. Велика кількість такого борошна в тісті вимагає використання програми для приготування безглютенового хліба. Існує велика кількість сортів борошна без вмісту глютену. Найбільш відомими видами борошна є гречане (з так званої «чорної пшениці»), рисове (біле або цільнозернове), борошно з кіноа, кукурудзяне, просяне та соргове.

Для відтворення еластичності глютену при приготуванні безглютенового хліба необхідно змішати декілька сортів нехлібного борошна та додати загусники.

Загусники для безглютенового хліба. Для отримання необхідної консистенції й відтворення еластичності глютену ви можете додати в суміш ксантанову та/або гуарову камедь.

Готові безглютенові суміші. Вони полегшують приготування безглютенового хліба, оскільки вже містять необхідні загусники. Їх перевага – гарантована відсутність глютену. Деякі з них також мають абсолютно біологічне походження.
Кінцевий результат може відрізнятися в залежності від марки готової безглютенової суміші.

Цукор. Не використовуйте кусковий цукор. Цукор діє як живильна речовина для дріжджів, надає хлібу приємного смаку та сприяє підрум'янюванню скоринки.

Сіль. Регулює активність дріжджів і надає смаку хлібу.
Вона не повинна вступати в контакт із дріжджами до початку приготування.
Вона також поліпшує структуру тіста.

Вода. Вода регідрує та активізує дріжджі. Вона також гідратує крохмаль, що міститься в борошні, та допомагає формуватися м'якушці. Воду можна повністю або частково замінити молоком або іншими рідинами. **Використовуйте рідини кімнатної температури (окрім безглютенового хліба, для приготування якого потрібна тепла вода (приблизно 35°C)).**

Жири, масла, олії. Жири роблять приготований хліб більш м'яким. При цьому він зберігається краще та довше. Завелика кількість жирів уповільнює підняття тіста. Якщо ви використовуєте вершкове масло, розріжте його на маленькі шматочки або розм'якшите його. Не додавайте розтоплене масло. Не допускайте контакту жиру із дріжджами, оскільки жир може перешкоджати їх регідратації.

Яйця. Вони збагачують колір хліба та сприяють утворенню м'якушки. Якщо ви додаєте яйця, то необхідно пропорційно зменшити кількість використовуваної рідини. Розбийте яйце та додайте до нього рідину до рівня, необхідного до досягнення кількості рідини, зазначеної в рецепті.
Рецепти розроблено з урахуванням розміру яєць середнього розміру (50 грамів). Якщо ви використовуєте яйця більшого розміру, додайте трохи борошна; якщо вони меншого розміру – використовуйте менше борошна.

Молоко. Молоко діє як емульгатор, створюючи рівномірну пухку м'якушку. Ви можете використовувати свіже або сухе молоко. При використанні сухого молока додайте до нього кількість води, яка відповідає кількості звичайного молока: загальний об'єм повинен дорівнювати об'єму, передбаченому в рецепті.

ОЧИЩЕННЯ Й ОБСЛУГОВУВАННЯ



- Відключіть пристрій від електромережі та дочекайтеся його повного охолодження.
- Промийте форму та замішувач у теплій мильній воді. Якщо замішувач не відділяється від форми, її необхідно замочити на 5–10 хвилин.
- Очистіть інші деталі вологою губкою. Ретельно просушіть.
- **Не мийте в посудомийній машині жодну деталь приладу (K).**
- Не використовуйте для очищення приладу побутові засоби для очищення, абразивні губки або спирт. Використовуйте м'яку вологу серветку.
- Не занурюйте в рідину корпус приладу або його кришку.

ІНСТРУКЦІЇ З УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ ТА ПОКРАЩЕННЯ ВАШИХ РЕЦЕПТІВ

Не можете досягти бажаного результату? Ця таблиця повинна вам допомогти.	Хліб сходить занадто високо	Після сильного підняття хліб спадає	Хліб недостатньо сходить	Скоринка недостатньо підрум'янена	Боки хліба коричневі, але сам він не пропікся	Верх та боки хліба покриті борошном
Під час випікання було натиснуто кнопку START/STOP				●		
Недостатньо борошна		●				
Забагато борошна			●			●
Недостатньо дріжджів			●			
Забагато дріжджів		●		●		
Недостатньо води			●			●
Забагато води		●			●	
Недостатньо цукру			●			
Борошно низької якості			●	●		
Інгредієнти додано в неправильних пропорціях (або у завеликій кількості)	●					
Занадто гаряча вода		●				
Занадто холодна вода			●			
Програма не відповідає виробу			●	●		

ІНСТРУКЦІЇ З УСУНЕННЯ ТЕХНІЧНИХ НЕСПРАВНОСТЕЙ

НЕСПРАВНОСТІ	ПРИЧИНИ/СПОСОБИ УСУНЕННЯ
Замішувач застрягає у формі для випікання.	• Замочіть форму перед його вийманням.
Після натискання на START/STOP нічого не відбувається.	• На дисплеї з'являється та блимає E01, лунає звуковий сигнал: прилад занадто гарячий. Почекайте 1 годину між 2 циклами. • На дисплеї з'являється та блимає E00, лунає звуковий сигнал: прилад занадто холодний. Зачекайте, доки прилад нагріється до кімнатної температури. • На дисплеї з'являється та блимає HHH або EEE, лунає звуковий сигнал: несправність; прилад потребує ремонту в авторизованому сервісному центрі. • Запрограмовано відкладений старт.
Після натискання на START/STOP двигун починає працювати, однак замішування не відбувається.	• Форму для випікання вставлено не до кінця. • Відсутність або неправильне встановлення замішувача. В обох зазначених випадках необхідно вручну зупинити прилад тривалим натисканням на START/STOP. Розпочніть приготування за рецептом з початку.
Після відкладеного старту хліб недостатньо зійшов або нічого не відбулося.	• Ви забули натиснути кнопку START/STOP після програмування відкладеного старту. • Дріжджі вступили в контакт із сіллю та/або водою. • Відсутній замішувач.
Відчувається запах горілого.	• Частина інгредієнтів випала з форми для випікання. Відключіть прилад від мережі, дочекайтеся його охолодження й очистіть внутрішню поверхню вологою губкою без використання мийних засобів. • Вміст форми для випікання вилився за її межі: у форму додано занадто велику кількість інгредієнтів, особливо рідини. Дотримуйтесь пропорцій, зазначених в рецепті.

UK

ОПИСАНИЕ

1 Крышка
2 Приборная панель
- **a** Дисплей
- **b** Выбор программ
- **c** Выбор веса
- **d** Кнопки настройки отсроченного запуска и установки времени для программы 11
- **e** Выбор типа корочки
- **f** Кнопка вкл/выкл
- **g** Индикатор работы

3 Емкость для хлеба
4 Лопасть для замешивания
5 Стакан с делениями
6 Чайная ложка / столовая ложка
7 Крючок для извлечения лопасти

Наивысший уровень акустической мощности данного изделия составляет 66 дБа.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Снимите все упаковочные материалы, наклейки или различные аксессуары, расположенные как с внутренней, так и с внешней стороны устройства - A.
- Очистите все элементы и устройство при помощи влажной тряпки.

БЫСТРЫЙ ЗАПУСК

- Раскрутите провод и включите его в заземленную электрическую розетку. После того как раздастся звуковой сигнал, по умолчанию будет задана программа 1 - G.
- В процессе первого использования от изделия может исходить легкий запах.
- Вытащите емкость для хлеба, подняв ее за ручку. Затем установите лопасть - B - C.
- Положите ингредиенты в емкость в указанном порядке (см. параграф ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ). Убедитесь, что все ингредиенты взвешены с точностью - D - E.
- Опустите емкость для хлеба - F.
- Закройте крышку.
- При помощи кнопки выберите необходимую программу MENU.
- Нажмите на кнопку START/STOP. Замигают 2 точки таймера. Загорится индикатор работы - H - I.
- По окончании цикла приготовления, нажмите на кнопку START/STOP и выключите хлебопечку. Вытащите емкость для хлеба. Всегда используйте защитные перчатки, поскольку ручка емкости, а также внутренняя поверхность крышки горячие. Выньте из формы горячий хлеб и поместите его на 1 час на решетку, чтобы он остыл - J.

Чтобы ознакомиться с хлебопечкой, мы рекомендуем Вам в первый раз попробовать испечь ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ по предложенному здесь рецепту.

ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ (программа 2)	ИНГРЕДИЕНТЫ - ч.л. = чайная ложка - с.л. = столовая ложка	
ТИП КОРОЧКИ = СРЕДНЯЯ	1. ВОДА = 365 мл	3. МУКА = 620 г
ВЕС = 1000 г	2. СОЛЬ = 2 ч.л.	4. ДРОЖЖИ = 1½ ч.л.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ХЛЕБОПЕЧКИ

Выбор программы

При помощи кнопочного меню Вы можете выбрать необходимую программу. Каждый раз при нажатии на кнопку MENU, номер на индикаторной панели переходит к следующей программе.

1. **Классический хлеб.** Данная программа позволяет выпекать белый хлеб по типу мякишевого хлеба.
2. **Французский хлеб.** Данная программа позволяет выпекать традиционный французский белый хлеб с более плотной коркой.
3. **Сладкий хлеб.** Данная программа подходит для рецептов по типу бриоши, в которых содержится больше жиров и сахара. При использовании готовых смесей не делайте тесто весом более 750 г.
4. **Хлеб быстрой выпечки.** Данная программа позволяет быстрее приготовить белый хлеб. У хлеба, выпеченного с использованием данной программы, более плотная текстура, чем при использовании других программ.
5. **Хлеб из цельной муки.** Данную программу следует выбирать при выпечке хлеба с использованием цельнозерновой муки.
6. **Хлеб без глютена.** Рекомендуется использовать готовую смесь. Для этой программы возможна только настройка 1000 г (см. предупреждения по использованию программ для приготовления хлеба без глютена).
7. **Ржаной хлеб.** Данную программу следует выбирать при использовании большого количества ржаной муки или других подобных зерновых (напр., гречки, полбы).
8. **Только выпекание.** Данная программа предназначена для выпекания продолжительностью от 10 до 70 минут. Ее можно использовать исключительно:
   a) после программы для приготовления дрожжевого теста,
   b) чтобы подогреть или сделать хрустящим уже запеченный, но остывший хлеб,
   c) чтобы завершить процесс приготовления в случае длительного перебоя в электроснабжении в процессе выпечки хлеба.
9. **Дрожжевое тесто.** Данная программа позволяет приготовить тесто для пиццы, тесто для выпечки хлеба и тесто для вафель. Данная программа не выпекает хлеб.
10. **Пирог/кекс.** Позволяет готовить кексы с добавлением химического разрыхлителя для теста. Для этой программы доступна только настройка в 750 г.
11. **Каша.** Данная программа позволяет готовить каши и рис на молоке.
12. **Варенье/джем.** Позволяет готовить домашние конфитюры. **При запуске программ 11 и 12 будьте осторожны, поскольку при открытии крышки из емкости выходят струи пара и горячие брызги.**

RU

Выбор веса хлеба

Нажмите на кнопку чтобы выбрать вес - 500 г, 750 г или 1000 г. Визуальный индикатор загорится рядом с выбранной настройкой. Вес указан ориентировочно. В некоторых программах выбор веса не предусмотрен.

Выбор типа корочки

Можно выбрать три уровня пропекания корочки: легкая / средняя / сильная. Если Вы хотите изменить заданную по умолчанию настройку, нажмите на кнопку , пока рядом с выбранной настройкой не загорится визуальный индикатор. В некоторых программах выбор не предусмотрен.

Включение/Выключение

Нажмите на кнопку , чтобы включить устройство. Начнется отсчет времени. Чтобы остановить программу или отменить программу отсроченного запуска, **в течение 3 секунд удерживайте нажатой кнопку .**

ПРИНЦИП РАБОТЫ ХЛЕБОПЕЧКИ

1. Замешивание теста

Данная программа позволяет сформировать структуру теста, чтобы оно хорошо поднялось.

В ходе этого цикла у Вас есть возможность добавить в тесто ингредиенты: сушеные фрукты, оливки и т.д... Звуковой сигнал показывает, когда следует это сделать.

Обратитесь к таблице циклов (расположена в конце руководства по эксплуатации), к столбцу « дополнительно ». В этом столбце указано время, которое отобразится на экране Вашего устройства, когда раздастся звуковой сигнал.

2. Отстаивание теста

В ходе данной программы тесто « отдыхает », что позволяет улучшить его качество.

3. Подъем теста

Время, в течение которого работают дрожжи, в результате чего тесто поднимается и приобретает аромат.

4. Выпекание

В ходе этой программы формируется мякиш хлеба, а корочка становится румяной и хрустящей.

5. Поддержание в теплом состоянии

Данная программа позволяет поддерживать хлеб в теплом состоянии в течение 1 часа после выпечки. Тем не менее, рекомендуется по окончании выпечки вынуть хлеб из формы.

В течение часа поддержания хлеба в теплом состоянии индикатор показывает значение 0:00. По окончании цикла устройство издает несколько звуковых сигналов, а затем автоматически выключается.

ПРОГРАММА ОТСРОЧЕННОГО ЗАПУСКА

Вы можете запрограммировать устройство на интервал до 15 часов 15 часов, чтобы хлеб был готов к необходимому Вам времени. Программы 4, 8, 9, 10, 11 и 12 не снабжены функцией отложенного пуска.

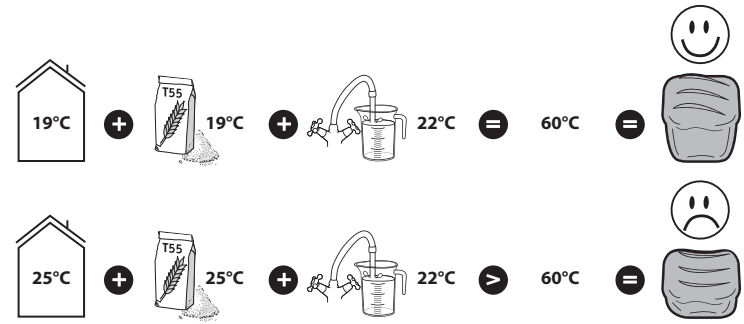
Данный этап выполняется после выбора программы, степени подрумянивания и веса. На экране отобразится время выполнения программы. Рассчитайте интервал времени между моментом запуска программы и временем, в который вы желаете получить готовый продукт. Прибор автоматически рассчитает цикл работы программы. Чтобы получить доступ к отложенному запуску, нажмите кнопку и значок , появится на дисплее, также, как и заданное по умолчанию время (15:00). Для настройки времени нажмите на кнопку . Загорится значок . Нажмите на кнопку , чтобы включить программу отсроченного запуска.

Если Вы сделаете ошибку или захотите изменить настройку времени, длительно удерживайте нажатой кнопку , пока не раздастся звуковой сигнал. На экране отобразится заданное по умолчанию время. Повторите процедуру.

Некоторые ингредиенты являются скоропортящимися. Не используйте программу отсроченного запуска для рецептов, в которых содержится: непастеризованное молоко, яйца, йогурты, сыр, свежие фрукты.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

1. Все используемые ингредиенты должны быть комнатной температуры (если не указано иное) и должны быть с точностью взвешены. **Отмеряйте жидкости при помощи поставляемого в комплекте стакана с делениями. Используйте поставляемую в комплекте ложку, чтобы измерять, с одной стороны, чайные ложки, а с другой стороны - столовые ложки.** Неправильное измерение приведет к неудовлетворительным результатам. **Процесс приготовления хлеба очень чувствителен к температурным условиям и влажности.** Если в помещении очень жарко, рекомендуется использовать более холодные, чем обычно жидкости. Аналогично в случае низких температур может потребоваться подогреть воду или молоко (но температура никогда не должна превышать 35°C).



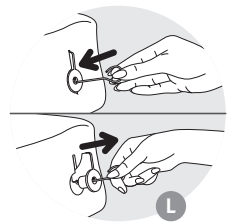
RU

2. Используйте ингредиенты до окончания срока годности и храните их в сухом и прохладном месте.
3. Муку следует точно взвешивать при помощи кухонных весов. **Используйте активные сухие хлебопекарные дрожжи,** поставляемые в пакетиках.
4. Не открывайте крышку в процессе эксплуатации устройства (если не указано иное).
5. Точно соблюдайте порядок ввода ингредиентов и указанное в рецептах количество. Сначала вводите жидкости, а затем твердые ингредиенты. **Дрожжи не должны соприкасаться с жидкостями или солью. Слишком большое количество дрожжей нарушает структуру теста, в результате чего оно слишком сильно поднимется, а затем осядет в процессе приготовления.**

Обычный порядок, который следует соблюдать:

– Жидкости (размягченное сливочное масло, растительное масло, яйца, вода, молоко)
– Соль
– Сахар
– Первая половина муки
– Сухое молоко
– Дополнительные твердые ингредиенты
– Вторая половина муки
– Дрожжи

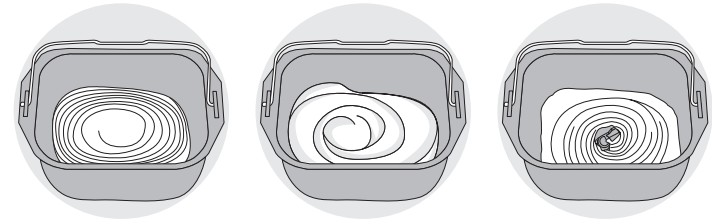
6. В случае перерыва в подаче электроэнергии длительностью менее 7 минут хлебопечка запомнит текущее состояние и продолжит работу после возобновления подачи электроэнергии.
7. Если Вы хотите запустить 2 цикла приготовления хлеба, подождите примерно 1 час между двумя циклами, чтобы хлебопечка остыла и ничто не повлияло на качество приготовления хлеба.
8. В ходе извлечения хлеба Вы можете обнаружить, что в нем застряла лопасть. В этом случае воспользуйтесь крючком, чтобы аккуратно вынуть его.
   Для этого введите крючок в ось миксера, а затем потяните, чтобы вытащить его.



Предупреждения по использованию программ для приготовления безглютенового хлеба

- Во избежание образования комков следует просеивать мучные смеси вместе с дрожжами.
- При запуске программы следует помочь процессу замешивания: сдвинуть неразмешанные ингредиенты, оставшиеся на стенках, к центру емкости при помощи неметаллической лопатки.
- Безглютеновый хлеб не может подняться так же, как обычный хлеб. **Он будет иметь более плотную консистенцию и более светлый цвет в отличие от обычного хлеба.**
- Смеси разных производителей дают разный результат: возможно придется корректировать рецепты. В этой связи рекомендуется сначала проверить смесь (см. приведенный ниже пример).

Пример: подбор количества жидкости.



Слишком жидкое **OK** **Слишком сухое**

Исключение: тесто для пирогов/кексов должно оставаться довольно жидким.

ИНФОРМАЦИЯ ПО ИНГРЕДИЕНТАМ

Дрожжи: Для производства хлеба необходимы хлебопекарные дрожжи. Они выпускаются в разных формах: свежие в небольших кубиках, активные сухие, которые необходимо соединить с водой, или моментальные сухие. Дрожжи продаются в больших районах (районы хлебопекарен или новые районы), но Вы можете также купить свежие дрожжи у своего булочника.
Дрожжи следует вводить непосредственно в емкость хлебопечки вместе с другими ингредиентами. Хорошо измельчите свежие дрожжи между пальцами, чтобы способствовать лучшему их распределению в тесте.

Соблюдайте предписанную дозировку (см. приведенную ниже таблицу эквивалентов).

Эквиваленты соотношения количества/веса сухих и свежих дрожжей:

Сухие дрожжи (в ч.л.)	*1*	*1,5*	*2*	*2,5*	*3*	*3,5*	*4*	*4,5*	*5*
Свежие дрожжи (в граммах)	*9*	*13*	*18*	*22*	*25*	*31*	*36*	*40*	*45*

Мука: Если не указано иное, то в рецептах рекомендуется использовать пшеничную муку. В случае использования специальных мучных смесей для бриошей или другого хлеба, не превышайте общее количество теста 750 г (мука + вода).
В зависимости от количества муки результаты выпечки хлеба также могут отличаться.

- Храните муку в герметичном контейнере, поскольку она реагирует на изменения климатических условий (на влажность). При добавлении в тесто овса, отрубей, ростков зерновых, ржи или цельных зерен хлеб будет более плотным и менее воздушным.
- Чем более цельнозерновой является мука, т.е. содержит частицы оболочки хлебных зерен (T>55), тем меньше будет подниматься тесто, и тем более плотным будет хлеб.
- В продаже Вы также обнаружите готовые смеси для выпечки хлеба. Для использования подобных смесей обратитесь к рекомендациям производителя.

RU

Безглютеновая мука: При использовании в больших количествах такой муки следует выбирать программу для выпечки безглютенового хлеба. Существует большое количество видов муки, не содержащей глютен. Самыми известными являются гречневая мука, рисовая мука (белая или цельнозерновая), мука из киноа, кукурузная, каштановая, мука из проса и из сорго.

При производстве безглютенового хлеба для воссоздания эластичности глютена необходимо смешать несколько видов нехлебной муки и добавить загустители.

Загустители для безглютенового хлеба: для получения правильной консистенции и воссоздания эластичности глютена, можно добавить в смесь ксантановую камедь и/или гуар.

Готовые к употреблению безглютеновые смеси: облегчают производство безглютенового хлеба, поскольку содержат загустители и обладают тем преимуществом, что абсолютно не содержат глютена, а некоторые из них имеют биологическое происхождение.
Готовые к употреблению безглютеновые смеси разных производителей дают разный результат.

Сахар: Не используйте кусковой сахар. Сахар питает дрожжи, придает хороший вкус хлебу и делает корочку более золотистой.

Соль: позволяет регулировать активность дрожжей и придает хлебу вкус.
До начала процесса приготовления хлеба соль не должна контактировать с дрожжами.
Соль также улучшает структуру теста.

Вода: вода увлажняет и активирует дрожжи. Она также увлажняет содержащийся в муке крахмал и способствует образованию хлебного мякиша. Воду можно полностью или частично заменить молоком или другими жидкостями. **Используйте жидкости комнатной температуры, за исключением безглютенового хлеба, для которого необходима теплая вода (приблизительно 35°C).**

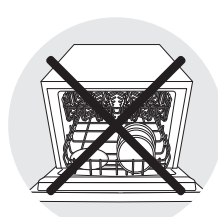
Жиры и растительные масла: жиры делают хлеб более мягким. Благодаря им хлеб также лучше и дольше хранится. Слишком большое количество жира замедляет подъем теста. При использовании сливочного масла нарежьте его на маленькие кусочки или размягчите его. Не вводите растопленное сливочное масло. Не допускайте контакта жиров с дрожжами, поскольку жир может помешать увлажнению дрожжей.

Яйца: Улучшают цвет хлеба и способствуют формированию хлебного мякиша. При использовании яиц сократите соответствующим образом количество жидкости. Разбейте яйцо и добавьте жидкость до достижения указанного в рецепте количества.
Рецепты разработаны с учетом среднего веса яйца 50 г. Если яйца большего размера, добавьте немного муки; если яйца меньшего размера, следует добавить немного меньше муки.

Молоко: Молоко оказывает эмульгирующий эффект, в результате чего поры становятся более ровными и улучшается внешний вид мякиша. Вы можете использовать свежее или сухое молоко. Если Вы используете сухое молоко, добавьте воду в количестве, в котором должно быть добавлено молоко: общий объем должен соответствовать объему, указанному в рецепте.

ЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

- Выключите устройство и дождитесь, пока оно полностью остынет.
- Вымойте емкость и лопасть теплой мыльной водой. Если лопасть осталась в емкости, в емкости, замочите ее на период от 5 до 10 минут.
- Очистите другие элементы при помощи влажной губки. Тщательно высушите.
- **Не мойте никакие детали в посудомоечной машине - K.**
- Не используйте хозяйственные товары, абразивные губки или спирт. Используйте только мягкую влажную тряпку.
- Никогда не погружайте корпус устройства или крышку в воду.



РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ДЛЯ УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ВАШИХ РЕЦЕПТОВ

Вы не получаете желаемый результат? Данная таблица поможет Вам разобраться в причинах.	Хлеб слишком сильно поднялся	Хлеб слишком сильно поднялся, а потом осел	Хлеб недостаточно сильно поднялся	Корочка не очень золотистая	С боков хлеб подрумянился, но недостаточно хорошо пропекся внутри	На боках и на верхней части хлеба осталась мука
						
В процессе приготовления была нажата кнопка START/STOP.				●		
Недостаточно муки.		●				
Слишком много муки.			●			●
Недостаточно дрожжей.			●			
Слишком много дрожжей.		●		●		
Недостаточно воды.			●			●
Слишком много воды.		●			●	
Недостаточно сахара.			●			
Плохое качество муки.			●	●		
Неправильные пропорции ингредиентов (слишком большое количество ингредиентов).	●					
Слишком горячая вода.		●				
Слишком холодная вода.			●			
Выбрана неправильная программа.			●	●		

RU

РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ ТЕХНИЧЕСКИХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНЫ - РЕШЕНИЯ
Лопасть застряла в емкости.	• Замочите ее, прежде чем вытащить.
После нажатия на кнопку START/STOP ничего не происходит.	• На экране высвечивается и мигает ошибка E01, хлебопечка издает звуковой сигнал : хлебопечка перегрелась. Выждите 1 час между 2 циклами выпечки. • На экране высвечивается и мигает ошибка E00, хлебопечка издает звуковой сигнал : хлебопечка слишком сильно переохладилась. Подождите, пока хлебопечка прогреется до температуры окружающей среды. • На экране высвечиваются и мигают символы HHH или EEE, хлебопечка издает звуковой сигнал : неисправность, хлебопечку следует сдать в ремонт в аккредитованный сервисный центр. • Запрограммирован отсроченный запуск.
После нажатия на START/STOP мотор начинает крутиться, но тесто не замешивается.	• Емкость вставлена не полностью. • Лопасть отсутствует или неправильно установлена. В этих двух приведенных выше случаях остановите хлебопечку вручную посредством длительного нажатия на кнопку START/STOP. Начните приготовление рецепта с самого начала.
После программы отсроченного запуска хлеб недостаточно хорошо поднялся или ничего не происходит.	• Вы забыли нажать на кнопку START/STOP после установки программы отсроченного запуска. • Произошел контакт дрожжей с солью и/или водой. • Лопасть отсутствует.
Запах гари.	• Часть ингредиентов выпала за пределы емкости: выключите хлебопечку, дайте ей остыть и очистите внутреннюю часть при помощи влажной губки без добавления чистящего средства. • Готовая смесь перелилась через край: слишком большое количество ингредиентов, в частности, жидкости. Соблюдайте пропорции, указанные в рецептах.

СИПАТТАМАСЫ

1 Қақпақ
2 Басқару тақтасы
- **a** Дисплей
- **b** Бағдарламаларды таңдау
- **c** Салмақты таңдау
- **d** Кейін қосу параметрлерін және бағдарламалардың уақытын реттеу түймелері 11
- **e** Қызарту дәрежесін таңдау
- **f** Қосу/өшіру түймесі
- **g** Жұмыс индикаторлық шамы

3 Нан пісіретін таба
4 Араластыратын қалақ
5 Өлшейтін стақан
6 Шай қасық / үлкен қасық
7 Араластыратын қалақты суыратын ілгек

Бұл өнімдегі дыбыс деңгейі — 66 дБа.

ЖАҢА ҚҰРЫЛҒЫНЫ ҚОЛДАНУ АЛДЫНДА

- Қаптаманы, жапсырмаларды алып, құрылғының іші мен сыртындағы барлық керек-жарақтарды шығарыңыз (A).
- Құрылғының өзін және оның барлық бөлшектерін дымқыл шүберекпен сүртіп шығыңыз.

ІСКЕ ҚОСУ

- Сымын жазып, жерге қосылған қуат көзіне жалғаңыз. Дыбыстық сигнал естілгенде, әдепкі параметр бойынша 1-бағдарлама көрсетіледі (G).
- Құрылғыны алғаш рет қолданғанда, аздаған иіс шығуы мүмкін.
- Тұтқасынан ұстап, нан пісіретін пішінді шығарыңыз. Содан соң араластыратын қалақты орнатыңыз (B - C).
- Тиісті реті бойынша пішінге азық-түліктерді салыңыз («ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР» бөлімін қараңыз). Қосылатын заттар дәл өлшенуі керек (D - E).
- Нан пісіретін пішінді салыңыз (F).
- Қақпағын жабыңыз.
- MENU пернесімен қажетті бағдарламаны таңдаңыз.
- START/STOP пернесін басыңыз. Таймердің екі көрсеткіші жыпылықтай бастайды. Жұмыс индикаторлық шамы жанады (H - I).
- Тамақ піскенде, START/STOP пернесін басып, құрылғыны ток көзінен ажыратыңыз. Нан пісіретін пішінді шығарыңыз. Пішіннің тұтқасы да, қақпақтың ішкі беті де ыстық болатындықтан, тұтқышпен ұстағаныңыз жөн. Нанды ыстық күйі төңкеріп түсіріп, суығанша 1 сағат сөреге қоя тұрыңыз (J).

Нан пешіне үйренгенше, алғаш тәжірибе ретінде «ФРАНЦУЗ НАНЫ» рецептін пайдаланып көруіңізге болады.

KZ

ФРАНЦУЗ НАНЫ (2-бағдарлама)	ҚҰРАМЫ (ш.қ. = шай қасық, ү.қ. = үлкен қасық)	
ҚЫЗАРТУ ДӘРЕЖЕСІ = ОРТАША	1. СУ = 365 мл	3. ҰН = 620 г
САЛМАҒЫ = 1000 г	2. ТҰЗ = 2 ш.қ.	4. АШЫТҚЫ = 1,5 ш.қ.

НАН ПЕШІН ПАЙДАЛАНУ

Бағдарлама таңдау

Мәзір пернесінің көмегімен қажетті бағдарламаны таңдаңыз. пернесін басқан сайын, экрандағы нөмір келесі бағдарламаға ауысады.

1. **Классикалық нан.** Бұл бағдарламаны ақ бөлке нан пісіру үшін пайдаланыңыз.
2. **Француз наны.** Бұл бағдарламаны қабығы қалың дәстүрлі француз ақ нанын пісіру үшін пайдаланыңыз.
3. **Тәтті нан.** Бұл бағдарлама майы мен қанты көбірек тоқаш сияқты рецептілерге жарайды. Дайын қамыр салатын болсаңыз, 750 грамнан асып кетпеуін қадағалаңыз.
4. **Жылдам пісетін нан.** Бұл бағдарламамен ең тез пісетін ақ нан дайындалады. Бұл бағдарламамен піскен нанның тығыздығы басқа бағдарламамен піскендерден жоғары болады.
5. **Бүтін дәндерден дайындалған нан.** Бүтін дәндерден тартылған ұн қосқанда, осы бағдарламаны таңдаңыз.
6. **Глютенсіз нан.** Дайын қамырды пайдаланған дұрыс. Бұл бағдарламамен 1000 г параметрі ғана істейді (глютенсіз нан бағдарламаларын пайдалану туралы ескертулерді көріңіз).
7. **Қарабидай наны.** Қарабидай ұны немесе ұқсас дақылдар (қарақұмық, борай бидай) көп қосатын кезде, осы бағдарламаны таңдаңыз.
8. **Тек пісіру.** Бұл бағдарламамен 10-70 минут пісіруге болады. Оны бөлек таңдап:
   а) «Ашытқан қамыр» бағдарламасы біткен соң;
   ә) піскеннен кейін, суып қалған нанды жылыту немесе қызарту үшін;
   б) нан пісіп жатқанда, ұзақ уақытқа электр қуаты өшіп қалған кезде, пісіру циклын аяқтау үшін пайдалануға болады.
9. **Ашытқан қамыр қамыр.** Бұл бағдарламамен пицца, нан және вафли қамырын илеуге болады. Бұл бағдарламамен тамақ пісірмейді.
10. **Бәліш/кекс.** Қопсытқыш қосылатын торттарды пісіруге арналған бағдарлама. Бұл бағдарламада 750 г параметрі ғана қолданылады.
11. **Ботқа.** Бұл бағдарлама ботқа және күріш пуддингтерін пісіруге арналған.
12. **Тосап/джем.** Бұл бағдарламамен тосап пісіруге болады. **11 және 12-бағдарламаны қосқанда, қақпақтың сыртынан шығатын және ашқанда көтерілетін ыстық будан абай болыңыз.**

Нан салмағын таңдау

пернесімен салмақты таңдаңыз: 500 г, 750 г немесе 1000 г. Таңдалған параметрдің жанынан индикаторлық шам жанады. Салмақ тек ақпарат үшін беріледі. Кейбір бағдарламаларда салмақ таңдалмайды.

Қызарту дәрежесін таңдау

Үш дәрежесі бар: жеңіл, орташа, қатты. Әдепкі параметрді өзгерткіңіз келсе, тиісті параметрдің жанындағы индикаторлық шам жанғанша пернесін басып тұрыңыз. Кейбір бағдарламаларда қызарту дәрежесі таңдалмайды.

Іске қосу және өшіру

Құрылғыны қосу үшін, пернесін басыңыз. Кері санақ басталады. Бағдарламаны тоқтату немесе кейін қосу функциясын өшіру үшін, **3 секунд бойы пернесін басып тұрыңыз.**

НАН ПЕШІНІҢ ЖҰМЫСЫ

1. Қамыр илеу

Бұл бағдарламаны қамырды илеу және ашыту үшін қолданыңыз.
Бұл бағдарламада кепкен жеміс-жидек, зәйтүн, т.б. сияқты азық-түліктерді қосуға болады. Қосатын кезде, дыбыстық сигнал беріледі.
Қадамдар кестесін (нұсқаулықтың соңында) және «Қосымша» бағанын көріңіз. Бұл бағанда дыбыстық сигнал берілгеннен кейін құрылғының экранында көрсетілетін уақыт берілген.

2. Иін қандыру

Қамырдың иін қандыру үшін берілетін уақыт.

3. Ашыту

Ашытқы әсерінен қамыр көтеріліп, иісі шыққанша берілетін уақыт.

4. Пісіру

Қамыр бөлке пішінін алып, қажетті қызарту және қытырлау дәрежесіне сәйкес піседі.

5. Жылуды сақтау

Піскеннен кейін, нан 1 сағат бойы жылы болып тұрады. Дегенмен, піскеннен кейін, нанды бірден түсірген дұрыс.
Бір сағатқа созылатын «Жылуды сақтау» кезеңі барысында экранда «0.00» көрсетіліп тұра береді. Бұл кезең біткенде, құрылғы бірнеше дыбыстық сигнал беріп, автоматты түрде өшеді.

KZ

КЕЙІН ҚОСУ БАҒДАРЛАМАСЫ

15 сағат не одан аз уақыт бұрын тамақтың әзір болатын уақытын таңдап қоюға болады. Кешіктірілген іске қосу бағдарламасы 4, 8, 9, 10, 11 және 12 бағдарламалары үшін қолжетімсіз.

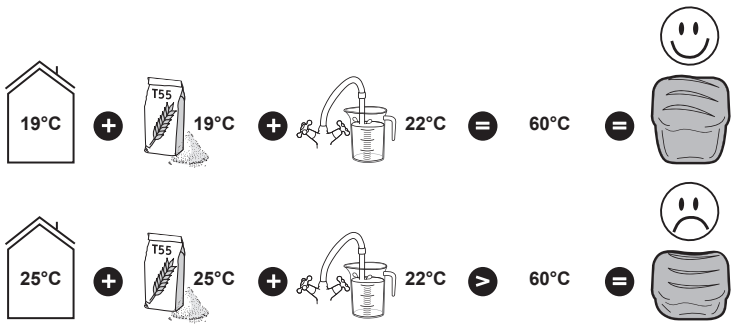
Бұл қадам бағдарламаны, қызарту дәрежесін және салмақты таңдағаннан кейін шығады. Бағдарламаның уақыты көрсетіледі. Сіз бағдарламаны бастайтын сәт пен рецептіңіз дайын болуы керек уақыт арасында уақыт айырмашылығын есептеңіз. Машина бағдарлама ұзақтығын автоматты түрде қосады. Кешіктірілген іске қосуға қатынасу үшін ⊖ түймесін басыңыз. Дисплейде ⏲ кескіні, сонымен бірге әдепкі уақыт (15:00) көрсетіледі. Уақытты орнату үшін ⊖ түймесін басыңыз. ⋮ жанады. Кейін қосу бағдарламасын іске қосу үшін START/STOP пернесін басыңыз.

Уақытты қате таңдап қойсаңыз немесе жай өзгерткіңіз келсе, дыбыстық сигнал шыққанша, START/STOP пернесін басып тұрыңыз. Әдепкі уақыт көрсетіледі. Басынан бастаңыз.

Бұзылып кететін азық-түліктер бар. Шикі сүт, жұмыртқа, йогурт, ірімшік, жеміс-жидек қосылған рецептілер үшін кейін қосу бағдарламасы жарамайды.

ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР

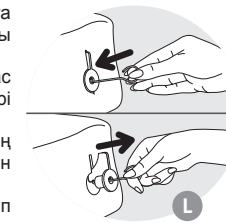
1. Салынған азық-түліктер бөлме температурасында (нұсқау басқаша жазылмаса) болуы және дәл өлшеуі керек. **Сұйықтықтарды жинақтағы өлшегіш стақанмен өлшеңіз. Жинақтағы қасықтың бір жағы үлкен қасық, ал екінші жағы шай қасық мөлшерімен бірдей.** Дұрыс өлшенбесе, нәтиже дұрыс шықпайды. **Нан температура мен ылғалдылыққа өте сезімтал келеді.** Бөлменің іші тым ыстық болғанда, сұйықтықтарды салқындатып құйған дұрыс. Сол сияқты суық кезде суды немесе сүтті жылыту (бірақ 35°C-тан асыруға болмайды) қажет болуы мүмкін.



2. Азық-түліктерді жарамдылық мерзімі біткенше қолданыңыз және салқын, құрғақ жерде сақтаңыз.
3. Ұнды асүй таразысымен дәл өлшеу қажет. **Құрғақ ашытқы пайдаланыңыз** (пакетке салынған).
4. Істеп тұрған құрылғының қақпағын ашпаңыз (нұсқау бойынша ашу керек болмаса).
5. Азық-түліктерді рецептіде көрсетілген мөлшермен және тиісті ретпен салыңыз. Алдымен сұйық, артынан қатты заттарды салыңыз. **Ашытқы сұйықтыққа немесе тұзға тікелей тимеуі керек. Ашытқы тым көп болса, қамыр шектен тыс көтеріліп, артынан түсіп кетуі мүмкін.**

Азық-түліктерді салудың жалпы реті:
- Сұйық заттар (жұмсақ май, сұйық май, жұмыртқа, су, сүт)
- Тұз
- Қант
- Ұнның бір бөлігі
- Ұнтақ сүт
- Қатты азық-түліктер
- Ұнның екінші бөлігі
- Ашытқы

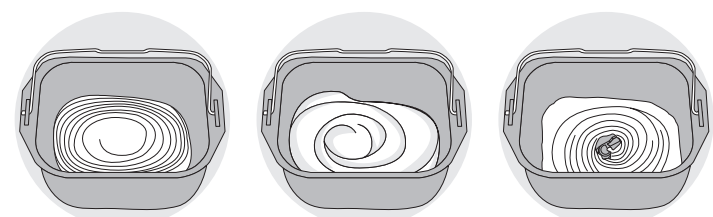
6. Электр қуаты 7 минуттан аз уақытқа өшсе, қайта берілгенде, құрылғы қойылған бағдарламаны жалғастырады.
7. Бір нанды пісіріп алғаннан кейін, екіншісін салмас бұрын 1 сағаттай күте тұру керек. Жұмысына әсері тимеуі үшін, салқындап алғаны дұрыс.
8. Нанды төңкергенде, араластыратын қалақ нанның ішінде қалып қоюы мүмкін. Оны ілгекпен ақырын шығарып алыңыз.
   Ол үшін ілгекті қалақтың ойығына кіргізіп, тартып шығарыңыз.



Глютенсіз нан бағдарламаларын пайдалануға қатысты ескертулер

- Қамырда кесектер болмауы үшін, араласқан ұнды ашытқымен бірге електен өткізу керек.
- Бағдарлама қосылғанда, темір емес қасықпен шетте тұрып қалған заттарды табаның ортасына қарай итеріп жіберу керек.
- Глютенсіз нан дәстүрлі нан сияқты қатты көтерілмейді. **Кәдімгі нанға қарағанда тығыз әрі ақшыл болады.**
- Түрлі дайын қамырлардың нәтижелері де әр түрлі болады: рецептілерді бейімдеу керек. Сондықтан алдымен сынап көрген дұрыс (төмендегі мысалды қараңыз).

Мысал: сұйықтық мөлшерін бейімдеу.



Тым сұйық **Дұрыс** **Тым қою**

Ерекшелік: бәліштер/кекстердің қамыры кәдімгідей сұйық болуы керек.

KZ

АЗЫҚ-ТҮЛІКТЕР ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

Ашытқы: Нан арнайы ашытқымен дайындалады. Ондай ашытқының мынадай түрлері болады: сығылған шағын кесектер, сұйылтылатын белсенді құрғақ ашытқы және лездік құрғақ ашытқы. Ашытқы дүкендерде сатылады (наубайханада немесе азық-түлік дүкенінде), бірақ наубайшыдан сығылған ашытқы алса да болады.
Ашытқыны басқа азық-түліктермен бірге бірден құрылғының пішініне салу керек. Біркелкі таралуы үшін, сығылған ашытқыны қолмен үгітіп салған дұрыс.

Мөлшер талаптарын сақтаңыз (төмендегі салыстырма кестені қараңыз).

Құрғақ және сығылған ашытқы мөлшері мен салмағының салыстырмасы:

Құрғақ ашытқы (ш.қ.)	*1*	*1,5*	*2*	*2,5*	*3*	*3,5*	*4*	*4,5*	*5*
Сығылған ашытқы (г)	*9*	*13*	*18*	*22*	*25*	*31*	*36*	*40*	*45*

Ұн: Рецептіде басқаша көрсетілмесе, бидай ұнын қолданған дұрыс болады. Тоқаш (бриошь) немесе басқа да нан түрлерін пісіруге арналған түрлі ұндар қоспасын пайдаланғанда, қамырдың жалпы салмағы (ұн + су) 750 грамнан аспағын жөн.
Ұнның сапасына байланысты піскен нан да әрқалай болады.
- Қоршаған ортаға (ылғалдылық) байланысты қасиеттері өзгеріп тұратындықтан, ұнды ауа өтпейтін контейнерде сақтаған дұрыс. Қамырға сұлы, кебек, бидай өскінін, қарабидай немесе бүтін дәндерді қосып жіберсе, нанның тығыздығы артып, үлпілдек болмайды.
- Ұнның құрамындағы бүтін дәндер мөлшері неғұрлым көп болса, яғни бидай дәндерінің сыртқы қабығын неғұрлым көбірек қамтыса (T>55), қамыр азырақ көтеріліп, тығыздығы арта түседі.
- Дүкенде сатылатын дайын қамырды пайдалануға да болады. Ондай қамырды пайдаланғанда, құрылғы өндірушісінің кеңестерін назарға алыңыз.

Глютенсіз ұн: Нан пісіру үшін мұндай ұн түрлерін көптеп пайдаланғанда, глютенсіз нан пісіру бағдарламасын қолдану керек. Глютені жоқ ұндардың алуан түрлісі болады. Олардың ең жиі кездесетіндері: қарақұмық ұны, күріш ұны (ақ немесе бүтін дәнді), киноа ұны, жүгері ұны, талшын ұны, тары ұны, бал жүгері ұны.

Глютенсіз нан пісіргенде, глютен беретін иілгіштікті қамтамасыз ету үшін әр түрлі ұндарды араластырып, қоюландырғыш қосу қажет.

Глютенсіз нанға арналған қоюландырғыштар: Консистенциясы дұрыс болуы және глютен иілгіштігін беру үшін, қамырға ксантан және/немесе гуар шайырын қосуға болады.

Дайын глютенсіз қамырлар: Құрамына қоюландырғыштар қосылатындықтан және глютен жоқ екеніне сенімді бола алатындықтан (кейбіреулерінде тек табиғи заттар қолданылған), мұндай қамырды пайдаланған өте ыңғайлы.
Дайын глютенсіз қамырлар әр түрлі болатындықтан, піскенде де әрқалай шығады.

Қант: Қант кесектерін салмаңыз. Қанттан ашытқы өсіп, нанның дәмі жақсарады, сырты қызарып піседі.

Тұз: Ашытқының белсенділігін реттеп, нанға дәм береді.
Қамыр илеудің алдында тұз ашытқыға тимеуі керек.
Нанның құрылымын жақсартады.

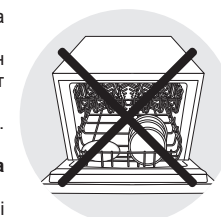
Су: Ашытқыны суландырып, белсендіреді. Сонымен бірге ұндағы крахмалды белсендіріп, қамырдың бөлке пішінін алуына жағдай жасайды. Суды толықтай немесе жартылай сүтпен немесе басқа сұйықтықпен алмастыруға болады. **Сұйықтықтар бөлме температурасында болуы керек, тек глютенсіз нан үшін ғана жылы су (шамамен 35°C) қажет.**

Майлар: Майдан нан үлпілдек болады. Ұзағырақ сақталады. Май тым көп болса, қамыр баяу көтеріледі. Сары майды кесектерге турап немесе жұмсартып салу керек. Ерітіп салмаған жөн. Ашытқының сулануына кедергі келтіретіндіктен, май ашытқыға тікелей тимеуі керек.

Жұмыртқа: Нанның түсін және иісін жақсартады, қамырдың иын қандырады. Жұмыртқа салғанда, сұйықтық мөлшерін азайту керек. Жұмыртқаны жарып, рецептіде көрсетілген мөлшерге жеткенше, сұйықтық қосыңыз.
Рецептілер 50 г орташа жұмыртқаларға арналған, одан үлкен болса, ұнды көбірек қосыңыз, одан кіші болса, ұнды азырақ салыңыз.

Сүт: Сүттің эмульгациялық әсері бар, сондықтан тұрақты жасушалар көбірек түзіліп, бөлкенің түрі жақсара түседі. Сұйық немесе ұнтақ сүт қосуға болады. Ұнтақ сүт қолданылса, тиісті су мөлшерін қосыңыз: жалпы мөлшері рецептіде көрсетілгенмен бірдей болуы керек.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ



- Құрылғыны ток көзінен ажыратып, толық суығанша күтіңіз.
- Ыстық сабынды сумен пішінді және араластыратын қалақты жуыңыз. Қалақ табада қалса, 5-10 минут жібітіп қойыңыз.
- Басқа бөліктерін дымқыл губкамен тазалаңыз. Жақсылап кептіріңіз.
- **Ешқай бөлігін ыдыс жуғыш машинаға салуға болмайды (K).**
- Тұрмыстық химия, қырғыш жөкелерді және спиртті пайдалануға болмайды. Жұмсақ, дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- Құрылғының өзін немесе қақпағын суға малуға болмайды.

KZ

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ НҰСҚАУЛЫҒЫ

Күткен нәтиже алынған жоқ па? Мына кесте сізге көмек үшін берілген.	Нан тым қатты көтеріледі	Нан қатты көтерілгеннен кейін түсіп кетеді	Нан дұрыс көтерілмейді	Сырты дұрыс қызармайды	Бүйір жақтары қоңырланғанымен іші дұрыс піспейді	Бүйірі мен жоғарғы жақ беттерінде ұн қалады
						
Пісіп жатқанда, START/STOP түймесі басылған.				●		
Ұны аз.		●				
Ұны көп.			●			●
Ашытқысы аз.			●			
Ашытқысы көп.		●		●		
Суы аз.			●			●
Суы көп.		●			●	
Қанты аз.			●			
Ұнның сапасы нашар.			●	●		
Қосылған заттардың арақатынасы дұрыс емес (тым көп).	●					
Су тым ыстық.		●				
Су тым суық.			●			
Бағдарлама дұрыс таңдалмаған.			●	●		

ТЕХНИКАЛЫҚ АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ НҰСҚАУЛЫҒЫ

МӘСЕЛЕ	СЕБЕБІ - ШЕШІМІ
Араластыратын қалақ табадан шықпайды.	• Су құйып, жібітіп қойыңыз.
START/STOP пернесін басқанда, ештеңе өзгермейді.	• Экранда «E01» қателік белгісі көрсетіліп, жыпылықтайды, дыбыстық сигнал беріледі: құрылғы тым ыстық. Қайта қолдану үшін, 1 сағат күту қажет. • Экранда «E00» қателік белгісі көрсетіліп, жыпылықтайды, дыбыстық сигнал беріледі: құрылғы тым суып кеткен. Бөлме температурасына дейін жылығанша күтіңіз. • Экранда «HHH» немесе «EEE» көрсетіліп, жыпылықтайды, дыбыстық сигнал беріледі: құрылғы бұзылды. Құрылғыны өкілетті мамандарға көрсету керек. • Кейін қосу бағдарламасы қойылды.
START/STOP басқанда, қозғалтқыш қосылады, бірақ қалақ істемейді.	• Пішін дұрыс салынбаған. • Араластыратын қалақ жоқ немесе дұрыс салынбаған. Жоғарыда аталған екі жағдайда құрылғыны START/STOP түймесін басып тұру арқылы өшіріңіз. Бағдарламаны басынан қойыңыз.
Кейін қосу бағдарламасымен нан дұрыс көтерілген жоқ немесе ешқандай әрекет болған жоқ.	• Кейін қосу бағдарламасын қойғаннан кейін, START/STOP пернесін басуды ұмытып кеттіңіз. • Ашытқы тұзға және/немесе суға тиген. • Араластыратын қалақ жоқ.
Күйген иіс шығады.	• Қосылған заттардың бір бөлігі табаның сыртына түскен: құрылғыны қуат көзінен ажыратып, суығаннан кейін, тазалағыш зат қоспай, дымқыл губкамен тазалаңыз. • Қосылған заттардың, әсіресе сұйықтықтың мөлшері тым көп. Рецептіде берілген мөлшерді сақтаңыз.

KZ

دليل استكشاف الأعطال لتحسين الوصفات

إن لم تحصل على النتائج التي تتوقعها سوف تلقى المساعدة في هذا الجدول	الخبز لا يرتفع كثيراً	يهبط الخبز كثيراً بعد إرتفاعه	الخبز لا يرتفع بما فيه الكفاية	التحميص ليس ذهبياً بما فيه الكفاية	الجوانب مُحمّصة ولكن الرغيف غير مكتمل الطهي	قمة الرغيف وجوانبه عليها طحين
تم الضغط على الزر (START/STOP) أثناء عملية الخَبْز				●		
كمية الطحين غير كافية		●				
كمية الطحين كثيرة			●			●
الخميرة غير كافية			●			
الخميرة زائدة		●		●		
كمية الماء غير كافية			●			●
كمية الماء زائدة		●			●	
السكر غير كافٍ			●			
كمية الطحين قليلة			●	●		
مقادير المكونات غير صحيحة (زائدة)	●					
الماء ساخن جداً		●				
الماء بارد جداً			●			
خطأ في اختيار البرنامج			●	●		

دليل استكشاف الأعطال التقنية

المُشـــكـــلات	الأســـباب - الحـــلـــول
ذراع العجن ملتصقة في الوعاء	• يجب نقعها قبل إزالتها
بعد الضغط على الزر (START/STOP) لا يحدث أي شيء.	• يُعرض الرمز EO1 على الشاشة وهو يومض، فيطلق الجهاز إشارات صوتية : الجهاز حار جداً. انتظر ساعة واحدة بين كل دورتين. • يُعرض الرمز EOO على الشاشة وهو يومض، فيطلق الجهاز إشارات صوتية : الجهاز بادر جداً. انتظر الى أن يعود الى حرارة الغرفة. • يُعرض الرمزان HHH أو EEE على الشاشة وهما يومضان، فيطلق الجهاز إشارات صوتية : عطل طارىء. يجب تصليح الآلة بواسطة أشخاص مُعتمدين للقيام بهذا العمل. • تمت برمجة التشغيل المؤجل.
بعد الضغط على الزر (START/STOP) ينطلق المُحرّك ولكن العجن لا يتم.	• لم يتم تركيب الوعاء بشكل صحيح. • ذراع العجن غير موجودة أو أنها غير مُركبة بشكل صحيح. في كلا الحالتين السابقتين، أوقف تشغيل الجهاز يدوياً بالضغط طويلاً على الزر (START/STOP). أعد تنفيذ الوصفة من البداية.
بعد التشغيل المؤجل، لا يرتفع الخبز بما فيه الكفاية، أو لا يحدث أي شيء.	• لقد نسيت أن تضغط على الزر (START/STOP) بعد تفعيل برنامج التشغيل المؤجل. • لقد تم الإتصال بين الخميرة والملح/ أو الماء. • ذراع العجن غير موجودة.
رائحة شيء يحترق.	• بعض المكونات قد سقطت خارج الوعاء : افصل الجهاز عن التيار الكهربائي، واتركه لكي يبرد ، ثم نظف الوعاء من الداخل بإسفنجة رطبة بدون أي مواد تنظيف. • لقد حدث طوفان بالمكونات: كمية المكونات كبيرة جداً، لاسيّما السوائل. يُرجى اتباع النسب المُعطاة في الوصفة.

معلومات حول المكوّنات

الخميرة : يتكون الخبز باستخدام خميرة الخبّاز. ويباع هذا النوع من الخميرة في عدة أشكال: مكعبات صغيرة من الخميرة المضغوطة، الخميرة الجافة النشطة لإعادة ترطيبها أو الخميرة الجافة الفورية. تُباع الخميرة في محلات السوبر ماركت (المخابز أو محلات الأطعمة الطازجة)، ولكن يمكنك أيضا شراء الخميرة المضغوطة من الخبّاز.
يجب أن تدمج الخميرة مباشرة مع المكونات الأخرى في الجهاز. ومع ذلك تُفتّت الخميرة المضغوطة بين أصابعك لتسهيل توزيعها.

يُرجى اتباع الكميات الموصى بها (انظر المعدلات في الرسم البياني أدناه).

الكمية / الوزن متساويان بين الخميرة الجافة والخميرة المضغوطة:

الخميرة الجافة (ملعقة صغيرة)	١	١,٥	٢	٢,٥	٣	٣,٥	٤	٤,٥	٥
خميرة مضغوطة (جرام)	٩	١٣	١٨	٢٢	٢٥	٣١	٣٦	٤٠	٤٥

الطحين : نوصي باستخدام الطحين T55، ما لم تنص الوصفة على خلاف ذلك. عند استخدام خلطات من أنواع طحين أخرى خاصة من أجل الخبز، البريوش أو الخبز والحليب، يجب أن لا يتجاوز الوزن 750 جرام من العجين في المجموع العام (طحين + ماء).
اعتمادا على نوعية الطحين، قد تختلف أيضا نتائج صنع الخبز.

- يُحفظ الدقيق في وعاء مغلق بإحكام، حيث أن الطحين يتفاعل مع تقلبات الظروف المناخية (الرطوبة). إن إضافة الشوفان، النخالة، جنين القمح، الجاودار، أو الحبوب الكاملة إلى عجينة الخبز، سوف يُنتج خبزاً أكثر كثافة وأقل رقة.
- ويستند أكثر طحين الحبوب الكاملة، لأنه يحتوي على جزء من الطبقات الخارجية من حبوب القمح (T> 55)، وكلما انخفض ارتفاع الخبز، تزيد كثافته.
- سوف تجد أيضا تحضيرات تجارية جاهزة للاستخدام في صنع الخبز. يرجى الرجوع إلى توصيات الشركة المُصنّعة لاستخدام هذه التحضيرات.

الطحين الخالي من الغلوتين : استخدام كميات كبيرة من أنواع الطحين هذه لصنع الخبز، يتطلب استعمال برنامج الخبز الخالي من الجلوتين. هناك عدد كبير من أنواع الطحين التي لا تحتوي على الغلوتين. أشهرها طحين الحنطة السوداء وطحين الأرز (إما الأرز الأبيض أو أرز الحبوب الكاملة)، طحين الكينوا، طحين الذرة، طحين الكستناء، طحين الزوان وطحين الذرة السكرية.

للخبز الخالي من الجلوتين، ولمحاولة إعادة المرونة الى عجينة هذا النوع من الخبز، لا بد من خلط عدة أنواع من الطحين الغير مُخصص لصنع الخبز وإضافة مواد مُساعدة للسماكة.

مواد مُساعدة لسماكة الخبز الخالي من الجلوتين : للحصول على الاتساق السليم ولمحاولة توفير المرونة للغلوتين، يمكنك إضافة بعض صمغ الزنتان و / أو صمغ الغوار إلى التحضيرات.

التحضيرات الجاهزة الخالية من الغلوتين : تجعل من السهل صنع الخبز الخالي من الجلوتين لأنها تحتوي على مكثفات ولها ميزة كونها مضمونة خلوها تماما من الغلوتين - بعضها الآخر أيضا من المواد العضوية.
جميع العلامات التجارية الجاهزة للاستعمال المستحضرات الخالية من الغلوتين لا تعطي نفس النتائج.

السكر : لا تستخدم كتل السكر. السكر يغذي الخميرة، ويعطي نكهة طيبة إلى الخبز ويحسن لون القشرة.

الملح : ينظم نشاط الخميرة ويعطي نكهة للخبز.
ويجب ألا يتلامس الملح مع الخميرة قبل بداية الإعداد.
وهو يدخل أيضا في تحسين تركيبة العجين.

الماء : الماء يُرطّب وينشط الخميرة. كما أنه يرطب أيضا نشا الدقيق ويُمكن من تشكيل الرغيف. يمكن استبدال الماء، كليا أو جزئيا، بالحليب أو بالسوائل الأخرى. **تُستخدم السوائل في درجة حرارة الغرفة، باستثناء الخبز الخالي من الجلوتين، الذي يتطلب استخدام الماء الدافئ (حوالي ٣٥ درجة مئوية).**

AR

الدهون والزيوت : الدهون تجعل الخبز رقيقاً وهشّاً. كما أنها سوف تبقيه بشكل أفضل ولمدة أطول. الكثير من الدهون يؤدي إلى إبطاء ارتفاع العجين. فإذا كنت تستخدم الزبدة، قطّعها الى قطع صغيرة أو خففها. ولا تمزج الزبدة المذابة. يجب منع الدهون من ملامسة الخميرة، لأن الدهون تمنع ترطيب الخميرة.

البيض : يُحسن البيض في لون الخبز ويُساعد على تكوين جيد للرغيف. إذا كنت تستخدم البيض، خفف من كمية السائل وفقا لذلك. اكسر البيض وأضف السائل الضروري الى أن تحصل على كمية السائل حسب ما هو مبيّن في الوصفة.
وقد تم تصميم وصفات لإستعمال أحجام متوسطة من البيض بحجم 50 جرام، أمّا إذا كان البيض أكبر حجماً ، يُضاف بعض الطحين. إذا كان البيض أصغر حجماً، يُضاف القليل فقط من الطحين.

الحليب : للحليب تأثير على الاستحلاب الذي يؤدي إلى خلق خلايا أكثر انتظاما، وبالتالي يُعي منظراً جذاباً للرغيف. يمكنك استخدام الحليب الطازج أو الحليب المجفف. إذا كنت تستخدم الحليب المجفف، أظف كمية المياه المحجوزة في البداية للحليب: يجب أن يكون المجموع الكلي للحجم مساو للحجم المبين في الوصفة.

التنظيف والصيانة



- افصل الجهاز عن التيار الكهربائي وانتظر حتى يبرد تماما.
- أغسل الوعاء وذراع العجن باستخدام الماء الساخن والصابون. إذا بقيت ذراع العجن في الوعاء، تُنقع بالماء لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق.
- تُنظف المرفقات الأخرى باسفنجة رطبة. ثم تُجفف تماما.
- **أي جزء من أجزاء آلة صنع الخبز هو غير قابل للتنظيف في جلاّية الصحون - K.**
- لا تستخدم أي من مواد التطهير المنزلية، أو الإسفنجات المعدنية أو الكحول. استخدم فقط قطعة قماش ناعمة ورطبة.
- لا تغمر جسم الجهاز أو الغطاء التابع له بالماء ابداً.

التشغيل المؤجّل للبرامج

تستطيع برمجة الجهاز لضمان جهوزية تحضيراتك في الوقت الذي تختاره مُسبقاً، ويصل إلى 15 ساعة. برنامج التشغيل المؤجل ليس متوفراً في البرامج التالية : 4، 8، 9، 10، 11 و 12.

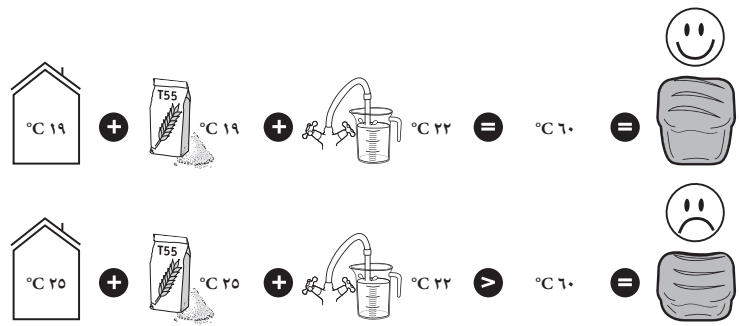
تحدث هذه الخطوة بعد اختيار البرنامج، لون التحميص والوزن. يتم عرض وقت البرنامج.احسب الزمن بين وقت تشغيل البرنامج والوقت الذي يجب أن ينتهي فيه التحضير. سوف يقوم الجهاز بتضمين هذا الوقت أوتوماتيكياً في البرنامج. لتفعيل برنامج التشغيل المؤجل اضغط على الزر ⊖ . سيُعرض على الشاشة الرمز ⏱ الذي يدل على الوقت الإفتراضي (15:00) . لتثبيت الوقت اضغط على الزر ⊖ . يُضاء الرمز ⁚. اضغط على الزر START/STOP لإطلاق برنامج التشغيل المؤجل.

إذا قمت بخطأ ما أو كنت ترغب في تعديل ضبط الوقت، اضغط باستمرار على المفتاح START/STOP حتى تُطلق منه إشارة صوتية. يتم عرض الوقت الافتراضي. إبدأ العملية مرة أخرى.

بعض المكونات قابلة للتلف. لا تستخدم برنامج التشغيل المؤجل لتحضير وصفات تحتوي على الحليب النيء، والبيض، واللبن الزبادي، والجبن والفواكه الطازجة.

نصائح عملية

1. يجب أن تكون جميع المكونات المستعملة بدرجة حرارة الغرفة (ما لم ينص على خلاف ذلك)، ويجب أن توزن بدقة. **يتم قياس السوائل باستخدام كوب القياس المُتدرّج المرفق. استخدم ملعقة القياس المرفقة، الملاعق الكبيرة من جهة، والملاعق الصغيرة من جهة أخرى.** القياسات الغير دقيقة ستؤدي إلى نتائج سيئة. **إعداد الخبز حساس جدا لظروف الحرارة والرطوبة.** خلال الطقس الحار، يُستحسن استخدام سوائل أكثر برودة من المعتاد. وبالمثل، أثناء الطقس البارد، قد يكون من الضروري تدفئة الماء أو الحليب (لا تتجاوز 35 درجة مئوية).

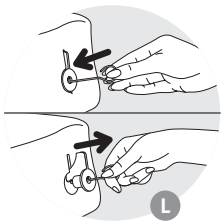


2. استعمل المكونات قبل موعد «أفضل وقت لإستعمالها»، واحتفظ بها في مكان بارد وجاف.
3. يجب أن يوزن الدقيق بدقة باستخدام ميزان المطبخ. **استعمل خميرة الخباز الجافة النشطة** (التي توجد في المغلفات).
4. تجنب فتح الغطاء أثناء الاستعمال (ما لم يُطلب خلاف ذلك).
5. اتبع الترتيب الدقيق للمكونات والكميات المشار إليها في الوصفات. أولا السوائل، ثم المواد الصلبة. **يجب ألا تتلامس الخميرة مع السوائل أو مع الملح. الكثير من الخميرة تضعف بنية العجين، والتي من المفترض أن ترتفع كثيرا، مما يؤدي الى ارتخائها في وقت لاحق أثناء الطهي.**

التسلسل العام الذي يجب اتباعه :

- السوائل (زبدة مُخففة، زيت، بيض، ماء، حليب)
- ملح
- سكر
- النصف الأول من كمية الطحين
- حليب مجفف
- المكونات الصلبة المحددة
- النصف الثاني من كمية الطحين
- خميرة

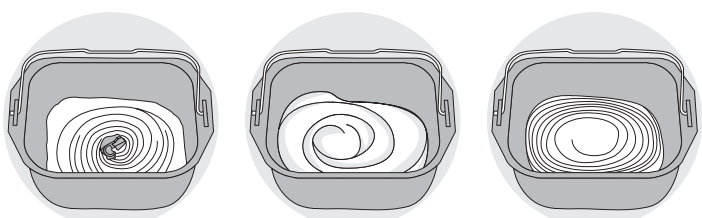
6. خلال انقطاع التيار الكهربائي لأقل من 7 دقائق، فإن آلة صنع الخبز تحتفظ بوضعيتها، وستستأنف عملها بمجرد عودة التيار الكهربائي.
7. إذا كنت ترغب في الحصول على دورة خبز أخرى مباشرة، انتظر حوالي ساعة واحدة تقريباً بين كل من الدورات للسماح للجهاز أن يبرد ولمنع أي تأثير سلبي محتمل على صنع الخبز.
8. عندما توقف تشغيل آلة صنع الخبز، قد تبقى ذراع العجن عالقة في الداخل. في هذه الحالة، استخدم الخطّاف لإزالتها بلطف. للقيام بذلك، ادخل الخطّاف في عمود ذراع العجن، ومن ثم تُرفع ويتم إزالتها.



تحذيرات عند استعمال برامج الخبز الخالي من الجلوتين

- يجب أن يُنخل المزيج من أنواع الدقيق بالإضافة الى الخميرة لمنع تكتله.
- عندما يتم تشغيل البرنامج، فمن الضروري المساعدة في عملية العجن: تُكشط المكونات غير المخلوطة على الجانبين نحو وسط الوعاء باستخدام ملعقة غير معدنية.
- لا يمكن أن يرتفع الخبز الخالي الغلوتين بالقدر الذي يرتفع فيه الخبز التقليدي. **سيكون كثيف الاتساق أكثر، ولونه أفتح من الخبز العادي.**
- لا تعطي جميع العلامات التجارية نفس النتائج: قد يكون من الضروري تعديل الوصفات. ولذلك فإننا نوصي بإجراء بعض الاختبارات (انظر المثال أدناه).

على سبيل المثال : ضبط كمية السوائل



شديدة السيولة | **جيدة** | **شديدة الجفاف**

استثناء : عجينة الكيك يجب أن تبقى سائلة

إستعمال آلة صنع الخبز

إختيار البرنامج الصحيح

MENU استعمل قائمة المفاتيح لإختيار البرنامج الذي تريد. وفي كل مرة تضغط على المفتاح MENU، يتغير الرقم على شاشة العرض الى رقم البرنامج الذي يليه.

1. **الخبز العادي.** يُستعمل هذا البرنامج لصنع رغيف الساندويتش، من وصفات الخبز الأبيض.
2. **الخبز الفرنسي.** يُستعمل هذا البرنامج لصنع الخبز الفرنسي التقليدي من وصفات الخبز الأبيض الذي يتميز بطبقة تحميص سميكة.
3. **الخبز الحلو.** يُناسب هذا البرنامج صنع خبز البريوش الذي يحتوي على كمية أكبر من السكر والدسم. في حال استعمالك للتحضيرات الجاهزة للإستعمال، لا تتعدى إجمالي وزن العجينة الـ ٧٥٠ جرام.
4. **الخبز السريع.** يُستعمل هذا البرنامج لصنع الخبز الأبيض السريع الخَبْز. هذا الخبز الذي يُصنع بواسطة هذا البرنامج يحتوي على نسيج كثيف يزيد عن الخبز الذي يُصنع بواسطة برامج أخرى.
5. **خبز الحبوب الكاملة.** يمكن اختيار هذا البرنامج عند استعمال طحين الحبوب الكاملة.
6. **الخبز الخالي من الجلوتين.** ننصح باستعمال المزيج الجاهز لهذا النوع. لا يُسمح في هذا البرنامج أن تزيد الكمية عن ١٠٠٠ جرام (انظر تحذيرات استعمال برامج الخبز الخالي من الغلوتين).
7. **خبز الجاودار.** يمكن اختيار هذا البرنامج عند استعمال كمية كبيرة من دقيق الجاودار أو الحبوب الأخرى من هذا النوع (مثل الحنطة السوداء، القمح).
8. **للطهي فقط.** يُستعمل هذا البرنامج للطهي لمدة ١٠ الى ٧٠ دقيقة. يمكن اختياره من تلقاء نفسه ويمكن استعماله لما يلي:
   أ) بعد الانتهاء من برنامج اختمار العجين،
   ب) لإعادة تسخين أو تحميص سطح الخبز المخبوز مسبقاً أن أصبح بارداً،
   جـ) لإنهاء الطهي في حال انقطاع التيار الكهربائي لفترات طويلة خلال دورة الخبز.
9. **العجينة المختمرة.** يُستخدم هذا البرنامج لصنع وصفات عجينة البيتزا، عجينة الخبز، وعجينة الوافل. هذا البرنامج لا يطهو الطعام.
10. **الكيك.** يُستعمل هذا البرنامج لصنع الكيك باستعمال الباكينج باودر. يجب أن لا تزيد الكمية عن ٧٥٠ جرام.
11. **العصيدة.** يُستعمل هذا البرنامج لصنع العصيدة ووصفات بودنغ الأرز.
12. **المربى.** يُستعمل هذا البرنامج لصنع المربى المنزلي. **عند استعمال البرنامج 11 و 12، يُرجى الإنتباه من نفث البخار ، وخروج الهواء الساخن عند فتح الغطاء.**

إختيار وزن الخبز

AR اضغط على الزر لضبط الوزن المختار - ٥٠٠ جرام ، ٧٥٠ جرام أو ١٠٠٠ جرام. يُضاء المؤشر الضوئي مقابل الضبط الذي اخترته. تهدف قراءة الوزن فقط للمعلومات. في بعض البرامج، ليس بالإمكان اختيار الوزن. يُرجى.

إختيار لون التحميص

ثلاثة خيارات مُتاحة: خفيفة / متوسطة / داكنة. إذا أردت تعديل الضبط الإفتراضي، اضغط على الزر الى أن يُضيء المؤشر الضوئي المقابل للضبط الذي اخترته. في بعض البرامج الأخرى ، لن يمكن اختيار لون التحميص. يُرجى العودة الى جدول الدورات الموجود في آخر هذا الدليل.

تشغيل/ إيقاف

اضغط على الزر START STOP لتشغيل الجهاز. ويبدأ العد العكسي. لإيقاف البرنامج أو إلغاء بداية التشغيل المؤجلة، **اضغط على الزر START STOP لمدة ٣ ثوان.**

تشغيل آلة صنع الخبز

يُشير جدول الدورات (الموجود في آخر هذا الدليل) الى انتهاء مُختلف الخطوات حسب البرنامج الذي تم اختياره. ومؤشّر ضوئي يدل على الخطوة التي تجري حاليا.

1. العجن

يُستعمل هذا البرنامج لتكوين وبناء هيكل العجينة وقدرتها على الإرتفاع بشكل صحيح.
خلال هذه الدورة، يمكنك إضافة المكونات: فواكه مُجفّفة، زيتون، الخ.. . وتنطلق إشارة صوتية لتشير الى العمل الذي تقوم به.
يُرجى العودة الى جدول الدورات (الموجود في آخر هذا الدليل) وإلى عمود الجدول الإضافي «extra».
يُشير هذا العمود الى الوقت الذي سوف يُعرض على شاشة المنتج عند انطلاق الإشارة الصوتية.

2. الإستراحة

تُترك العجينة لتتمدد لتحسين جودة العجين.

3. الرفع

هو الوقت المُستغرق أثناء عمل الخميرة لتُخمّر الخبز وتُكسبه رائحته الخاصة.

4. الطهي

هو أن تتحول العجينة الى رغيف، وضمان لون التحميص المرغوب ومستوى القرمشة.

5. الحفاظ على الخبز ساخناً

يبقى الخبز ساخناً لمدة ساعة واحدة بعد الطهي. ومع ذلك فمن المستحسن إيقاف التشغيل بمجرد أن تنتهي عملية الطهي.
تستمر الشاشة بعرض الرمز «0:00» خلال الساعة التي يبقى فيها الخبز ساخناً. بعد انتهاء الدورة، يتوقف الجهاز أوتوماتيكياً بعد أن يُطلق عدة إشارات صوتية.

وصـف الأجـــزاء

1 الغطاء
2 لوحة التحكم
a شاشة العرض
b منتقي البرامج
c منتقي الوزن
d زر لتحديد التشغيل المؤجل و ضبط الوقت للبرنامج 11
e منتقي درجة التحميص
f زر تشغيل/توقف
g مؤشر ضوئي للتشغيل
3 وعاء الخُبز
4 ذراع العجن
5 كوب متدرج للقياس
6 ملعقة صغيرة للقياس/ ملعقة كبيرة للقياس
7 مُلحق الخطّاف لرفع ذراع العجن.

مقياس مستوى قوة الصوت الصادرة عن هذا المنتج هي ٦٦ ديسبل.

قبـل الإســتعمال للمـرة الأولى

- تُزال جميع مواد التغليف، وتُرفع الملصقات عن الجانبين، وعن خارج المنتج - A.
- تُنظّف جميع المرفقات بالإضافة الى المنتج بواسطة قطعة قماش رطبة.

بـدايـة تشـغيل سـريعة

- يُمـدد السـلك الكهربـائي الى آخـره ويوصـل بمقبـس كهربـائي مـؤرّض. وبعـد سـماع الإشـارة الصوتيـة ، يُعـرض البرنامـج رقـم 1 افتراضيـاً - G.
- قد يصدر عن المنتج القليل من الرائحة عند الإستعمال للمرة الأولى.
- ارفع وعاء الخُبز برفع المقبض. ثم ركب بعد ذلك ذراع العجن - B - C.
- تُضـاف المكونـات في الوعـاء بالمقاديـر المنصـوص عليهـا (انظـر الفقـرة تحـت العنـوان نصيحـة عمليـة). مـع التأكـد بـأن مقاديـر المكونـات قـد تـم وزنهـا بدقـة - D - E.
- أدخل وعاء الخبز- F.
- أغلق الغطاء.
- اختر البرنامج الذي تريده باستعمال المفتاح MENU.
- إضغط على المفتاح START/STOP. تبدأ نقطتا المؤقت بالوميض. يُضاء المؤشر الضوئي للتشغيل H - I.
- عنـد انتهـاء دورة الطهـي، اضغـط عـلى الـزر START/STOP وافصـل صانعـة الخبـز عـن التيـار الكهربـائي. ارفـع وعـاء الخبـز. اسـتعمل دائمـاً قفـازات الفـرن، لأن مقبـض الوعـاء بالإضافـة الى الجانـب الداخـلي للغطـاء يكونـان عـادة سـاخنين. اخـرج الخبـز بينـما لا يـزال سـاخناً، وضعـه فـوق رف لمـدة سـاعة واحـدة لـكي يـبرد - J.

للتعرف أكثر على تشغيل آلة الخبز، نقترح محاولة تنفيذ وصفة الخبز الفرنسي كالخبز الأول.

الخبز الفرنسي (البرنامج رقم 2)	المكونات - tsp = ملعقة صغيرة - tbsp = ملعقة كبيرة	
لون التحميص = متوسط	١- ماء = ٣٦٥ مللتر	٣- طحين = ٦٢٠ جرام
الوزن = ١٠٠٠ جرام	٢- ملح = ٢ tsp	٤- خميرة ١,٥ tsp

راهنمای عیب یابی فنی و مهندسی

مشـــکـلات	علـت - راه حل
همزن ورز دادن در تابه گیر کرده است	• اجازه دهد قبل از خارج کردن خیس بخورد.
پس از فشار دادن START/STOP هیچ اتفاقی نمی افتد	• EO1 نمایش داده می شود و بر روی صفحه نمایش چشمک می زند، دستگاه بوق میزند : دستگاه بیش از حد داغ است. ۱ ساعت بین ۲ چرخه صبر کنید. • EOO نمایش داده می شود و بر روی صفحه نمایش چشمک می زند، دستگاه بوق می زند: دستگاه بیش از حد سرد است. صبر کنید تا به دمای اتاق برسد. • EEE یا HHH نمایش داده می شود و بر روی صفحه چشمک می زند، دستگاه بوق می زند: درست کار نکردن. دستگاه باید توسط پرسنل مجاز سرویس شود. • شروع باتاخیر برنامه ریزی شده است.
پس از فشار دادن START/STOP موتور روشن است اما هیچ ورز دادنی اتفاق نمی افتد	• تابه به درستی قرار داده نشده است. • همزن ورز دادن گم شده یا به درستی نصب نشده است. در دو مورد ذکر شده در بالا، دستگاه را با فشار طولانی بر روی دکمه START/STOP به صورت دستی متوقف کنید. دستورالعمل را دوباره از ابتدا شروع کنید.
پس از یک شروع با تاخیر، نان به اندازه کافی ورنیامده یا هیچ چیز اتفاق نمی افتد	• پس از برنامه ریزی شروع برنامه باتاخیر فراموش کردید که فشار دهید START/STOP. • مخمر در تماس با نمک و/یا آب می باشد. • همزن ورز دادن گم شده است.
بوی سوخته.	• برخی مواد خارج از تابه افتاده اند: دستگاه را از برق بکشید، بگذارید خنک شود، سپس داخل را با یک اسفنج مرطوب بدون هیچگونه محصول تمیز کردن تمیز کنید. • آماده سازی لبریز شده است: مقدار مواد مورد استفاده به ویژه مایعات بیش از حد بزرگ است. تناسب داده شده در دستورالعمل را دنبال کنید.

چربی و روغن: چربی نان را پف کرده میکند. نان را بهتر و طولانی تر حفظ خواهد کرد. چربی بیش از حد ورآمدن نان را کند میکند. اگر از کره استفاده می کنید، آن را به قطعات کوچک خرد کنید یا آن را ذوب کنید. کره آب شده را ترکیب نکنید. از تماس چربی با مخمر جلوگیری کنید، چون چربی مانع هیدرات شدن مخمر می گردد.

تخم مرغ ها: آنها رنگ نان را بهبود می بخشند و به توسعه قرص نان کمک میکند. اگر از تخم مرغ ها استفاده می کنید، بنابراین مقدار مایع را کاهش دهید. تخم مرغ را بشکنید و مایع لازم اضافه کنید تا زمانی که مقدار مایع نشان داده شده در دستورالعمل بدست آورید.

دستورالعمل برای یک تخم مرغ به اندازه متوسط ۵۰ گرم طراحی شده است، اگر تخم مرغ ها بزرگ تر باشند، مقداری مایع اضافه کنید، اگر تخم مرغ ها کوچک تر باشند، آرد کمتر اضافه کنید.

شیر: شیر یک اثر امولسیون دارد که منجر به ایجاد سلول های منظم تر، و در نتیجه ظاهر قرص نان جذاب می شود. شما ممکن است از شیر تازه یا شیر خشک استفاده کنید. اگر از شیر خشک استفاده می کنید، مقداری آب اندوخته برای شیر اضافه کنید: حجم کل باید برابر با حجم مشخص شده در دستورالعمل باشد.

تمیز کردن و نگهداری

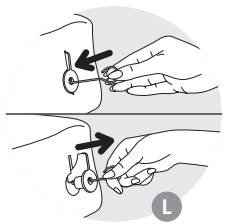


- سیم برق دستگاه را بکشید و صبر کنید تا کاملا" خنک شود.
- تابه و همزن ورز دادن را با آب گرم و صابون بشوئید. اگر همزن ورز دادن در تابه بماند، برای ۵ تا ۱۰ دقیقه خیس کنید.
- اجزای دیگر را با یک اسفنج مرطوب تمیز کنید. به طور کامل خشک کنید.
- **هیچ بخش دستگاه قابل شستشو نمی باشد - K**
- از هر پاک کننده خانگی، پد ساینده یا الکل استفاده نکنید. از یک پارچه نرم و مرطوب استفاده کنید.
- هرگز بدنه دستگاه یا درب را در آب فرونبرید.

راهنمای عیب یابی به منظور بهبود دستورالعم های شما

نتایج مورد انتظار را نگرفته اید؟ این جدول به شما کمک خواهد کرد.	نان بیش از حد ورمی آید	نان پس از ورآمدن بیش از حد می افتد	نان به اندازه کافی ورمی آید	پوسته به اندازه کافی طلائی نیست	اطراف قهوه ای اما نان به اندازه کافی پخته نشده	بالا و اطراف آردی
دکمه (Start/Stop) در طول پخت و پز فشار داده شد.				●		
آرد کافی نیست.		●				
آرد بیش از حد است.			●			●
مخمر کافی نیست.			●			
مخمر بیش از حد است.		●		●		
آب کافی نیست.			●			●
آب بیش از حد است.		●			●	
شکر به اندازه کافی نیست			●			
کیفیت پائین است.			●	●		
نسبت اشتباه مواد (بیش از حد).	●					
آب بیش از حد داغ است.		●				
آب بیش از حد سرد است.			●			
برنامه اشتباه.			●	●		

دنبال کردن نظم عموم:
- مایعات (کره نرم شده، روغن، تخم مرغ، آب، شیر)
- نمک
- شکر
- اولین نیمه آرد
- شیر خشک
- مواد جامد خاص
- دومین نیمه آرد
- مخمر

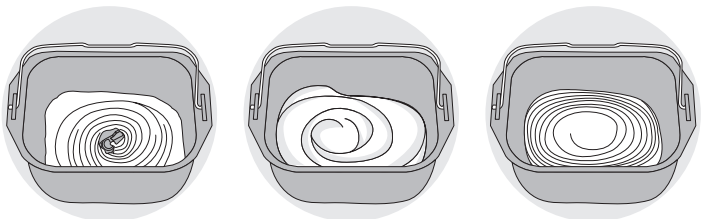


6. در هنگام قطع برق زیر 7 دقیقه، ماشین در وضعیت خود صرفه جوئی میکند و هنگامی که برق وصل شود، کار خود را از سر می گیرد.
7. اگر می خواهید یک چرخه نان مستقیم دیگری را دنبال کند، حدود 1 ساعت بین دو چرخه منتظر بمانید تا بگذارید دستگاه خنک شود و از هرگونه تاثیر بالقوه بر روی نان ساز جلوگیری شود.
8. هنگام بیرون آوردن نان، همزن نان ممکن است در داخل آن گیر کرده باشد. در این صورت، از قلاب برای برداشتن آرام آن استفاده کنید. برای انجام این کار، قلاب را در شفت همزن خمیر قرار دهید، و سپس بلند کنید تا برداشته شود.

هشدار برای استفاده از برنامه های فاقد گلوتن

- مخلوط از نوع آرد برای جلوگیری از قلمبه شدن باید الک شود.
- هنگام راه اندازی برنامه، لازم است که به فرآیند. ورز دادن کمک کنید: هر نوع مواد خالص را با استفاده از کاردک غیر فلزی به سمت مرکز تابه جمع کنید.
- نان فاقد گلوتن نمی تواند به اندازه نان سنتی ورآید. آن دارای قوام متراکم تر و رنگ روشن تر از نان معمولی خواهد بود.
- همه مارک های مخلوط همان نتیجه را نمی دهند: دستورالعمل شاید نیاز به تنظیم شدن داشته باشد. از این رو توصیه می شود برخی تست ها را انجام دهید (مثال ذیل را ببینید).

مثال: مقدار مایع را تنظیم کنید.



بیش از حد مایع **خوب** **بیش از حد خشک**

استثناء: خمیر کیک باید کاملا" مایع باقی بماند.

اطلاعات مربوط به مواد

مخمر: نان با استفاده از مخمر نان درست شده است. این نوع مخمر در اشکال مختلف به فروش میرسد: مکعب های کوچک از مخمر فشرده، مخمر خشک که به آن آب زده شود یا مخمر خشک فوری. مخمرهایی که در سوپرمارکت ها (نانوایی یا محل غذاهای تازه) به فروش میرسد، اما شما همچنین می توانید مخمر فشرده از نانوایی خود بخرید.
مخمر بابد به طور مستقیم در تابه ماشین شما با مواد دیگر مخلوط شود. به هر حال، مخمر فشرده را به طور کامل به منظور تسهیل پخش آن در بین انگشتان دست خود قرار دهید.

مقادیر توصیه شده را (با نگاهی به جدول معادل زیر) دنبال کنید.

معادل مقدار / وزن بین مخمر خشک و مخمر فشرده:

مخمر خشک (در قاشق چای خوری)	۱	۱,۵	۲	۵,۲	۳	۳,۵	۴	۴,۵	۵
مخمر فشرده (در گرم)	۹	۱۳	۱۸	۲۲	۲۵	۳۱	۳۶	۴۰	۴۵

آرد: استفاده از آرد T55 توصیه میشود، مگر اینکه در دستورالعمل نشان داده شود. هنگام استفاده از آرد ویژه برای نان، نان بخچیک یا نان شیری، در مجموع از حد 750 گرم خمیر (آرد + آب) فراتر نروید.
بسته به کیفیت آرد، نتایج درست کردن نان نیز ممکن است متفاوت باشد.
- آرد را در یک ظرف سربسته نگه دارید، چون آرد نسبت به نوسات در شرایط آب و هوا (رطوبت) واکنش نشان میدهد. افزودن جو، سبوس، جوانه گندم، چاودار یا غلات سبوس دار به خمیر نان، موجب تولید نان متراکم تر با پرز کمتر میشود.
- بیشتر آرد، غلات سبوس دار است، به عبارت دیگر، حاوی بخشی از لایه خارجی سبوس گندم (T>55) است، کمتر خمیر ورمی آید و نان متراکم تر خواهد بود.
- شما نیز آماده سازی آماده برای نان پیدا می کنید. لطفا" به توصیه های تولید کننده برای استفاده از این آماده سازی مراجعه کنید.

آرد فاقد گلوتن: استفاده از مقدار زیادی از این نوع آرد در برقراری تماس برای استفاده در برنامه نان فاقد گلوتن. مقدار زیاری از این نوع آرد وجود دارد که حاوی گلوتن نمی باشد. بهترین نوع، آرد گندم سیاه، آرد برنج (غلات سفید یا سبوس دار)، آرد کوینولا، آرد ذرت، آرد شاه بلوط، آرد ارزن و آرد چاتیز می باشد.
برای نان فاقد گلوتن، به منظور تلاش برای نوآفرینی کشش گلوتن، ترکیب انواع مختلف غیر نان در درست کردن آرد، و افزودن عوامل ضخیم کردن ضروری است.

عوامل ضخیم کردن برای نان فاقد گلوتن: برای بدست آوردن قوام مناسب و تلاش برای تقلید از کشش گلوتن، شما ممکن است مقداری صمغ زانتان و/یا صمغ گوار به آماده سازی خود اضافه کنید.

آماده سازی فاقد گلوتن آماده: آنها درست کردن نان فاقد گلوتن آسانتر می کنند چون شامل ضخیم کننده هستند و استفاده از آن کاملاً تضمین شده است – برخی نیز ارگانیک هستند.
تمام برندهای آماده سازی فاقد گلوتن حاضر همان نتیجه را نمی دهند.

شکر: از مقدار زیاد شکر استفاده نکنید. شکر مخمر را تغذیه میکند، عطر و بوی خوب به نان میدهد و رنگ پوسته را بهتر میکند.

نمک: فعالیت مخمر را تنظیم میکند و عطر و طعم به نان میدهد.
قبل از شروع آماده سازی نباید در تماس با مخمر باشد.
آن ساختار خمیر را نیز بهبود می بخشد.

آب: مخمر را هیدارت و فعال میکند. نشاسته آرد را نیز هیدرات میکند و موجب شکل گیری نان میشود. آب ممکن است. آب ممکن است به طور کلی یا جزئی بوسیله شیر یا یا مایعات دیگر جایگزین شود. **از مایعات در دمای اتاق استفاده کنید، به غیر از نان فاقد گلوتن، که نیاز به استفاده از اب داغ دارد (حدود 35 درجه سانتیگراد).**

انتخاب رنگ پوسته

سه گزینه در دسترس عبارتند از: روشن/متوسط/تیره. اگر شما مایل به تغییر تنظیمات پیش فرض می باشید، کلید را فشار دهید تا چراغ نشانگر مخالف تنظیم انتخاب روشن شود. برای برخی برنامه ها، انتخاب رنگ پوسته ممکن نیست. لطفا" به نمودار چرخه در پایان راهنمای دستورالعمل رجوع کنید.

شروع / پایان

برای روشن شدن دستگاه کلید را فشار دهید. شمارش معکوس شروع می شود. برای متوقف کردن برنامه یا لغو شروع برنامه ریزی شده با تاخیر، کلید را برای 3 ثانیه فشار دهید.

عملکرد ماشین نان

نمودار چرخه (پایان نمودار دستورالعمل) طبق برنامه انتخاب شده، شمارش معکوس مراحل مختلف را نشان می دهد. یک نشانگر نشان می دهد که چه مرحله ای در حال حاضر در راه است.

1. ورز دادن

از این برنامه برای تشکیل ساختار خمیر و توانایی برای ورآمدن مناسب استفاده کنید. در طول چرخه، شما می توانید موادی را اضافه کنید: میوه خشک، زیتون، غیره. یک سیگنال صوتی انجام این کار را نشان می دهد.
لطفا" به نمودار چرخه (پایان راهنمای دستورالعمل) و ستون اضافی مراجعه کنید. این ستون زمان ساطع شدن سیگنال صوتی بر روی صفحه نمایش دستگاه را نشان
می دهد.

2. استراحت

اجازه می دهد تا خمیر به منظور بهبود کیفیت ورز دادن گسترده شود.

3. ورآمدن

زمانی که در طول کار مخمر برای تغییر تدریجی نان بکار می رود و عطر آنرا توسعه می دهد

4. پخت و پز

خمیر را به یک قرص نان تبدیل می کند و رنگ مطلوب پوسته و سطح ترد بودن را تضمین می کند.

5. گرم نگه داشتن

نان را برای 1 ساعت پس از پختن گرم نگه می دارد. با این وجود توصیه میشود که نان را هنگام اتمام پخت در بیرون قرار دهید.
صفحه نمایش همچنان "0:00" را طول یک ساعت گرم نگه داشتن نشان میدهد. در پایان چرخه، دستگاه پس از تولید چند سیگنال صوتی به طور خودکار متوقف میشود.

برنامه شروع با تاخیر

شما ممکن است دستگاه را برنامه ریزی کنید تا مطمئن شوید که برنامه ریزی در موقع انتخاب تا 15 ساعت از قبل آماده شده است. برنامه شروع با تاخیر برای برنامه های 4، 8، 9، 10، 11 و 12 در دسترس نیست

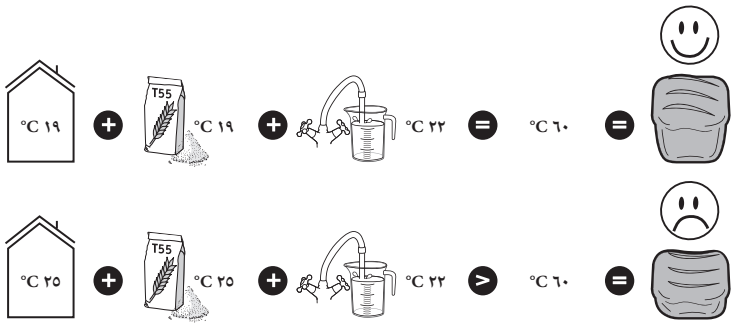
این مرحله پس از انتخاب برنامه، رنگ پوسته و وزن رخ میدهد. زمان برنامه نمایش داده می شود. اختلاف زمان بین زمانی که شما برنامه را شروع می کنید و زمانی که می خواهید آماده سازی شما آماده شود محاسبه کنید. دستگاه به طور خودکار شامل زمان چرخه برنامه است. برای دسترسی به شروع با تاخیر، را فشار دهید. علامت بر روی صفحه ظاهر می شود و زمان پیش فرض (15:00) نمایش داده می شود. برای تنظیم زمان، دکمه را فشار دهید. چراغ ها روشن است. برای راه اندازی برنامه شروع با تاخیر، را فشار دهید.

اگر شما در کاری اشتباه کنید یا مایل به تغییر تنظیم زمان باشید، کلید را پایین نگه دارید تا زمانی که یک سیگنال صوتی پخش شود. زمان پیش فرض نمایش داده میشود. عملیات را دوباره شروع کنید.

برخی مواد فاسد شدنی هستند. از برنامه شروع با تاخیر برای دستورالعمل هائی شامل مواد ذیل استفاده نکنید: شیر خام، تخم مرغ، ماست، پنیر، میوه تازه.

اطلاعات عملی

1. تمام مواد استفاده شده باید در دمای اتاق باشند (مگراینکه در غیر اینصورت نشان داده شود)، و باید بطور صحیح وزن شوند. مایعات را با استفاده از فنجان مدرج ارائه شده اندازه گیری کنید. از قاشق ارائه شده برای اندازه گیری قاشق غذاخوری از یک طرف و قاشق چای خوری از سوی دیگر استفاده کنید. اندازه گیری نادرست نتایج بد خواهد داشت. آماده سازی نان به شرایط دما و رطوبت بسیار حساس است. در آب و هوای گرم، توصیه می شود از مایعات خنک تر از حد معمول استفاده کنید. به همین ترتیب، در هوای سرد، لازم است که آب یا شیر را گرم کنید (هرگز از ۳۵ درجه سانتیگراد فراتر نروید).



2. از مواد قبل از تاریخ انقضاء استفاده کنید و در مکان خنک و خشک نگهدارید.
3. آرد باید با استفاده از ترازوی آشپزخانه بطور صحیح وزن شود. از مخمر نان خشک استفاده کنید (در بسته).
4. از باز کردن درب در طول استفاده خودداری کنید (مگراینکه در غیر اینصورت نشان داده شود).
5. نظم دقیق مواد و مقدار مشخص شده در دستورالعمل را دنبال کنید. ابتدا مایعات، و سپس جامدات. مخمر نباید در تماس با مایعات یا نمک قرار بگیرد. **بیش از حد مخمر موجب ضعیف شدن ساختار خمیر، ورآمدن زیاد میگردد و سپس در طول پخت و پز شل خواهد شد.**

توصیف قطعات

1 درب
2 پنل کنترل
a صفحه نمایش
b انتخاب برنامه
c انتخاب وزن
d دکمه برای تنظیم تاخیر شروع و تنظیم زمان برای برنامه های 11
e انتخاب رنگ پوسته
f دکمه روشن/ خاموش
g به کار انداختن چراغ نشانگر
3 تابه نان
4 همزن ورز دادن
5 تنگ شیشه ای مدرج
6 اندازه قاشق چای خوری/اندازه قاشق غذاخوری
7 وسایل جانبی قلاب برای بلند کردن همزن ورز دادن

اندازه سطح قدرت صدا برای این محصول ۶۶ دسیبل می باشد.

قبل از اولین استفاده

- تمام بسته بندی، برچسب و لوازم جانبی مختلف در داخل و خارج از دستگاه را بردارید - A.
- مام قطعات و دستگاه را با استفاده از یک پارچه مرطوب تمیز کنید.

شروع کردن سریع

- سیم برق را باز کنید و به پریز برق زمینی وصل کنید. پس از به کارانداختن سیگنال صوتی، برنامه 1 به طور پیش فرض نمایش داده می شود - G.
- کمی بو ممکن است هنگام کار کردن دستگاه برای اولین بار خارج شود.
- با بلند کردن دسته، تابه نان را بردارید. بعدا" همزن ورز دادن را نصب کنید - B - C.
- مواد را به طرز توصیه شده به تابه اضافه کنید (پاراگراف گزارش عملی را رویت کنید). مطمئن شوید که تمام مواد بطور صحیح وزن شده باشد - D - E.
- نابه نان را قرار دهید - F.
- درب را ببندید.
- برنامه مورد نظر را با استفاده از کلید انتخاب کنید MENU.
- کلید START/STOP را فشار دهید. ۲ نقطه تایمر چشمک می زند. چراغ شاخص نشانگر روشن می شود - H - I.
- در پایان چرخه پخت و پز، ماشین نان را فشار دهید START/STOP و پریز برق را جدا کنید. تابه نان را بردارید. همیشه از دستکش فر استفاده کنید، چون دسته تابه و داخل تابه داغ می باشد. نان را در حالیکه داغ است بچرخانید و به مدت ۱ ساعت در قفسه قرار دهید تا خنک شود - J.

برای آشنا شدن با عملکرد ماشین نان، توصیه می کنیم که دستورالعمل پخت نان فرانسوی را به عنوان اولین نان امتحان کنید.

نان فرانسوی (برنامه 2)	مواد - tsp = قاشق چایخوری - tbsp = قاشق غذاخوری	
رنگ پوسته = متوسط	۱- آب = ۳۶۵ میلی لیتر	۳- آرد = ۶۲۰ گرم
وزن = ۱۰۰۰ گرم	۲- نمک = ۲ tsp	۴- مخمر = ۱,۵ tsp

FA

استفاده از ماشین نان

انتخاب برنامه

MENU برای انتخاب برنامه مورد نظر **از کلید منو استفاده کنید.** هر بار که کلید را فشار می دهید MENU، شماره در صفحه نمایش به برنامه بعد می رود.

1. **نان ساده.** از این برنامه برای درست کردن یک نوع نان ساندویچی سفید استفاده کنید.
2. **نان فرانسوی.** از این برنامه برای درست کردن دستورالعمل نان سفید سنتی فرانسوی با یک رویه ضخیم تر استفاده کنید.
3. **نان شیرین.** این برنامه برای یک نوع دستورالعمل پخت نان بنچیک که حاوی چربی و شکر بیشتر می باشد مناسب است. اگر شما از آماده سازی آماده استفاده کنید، از حد 750 گرم آرد فراتر نروید.
4. **نان فوری.** از این برنامه برای بیشترین نان سفید فوری استفاده کنید. نان درست شده با این برنامه ترکیب متراکم تری از نان برنامه های دیگر دارد.
5. **نان غلات خالص.** برنامه را هنگام استفاده از آرد غلات خالص انتخاب کنید.
6. **نان فاقد گلوتن.** توصیه می کنیم از یک مخلوط آماده استفاده کنید. برای این برنامه، تنها تنظیم ۱۰۰۰ گرم قابل دسترسی است (هشدار برای برنامه های فاقد گلوتن را ببینید).
7. **نان چاودار.** این برنامه را هنگام استفاده از مقدار زیادی آرد چاودار یا غلات دیگر از این نوع انتخاب کنید (به عنوان مثال گندم سیاه، کندروس).
8. **فقط پخت و پز.** از این برنامه برای طبخ بمدت ۱۰ تا ۷۰ دقیقه استفاده کنید. می تواند شخصا" انتخاب و استفاده شود:
   a) پس از اتمام برنامه خمیر
   b) برای دوباره گرم کردن یا ترد کردن نان پخته
   c) برای به پایان رساندن پخت و پز در صورت قطع برق طولانی مدت در طول چرخه نان.
9. **تغییر تدریجی خمیر.** از این برنامه برای دستورالعمل خمیر پیتزا، خمیر نان و خمیر کلوچه استفاده کنید. این برنامه غذا طبخ نمی کند.
10. **کیک.** از این برنامه برای درست کردن کیک با استفاده از بیکینگ پودر استفاده کنید. فقط تنظیم ۷۵۰ گرم برای این برنامه قابل دسترسی است.
11. **فرنی.** از این برنامه برای درست کردن فرنی و دستورالعمل پودینگ برنج استفاده کنید.
12. **مربا.** از این برنامه برای درست کردن مربای خانگی استفاده کنید. **هنگام استفاده از برنامه 11 و 12، مراقب خروج ناگهانی بخار و آزاد شدن هوای داغ هنگام باز کردن درب باشید.**

انتخاب وزن نان

کلید تنظیم وزن انتخاب شده را فشار دهید – 500 گرم، 700 گرم، 1000 گرم. چراغ نشانگر در مقابل تنظیم انتخاب شده روشن می شود. وزن فقط برای مقاصد انتخاب ارائه می شود. برای برخی برنامه ها، انتخاب وزن ممکن نمی باشد.

BS p. 4 – 12
ET p. 13 – 21
LT p. 22 – 30
LV p. 31 – 39
BG p. 40 – 51
HU p. 52 – 62
PL p. 63 – 74
CS p. 75 – 85
SK p. 86 – 96
RO p. 97 – 108
HR p. 109 – 119
SR p. 120 – 130
FR p. 131 – 139
EN p. 140 – 150
NL p. 151 – 161
DE p. 162 – 173
IT p. 174 – 182
PT p. 183 – 191
ES p. 192 – 202
UK p. 203 – 215
RU p. 216 – 224
KZ p. 225 – 233
AR p. 234 – 241
FA p. 242 – 251